

## **BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Hasil**

#### 1. Gambaran Umum Depot Pojok Melati Tabanan

Depot Pojok Melati adalah salah satu tempat wisata kuliner di Kawasan Kota Tabanan dengan jenis rumah makan A'la Carte yang menggunakan sistem pelayanan *calling system* atau sistem pelayanan apabila makanan dan minuman yang dipesan sudah siap (ditandai dengan *remote calling system* berbunyi), pesanan akan disajikan kepada pelanggan diatas loket kasir. Depot Pojok Melati buka setiap hari pada jam 10.00 – 17.00 WITA. Depot Pojok Melati memperoleh hasil penjualan rata – rata setiap harinya dapat menjual 100 – 200 porsi dengan harga makanan dimulai dari harga Rp. 15.000,00 sampai Rp. 23.000,00 setiap porsinya.

Depot ini dibangun pada tahun 2019, dan mulai dioperasikan untuk yang pertama kali tepatnya pada tanggal 21 Oktober 2020. Pada awalnya karyawan di Depot Pojok Melati berjumlah 4 orang sebagai *kitchen crew* dan 2 orang sebagai *front service* yang berlatar belakang pendidikan SMA, namun mempunyai keterampilan mengolah masakan, lalu sekarang Depot Pojok Melati berkembang dan bertambah menjadi 17 orang tenaga kerja. Selain menyediakan pelayanan langsung, Depot Pojok Melati juga melayani jasa catering makanan seperti Nasi Box, Snack Box, Tumpeng untuk syukuran maupun acara ulang tahun.

Depot Pojok Melati dilengkapi fasilitas seperti, tempat duduk di area terbuka dan tertutup, toilet, wastafel, ruang dapur, serta adanya parkir yang memadai. Selain itu terdapat menu makanan yang menjadi *best seller* di Depot

Pojok Melati yaitu Nasi Uduk yang khas dibuat dari resep warisan keluarga. Depot ini bertemakan tempat makan antik dengan suasana yang hangat dan nyaman, sehingga dapat membawa pengunjung ke dalam suasana nostalgia jaman dulu. Dengan harga yang lumayan terjangkau serta kualitas penyajian makanan yang baik, menjadikan depot ini jarang sepi oleh pengunjung.

#### 1. Ketenagaan/ SDM di Depot Pojok Melati Tabanan

Berdasarkan hasil wawancara pemilik dari Depot Pojok Melati bahwa jumlah ketenagaan/SDM saat ini sebanyak 17 orang dengan pembagian tugas masing – masing jabatan, antara lain :

##### 1) Jumlah Tenaga Kerja Depot Pojok Melati Tabanan

Tabel 2

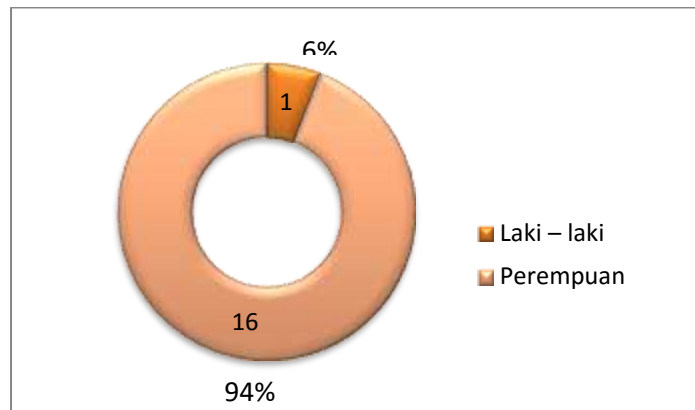
Jumlah Tenaga Kerja Depot Pojok Melati Tabanan

No	Tenaga Kerja	f	%
1	Chef	2	12
2	Captain Front Servise	2	12
3	Cashier	3	18
4	Kitchen Crew	6	35
5	Waiter	4	23
<b>Total</b>		<b>17</b>	<b>100</b>

##### 2) Karateristik Responden di Depot Pojok Melati Tabanan

Karakteristik pada responden di Depot Pojok Melati mencakup jenis kelamin, umur, tingkat pendidikan dan lama bekerja. Berikut hasil dari karakteristik yang terdapat pada Depot Pojok Melati, yaitu :

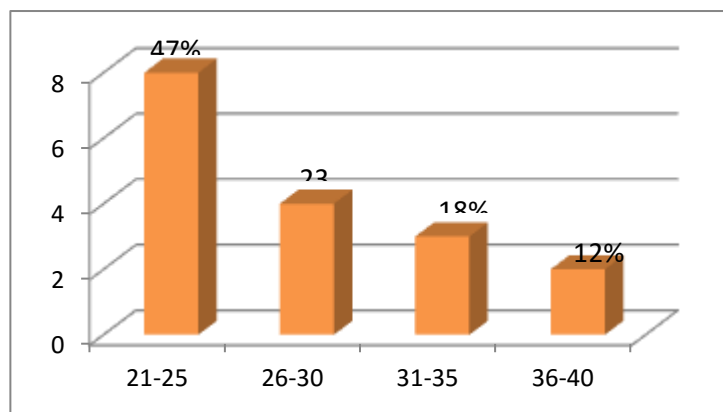
a) Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin



Gambar 3. Grafik Sebaran Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Pada grafik dapat dilihat sebaran responden berdasarkan jenis kelamin menunjukkan bahwa Depot Pojok Melati memiliki karyawan berjenis kelamin laki laki sebanyak 1 orang (6%) dan berjenis kelamin perempuan sebanyak 16 orang (94%).

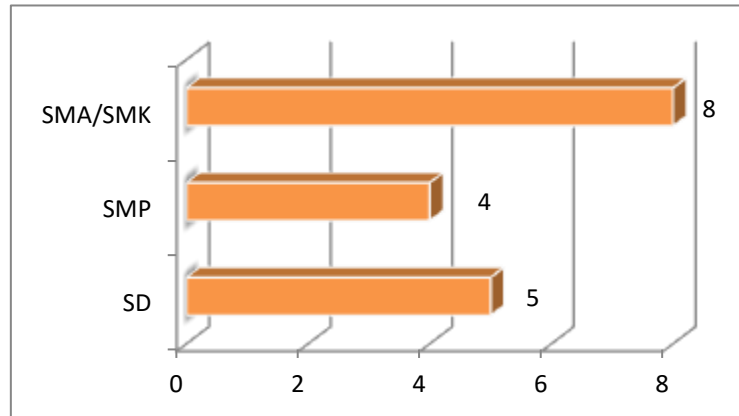
b) Karakteristik Responden Berdasarkan Umur



Gambar 4. Grafik Sebaran Responden Berdasarkan Umur

Berdasarkan gambar 5 menunjukkan bahwa sebaran responden berdasarkan umur yang paling banyak yaitu kelompok umur 21 – 25 tahun yaitu sebanyak 8 orang (47%) dan tenaga kerja yang paling sedikit yaitu kelompok umur 36 – 40 tahun sebanyak 2 orang (12%)

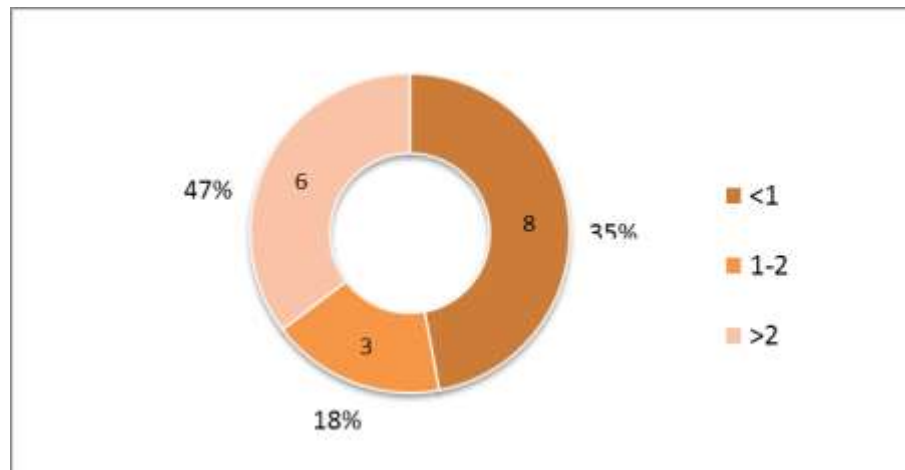
c) Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan



Gambar 5. Grafik Sebaran Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Berdasarkan grafik tingkat pendidikan tertinggi dan terbanyak yang ditempuh oleh tenaga kerja adalah SMA/SMK yaitu sebanyak 8 orang (47%), SD sebanyak 5 orang (29%) sedangkan, SMP yaitu sebanyak 4 orang (24%)

d) Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Bekerja



Gambar 6. Grafik Sebaran Responden Berdasarkan Lama Bekerja

Berdasarkan gambar 6 lama bekerja paling banyak selama <1 tahun sebanyak 8 orang (47%) dan paling sedikit sebanyak 1-2 tahun sebanyak 3 orang (18%).

### 3) Uraian Pekerjaan Tenaga Kerja di Depot Pojok Melati

Uraian Kerja atau *job description* adalah segala aktivitas dan tanggung jawab suatu pekerjaan. Adanya uraian pekerjaan dapat memudahkan mengetahui susunan tugas maupun wewenang suatu bagian pekerjaan. Depot Pojok Melati memiliki SOP pelaksanaan tugas kerja setiap bagian pekerjaan, antara lain :

#### a) Cashier

Cashier bertanggung jawab atas proses pengelolaan penjualan cash sekaligus administrasi cashier (laporan penjualan, laporan cashier).

#### b) Captain Front Service

Bertanggung jawab atas semua pengelolaan front service, dan memahami dan menguasai dalam hal mengoperasikan mesin register, memberikan pelayanan yang baik terhadap setiap customer

#### c) Waiter

Bertanggung jawab terhadap penjualan produk, bertanggung jawab pada kepuasan pelanggan dimulai dari menyambut pelanggan, menulis pesan, penyajian pesanan, penanganan kebutuhan pelanggan.

#### d) Chef

Bertanggung jawab pada seluruh produk makanan dari persiapan awal, proses pemasakan hingga penampilan akhir produk serta quality produk

#### e) Kitchen Crew

Bertanggung jawab pada penyiapan bahan dan produk untuk seluruh bagian dapur. Bertanggung jawab pada seluruh aktifitas operasional area dapur dan mengelola secara professional seluruh karyawan kitchen untuk selalu berorientasi pada kepuasan konsumen.

#### 4) Pelatihan Penyelenggara Makanan di Depot Pojok Melati

Berdasarkan wawancara oleh pemilik Depot Pojok Melari, dalam pelatihan penyelenggaraan makanan ke karyawan dilakukan pada masa *traine* (karyawan baru). Yang bertugas memberikan pelatihan kepada *traine* (karyawan baru) adalah karyawan senior sesuai dengan jabatannya. Apabila *traine* (karyawan baru) sudah bisa menjalankan tugasnya dengan baik dan sesuai SOP selama 1 (satu) bulan karyawan baru (*traine*) diberikan seragam/celemek Depot Pojok Melati.

#### 2. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Depot Pojok Melati

Adapun hasil pengamatan dan wawancara sesuai dengan penyelenggaraan makanan yaitu,

##### 1) Perencanaan Anggaran Belanja Makanan

Adapun perencanaan anggaran belanja makanan yang dilakukan di Depot Pojok Melati tidak ada dikarenakan pada proses perencanaan anggaran belanja makanan di Depot Pojok Melati dilakukan dengan mengikuti daftar kebutuhan bahan makanan. Penentuan membuat perencanaan belanja makanan di Depot Pojok Melati dengan melakukan pengecekan jumlah bahan makanan yang menipis di penyimpanan bahan makanan. Sehingga, perencanaan anggaran belanja dapat dilakukan. Perencanaan Anggaran Belanja dilakukan oleh *cashier* ketika sejam sebelum depot tutup.

##### 2) Perencanaan Menu

Depot Pojok Melati memiliki beberapa pilihan menu yang dapat dipilih pengunjung untuk dipesan. Selain itu, depot ini memiliki standar porsi dan standar resep yang digunakan berdasarkan kesepakatan owner dengan chef yang

telah ditentukan. Adapun jenis menu yang ada di Depot Pojok Melati yakni, Appetizer atau makanan pembuka seperti, Tahu bakso, Pangsit Goreng, Pangsit Kuah. Maincourse atau menu utama seperti, Nasi Goreng Hongkong, Nasi Goreng Kampung, Mie Goreng Hokian, Mie Hongkong Ayam Jamur, Mie Hongkong Ayam Pedas, Mie Hongkong Ayam Oriental, Mie Hongkong Pangsit Spesial, Mie Hongkong Bakso Spesial, Nasi Campur Biasa, Nasi Campur Spesial, Nasi Uduk, Nasi Pecel, Rawon Sapi, Bubur Ayam Oriental, Nasi Rawon Komplit, Gado – gado , Bakso Ayam, Bakso Malang Komplit, Bakso Sapi Halus, Bakso Sapi Urat, Bakso Sapi Rawit, Bakso Sapi Campur. Dessert atau makanan penutup seperti, Es Sarang Burung, Es Kacang Merah, Es Buah Spesial, Soes Ice Cream. Beverage atau minuman seperti, Lemon Tea, Winter Melon Tea, Lemonade, Jasmine Tea, Es Jeruk, Kopi Bali.. Dengan menu yang paling banyak dicari (*Best seller*) sampai sekarang yaitu Nasi Uduk khas Depot Pojok Melati.

### 3) Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan

Sistem pemesanan dan pembelian bahan makanan di Depot Pojok Melati dilakukan oleh *Captain front service*. Adapun frekuensi pemesanan dan pembelian bahan makanan berbeda – beda setiap jenis bahan makanannya, seperti

a) Bahan makanan seperti, Beras, Mie, Bihun, Kacang Merah, Minyak Wijen, Minyak Kelapa Sawit, Melon, Leci, Selasih, Alpukat, Jeruk, Bawang Putih, Bawang Merah, Garam Kasar, Cabe Rawit, Cabe Merah Keriting frekuensi pembeliannya dilakukan seminggu sekali

b) Bahan makanan cepat basi atau cepat kadaluarsa seperti, Kentang, Tempe, Tahu, Buncis, Caisim, Wortel, Sayur Gonde, Kol, Bayam, Kacang Panjang, Tauge, Sawi Hijau, Timun, Daun Pre, Daun Jeruk, Daun Salam, Daun Bawang,

Ayam, Sapi, Ayam frekuensi pembelian dilakukan setiap hari

Pada sistem pemesanan dan pembelian bahan makanan di Depot Pojok Melati menggunakan sistem pemesanan dan pembelian secara langsung dengan pihak supplier atau pihak perorangan yang memasok atau menyuplai produk barang atau jasa. Pada prosesnya pemesanan dan pembelian makanan dengan memesan bahan makanan melalui *sosial media whatsapp* lalu mengambil bahan makanan ditempat *supplier* kemudian dicek bahan yang sudah dibeli apabila bahan makan rusak dikembalikan dan lalu apabila bahan makanan sudah sesuai dengan spesifikasi bahan makanan dapat dibeli langsung. Pada spesifikasi bahan makanan di Depot Pojok Melati dilakukan dengan cara spesifikasi teknik yaitu digunakan untuk bahan makanan yang dapat diukur secara objektif.

#### 4) Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan. Penerimaan makanan di Depot Pojok Melati meliputi jumlah bahan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan dan jumlah yang dipesan. Adapun prosedur penerimaan bahan makanan di Depot Pojok Melati yakni,

- a) Supplier menyiapkan bahan makanan yang akan dikirim ke Depot Pojok Melati berdasarkan bahan makanan yang dipesan
- b) Supplier datang ke Depot Pojok Melati dengan bahan makanan yang dipesan disertai dengan nota pembelian
- c) Pada bagian *chef* dan *owner* ikut memeriksa bahan makanan sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang dipesan dan jumlah yang dipesan



d) Apabila bahan makanan tidak sesuai spesifikasi bahan maupu jumlah pesanan bahan makanan akan dikembalikan, dan diganti yang baru

e) Apabila pesanan sudah sesuai, bahan makanan dapat di terima dan langsung masuk ke tempat penyimpanan masing – masing.

Adapun jadwal penerimaan barang di Depot Pojok Melati, antara lain :

Tabel 3

Jadwal Penerimaan Barang Depot Pojok Melati

<b>Produk</b>	<b>Waktu Penerimaan</b>
Sayuran dan daging	07.00 – 09.00
Minuman dan bahan kering	10.00 – 13.00

#### 5) Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya. Pada tahap penyimpanan Depot Pojok Melati yang bertugas dalam penyimpanan makanan yakni *kitchen crew*. Pada tahap penyimpanan Depot Pojok Melati ini memiliki 3 klasifikasi penyimpanan yaitu produk dengan bahan makanan kering, dingin dan beku.

a) Bahan makanan kering di simpan di dalam rak *stainless steel*. Pada rak tersebut terdapat beberapa jenis barang yang disimpan yaitu seperti, bumbu – bumbu kering, tepung – tepungan dan mie kuning.

b) Bahan makanan dingin disimpan di dalam *lemari es*. Pada penggunaan chiller terdapat beragam jenis barang yang disimpan seperti sayuran, minuman dan beberapa bumbu basah seperti bumbu kuning, bumbu saos untuk sate.

c) Bahan makanan beku di simpan di dalam *freezer*. Di dalam freezer terdapat beragam jenis barang yang disimpan yaitu seperti, daging mentah, daging yang sudah diolah menjadi bakso, dan adonan untuk sate lilit.

Depot ini tidak memiliki ruangan khusus untuk penyimpanan bahan kering, penyimpanan bahan dingin maupun penyimpanan bahan makanan beku. Adapun penyimpanan di lemari es, freezer, dan rak *stainless steel* yang dilakukan di Depot Pojok Melati, yaitu menerapkan sistem FEFO (First Expired First Out) yaitu bahay yang kadaluarsa terlebih dahulu akan digunakan dan menerapkan suhu tempat penyimpanan sesuai dengan jenis tempat penyimpanannya seperti, bahan makanan dingin suhu tempat penyimpanan maksimal 8°C, dan bahan makanan beku suhu tempat penyimpanan maksimal 0°C. Sedangkan pada produk kering tidak diketahui suhunya dikarenakan tidak memiliki pengatur suhu di ruangan dapur.

#### 6) Persiapan bahan makanan

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam penanganan bahan makanan yaitu meliputi: membersihkan, memotong, mengupas, mengocok, merendam, dan sebagainya. Pada tahap ini yang bertugas dibagian persiapan bahan yakni kitchen crew yang dimana tugasnya memastikan bahan makanan fresh dan bersih, mencuci bahan makanan sebelum diolah serta menyiapkan bahan makanan yang nantinya akan diolah seperti memotong tempe dengan teknik korek, menusukan daging ke tusuk sate. Berikut alat – alat persiapan bahan makanan, antara lain :

a) Pisau

b) Talenan

c) Baskom

d) Container

e) *Peeler* (pengupas sayur)

#### 7) Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi. Dalam produksi makanan di Depot Pojok Melati menggunakan teknik memasak basah dan teknik memasak kering. Teknik memasak basah merupakan teknik memasak yang menggunakan cairan untuk proses pematangannya seperti air dan kaldu. Lama pemasakannya tergantung dari teknik apa yang digunakan seperti merebus (boiling), poaching, simmering, dan, menyetim. Kemudian untuk teknik memasak kering merupakan teknik memasak yang tidak menggunakan air sama sekali dalam prosesnya. Teknik memasak kering ini sering disebut dry heat of cooking. Tekstur dan rasa makanan yang dihasilkan berbeda dengan teknik memasak basah, tekstur dan rasa lebih kenyal, gurih, dan crunchy. Adapun beberapa teknik yang digunakan dalam teknik memasak kering yaitu deep frying, shallow frying, dan saute.

#### 8) Penyajian dan Pengemasan Makanan

Penyajian merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan yang disusun secara menarik untuk meningkatkan selera makan kepada konsumen. Proses penyajian memiliki fungsi untuk memberikan keindahan pada menu makanan yang disajikan dan menambah selera makan. Sedangkan pengemasan merupakan sistem yang terkoordinasi untuk menyiapkan barang agar dapat didistribusikan, dijual, disimpan yang berfungsi menempatkan hasil pengolahan

menjadi bentuk yang mudah untuk disimpan, didistribusikan. Pengemasan membutuhkan wadah pembungkus yang dapat berfungsi mencegah dan mengurangi kerusakan, melindungi produk dari bahaya dan gangguan fisik, serta untuk meningkatkan daya tarik pembeli. Penyajian langsung (makan tempat) yang dilakukan di Depot Pojok Melati sesuai dengan menu yang akan disajikan, seperti :

- a) Makanan yang berkuah seperti, Aneka Bakso dan Mie Hongkong, Pangsit Kuah, Rawon, Bubur menggunakan mangkuk keramik.
- b) Makanan yang tidak berkuah/kering seperti, Aneka Nasi Goreng, Gado – Gado, Pangsit Goreng, Aneka Nasi Campur, Uduk maupun Pecel menggunakan piring keramik
- c) Minuman dengan penyajian langsung menggunakan gelas kaca sesuai dengan jenis minuman, seperti Es Sarang Burung, Es Kacang Merah, Es Buah Spesial menggunakan Gelas Kaca berukuran besar. Sedangkan, minuman seperti *Lemon Tea, Winter Melon Tea, Lemonade, Jasmine Tea* menggunakan gelas kaca berukuran sedang.

Pada pengemasan untuk *take away* (dibawa pulang) dikemas sesuai dengan menu yang dipesan, yakni :

- a) Makanan yang berkuah seperti, Aneka Bakso dan Mie Hongkong, Pangsit Kuah, Rawon, Bubur dikemas menggunakan mangkuk plastik berisi tutup.
- b) Makanan yang tidak berkuah/kering seperti, Aneka Nasi Goreng, Gado – Gado, Aneka Nasi Campur, Uduk maupun Pecel dikemas menggunakan kertas minyak

c) Sedangkan minuman dikemas dengan gelas plastik berisi tutup dengan menggunakan *cup sealer*.

#### 9) Pendistribusian Makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani. Pada pendistribusian makanan Depot Pojok Melati ini menggunakan sistem pelayanan *counter service* atau sistem pelayanan apabila makanan dan minuman yang dipesan sudah siap (ditandai dengan bel atau receiver berbunyi) akan disajikan kepada pengunjung diatas counter. Selain secara langsung, Depot Pojok Melati juga dapat dipesan menggunakan ojek online dengan aplikasi *Grab Food* atau *Go Food*.

#### 10) Pencatatan Dan Pelaporan

Pencatatan dan Pelaporan merupakan bentuk pengawasan dan pengendalian. Pada pencatatan dan pelaporan Depot Pojok Melati sendiri memiliki pencatatan yang dilakukan setiap hari dengan menggunakan aplikasi *majoo* sesuai dengan pesanan yang didapatkan yang dilakukan setiap malam menjelang rumah makan tutup dan terkait pelaporan langsung dilakukan oleh pemilik (*owner*).

### 3. Gambaran Hygiene Sanitasi Tenaga Pengolah Depot Pojok Melati

Berdasarkan hasil observasi dilakukan di Depot Pojok Melati dari praktik hygiene sanitasi tenaga pengolah makanan meliputi, penerapan penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) seperti penggunaan masker, penggunaan celemek, dan penggunaan sarung tangan. Serta meliputi penerapan *hygiene personal* pengolah makanan seperti, kebersihan pakaian, kebersihan kuku dan tangan dan mencuci

tangan setiap kali akan menangani makanan.

a) Penerapan Penggunaan APD (Alat Pelindung Diri)

Dari hasil pengamatan yang dilakukan berdasarkan penggunaan celemek di Depot Pojok Melati menunjukkan penggunaan celemek pada seluruh pengolah makanan sudah menggunakan celemek sebanyak 17 orang (100%). Berdasarkan hasil pengamatan sesuai pada penggunaan masker menunjukkan bahwa seluruh pengolah makanan dalam penggunaan masker di Depot Pojok Melati tidak menggunakan masker sebanyak 17 orang dengan persentase 100%.

Tabel 4  
Sebaran Responden Berdasarkan Penggunaan Penutup Kepala

Variabel	Kategori	Hasil Pengamatan	
		F	%
Penggunaan	Menggunakan	2	12
Penutup Kepala	Tidak menggunakan	15	88
Total		17	100

Dari hasil pengamatan yang dilakukan sesuai pada tabel 6 dapat dilihat sebaran responden berdasarkan penggunaan penutup kepala di Depot Pojok Melati menunjukkan penggunaan penutup kepala pada penjamah makanan menggunakan penutup kepala sebanyak 2 orang dengan persentase 12%. sedangkan, penjamah yang tidak menggunakan penutup kepala sebanyak 15 orang dengan persentase 88%.

Tabel 5

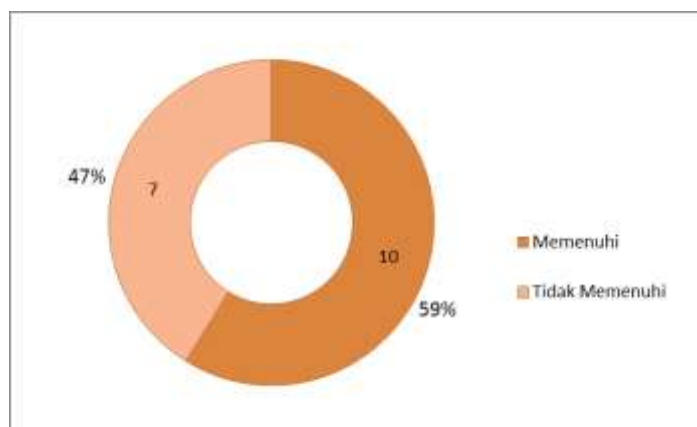
Sebaran Responden Berdasarkan Penggunaan Sarung Tangan

Variabel	Kategori	Hasil Pengamatan	
		f	%
Penggunaan Sarung Tangan	Menggunakan	2	12
	Tidak menggunakan	15	88
Total		17	100

Pada hasil pengamatan yang dilakukan sesuai pada tabel 7 dapat dilihat sebaran berdasarkan penggunaan sarung tangan di Depot Pojok Melati menunjukkan penggunaan sarung tangan pada penjamah makanan dengan kategori menggunakan sarung tangan sebanyak 2 orang dengan persentase 12%. sedangkan, dengan kategori tidak menggunakan sarung tangan sebanyak 15 orang dengan persentase 88%.

a) Penerapan Hygiene Personal Pengolah Makanan

Dari hasil pengamatan yang dilakukan sesuai pada kebersihan pakaian di Depot Pojok Melati menunjukkan seluruh pengolah makanan dalam kebersihan pakaian sudah memenuhi syarat sebanyak 17 orang dengan persentase 100%



Gambar 7. Grafik Sebaran Responden Berdasarkan Kebersihan Kuku dan Tangan

Dari hasil pengamatan yang dilakukan sesuai pada gambar 12 dapat dilihat sebaran berdasarkan kebersihan kuku dan tangan di Depot Pojok Melati

menunjukkan kebersihan kuku dan tangan pada penjamah makanan dengan kategori memenuhi syarat sebanyak 10 orang dengan persentase 59%. Sedangkan, dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 7 orang dengan persentase 41%.

Dari hasil pengamatan yang dilakukan dengan hasil subyek mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan di Depot Pojok Melati menunjukkan sebaran berdasarkan mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan sudah memenuhi standar sebanyak 17 orang dengan persentase 100%.

#### b) Sanitasi Lingkungan Penyelenggaraan Makanan

Fasilitas Sanitasi merupakan seluruh fasilitas yang mendukung sanitasi lingkungan. Berdasarkan dari hasil pengamatan sanitasi lingkungan penyelenggaraan makanan menunjukkan bahwa kondisi lingkungan produksi bersih dan bebas dari sampah dengan fasilitas sanitasinya di Depot Pojok Melati yaitu, tersedianya 3 tempat cuci tangan dengan dilengkapi dengan air bersih dan sabun yang diletakkan pada tempat yang mudah di jangkau.

Selain itu, pengecekan kondisi fisik air bersih dilakukan oleh pemilik Depot Pojok Melati setiap seminggu sekali dan sudah memenuhi persyaratan air bersih yakni, tidak berbau, tidak berwarna, tidak berasa. Tersedia jamban, kamar mandi dengan dilengkapi air mengalir, dan sudah memenuhi persyaratan seperti, jarak antara septic tank dengan sumber air yaitu 10 meter. Tersedianya tempat sampah yang dekat dengan sumber produksi sampah. Namun, tempat sampah tidak terpisah antara sampah basah (organik) dengan sampah kering dan tempat sampah tidak tertutup sehingga kontaminasi makanan dapat terjadi. Pada peralatan produksi berfungsi dengan baik dengan keadaan bersih. Namun, peralatan yang telah dikeringkan tidak disimpan dengan keadaan tertutup.



## **B. Pembahasan**

### **1. Ketenagaan/SDM di Depot Pojok Melati**

Berdasarkan hasil wawancara pemilik dari Depot Pojok Melati bahwa jumlah ketenagaan/SDM saat ini sebanyak 17 orang dengan pembagian tugas masing – masing jabatan dan mempunyai klasifikasi tenaga kerja disetiap jabatan, seperti tenaga kerja *chef, captain front service, cashier, kitchen crew* dan *waiter* diutamakan yang mengerti dan mempunyai keterampilan *basic* pada pekerjaan tersebut dengan memiliki komunikasi yang baik serta mampu bekerja dengan tim.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan di Depot Pojok Melati, berdasarkan pengamatan karakteristik didapatkan bahwa Depot Pojok Melati sebagian besar karyawan berjenis kelamin perempuan sebanyak 16 orang (94%) dan memiliki karyawan berjenis kelamin laki laki sebanyak 1 orang (6%). Pada kelompok umur subyek pengamatan yaitu pada usia 21 – 30 tahun yaitu sebanyak 8 orang (47%), usia 26 – 30 sebanyak 4 orang (23%), usia 31 – 35 sebanyak 3 orang (18%), dan kelompok usia 36 – 40 sebanyak 2 (12%). Bertambahnya usia akan semakin berkembang pengalaman dan pola pikir seseorang sehingga pengetahuan yang diperoleh akan semakin banyak (Fitriani dan Yuliana, 2017).

Tingkat pendidikan tertinggi dan terbanyak yang ditempuh oleh tenaga kerja adalah SMA/SMK yaitu sebanyak 8 orang (47%), sedangkan pendidikan rendah adalah SMP yaitu sebanyak 4 orang (24%). Pendidikan adalah proses perkembangan ke arah lebih dewasa, baik dan lebih matang pada diri individu maupun kelompok (Notoatmodjo, 2018).

Pada subyek pengamatan lama bekerja paling banyak selama < 1 tahun sebanyak 8 orang (47%) dan paling sedikit sebanyak 1-2 tahun sebanyak 3 orang

(18%). Pada pelatihan penyelenggara makanan di Depot Pojok Melati terdapat pada masa trainee (karyawan baru) yang diberikan dari karyawan senior sesuai dengan jabatannya. Apabila trainee (karyawan baru) sudah bisa menjalankan tugasnya dengan baik dan sesuai SOP selama 1 (satu) bulan karyawan baru diberikan seragam/celemek Depot Pojok Melati.

Berdasarkan hasil wawancara pemilik Depot Pojok Melati dalam pemberian insentif (*reward*) kepada tenaga kerja ada apabila target harian tercapai. Pada hari biasa atau *weekdays* (senin sampai jumat), yaitu apabila target perhari mencapai Rp. 2.750.000,00, mendapat cash bonus Rp.10.000,00. Sedangkan, target perhari mencapai Rp. 3.320.000,00, mendapat cash bonus Rp. 15.000,00. Pada hari libur atau weekend (sabtu dan minggu, hari libur nasional, hari libur lokal hindu, dan puncak tahun baru), reward yang diberikan yaitu apabila target perhari mencapai Rp. 3.250.000,00, mendapat cash bonus Rp. 10.000,00 dan apabila target perhari mencapai Rp. 3.720.000,00, mendapat cash bonus Rp. 15.000,00. Seluruh tenaga berhak mendapatkan cash bonus harian dengan catatan tidak datang terlambat pada hari itu.

## 2. Sistem Penyelenggaraan Makanan di Depot Pojok Melati

Perencanaan anggaran belanja makanan di Depot Pojok Melati tidak memiliki perencanaan anggaran belanja makanan. Perencanaan anggaran dilakukan dengan sumber anggaran belanja dari pendapatan depot yang direncanakan oleh *cashier* perharinya dan langsung dilaporkan ke pemilik (owner). Pada prosesnya, perencanaan anggaran belanja makanan di Depot Pojok Melati dilakukan dengan mengikuti daftar kebutuhan bahan makanan. Pembuatan daftar kebutuhan bahan makanan dilakukan dengan melakukan pengecekan bahan

makanan yang menipis di penyimpanan bahan makanan. Apabila bahan makanan menipis, perencanaan anggaran belanja dapat dilakukan oleh *cashier* ketika sejam sebelum depot tutup. Menurut Bakri, Intiyati, dan WIdartika (2018), Tujuan perencanaan anggaran belanja makanan adalah tersedianya usulan anggaran yang cukup untuk kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen,

Penyelenggaraan Makanan di Depot Pojok Melati belum terdapat siklus menu tertentu untuk perharinya. Namun, Depot Pojok Melati memiliki beberapa pilihan menu yang dapat dipilih pengunjung untuk dipesan. Selain itu, depot ini memiliki besaran porsi saji, standar porsi dan standar resep yang digunakan berdasarkan kesepakatan owner dengan chef yang telah ditentukan. Pada perencanaan menu di Depot Pojok Melati ini terdapat 3 test awal menu yaitu, melakukan uji cita rasa, melakukan survey pasar dan test harga daya beli konsumen dengan memperhatikan faktor higienis, rasa, dan bahan yang digunakan. Adapun jenis menu yang ada di Depot Pojok Melati yakni, *Appetizer* atau makanan pembuka, *Maincourse* atau menu utama, *Dessert* atau makanan penutup, *Beverage* atau minuman. Dengan menu yang paling banyak dicari (*Best seller*) sampai sekarang yaitu Nasi Uduk khas Depot Pojok Melati.

Pada sistemnya, Pemesanan dan pembelian bahan makanan di Depot Pojok Melati dilakukan oleh *Captain front service* (karyawan bagian depan) dengan frekuensi pembelian makanan untuk sayuran, daging atau makanan yang cepat kadaluarsa dilakukan setiap hari pembelian. Sedangkan, makanan frozen atau makanan kering dilakukan pembelian setiap minggu. Pada sistem pemesanan dan pembelian bahan makanan Depot Pojok Melati memakai sistem *supplier* yang merupakan pihak perorangan atau bisnis yang memasok atau menyuplai produk

barang atau jasa.

Pada prosesnya pemesanan dan pembelian makanan dengan memesan bahan makanan melalui *social media whatsapp* chat lalu supplier akan mengirimkan langsung ke Depot Pojok Melati, kemudian chef dan owner membantu mengecek bahan yang sudah dibeli sesuai dengan spesifikasi bahan apabila bahan makan rusak dikembalikan dan lalu apabila bahan makanan sudah sesuai dengan spesifikasi bahan makanan dapat diterima,. Pada spesifikasi bahan makanan di Depot Pojok Melati dilakukan dengan cara spesifikasi teknik yaitu digunakan untuk bahan makanan yang dapat diukur secara objektif. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pembelian bahan dengan menggunakan pihak ketiga (*supplier*) bertujuan untuk menyetok barang lebih cepat dengan harga yang terjangkau karena sudah berlangganan kepada *supplier* tersebut.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Depot Pojok. Penerimaan makanan di Depot Pojok Melati meliputi jumlah bahan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan dan jumlah yang dipesan. Adapun prosedurnya dalam penerimaan bahan makanan di Depot Pojok melati yakni, supplier menyiapkan bahan makanan yang akan dikirim ke Depot Pojok Melati berdasarkan bahan makanan yang dipesan, supplier datang ke Depot Pojok Melati dengan bahan makanan yang dipesan disertai dengan nota pembelian, lalu bagian *chef* dan *owner* ikut memeriksa bahan makanan yang sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang dipesan dan jumlah yang dipesan. Apabila bahan makanan tidak sesuai spesifikasi bahan maupun jumlah pesanan bahan makanan akan dikembalikan, dan diganti yang baru. Apabila bahan makanan sudah sesuai, bahan makanan dapat di terima. Adapun jadwal dalam penerimaan bahan

makanan di Depot Pojok Melati yakni, produk sayuran dan daging dengan waktu penerimaan jam 07.00 – 09.00 WITA dan produk minuman dan bahan kering dengan waktu penerimaan jam 10.00 – 13.00 WITA

Pada tahap penyimpanan Depot Pojok Melati yang bertugas dalam penyimpanan makanan yakni *kitchen crew*. Setelah penerimaan bahan makanan, kemudian bahan makanan disimpan sesuai dengan jenisnya. Depot ini tidak memiliki ruangan khusus untuk penyimpanan bahan kering, penyimpanan bahan dingin maupun penyimpanan bahan makanan beku. Adapun penyimpanan yang dilakukan di Depot Pojok Melati yakni menerapkan sistem FEFO (First Expired First Out) yaitu bahan yang kadaluarsa dahulu akan digunakan. Namun, pada penyimpanan tidak tersedia kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan sehingga tidak diterapkan prinsip FIFO (First In First Out) yaitu memakai stok barang digudang sesuai dengan waktu masuknya. Hal tersebut dapat terjadi karena kurangnya tenaga dan pengetahuan pihak rumah makan karena bukan berlatar belakang pendidikan Gizi (Ningtiyas, 2018)

Pada persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam penanganan bahan makanan yaitu meliputi: membersihkan, memotong, mengupas, mengocok, merendam, dan sebagainya. Pada persiapan makanan yang dilakukan sudah tepat dan alat – alat yang digunakan tersedia dalam kondisi baik. Pada persiapan bahan makanan, *kitchen crew* dan chef memastikan bahan makanan yang digunakan *fresh* dan bersih, mencuci bahan makanan sebelum diolah serta menyiapkan bahan makanan yang nantinya akan diolah.

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas,

dan aman untuk dikonsumsi. Dalam produksi makanan di Depot Pojok Melati menggunakan teknik memasak basah dan teknik memasak kering. Teknik memasak basah merupakan teknik memasak yang menggunakan cairan untuk proses pematangannya seperti air dan kaldu. Lama pemasakannya tergantung dari teknik apa yang digunakan seperti merebus (boiling), poaching, simmering, dan, mengetim. Kemudian untuk teknik memasak kering merupakan teknik memasak yang tidak menggunakan air sama sekali dalam prosesnya. Teknik memasak kering ini sering disebut *dry heat of cooking*. Tekstur dan rasa makanan yang dihasilkan berbeda dengan teknik memasak basah, tekstur dan rasa lebih kenyal, gurih, dan crunchy. Adapun beberapa teknik yang digunakan dalam teknik memasak kering yaitu *deep frying*, *shallow frying*, dan *saute*. Pada persiapan dan pengolahan bahan makanan sudah dilakukan saat pagi hari dimulai pada pukul 08.00 WITA. Persiapan dan pengolahan sudah tepat, tetapi kurang diperhatikan kebersihan dan sanitasinya sesuai dengan Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Penjamah tidak menggunakan sarung tangan, penutup kepala, dan masker.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, Pada penyajian langsung (makan tempat) maupun untuk pengemasan dibawa pulang (*takeaway*) di Depot Pojok Melati dilakukan sesuai dengan menu yang akan di sajikan. Pengemasan membutuhkan wadah pembungkus yang dapat berfungsi mencegah dan mengurangi kerusakan, melindungi produk dari bahaya pencemaran dan gangguan fisik, serta untuk meningkatkan daya tarik pembeli.

Pada pendistribusian makanan di Depot Pojok Melati menggunakan sistem pelayanan *calling system* atau sistem pelayanan apabila makanan dan minuman

yang dipesan sudah siap (ditandai dengan *remote calling system* berbunyi), pesanan akan disajikan kepada pelanggan di atas loket kasir. Berdasarkan hasil wawancara, penerapan pelayanan *calling system* atau sistem pelayanan dilakukan dengan tujuan mengantisipasi pemesan dengan nama yang sama. Selain secara langsung, pendistribusian Depot Pojok Melati juga dapat dipesan menggunakan ojek online dengan aplikasi *Grab Food* atau *Go Food* agar memudahkan pelanggan membeli makanan secara online.

Pada pencatatan dan pelaporan Depot Pojok Melati sendiri memiliki pencatatan yang dilakukan setiap hari dengan menggunakan aplikasi *majoo*. Berdasarkan hasil wawancara dari pemilik (*owner*) Depot Pojok Melati, penggunaan aplikasi *majoo* ini dapat memudahkan semua transaksi dari penjualan langsung maupun online. Pelaporan dilakukan setiap malam menjelang rumah makan tutup dan dilakukan oleh pemilik (*owner*).

#### 4. Hygiene Sanitasi di Depot Pojok Melati Tabanan

Pada variabel penerapan APD (Alat Pelindung Diri) pengamatan yang dilakukan menunjukkan penggunaan celemek pada seluruh penjamah makanan sudah menggunakan celemek sebanyak 17 orang dengan persentase 100%. Sedangkan, pada pengamatan penggunaan masker menunjukkan bahwa seluruh penjamah makanan dalam penggunaan masker di Depot Pojok Melati tidak menggunakan masker sebanyak 17 orang dengan persentase 100%. Pengamatan penggunaan penutup kepala pada penjamah makanan menggunakan penutup kepala sebanyak 2 orang dengan persentase 12%. sedangkan, penjamah yang tidak menggunakan penutup kepala sebanyak 15 orang dengan persentase 88%. Dari hasil pengamatan yang dilakukan menunjukkan penggunaan sarung tangan pada

penjamah makanan dengan kategori menggunakan sarung tangan sebanyak 2 orang dengan persentase 12%. sedangkan, dengan kategori tidak menggunakan sarung tangan sebanyak 15 orang dengan persentase 88%.

Selain itu, Pada penerapan hygiene personal pengolah makanan hasil pengamatan yang diperoleh menunjukkan seluruh penjamah makanan dalam kebersihan pakaian sudah memenuhi syarat sebanyak 17 orang dengan persentase 100% Dari hasil pengamatan berdasarkan kebersihan kuku dan tangan pada penjamah makanan dengan kategori memenuhi syarat sebanyak 10 orang dengan persentase 59%. Dan masih ada beberapa penjamah dengan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 7 orang dengan persentase 41%. Pada hasil pengamatan yang dilakukan mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan di Depot Pojok Melati menunjukkan sudah memenuhi standar sebanyak 17 orang dengan persentase 100%. Yang dimana penerapan penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) maupun penerapan Hygiene Personal Pengolah Makanan di Depot Pojok Melati belum sesuai dengan Standar Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Jajanan mengenai Higiene Perorangan Seorang Penjamah Makanan Komponen yang belum diterapkan maksimal yaitu, penggunaan masker, penggunaan penutup kepala, penggunaan sarung tangan dan kebersihan kuku dan tangan.

Berdasarkan dari hasil pengamatan sanitasi lingkungan penyelenggaraan makanan menunjukkan bahwa lingkungan produksi, fasilitas sanitasi seperti, tempat cuci tangan, air bersih, jamban, kamar mandi di Depot Pojok Melati sudah memenuhi standar PERMENKES RI NO 1096/MENKES/PER/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Namun, masih ada beberapa yang tidak memenuhi



standar seperti, tempat sampah mengenai tidak adanya tempat sampah terpisah antara sampah basah(organik) dan sampah kering (an organik) dan tempat sampah tidak tertutup dan hanya tersedia 1 di dalam proses penyelenggaraan makanan di dapur, dan peralatan produksi mengenai alat yang telah dicuci tidak dikeringkan menggunakan lap bersih, dan peralatan disimpan tidak dalam keadaan tertutup. Maka, berdasarkan total skor yang didapat pada sanitasi lingkungan penyelenggaraan makanan didapati dengan persentase 78% dengan kategori baik.

#### 5. Keuangan/biaya di Depot Pojok Melati Tabanan

Sumber keuangan/ biaya di Depot Pojok Melati adalah dari pendapatan depot yang direncanakan oleh *cashier* perharinya dan langsung dilaporkan ke pemilik (owner). Pada prosesnya, anggaran belanja makanan di Depot Pojok Melati dilakukan dengan mengikuti daftar kebutuhan bahan makanan. Selain itu, Pada pemberian insentif (*reward*) kepada tenaga kerja ada apabila target harian tercapai. Pada hari biasa atau *weekdays* (senin sampai jumat), yaitu apabila target perhari mencapai Rp. 2.750.000,00, mendapat cash bonus Rp.10.000,00. Sedangkan, target perhari mencapai Rp. 3.320.000,00, mendapat cash bonus Rp. 15.000,00. Pada hari libur atau weekend (sabtu dan minggu, hari libur nasional, hari libur lokal hindu, dan puncak tahun baru), reward yang diberikan yaitu apabila target perhari mencapai Rp. 3.250.000,00, mendapat cash bonus Rp. 10.000,00 dan apabila target perhari mencapai Rp. 3.720.000,00, mendapat cash bonus Rp. 15.000,00. Maka, seluruh tenaga berhak mendapatkan cash bonus harian dengan catatan tidak datang terlambat pada hari itu.

## 6. Sarana Prasarana di Depot Pojok Melati Tabanan

Adapun sarana prasarana yang ada di Depot Pojok Melati, yaitu, lokasinya dapur tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti wc umum. Jarak antara ruang produksi dengan sumber pencemaran di Depot Pojok Melati adalah 500 meter. Lantai yang digunakan di Depot Pojok Melati rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan atau kelandaian cukup dan mudah dibersihkan. Pada dinding dan langit-langit rata, tidak lembab, mudah dibersihkan, dan berwarna terang. Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, tidak menyerap air, berwarna terang dengan tinggi langit-langit 2,5 meter di atas lantai. Ventilasi dan cahaya di Depot Pojok Melati sudah mencukupi.

## 7. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Depot Pojok Melati

Depot Pojok Melati Tabanan memiliki tenaga kerja sebanyak 17 orang terdiri dari 2 orang sebagai Chef, 2 orang sebagai Captain Front Service, 3 orang sebagai Cashier, 6 orang sebagai Kitchen crew, dan Waiter sebanyak 4 orang. Kegiatan penyelenggaraan makanan yang dijalankan sudah berjalan sesuai dengan tahapan penyelenggaraan makanan dari 10 (sepuluh) kegiatan penyelenggaraan makanan. Secara keseluruhan pada sistem penyelenggaraan makanan di Depot Pojok melati sudah baik. Akan tetapi, hanya pada penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) belum terlaksana baik. Selain itu, Keuangan/ biaya di Depot Pojok Melati adalah dari pendapatan depot yang direncanakan oleh cashier perharinya dan langsung dilaporkan ke pemilik (owner). Sarana Prasana yang ada di Depot Pojok Melati meliputi lokasi, jarak sumber pencemaran, lantai yang digunakan, dinding, ventilasi dan cahaya sudah bai