

ANALISIS PENGELOLAAN USAHA KULINER PADA KEDAI SEHATI PALU

CULINARY MANAGEMENT ANALYSIS OF SEHATI FOOD STALL PALU

Moh.Reynaldi, Ali Supriadi, Sirajudin

^{1,2,3}*Bagian Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah palu*

(E-mail : moh_reynaldi95@gmail.com)

mail : ali.suptiadi02@gmail.com)

mail : sirajudinkadae66@gmail.com)

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis Pengelolaan Usaha Kuliner di Kedai Sehati palu. Manajemen pengelolaan usaha yang di pengaruhi oleh : Perencanaan Usaha, Pengorganisasian usaha, Penempatan Lokasi Usaha, Pengarahan Karyawan, dan Pengontrolan Usaha serta Kendala dan Hambatan. Untuk menguji hipotesis dari penelitian ini, menggunakan alat analisis triangulasi data yang menghubungkan antara observasi, wawancara, angkah serta dokumentasi. Untuk mengetahui dan menganalisis hasil penelitian ini ada beberapa hal yang harus diketahui mengenai pengelolaan usaha kuliner yaitu : Standarisasi Produk atau Menu makanan, Membuat Daftar Menu, Sumber Daya Manusia, kapasitas produksi yang optimal, Harga Jual, Persediaan, Lokasi usaha kuliner, serta ada beberapa kendala yang di hadapi usaha kuliner di kedai sehati yaitu : Munculnya berbagai isu yang tidak benar (lingkup External), Perbedaan selera orang, Biaya bahan baku yang naik sewaktu -waktu, Butuh inovasi selalu, **Sumber Daya Manusia**, *Pricing*, Kesalahan jenis kemasan. Penelitian tersebut ini membantu supaya usaha kuliner di Kedai Sehati harus mempersiapkan bisnis nya dengan menggunakan manajemen Pengelolaan agar bisa berkembang di masa yang akan datang.

Kata Kunci : Manajemen Pengelolaan di pengaruhi Perencanaan, Pengorganisasian, Penempatan Usaha, Pengarahan, Pengawasan serta Kendala dan Hambatan.

ABSTRACT

The purpose of this research is to determine and analyze the Culinary Management at Sehati Food Stall, Palu. Management of the business is influenced by: Business Planning, Business Organizing, Business Location Placement, Employee Direction, and Business Control as well as Constraints and Obstacles. The hypothesis of this research was tested by using a data triangulation analysis tool that links observations, interviews, steps and documentation. To find out and analyze the results of this research, there are some things that must be known about the management of culinary businesses, they are Standardization of food products or Menus, Menu Lists, Human Resources, optimal production capacity, Selling Prices, Inventories, Locations of culinary businesses. And there are several obstacles faced by Sehati culinary business, they are: The emergence of various issues that are not true (External scope), differences in people's tastes, the cost of raw materials that rise at any time, innovation, Human Resources, Pricing, Errors in packaging types. This research helps the culinary business in Kedai Sehati to prepare its business by using management to develop in the future.

Keywords : *Management of business is influenced by: Business Planning, Business Organizing, Business Location Placement, Employee Direction, and Business Control as well as Constraints and Obstacles*

PENDAHULUAN

Wirausaha merupakan suatu proses atau cara untuk melakukan suatu usaha yang bertujuan untuk mendapatkan hasil atau keuntungan yang diharapkan dengan cara memproduksi, menjual atau menyewakan suatu produk barang atau jasa. Dalam menjalankan suatu usaha (wirausaha) seorang pelaku usaha harus memiliki *Skill* (kemampuan) Seorang pelaku usaha harus memiliki kemampuan untuk berwirausaha karena tanpa kemampuan seorang pelaku usaha tidak akan mungkin bisa berwirausaha dan ini adalah modal utama yang harus dimiliki dalam berwirausaha. Apabila seorang pelaku usaha telah mempunyai *skill* (kemampuan) tapi tanpa ada kemauan yang kuat untuk berwirausaha maka kemampuan berwirausaha itu akan sia-sia karena tidak dapat tersalurkan.

Target dan Tujuan seorang pelaku usaha apabila ingin menjalankan suatu usaha maka harus bisa menentukan target dan tujuan pemasarannya. Karena apabila target dan tujuan tidak direncanakan maka usaha yang dijalankan tidak mungkin dapat bertahan lama. Tempat berwirausaha merupakan aspek yang harus dimiliki karena sangat menunjang dalam hal wirausaha dan bisa menjadikan suatu bahan pertimbangan oleh konsumen mengenai wirausaha yang sedang dijalankan. Orang yang melakukan kegiatan kewirausahaan disebut wirausahawan. Muncul pertanyaan mengapa seorang wirausahawan (entrepreneur) mempunyai cara berpikir yang berbeda dari manusia pada umumnya. Mereka mempunyai motivasi, panggilan jiwa, persepsi dan emosi yang sangat terkait dengan nilai nilai, sikap dan perilaku sebagai manusia unggul. Dalam beberapa tahun terakhir usaha kuliner dan juga rumah makan merupakan salah satu usaha yang sedang naik daun. Peran pemerintah yang gencar melakukan promosi dan juga perbaikan infrastruktur dibidang pariwisata sangat berpengaruh dalam bertumbuhnya usaha di bidang kuliner. Tidak seperti bisnis retail konvensional yang mulai tergerus habis oleh retail online namun hal ini tidak berlaku untuk bisnis kuliner yang justru semakin berkembang dengan adanya keterbukaan pasar di dunia online.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini dilakukan dalam hal ini adalah penelitian kualitatif yaitu dengan melakukan survai/pengamatan terhadap objek penelitian dengan mengumpulkan data-data dan berbagai macam jenis serta sumber data pada usaha kuliner 'Kedai Sehati Palu'. Pada jenis kegiatan ini ada hipotesis yang akan di uji kebenarannya.

Penelitian ini dilakukan pada ‘Kedai Sehati Palu’, Jalan Durian No.39 Kelurahan Siranindi, Kecamatan Palu Barat Ulujadi, Kota Palu, Provinsi Sulawesi Tengah. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan July 2019. Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Data Kualitatif adalah data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan pihak yang berkepentingan berupa data lisan dengan penjelasan mengenai pembahasan Data primer dan Data sekunder

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu dengan membaca buku-buku referensi baik mengenai analisis pemasaran dan Bisnis Wirausaha, serta mempelajari hasil penelitian sejenis sebelumnya yang pernah dilakukan oleh peneliti sebelumnya dan teknik yang digunakan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan, wawancara, dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peran Manajemen pengelolaan usaha kuliner di Kedai Sehati Palu

Peran manajemen pengelolaan yang digunakan pemilik usaha kuliner dari sudut pandang mereka adalah mampu menciptakan produk atau menu makanan yang berkualitas, unik dan sesuai yang dibutuhkan oleh konsumen. Ada beberapa Manajemen Pengelolaan usaha kuliner yang akan dilakukan antara lain :

Standarisasi Produk atau Menu makanan, hal yang perlu dijaga adalah kualitas dan citra rasa produk atau menu makanan. Ciri khas masakan yang telah dikenal oleh pelanggan tidak boleh berubah-ubah, jika perlu membuat “*Standard Recipe*” atau standarisasi resep masakan. Jangan menggunakan ukuran (contohnya 1 siung bawang putih), hal ini akan menyulitkan ketika akan memproduksi dalam jumlah yang besar

Struktur organisasi adalah suatu susunan dan hubungan antara tiap bagian serta posisi yang ada pada suatu organisasi atau dalam menjalankan kegiatan operasional untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Rumah makan atau Kedai Sehati Palu menerapkan struktur organisasi fungsional yaitu struktur organisasi yang susunannya berdasarkan atas fungsi-fungsi yang ada dalam organisasi tersebut. Berikut adalah struktur organisasi rumah makan atau Kedai Sehati Palu yang terdapat di Jl. Durian No 39

Letak lokasi usaha kuliner kedai sehati berada di Jalan Durian No.39 Palu Barat yang luas lokasi sekitar kurang lebih 25m x 15m. Lokasi yang cukup strategis dan mudah di dapat atau dikunjungi oleh masyarakat serta berada di dalam kota karena berada di tepat pinggir jalan, Arus orang dan kendaraan serta kemudahan akses menuju lokasi usaha

juga harus dipertimbangkan. Dengan memilih lokasi dimana banyak orang yang berlalu lalang serta akses yang tidak rumit akan membuka peluang kunjungan konsumen.

Letak lokasi usaha kuliner kedai sehati berada di Jalan Durian No.39 Palu Barat yang luas lokasi sekitar kurang lebih 25m x 15m. Lokasi yang cukup strategis dan mudah di dapat atau dikunjungi oleh masyarakat serta berada di dalam kota karena berada di tepat pinggir jalan, Arus orang dan kendaraan serta kemudahan akses menuju lokasi usaha juga harus dipertimbangkan. Dengan memilih lokasi dimana banyak orang yang berlalu lalang serta akses yang tidak rumit akan membuka peluang kunjungan konsumen.

Pengarahan usaha yang digunakan oleh pemilik adalah keinginan untuk membuat orang lain mengikuti keinginannya dengan menggunakan kekuatan pribadi atau kekuasaan jabatan secara efektif dan pada tempatnya demi kepentingan jangka panjang Usaha. Termasuk didalamnya memberitahukan orang lain apa yang harus dilakukan dengan nada yang bervariasi mulai dari nada tegas sampai meminta.

