

**PENERAPAN STANDAR USAHA RUMAH MAKAN DIKAWASAN
OBJEK WISATA PANTAI GANDORIAH PARIAMAN**

JURNAL



RIRI FEBRIANTI

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode September 2017**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENERAPAN STANDAR USAHA RUMAH MAKAN DIKAWASAN
OBJEK WISATA PANTAI GANDORIAH PARIAMAN**

RIRI FEBRIANTI

**Artikel ini disusun Berdasarkan Skripsi Riri Febrianti Untuk Persyaratan
Wisuda Periode September 2017 dan Telah Diperiksa/Disetujui Oleh Kedua
Pembimbing**

Padang, Agustus 2017

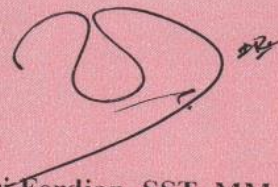
Disetujui Oleh

Pembimbing I



Waryono, S. Pd, MM. Par
NIP. 19810330 200604 1003

Pembimbing II



Feri Ferdian, SST, MM
NIDN. 0026029201

PENERAPAN STANDAR USAHA RUMAH MAKAN DIKAWASAN OBJEK WISATA PANTAI GANDORIAH PARIAMAN

Riri Febrianti¹, Waryono², Feri Ferdian²
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan Pariwisata
FPP Universitas Negeri Padang
email: ririfebrianti1220@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan standar usaha rumah makan dikawasan objek wisata Pantai Gandoriah Pariaman. Penelitian ini terdiri dari 2 indikator yaitu: produk dan pelayanan. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan data kualitatif dan data kuantitatif. Penentuan informan penelitian dengan *purposive sampling* yaitu 7 orang pemilik rumah makan. Pengumpulan data melalui wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan yaitu dengan cara reduksi data, penyajian data dan kesimpulan. Berdasarkan hasil penelitian secara umum penerapan standar usaha rumah makan dari unsur produk berupa: luas ruangan sesuai kapasitas tempat duduk, sirkulasi udara dan pencahayaan cukup, makanan telah tersedia dan papan nama yang jelas sudah diterapkan. Tempat penyimpanan makanan memenuhi hygiene sudah diterapkan sebanyak 57,14%, toilet bersih dan terawat sebanyak 14,28%, meja, kursi dan peralatan makan memenuhi hygiene sebesar 57,174%, daftar menu disertai harga sebesar 57,14%. Aspek pelayanan, penyajian makanan disajikan oleh pegawai, pembayaran dilakukan dengan pengunjung membayar langsung ditempat pembayaran dan penanganan keluhan tamu, pemilik langsung menangani keluhan dengan cara menjelaskan kepada tamu.

Kata Kunci: Penerapan, Standar Usaha Rumah Makan

¹Prodi D4 Manajemen Perhotelan untuk wisuda periode September 2017

²Dosen Jurusan Pariwisata FPP-UNP

BUSINESS STANDARD RESTAURANT IMPLEMENTATION IN THE AREA OF ATTRACTION GANDORIAH PARIAMAN BEACH

Riri Febrianti¹, Waryono², Feri Ferdian²
Program Of Study D4 Hospitality Management
Major Of Tourism
FPP Padang State University
email: ririfebrianti1220@gmail.com

Abstract

The purpose of research is to know the standard business restaurant implementation in the area of attractions Gandoriah Pariaman Beach. This research consists of two indicators are: product and service. This type of research is descriptive research using kualitatif data and kuantitatif data. Determination the research with the informant of purposive sampling is 7 restaurant owner. Data collection through interview, documentation and observation. Technic analysis data with reduction data, presentation data and conclusion. Based on the results of the study concluded that in general the standard effort restaurant implementation about product in the form of spacious room of appropriate seating capacity, sufficient lighting and air circulation, food has been available, a clear sign is already applied. Food storage according hygiene sanitation applied 57,14%, restroom are clean and well maintained 14,28%, tables, chair and tableware according hygiene applied 57,14%, list menu accompanied price applied 57,14%. For service, serving meals are served by employees, payment is made by direct payment with respect to paying visitors and handling guest complaint by way of explaining to guest.

Key Word: Implementation, Business Standar Restaurant

¹Prodi D4 Hospitality Management period September 2017 for graduation

¹Lecturer Major Of Tourism FPP-UNP

A. Pendahuluan

Penyelenggaraan industri pariwisata dalam usaha jasa makanan dan minuman dibidang usaha rumah makan yang merupakan tempat menyediakan makanan dan minuman menjadi yang sangat berkembang di masyarakat. Perkembangan usaha rumah makan dipengaruhi oleh perubahan gaya hidup masyarakat yang serba praktis terhadap pemenuhan kebutuhan pangan pribadi maupun kelompok. Kebudayaan, kelompok acuan dan kecenderungan gaya hidup juga dapat menyebabkan masyarakat mengubah keadaan sesuai yang mereka inginkan dalam pemenuhan kebutuhannya. Hal ini berdampak pada perkembangan dunia bisnis dewasa ini semakin kreatif dan inovatif. Menurut Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014, bahwa “Usaha rumah makan adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk, penyimpanan dan penyajian disuatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan /atau laba”.

Usaha rumah makan merupakan hal yang sangat penting dalam dunia industri pariwisata dimana dapat mempermudah wisatawan yang berkunjung kesuatu objek wisata dalam memenuhi kebutuhannya saat berwisata terutama dalam pemenuhan kebutuhan makan dan minum. Sesuai yang dikatakan oleh Inskeep dalam Rahmadani (2016: 17) yang mengemukakan bahwa, “Wisatawan yang berkunjung kesuatu objek wisata tentunya ingin menikmati perjalanan wisatanya, sehingga pelayanan makanan dan minuman harus mendukung hal tersebut bagi wisatawan yang tidak membawa bekal”.

Hal ini tentu mengharuskan pelaku usaha rumah makan yang terdapat di kawasan objek wisata untuk mampu memberikan kualitas yang baik untuk dapat memenuhi kebutuhan wisatawan dari segi jasa makanan dan minuman, karena seiring dengan berkembangnya informasi-informasi tentang isu keamanan pangan terkait dengan kualitas kesehatan hidup. Sebagian konsumen mulai menyadari pentingnya pemenuhan kebutuhan makanan yang sehat dan tentu konsumen juga akan dapat melihat kualitas yang diberikan oleh pelaku usaha rumah makan tersebut, apakah sudah memenuhi standar yang sesuai untuk membuka usaha rumah makan. Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 12 Tahun 2014, bahwa “Standar usaha rumah makan adalah rumusan kualifikasi usaha rumah makan dan/ atau klasifikasi usaha rumah makan yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan usaha rumah makan melalui audit pemenuhan standar usaha rumah makan”.

Salah satu kota yang memegang peranan penting dalam menunjang perekonomian daerah Provinsi Sumatera Barat adalah kota Pariaman. Pariaman merupakan salah satu kota yang banyak dikunjungi oleh wisatawan di Sumatera Barat. Pariaman mempunyai wisata pantai yang cukup beragam, salah satunya yang paling banyak dikunjungi adalah Pantai Gandoriah. Pantai Gandoriah merupakan sebuah objek wisata pantai yang terletak sekitar 100 meter dari pusat Kota Pariaman, Provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Pantai Gandoriah berjarak sekitar 60 KM dari Kota Padang. Selain panorama laut yang indah dan pulau-pulau kecil yang sangat indah Pantai Gandoriah juga memiliki pelaku usaha rumah makan yang terdapat di sepanjang kawasan pantai. Usaha

rumah makan ini sedikit berbeda dengan rumah makan lainnya yang sering ditemui yakni rumah makan yang terdapat dikawasan objek wisata pantai Gandoriah khusus menyediakan makanan khas Pariaman yang disebut Nasi Sek. Nasi sek merupakan segempal nasi hangat yang dibungkus daun pisang yang berbentuk prisma segitiga dandisajikan dengan hidangan berbagai lauk khas Pariaman.

Sesuai pernyataan dari KADIS Pariwisata Kota Pariaman Bapak Efendi dalam acara pelatihan pelaku usaha jasa Pariwisata pada tanggal 15 Maret 2016 yang diselenggarakan di gedung pertemuan Baitullah Kota Pariaman bahwa, “melalui sosialisasi dan aturan-aturan yang dibuat oleh Pemerintah, diharapkan masyarakat para pelaku jasa pariwisata baik para pedagang, pemilik boat dan pemilik *homestay* benar-benar dapat mengerti dan memahaminya, karena aturan yang dibuat oleh Pemerintah bertujuan untuk saling menguntungkan dan selalu bersama-sama menjalankannya. Kita berharap bersama para pelaku usaha jasa pariwisata ini dapat tertata dengan tertib dan rapi, sehingga tujuan yang kita harapkan bersama untuk menjadikan Kota Pariaman sebagai Destinasi Pariwisata baru di Pesisir Sumatera bahkan Indonesia dapat terwujud”. Dengan hal ini tentu para pelaku usaha rumah makan dikawasan objek wisata Pantai Gandoriah Pariaman sudah mengetahui tentang standar usaha rumah makan yang harus diikuti, tetapi hal itu tidak diterapkan dengan baik oleh pelaku usaha rumah makan dimana masih terdapat beberapa permasalahan yang terdapat di rumah makan dikawasan objek wisata Pantai Gandoriah mengenai Keputusan Peraturan Menteri Pariwisata dan

Ekonomi Kreatif Nomor 12 tahun 2014, tentang standar usaha rumah makan yang menyebutkan bahwa “Standar usaha rumah makan ditinjau dari aspek produk dan pelayanan”. Dimana aspek produk mempunyai beberapa unsur diantaranya unsur ruang makan, penyediaan makanan dan minuman, fasilitas penunjang dan kelengkapan bangunan.

Permasalahan yang pertama dapat dilihat dari unsur penyediaan makanan dan minuman pengunjung mengeluhkan keadaan beberapa rumah makan yang mana tempat penyimpanan makanan jadi, dirumah makan tersebut kotor dan tidak ditutup dengan baik. Dikarenakan rumah makan tersebut berada dipinggir jalan dan ditepi pantai dengan intensitas hembusan angin pantai yang cukup sering maka besar kemungkinan bahwa makanan akan terkontaminasi oleh debu. Permasalahan selanjutnya dilihat dari segi unsur fasilitas penunjang dimana fasilitas penunjang ini berupa toilet yang diperuntukkan bagi pengunjung. Tetapi pemilik usaha rumah makan tidak merawat toilet tersebut dengan baik. Permasalahan selanjutnya yang dilihat dari aspek pelayanan yang terdiri dari unsur penyajian makanan adalah pengunjung mengeluhkan bahwa pegawai yang mengambil makanan untuk disajikan kepada pengunjung tidak menggunakan sendok tetapi menggunakan tangan mereka sehingga makanan akan terkontaminasi dengan bakteri yang terdapat ditangan pegawai tersebut ditambah dengan kuku penyaji makanan tidak dalam keadaan bersih. Sementara Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003, menyatakan bahwa cara menyajikan

makanan harus terhindar dari pencemaran. Hal ini merupakan masalah yang dirasa perlu dibenahi.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan standar usaha rumah makan dikawasan objek wisata Pantai Gandorah Pariaman ditinjau dari aspek produk dan pelayanan.

B. Metodologi Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan data kalitatif dan data kuantitatif. Waktu dan tempat penelitian ini adalah tanggal 5 Juli- 12 Juli 2017. Informan penelitian pada penelitian ini dilakukan secara *purposive sampling* yaitu 7 orang yang merupakan pemilik rumah makan.

Jenis data dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer dalam penelitian ini adalah data hasil wawancara, observasi dan dokumentasi yang didapat dari informan penelitian. Data sekunder dalam penelitian ini adalah data jumlah rumah makan yang didapat dari Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Pariaman. Teknik analisis data kualitatif meliputi tiga alur kegiatan yakni reduksi data, penyajian data dan pengambilan kesimpulan.

C. Hasil Penelitian Dan Pembahasan

1. Hasil Penelitian

Setelah dilakukan wawancara, observasi dan dokumentasi serta perhitungan, maka hasil penelitian tentang penerapan standar usaha rumah makan yang ditinjau dari aspek produk dan pelayanan sebagai berikut:

a. Produk

1) Ruang Makan dan Minum

a) Luas ruangan sesuai dengan kapasitas tempat duduk

Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi serta perhitungan tentang luas ruangan dengan kapasitas tempat duduk dapat disimpulkan bahwa luas ruangan sesuai kapasitas tempat duduk. Berikut tabel yang menjelaskan luas ruangan dengan kapasitas tempat duduk:

Tabel 1. Rasio tempat duduk di ruang makan pada rumah makan

No	Nama Rumah Makan	Luas Ruangan	Jumlah Kursi	Rasio Tempat Duduk
1	Nasi Sek Bg Kamil	225 m ²	58	3,87 m ²
2	Nasi Sek Reni	160 m ²	60	2,66 m ²
3	Nasi Sek Gubuk Salero	400 m ²	108	3,70 m ²
4	Nasi Sek Rahmat	120 m ²	24	5 m ²
5	Nasi Sek Ina	20 m ²	18	1,11 m ²
6	Nasi Sek Bahari	108 m ²	28	3,85 m ²
7	Nasi Sek Tapi Lauik	100 m ²	20	5 m ²

Sumber: Data Olahan, 2017

b) Memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang cukup

Berdasarkan wawancara, observasi dan dokumentasi tentang sirkulasi dan pencahayaan dapat disimpulkan bahwa semua rumah makan mempunyai sirkulasi udara karena merupakan ruangan lepas dan menyediakan lampu untuk pencahayaan.

2) Penyediaan makanan dan minuman

a) Makanan telah dipersiapkan sebelumnya

Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi tentang makanan telah dipersiapkan bahwa seluruh rumah makan

sudah menyediakan makanan sebelum pengunjung datang dan disimpan pada etalase yang sudah disediakan.

b) Penyimpanan makanan dan minuman ditempat yang memenuhi hygiene sanitasi sesuai dengan perundang-undangan

Berdasarkan wawancara, observasi dan dokumentasi tentang tempat penyimpanan makanan yang memenuhi hygiene dapat disimpulkan bahwa empat rumah memiliki tempat penyimpanan yang bersih dan tiga rumah makan lagi tidak merawat dan membersihkan tempat penyimpanan makanan.

3) Fasilitas penunjang

a) Toilet yang bersih dan terawat

Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi tentang toilet yang bersih dan terawat dapat disimpulkan bahwa satu rumah makan memiliki toilet yang bersih dan terawat dan enam rumah makan lainnya tidak merawat toilet yang tersedia.

b) Meja dan kursi serta peralatan makanan yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi

Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi tentang meja dan kursi serta peralatan makan dapat disimpulkan bahwa empat rumah memiliki meja dan kursi yang memenuhi hygiene dan tiga rumah makan tidak membersihkan meja dan kursi. Untuk peralatan makan, satu rumah makan memiliki peralatan yang bersih sedangkan enam rumah makan tidak merawat kebersihan peralatan makan.

c) Daftar menu makanan dan minuman yang disertai dengan harga

Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi tentang daftar menu dapat disimpulkan bahwa empat rumah makan memiliki daftar menu dan tiga rumah makan tidak memiliki daftar menu.

4) Kelengkapan Bangunan

a) Papan nama dengan tulisan yang terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas

Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi tentang papan nama dengan tulisan yang terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas dapat disimpulkan bahwa semua rumah makan memiliki papan nama yang terbaca dengan jelas.

b. Pelayanan

1) Tata cara pelayanan sederhana

a) Penyajian makanan dan minuman

Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi tentang penyajian makanan dapat disimpulkan bahwa rumah makan yang terdapat dikawasan objek wisata Pantai Gandorah Pariaman menyajikan langsung makanan dan minuman ke meja pengunjung sesuai dengan menu pesanan pengunjung.

b) Pembayaran

Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi tentang pembayaran yang terdapat pada rumah makan dikawasan objek wisata Pantai Gandorah Pariaman adalah dengan

pengunjung menghampiri pegawai rumah makan dan melakukan pembayaran.

c) Penanganan keluhan tamu

Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi tentang penanganan keluhan tamu dapat disimpulkan bahwa penanganan tamu ditangani langsung oleh pemilik rumah makan dengan langsung menjelaskan permasalahan yang terjadi.

2. Pembahasan

Penelitian ini telah menemukan gambaran mengenai penerapan standar usaha rumah makan di kawasan objek wisata Pantai Gandorah Pariaman. Berdasarkan analisa data di atas yang dijabarkan perindikator dapat dilihat secara umum bahwa penerapan standar usaha rumah makan dari aspek produk berupa luas ruangan sesuai kapasitas tempat duduk, memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan serta makanan yang telah dipersiapkan dan memiliki papan nama sudah diterapkan semua rumah makan, tempat penyimpanan makanan memenuhi hygiene sanitasi sudah diterapkan sebesar 57,14 %, memiliki toilet bersih dan terawat sebesar 14,28%, meja dan kursi serta peralatan makan memenuhi persyaratan hygiene diterapkan sebesar 57,14%, memiliki daftar menu disertai harga diterapkan 57,14%. Untuk aspek pelayanan dimana penyajian makanan disajikan oleh pegawai, pembayaran dilakukan dengan pengunjung membayar langsung ditempat pembayaran dan penanganan keluhan tamu pemilik langsung menangani keluhan yang terjadi dengan cara menjelaskan kepada tamu.

Dalam hal ini dapat kita lihat bahwa masih terdapat rumah makan yang belum menerapkan standar usaha rumah makan dikawasan objek wisata Pantai GandoriahPariaman. Dimana pelaku usaha rumah makan masih mengabaikan Peraturan Pemerintah sesuai dengan Lampiran Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No 12 Tahun 2014, yang menyatakan bahwa,

- “a.untuk melaksanakan ketentuan Pasal 18 ayat (3)Peraturan Pemerintah Nomor 52 Tahun 2012 tentangSertifikasi Kompetensi dan Sertifikasi Usaha di BidangPariwisata perlu diatur mengenai Standar Usaha Rumah Makan,
- b.bahwa seiring dengan perkembangan pesat Usaha Rumah Makan yang merupakan salah satu jenis Usaha JasaMakanan dan Minuman, dan dalam rangka peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan serta daya saing Usaha Rumah Makan, maka penyelenggaraan Usaha Rumah Makan wajib memenuhi standar usaha;
- c.bahwa Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM.73/PW.105/MPPT-85 tentangPeraturan Usaha Rumah Makan sudah tidak sesuai denganperkembangan pariwisata saat ini, sehingga perlu diganti;
- d.bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c perlu menetapkanPeraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif tentang Standar Usaha Rumah Makan”

E. Kesimpulan dan Saran

1. Kesimpulan

Secara keseluruhan penerapan standar usaha rumah makan dikawasan objek wisata Pantai Gandoriah Pariaman ditinjau dari aspek produk berupa luas ruangan sesuai kapasitas tempat duduk, memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan serta makanan yang telah dipersiapkan dan memiliki papan nama sudah diterapkan semua rumah makan, tempat penyimpanan makanan memenuhi hygiene sanitasi

sudah diterapkan sebesar 57,14 %, memiliki toilet bersih dan terawat sebesar 14, 28%, meja dan kursi serta peralatan makan memenuhi persyaratan hygiene diterapkan sebesar 57,14%, memiliki daftar menu disertai harga diterapkan 57,14%. Untuk aspek pelayanan dimana penyajian makanan disajikan oleh pegawai, pembayaran dilakukan dengan pengunjung membayar langsung ditempat pembayaran dan penanganan keluhan tamu pemilik langsung menangani keluhan yang terjadi dengan cara menjelaskan kepada tamu.

2. Saran

Pihak rumah makan lebih baik menerapkan semua standar usaha rumah makan yang telah ditentukan oleh Pemerintah agar rumah makan mendapatkan sertifikat dan rekomendasi dari Pemerintah dan pengunjung lebih percaya untuk berkunjung ke rumah makan yang terdapat dikawasan objek wisata Pantai Gandorah Pariaman.

Disarankan agar penelitian ini menjadi bahan untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan, serta menjadi informasi yang memadai khususnya bagi pihak terkait dan menjadi bahan pembelajaran. Dan kepada para peneliti lain yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut sebaiknya meneliti tentang standar usaha rumah makan dilihat dari aspek pengelolaan.

Catatan: artikel ini disusun berdasarkan skripsi penulis dengan Pembimbing I Waryono, S. Pd, MM. Par. dan Pembimbing II Feri Ferdian, SST, MM.

Daftar Pustaka

- Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia.No 12. 2014. *Standar Usaha Rumah Makan*. Jakarta:Lampiran Peraturan Menteri.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia.No. 109. 2003. *Persyaratan Hygiene sanitasi Pada Rumah Makan*.Jakarta: Lampiran Peraturan Menteri.
- <https://pariamankota.go.id>. Diakses 14 Agustus 2017.*Pelaku Usaha Jasa Pariwisata*. Online.
- Rahmadani, Putri. 2016. *Analisis Produk Wisata Di Pantai Padang*. Skripsi. Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta