

Standarisasi Usaha Kecil: Suatu Studi Kelayakan Usaha Rumah Makan di Kabupaten Enrekang

Standardization of Small Businesses: A Feasibility Study of Restaurants in Enrekang Regency

Muhammad Rakib¹, Muhammad Arifin²

¹Universitas Negeri Makassar

²Politeknik Pariwisata Makassar

Email: rakib_feunm@yahoo.com

(Diterima: 15-Maret-2018; di revisi: 14-Mei-2018; dipublikasikan: 30-Juni-2018)

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha rumah makan di Kabupaten Enrekang berdasarkan standar rumah makan yang telah ditetapkan berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Penelitian ini merupakan penelitian evaluasi tentang pemenuhan standar usaha rumah makan dilihat dari standar produk, pelayanan, dan pengelolaan. Penelitian dilakukan di 8 (delapan) rumah makan di Kabupaten Enrekang. Data dikumpulkan melalui instrumen penilaian tentang standar usaha rumah makan. Data dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rumah Makan di Kabupaten Enrekang cukup memenuhi standar produk, pelayanan, dan pengelolaan sebagaimana dimaksudkan dalam peraturan Menteri Pariwisata dan Eknomi Kreatif Nomor 12 tahun 2014.

Kata Kunci: kelayakan bisnis, standar usaha

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the level of feasibility of restaurant businesses in Enrekang Regency based on restaurant standards that have been established based on Minister of Tourism and Creative Economy Regulations. This research is an evaluation research on meeting the standards of home eating business seen from product standards, service, and management. The study was conducted in 8 (eight) restaurants in Enrekang Regency. Data was collected through assessment instruments about the standard business of restaurants. Data were analyzed using descriptive analysis. The results showed that restaurants in Enrekang District were sufficient to meet product, service and management standards as intended in the Minister of Tourism and Creative Economy Regulation No. 12 of 2014.

Keywords: business feasibility, business standards

PENDAHULUAN

Usaha rumah makan saat ini sudah sangat banyak, sehingga persaingannya pun sangat ketat (Davis, Lockwood, Alcott, & Pantelidis, 2018; McGahan, 1999). Para pelanggan memiliki keinginan tersendiri dalam memilih suatu rumah makan dengan berbagai alasan yang berbeda-beda. Dalam memberikan pelayanan kepada tamu di rumah makan harus berada di lokasi yang strategis, memiliki luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk, memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang cukup, makanan dan minuman telah dipersiapkan sebelumnya, penyimpanan makanan dan minuman di tempat yang memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi sesuai dengan ketentuan perundang-undangan. Hal tersebut juga diperkuat dengan pendapat Wood, Dibben, Stride, & Webster (2011) bahwa lokasi rumah makan sangat menentukan keberhasilan usaha.

Dalam memberikan pelayanan kepada tamu, jenis penyajian harus di sesuaikan dengan jenis dan menu yang akan dihidangkan (Davis et al., 2018; Lovelock & Patterson, 2015). Begitu pula metode pembayaran yang harus memenuhi perkembangan seperti dengan pembayaran kontan atau dengan kartu kredit dan yang paling penting bahwa pengelola rumah makan harus bisa menerima keluhan dari tamu demi kelangsungan usaha (Kajanus et al., 2018; Kato & Charoenrat, 2018; Kluza & Nalepa, 2017; Liébana-Cabanillas, Herrera, & Guillén, 2016; Snedaker & Rima, 2014; Tucker, 2015; Yip & Bocken, 2018). Selain itu, juga pengelolaan rumah makan harus memperhatikan penyimpanan dan penyajian makanan dan minuman yang memenuhi hygiene sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, memiliki bahan pembersih untuk pengendalian hama yang baik (Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 12 tahun 2012).

Faktor yang sangat penting dalam mengelola rumah makan adalah sumberdaya manusia. Sumberdaya manusia yang memiliki tingkat pendidikan tertentu dan memiliki keterampilan khusus yang terus dikembangkan melalui pelatihan kerja sehingga karyawan yang bersangkutan dapat memiliki sertifikat kompetensi yang menjadi salah satu syarat dan standar rumah makan dan minum. Hal ini di atur dalam UU Nomor 10 tahun 2009 yang selanjutnya di atur dalam PP No. 52 tahun 2012 tentang standar usaha dan sumber daya manusia. Selain sumber daya manusia, sarana dan prasarana juga harus mendapat perhatian seperti ketersediaan air bersih yang memenuhi standar kelayakan, pencahayaan dan penerangan yang cukup serta tempat pengolahan dan pembuangan limbah begitu pula dengan pembuangan sampah.

Permasalahan rumah makan di Kabupaten Enrekang yaitu belum terstandarisasi sesuai peraturan pemerintah sehingga belum ada ukuran yang jelas mengenai standar rumah makan yang ideal baik dari segi produk, pelayanan maupun pengelolaannya. Oleh karena itu, peneliti tertarik mengkaji dengan dalam bentuk penelitian untuk mendapat informasi mengenai standarisasi usaha rumah makan dengan pendekatan studi kelayakan bisnis.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha rumah makan di Kabupaten Enrekang berdasarkan standar rumah makan yang

telah ditetapkan dalam Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI Nomor 12 tahun 2014. Objek penelitian ini adalah 8 (delapan) rumah makan yang terkenal dan menjadi pilihan utama pengunjung di Kabupaten Enrekang. Teknik pengumpulan data melalui instrument angket penilaian yang telah dikembangkan berdasarkan standar rumah makan tersebut, pengamatan terhadap produk, pelayanan, dan pengelolaan rumah makan, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini, diuraikan berdasarkan standar yang telah ditetapkan dalam peraturan menteri pariwisata dan ekonomi kreatif meliputi standar produk, pelayanan, dan pengelolaan.

Deskripsi Kelayakan Produk Rumah Makan

Produk merupakan titik pusat dari kegiatan pemasaran karena produk merupakan hasil dari suatu perusahaan yang dapat ditawarkan ke pasar untuk di konsumsi dan merupakan alat dari suatu perusahaan untuk mencapai tujuan dari perusahaannya. Suatu produk harus memiliki keunggulan dari produk-produk yang lain baik dari segi kualitas, desain, bentuk, ukuran, kemasan, pelayanan, garansi, dan rasa agar dapat menarik minat konsumen untuk mencoba dan membeli produk tersebut. Selanjutnya bahwa standar produk yang dipersyaratkan dalam Standar Rumah Makan dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1.
Tingkat Kelayakan Produk Rumah Makan di Kabupaten Enrekang

No	Aspek	Indikator	Nilai Capaian (%)	Kategori
1.	Ruang Makan dan Minum	a. Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk	71,88	Cukup layak
		b. Memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang cukup	65,63	Cukup layak
		Sub Total	68,75	Cukup layak
2.	Penyediaan Makanan dan Minuman	a. Telah dipersiapkan sebelumnya	78,13	Sangat layak
		b. Penyimpanan makanan dan minuman di tempat yang memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi sesuai dengan ketentuan perundang-undangan	59,38	Cukup layak
		Sub Total	68,75	Cukup layak
3.	Fasilitas Penunjang	a. Toilet yang bersih dan terawat	68,75	Cukup layak
		b. Meja dan kursi serta peralatan makan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi	68,75	Cukup layak

No	Aspek	Indikator	Nilai Capaian (%)	Kategori
		c. Daftar menu makanan dan minuman disertai harga.	71,88	Cukup layak
		Sub Total	69,79	Cukup layak
4.	Kelengkapan Bangunan	Papan nama dengan tulisan yang terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas	75,00	Cukup layak
		Sub Total	75,00	Cukup layak
		Tingkat Capaian Penilaian Produk	69,92	Cukup layak

Tabel 1 menunjukkan bahwa tingkat penilaian kelayakan produk usaha rumah makan sebesar 69,92 persen berada pada kategori cukup layak meliputi; (1) ruang makan dan minum sebesar 68,75 persen atau cukup layak dilihat dari luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk dan memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang cukup, penyediaan makanan dan minuman, dan fasilitas penunjang. Indikator ruang makan; (2) penyediaan makanan dan minuman sebesar 68,75 persen dilihat dari tersedianya makanan dan minuman sebelumnya dan penyimpanan makanan dan minuman di tempat yang memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi sesuai dengan ketentuan perundang-undangan; (3) fasilitas penunjang sebesar 69,79 persen atau cukup layak dilihat dari perawatan dan kebersihan toilet, meja dan kursi serta peralatan makan yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi, dan adanya daftar menu makanan dan minuman disertai harga, dan (4) kelengkapan bangunan sebesar 75,00 persen dilihat dari papan nama dengan tulisan yang terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas. Berdasarkan hasil penilaian produk usaha rumah makan tersebut, dapat dikemukakan bahwa produk usaha rumah makan di Kabupaten Enrekang cukup sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dalam Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif tentang Standar Usaha Rumah Makan dan Minum.

Deskripsi Kelayakan Pelayanan Rumah Makan

Konsep pelayanan yang diterapkan pada rumah makan di Kabupaten Enrekang, yaitu memberikan berbagai bentuk pelayanan yang berkaitan dengan atribut-atribut tuntutan pemenuhan pelayanan makan dan minum, yang mendorong setiap pramusaji di rumah makan tersebut untuk memberikan pelayanan secara optimal, sesuai dengan tempat, waktu dan suasana pelayanan dalam memenuhi kepuasan masyarakat yang menikmati layanan makan dan minum. Selanjutnya dipertegas dalam Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 12 tahun 2014 tentang Standar Pelayanan yang dipersyaratkan dalam Standar Rumah Makan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut 2.

Tabel 2.
Tingkat Kelayakan Pelayanan Rumah Makan di Kabupaten Enrekang

No.	Aspek	Indikator	Nilai Capaian (%)	Kategori
1.	Tata Cara Pelayanan Sederhana	a. Penyajian makanan dan minuman	75,00	Cukup layak
		b. Pembayaran	81,25	Sangat layak
		c. Penanganan keluhan tamu.	78,13	Sangat layak
Tingkat capai penilaian Pelayanan			78,13	Sangat layak

Sumber: Hasil olahan data, 2018

Tabel 2 menunjukkan bahwa hasil penilaian kelayakan pelayanan usaha rumah makan sebesar 78,13 persen atau sangat layak dilihat dari tata cara pelayanan sederhana seperti penyajian makanan dan minuman, pembayaran, dan penanganan keluhan tamu. Dengan demikian, dapat dikemukakan bahwa pelayanan usaha rumah makan di Kabupaten Enrekang cukup memenuhi standar pelayanan rumah makan yang telah persyaratkan dalam Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 12 tahun 2014.

Deskripsi Kelayakan Pengelolaan Rumah Makan

Hasil penilaian tentang pengelolaan yang dipersyaratkan dalam standar rumah makan dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3 Tingkat Kelayakan Pengelolaan Rumah Makan di Kabupaten Enrekang

No.	Aspek	Indikator	Nilai Capaian (%)	Kategori
1.	Manajemen	a. Penyimpanan dan penyajian makanan dan minuman yang memenuhi higiene sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.	71,88	Cukup layak
		b. Memiliki sertifikat laik higiene sanitasi restoran sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.	68,75	Cukup layak
		c. Memiliki bahan pembersih untuk pengendalian hama yang baik.	78,13	Cukup layak
		Tingkat capaian aspek manajemen	72,92	Cukup layak
2.	Sumber Daya	a. Memiliki ijazah sekolah umum atau kejuruan.	75,00	Cukup layak

No.	Aspek	Indikator	Nilai Capaian (%)	Kategori
	Manusia	b. Melaksanakan program peningkatan kompetensi.	56,25	Cukup layak
		c. Karyawan menggunakan pakaian yang bersih dan sopan.	71,88	Cukup layak
		Tingkat capaian aspek sumber daya manusia	67,71	Cukup layak
3.	Sarana dan Prasarana	a. Area administrasi yang dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan.	68,75	Cukup layak
		b. Instalasi listrik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.	71,88	Cukup layak
		c. Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.	65,63	Cukup layak
		d. Tempat penampungan sampah.	87,50	Sangat layak
		Tingkat capaian aspek sarana dan prasarana	74,22	Cukup layak
		Tingkat Capai Pengelolaan Rumah Makan	71,88	Cukup layak

Sumber: Hasil olahan data, 2018

Tabel 3 menunjukkan bahwa tingkat kelayakan pengelolaan rumah makan sebesar 71,88 persen atau cukup layak meliputi; (1) manajemen sebesar 71,88 atau cukup layak dilihat dari indikator (a) penyimpanan dan penyajian makanan dan minuman yang memenuhi hygiene sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, (b) memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi restoran sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan, dan (c) memiliki bahan pembersih untuk pengendalian hama yang baik; (2) sumber daya manusia dilihat dari indikator (a) memiliki ijazah sekolah umum atau kejuruan, (b) melaksanakan program peningkatan kompetensi, dan (c) karyawan menggunakan pakaian yang bersih dan sopan; (3) sarana dan prasarana dilihat dari indikator (a) area administrasi yang dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan, (b) instalasi listrik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan, (c) instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan, dan (d) tempat penampungan sampah. Dengan demikian, pengelolaan rumah makan di Kabupaten Enrekang cukup memenuhi standar pelayanan rumah makan yang telah persyaratkan dalam Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 12 tahun 2014.

Pembahasan

a. Kelayakan Produk

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 8 (delapan) rumah makan yang menjadi obyek penelitian memiliki produk sesuai dengan standar produk dilihat dari (1) ruang makan dan minum seperti luas ruangan dan kapasitas tempat duduk, luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk, sirkulasi udara dan pencahayaannya; (2) penyediaan makanan dan minuman seperti makanan dan minuman telah dipersiapkan sebelumnya, penyimpanan makanan dan minuman di tempat yang memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi sesuai dengan ketentuan perundang-undangan; (3) fasilitas penunjang seperti perawatan dan kebersihan toilet, meja, kursi, peralatan makan, dan daftar menu makanan dan minuman, dan (4) kelengkapan bangunan seperti papan nama dengan tulisan yang terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas. Hasil penelitian ini sesuai dengan standar produk yang telah ditetapkan dalam Peraturan Menteri Pariwisata dan ekonomi Kreatif Nomor 12 tahun 2014. Hasil penelitian ini sejalan dengan pendapat Kepala Badan Standarisasi Nasional (BSN) di saat membuka IIME 2018 bahwa pentingnya standar produk agar persaingan industri bisa berjalan sehat karena produsen harus menjaga mutu produk dengan standarisasi karena nantinya juga akan menjaga konsumen.

b. Kelayakan Pelayanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelayanan dari 8 (delapan) rumah makan dan minum yang menjadi objek penelitian cukup memenuhi standar pelayanan dilihat dari indikator penyajian makanan dan minuman, pembayaran, dan penanganan keluhan tamu. Hasil penelitian ini sesuai dengan standar pelayanan yang diatur dalam peraturan Menteri Pariwisata dan ekonomi Kreatif RI Nomor 12 tahun 2014. Hal penelitian ini juga, sejalan dengan pendapat Mahmuddin (2000) bahwa pelayanan merupakan bentuk aktivitas yang dijalankan oleh sumberdaya manusia suatu organisasi yang sesuai dengan prosedur dan mekanisme kerja yang telah digariskan dan telah diatur menurut ketentuan yang dipegang oleh suatu organisasi dalam memberikan pelayanan yang terbaik kepada semua individu, dan kelompok atau masyarakat yang dilayani. Sebagaimana juga dikemukakan oleh Jeff Chau Wen Tah (2016) bahwa waktu tunggu secara umum pemasanan sajian makanan dan minuman secara logis antara 5 menit sampai dengan 20 menit, tergantung jumlah pesanan dan kecepatan pengolahan dan penyajian serta makanan dan minuman yang telah tersedia sebelumnya.

c. Kelayakan Pengelolaan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan rumah makan dan minum cukup memenuhi standar pengelolaan dilihat dari aspek manajemen seperti penyimpanan dan penyajian makanan dan minuman dan memiliki bahan pembersih untuk pengendalian hama yang baik, akan tetapi dari segi kepemilikan sertifikat laik hygiene sanitasi restoran sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan tidak memenuhi standar karena tidak ada

satupun rumah makan dan minuman di kabupaten Enrekang memiliki sertifikat yang dipersyaratkan tersebut. Standar pengelolaan dilihat dari unsur sumber daya manusia telah memenuhi standar dimana karyawan telah memiliki Ijazah sekolah umum dan kejuruan. Selanjutnya standar pengelolaan dari unsur sarana dan prasarana juga telah memenuhi standar dimana area administrasi yang dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan, instalasi listriknya dan air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, dan tersedianyatempat penampungan sampah.

Hasil penelitian ini sesuai dengan standar aspek pengelolaan Rumah Makan sebagaimana yang ditetapkan dalam peraturan Menteri Pariwisata dan ekonomi Kreatif RI Nomor 12 tahun 2014. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan pendapat (Stoner & Milner, 2010) bahwa pengelolaan usaha sangat penting karena pelaku usaha membutuhkan pengaturan yang efektif dan efisien untuk menjalankan usahanya. Untuk mengolah yang ada dalam usahanya harus menggunakan prinsip manajemen (standar pengelolaan). Perjalanan usaha dalam sistem pengelolaannya tersebut tidak dapat berjalan atau beroperasi dengan baik bilamana tidak memiliki aturan yang menjadi standar pengelolaan. Standar pengelolaan berguna untuk membantu para pelaku bisnis dalam menjalankan bisnisnya sehingga dapat menghindari adanya resiko mendapatkan kerugian dalam bisnis tersebut

SIMPULAN

Standar produk rumah makan yang berupa luas ruangan dan kapasitas tempat duduk, penyediaan makanan dan minuman dan fasilitas penunjang yang ada di Kabupaten Enrekang cukup memenuhi standar sebagaimana yang diatur dalam peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Standar pelayanan rumah makan yang berupa penyajian makanan dan minuman, standar pembayaran dan penanganan keluhan tamu yang ada di Kabupaten Enrekang telah memenuhi standar sebagaimana yang diatur dalam peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Standar pengelolaan rumah makan yang meliputi; manajemen, sumber daya manusia dan sarana prasarana cukup memenuhi standar pengelolaan yang dilakukan oleh pengelola Rumah Makan di Kabupaten Enrekang sebagaimana yang diatur dalam peraturan Menteri Pariwisata dan ekonomi Kreatif..

DAFTAR PUSTAKA

- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). *Food and beverage management*. Routledge.
- Kajanus, M., Leban, V., Glavonjić, P., Krč, J., Nedeljković, J., Nonić, D., ... Eskelinen, T. (2018). What can we learn from business models in the European forest sector: Exploring the key elements of new business model designs. *Forest Policy and Economics*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.forpol.2018.04.005>
- Kato, M., & Charoenrat, T. (2018). Business continuity management of small and medium sized enterprises: Evidence from Thailand. *International Journal of Disaster Risk Reduction*, 27, 577–587. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijdr.2017.10.002>

- Kluza, K., & Nalepa, G. J. (2017). A method for generation and design of business processes with business rules. *Information and Software Technology*, 91, 123–141. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.infsof.2017.07.001>
- Liébana-Cabanillas, F., Herrera, L. J., & Guillén, A. (2016). Variable selection for payment in social networks: Introducing the Hy-index. *Computers in Human Behavior*, 56, 45–55. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.chb.2015.10.022>
- Lovelock, C., & Patterson, P. (2015). *Services marketing*. Pearson Australia.
- McGahan, A. M. (1999). Competition, strategy, and business performance. *California Management Review*, 41(3), 74–101.
- Snedaker, S., & Rima, C. (2014). Business Continuity and Disaster Recovery in Healthcare. In S. Snedaker & C. B. T.-B. C. and D. R. P. for I. T. P. (Second E. Rima (Eds.) (pp. 275–336). Boston: Syngress. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-410526-3.09976-1>
- Stoner, G., & Milner, M. (2010). Embedding generic employability skills in an accounting degree: development and impediments. *Accounting Education: An International Journal*, 19(1–2), 123–138.
- Tucker, E. (2015). Chapter 1 - Business Continuity—A Definition and a Brief History. In E. B. T.-B. C. from P. to R. Tucker (Ed.) (pp. 1–17). Boston: Butterworth-Heinemann. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-420063-0.00001-2>
- Wood, G., Dibben, P., Stride, C., & Webster, E. (2011). HRM in Mozambique: Homogenization, path dependence or segmented business system? *Journal of World Business*, 46(1), 31–41.
- Yip, A. W. H., & Bocken, N. M. P. (2018). Sustainable business model archetypes for the banking industry. *Journal of Cleaner Production*, 174, 150–169. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.10.190>