Tujuannya adalah agar tugas-tugas dapat terselesaikan dengan baik. Para ahli banyak berpendapat kalau suatu pengarahan merupakan fungsi terpenting dalam manajemen. Karena merupakan fungsi terpenting maka hendaknya pengarahan ini benar-benar dilakukan dengan baik oleh seorang pemimpin atau pemilik Kedai.

Manajemen Produksi di Kedai Sehati Palu

Adapun hal-hal yang berkaitan dengan kegiatan produksi yaitu : Menciptakan ide-ide untuk pengembangan varian-varian ataupun jenis olahan baru dari bahan baku yang sama sehingga bisa mengatasi kejenuhan konsumen. Dalam kegiatan produksi, hal sangat penting yang dilakukan adalah pemilihan bahan baku yang memenuhi standart kesehatan dan mutu pangan, dan tidak menggunakan bahan-bahan kimia yang membahayakan kesehatan.

Proses produksi dilakukan dengan menyusun atau membuat alur produksi yang baik sehingga tidak ada kegiatan berulang yang dapat memperlambat jalannya kegiatan produksi. Dalam proses produksi kami menggunakan bahan baku.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan ini, maka kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut : Pengelolaan Manajemen sangat di pengaruhi oleh Perencanaan, Pengorganisasian , Penempatan lokasi, Pengarahan dan pengawasan serta Hambatan dan Kendala di Usaha Kuliner Kedai Sehati Palu.

Dari hasil penelitian yang dilakukan, maka peneliti dapat memberikan saran yang sesuai data yang diperoleh dari lapangan. Adapun saran yang dimaksud adalah sebagai berikut: Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai bahan referensi bagi

para akademisi, praktisi, maupun masyarakat umum yang tertarik dalam melakukan penelitian yang berhubungan dengan Pengelolaan Usaha Kuliner. Di karenakan begitu banyaknya anak-anak mudah yang sudah bisa mengelolah usaha-usaha kecil dan menengah.

DAFTAR PUSTAKA

- Anom Surya Putra. 2015. *Badan Usaha Milik Desa : Spirit Usaha Kolektif Desa*. Jakarta : Kementrian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi Republik Indonesia.
- Charunida, 2009. *Pengelolaan Usaha Kuliner*. Edisi Ketiga. Jilid 2. PT.Gelora Aksara Pratama. Jakarta.
- Djamarah, 2006. *Manajemen Pemasaran dan Pengelolaan Usaha*. Salemban Empat, Jakarta
- Ferdinand, A. 2006. *Metode Penelitian Manajemen*. Bali Pustaka UNDIP : Semarang
- Freddy Rangkuti, 2005. *Analisis SWOT : Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta : PT.Gramedia.
- Farrel dan Herline. 2005. *SWOT Analysis For Management Consulting*. SRI Alumni Newsletter (SRI Internasional).
- Gilbert, David. 2011. *Retailing Marketing Management*. 2th Edition. England, Endinburgh Gate: Pearson Educated Limited.
- Ghozali, 2011. *Aplikasi Analisis Multivariate*. Badan Penerbit UNDIP: Semarang
- Goldid Elihayu M 2015. *Kendala-kendala dalam bisnis*. Edisi Revisi, Alih Bahas Dwi Kartini. Jakarta: Erlangga
- Handoko dan Saefullah. 2009. *Manajemen Strategik Organisasi Non Profit Bidang Pemerintahan*. Yoyakarta : Gajah Mada University Press.
- Hubis dan Najib, 2008. *Strategic Manajement In Action*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama. Joko Purnomo dan Tim Infest. 2016. *Pendirian dan Pengelolaan Badan Usaha Milik Desa (BUM Desa)*. Yogyakarta : Infest Yogyakarta.
- Kasmir dan Jakfar, 2007, *Studi Kelayakan Bisnis*, Edisi Kedua, Cetakan Keempat, Prenada Media Group, Jakarta.
- Koonts , Heinz Weihrich 2010. *Fungsi Manajemen*. Edisi ketujuh. Jakarta : Erlangga abdi.

- Kotler, Philip. 2012. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga
- Manullang. 2007. *Kompeten Ekonomi*. Makasar : Mitra Media.
- Nada.N, dkk. 2012. *The assessment of Innovation Practice in Turkish SMEs, International SME Congress, Journal of Knowledge Management, Economics and Information Technology*, No. 248, Vol. II, Issue 1, February 2012
- Oliver dan Vini , A. 2010. *Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Loyalitas konsumen Pada Skaters Clothing*. Skripsi tidak dipublikasikn. Program Sarjana Universitas Widyatama. Bandung.
- Robbins,Stephen P dan Mary Coulter. 2010. *Manajemen Edisi Kesepuluh Jilid 1*. Jakarta : Penerbit Erlangga.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta