

POLA PRODUKSI PEDAGANG KAKI LIMA (PKL) MAKANAN DI JALAN RAYA JEMURSARI SURABAYA DITINJAU DARI ASPEK MANAJEMEN

Titis Damar Gelis

Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
titisdamarg@yahoo.co.id

Any Sutiadiningsih

Dosen Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
anysutiadiningsih@yahoo.co.id

Abstrak

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui: 1) gambaran umum usaha PKL di Jalan Raya Jemursari, 2) peraturan atau kebijakan pelaksanaan produksi PKL di Jalan Raya Jemursari, 3) keterlaksanaan kegiatan produksi PKL di Jalan Raya Jemursari ditinjau dari aspek manajemen. Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Lokasi penelitian ditetapkan di unit usaha dan dapur produksi PKL sop kaki kambing di Jalan Raya Jemursari, gg 2 IAIN No. 40 Kecamatan Wonocolo Surabaya dan dapur produksi sop kaki sapi yang terletak di Jl. Jemurwonosari, gg IAIN No. 16 RT 07 RW 03 Kecamatan Wonocolo Surabaya. Metode penelitian yang digunakan diantaranya metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis data model alir atau model interaktif Matthew B Miles, dan Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) PKL Jalan Raya Jemursari Surabaya mempergunakan sarana/perlengkapan yang mudah dipindahkan (bongkar pasang), mempergunakan fasilitas umum sebagai tempat usahanya, jumlah produksi berskala kecil, menggunakan teknologi sederhana, beroperasi pada waktu tertentu, pemilik sebagai manajer tunggal yang menangani usahanya. Proses produksi PKL Jalan Raya Jemursari tidak menerapkan personal hygiene dengan baik, hal tersebut bertentangan dengan cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga sebagaimana yang telah dituliskan pada peraturan BPOM RI 2012. 2) Kebijakan produksi PKL Jalan Raya Jemursari menerapkan fungsi dan aspek manajemen setiap hari tanpa mereka sadari, sehingga menjadi kebiasaan aktivitas-aktivitas dan interaksi yang membentuk sebuah pola produksi. 3) Pola produksi PKL Jalan Raya Jemursari memiliki kesamaan yang membentuk pola yang sistematis meski ditemukan perbedaan alur pengadaan bahan. Sumber daya pada PKL Jalan Raya Jemursari direncanakan, diorganisasikan dan dijalankan dengan baik saat pelaksanaan produksi mengikuti pola/sistem manajemen produksi yang baik.

Kata kunci: pola produksi, manajemen, PKL.

Abstract

The aim of this study to determine: 1) a general overview of business street vendors in Jemursari Surabaya; 2) government regulations or policies on the implementation production process of street vendors in Jemursari, Surabaya; 3) implementations the production activities of street vendors in Jemursari in terms of management. This research is qualitative descriptive study. Location is determined in production business units street vendor for lamb leg soup in Jemursari, gg 2 IAIN No. 40 and cow leg soup production located at Jl. Jemurwonosari, gg IAIN No. 16 RT 07 RW 03, District Wonocolo Surabaya. The research methods used observation, interviews, and documentation. The analysis is a flow models or interactive model by Matthew B Miles and Huberman. The results showed that: 1) street vendors in Jemursari Surabaya use the facilities / equipment easy to move (apart pairs), use public facilities as his place of business, the number of small-scale production, using simple technology, operating at any given time. The owner is a single manager who handle business. The production process of street vendors not apply to personal hygiene, it is contrary to the way food production both for domestic industry, as stated on the BPOM regulation RI, 2012. 2) Street vendors Policy production implement functions and management terms in every day, so it becomes a habit activities and interactions that form a scheme of production. 3) Scheme of production at street vendors have in common form a systematic terms despite differences were found for the procurement of materials flow. Resources on street vendors planned, organized and work well in production operations following the good production management system.

Keywords: production scheme, management, hawkers/street vendors

PENDAHULUAN

Surabaya sebagai kota terbesar kedua di Indonesia setelah Jakarta menimbulkan pandangan masyarakat bahwa Surabaya dianggap menjajikan dalam hal mencari pekerjaan, sehingga menyebabkan banyak masyarakat pedesaan pergi ke kota untuk mencari pekerjaan. Umumnya masyarakat pedesaan yang mencari pekerjaan memiliki tingkat pendidikan rendah dan tidak memiliki keterampilan khusus, sehingga kebanyakan dari mereka tidak mendapatkan pekerjaan pada sektor formal yang berdampak pada pengangguran. Tenaga kerja yang menganggur dan tidak tertampung pada sektor formal untuk mempertahankan hidupnya lebih memilih sektor informal.

PKL merupakan salah satu bentuk aktivitas perdagangan sektor informal (Budi, 2006: 34). PKL merupakan suatu usaha yang memerlukan modal relatif kecil, serta dilaksanakan pada tempat-tempat yang dianggap strategis dalam suasana lingkungan yang informal (Santoso: 2013). PKL makanan merupakan sebuah organisasi bisnis yang memiliki beberapa fungsi salah satunya fungsi produksi yang sangat berperan pada usaha PKL makanan, dikarenakan mencakup beberapa aspek-aspek manajemen yang saling berhubungan sehingga membentuk sebuah pola/sistem, pola merupakan sistem (cara kerja); bentuk (struktur) yang tetap (KBBI Online), sedangkan pola menurut pendapat Puspowardoyo (1989:98) dan Triguna (2000:26) dalam Sumitro (2006:81) pola merupakan tindakan yang dilakukan berulang-ulang, yang terbentuk oleh akibat terjadinya aktivitas-aktivitas dan interaksi. Aspek-aspek manajemen yang saling berhubungan dan membentuk pola diantaranya sumber daya tenaga kerja, biaya, bahan, alat dan metode/cara produksi. Pola pada produksi usaha PKL makanan perlu dilakukan penelitian sebagai bahan referensi bagi masyarakat yang ingin mendirikan usaha maupun sebagai masukan bagi PKL yang dijadikan sebagai objek penelitian.

PKL yang dipilih dalam penelitian ini yaitu PKL di Jalan Raya Jemursari Surabaya dengan mempertimbangkan alasan antara lain tempat PKL tersebut berdiri sudah sejak tahun 1996 dan terus bertahan meskipun terjadi krisis ekonomi pada tahun 1997-1998 dan melambatnya ekonomi pada tahun 2015 (sindonews.com), hal tersebut menjadi sebuah bukti bawah PKL di Jalan raya Jemursari merupakan sektor usaha yang cukup bagus untuk dikaji dengan bentuk tempat usaha semi permanen (bongkar pasang tenda), hidangan yang dijual bervariasi dengan harga yang ditawarkan lebih tinggi dari PKL pada umumnya

sehingga konsumen terdiri dari kalangan atas, dan dijadikan PKL percontohan dikarenakan tergolong PKL yang disiplin. PKL Jalan Raya Jemursari berjumlah sembilan pedagang dengan menu yang dijual berbeda-beda, namun terdapat dua PKL yang dijadikan objek penelitian yaitu PKL sop kaki kambing dan PKL sop kaki sapi dengan pertimbangan menjual menu dengan karakteristik sama, proses produksinya memiliki teknik yang sama, proses produksi terpisah dengan tempat usaha sehingga dapat diasumsikan memiliki standar resep yang lebih baik dan membutuhkan persiapan yang lebih dibandingkan dengan PKL lainnya. Berdasarkan hal tersebut rumusan masalah pada penelitian ini yaitu Bagaimana pola produksi pedagang kaki lima (PKL) makanan di Jalan Raya Jemursari Surabaya ditinjau dari aspek manajemen. Permasalahan atau rumusan masalah tersebut dapat dipecah melalui beberapa pertanyaan berikut ini: 1) Bagaimanakah gambaran umum pedagang kaki lima (PKL) makanan di Jalan Raya Jemursari Surabaya?; 2) Bagaimanakah kebijakan produksi pedagang kaki lima (PKL) makanan di Jalan Raya Jemursari Surabaya ditinjau dari aspek manajemen?; 3) Bagaimanakah pola produksi pedagang kaki lima (PKL) makanan di Jalan Raya Jemursari Surabaya ditinjau dari aspek manajemen?. Sehingga diharapkan pengetahuan yang dimiliki tentang pola produksi usaha PKL dapat digunakan sebagai dasar penentuan kebijakan jika akan mendirikan usaha, sebagai salah satu wacana atau referensi untuk dapat memotivasi bagi masyarakat yang akan mendirikan usaha kecil, sebagai wacana untuk mengevaluasi proses dan hasil kerja terkait pada bagian produksi. Sebagai bahan kajian untuk dapat mengembangkan usaha.

METODE

Rancangan penelitian diantaranya menentukan objek penelitian, pendekatan awal dengan PKL, melakukan perizinan penelitian, pembuatan proposal dan penyusunan instrumen, perjanjian pengambilan data, pengambilan data, analisis data. Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Tempat penelitian dilaksanakan pada usaha Pedagang Kaki Lima (PKL) yang terletak di Jalan Raya Jemursari Desa Jemurwonosari Kecamatan Wonocolo Surabaya dan di dapur produksi sop kaki kambing yang terletak Jl. Jemurwonosari, gg 2 IAIN No. 40 Kecamatan Wonocolo Surabaya dan dapur produksi sop kaki sapi yang terletak di Jl. Jemurwonosari, gg IAIN No. 16 RT 07 RW 03 Kecamatan Wonocolo Surabaya.

Waktu yang dibutuhkan untuk melaksanakan kegiatan penelitian dimulai dari bulan Mei hingga

bulan Juli 2016, yang melingkupi kegiatan observasi, hingga pengambilan data.

Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini antara lain: gambaran umum PKL Jalan Raya Jemursari, gambaran umum PKL sop kaki kambing dan sop kaki sapi, penentuan kebijakan PKL sop kaki kambing dan sop kaki sapi, serta pola produksi PKL sop kaki kambing dan sop kaki sapi.

Sumber data pada penelitian ini antara lain: pemilik usaha dan tenaga kerja PKL sop kaki kambing dan sop kaki sapi, tempat usaha PKL, dapur produksi sop kaki kambing dan sop kaki sapi.

Teknik pengumpulan data yang digunakan antara lain: observasi, wawancara, dan dokumentasi. Instrumen yang digunakan antara lain: lembar pedoman wawancara, lembar pedoman observasi,.

Metode analisis data yang digunakan adalah analisis data kualitatif model alir atau model interaktif. Analisis data bertujuan untuk merangkai atau memperoleh faktor dari data-data yang terkumpul. Langkah-langkahnya adalah 1) Mereduksi data berarti proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data yang muncul dari catatan-catatan lapangan; 2) sekumpulan informasi yang tersusun yang kemungkinan akan dilakukan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan; 3) Penarikan kesimpulan hanyalah sebagian dari suatu kegiatan dari konfigurasi yang utuh. Pembuktian kembali atau verifikasi dapat dilakukan untuk mencari pembenaran dan persetujuan, sehingga validitas dapat tercapai. Validitas dari hasil penarikan kesimpulan dan verifikasi dibuktikan dengan dibenarkan dan disetujui oleh pemilik usaha pedagang kaki lima.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran umum usaha PKL Jalan Raya Jemursari Surabaya

1. Lokasi Usaha Pedagang Kaki Lima di Jalan Raya Jemursari Surabaya

Lokasi PKL terletak di Jalan Raya Jemursari Kelurahan Jemurwonosari Kecamatan Wonocolo yang merupakan jalur/jalan searah. Diantara Jalan Raya Jemursari dan Jalan Jemurasari terdapat sungai dan memiliki bahu jalan ± 5 m, bahu jalan tersebut dimanfaatkan oleh sembilan jajan PKL untuk menjual dagangannya dengan jenis dagangan berupa makanan yang beroperasi pada pukul 18.00-24.00 WIB. Lokasi dan jam operasional tersebut telah diatur

pada PERDA Kota Surabaya No. 17 Tahun 2003.

Usaha PKL sop kaki sapi terletak pada urutan kedua dari arah utara, sedangkan usaha PKL sop kaki kambing terletak pada urutan terakhir. Perbedaan lokasi tersebut didasarkan pada urutan berdirinya usaha. Sop kaki kambing berdiri lebih awal dibandingkan usaha sop kaki sapi. Dapur produksi sop kaki kambing yang terletak Jl. Jemurwonosari, gg 2 IAIN No. 40 Kecamatan Wonocolo Surabaya dan dapur produksi sop kaki sapi yang terletak di Jl. Jemurwonosari, gg IAIN No. 16 RT 07 RW 03 Kecamatan Wonocolo Surabaya.

2. Keadaan Fisik Bangunan Tempat Usaha PKL di Jalan Raya Jemursari Surabaya

Sarana fisik yang digunakan pedagang kaki lima Jalan Raya Jemursari kurang lebih memiliki kesamaan pada bentuk bangunan yaitu menggunkan tenda semi permanen yang berukuran 3x9 m, atap tenda berwarna orange, dengan tiang penyangga kurang lebih berdiameter 3 Cm, namun terdapat perbedaan pada dinding atau penutup tenda, sop kaki sapi menggunakan penerangan 3 buah lampu 30 watt perlampu dan penggunaan banner dengan nama usaha pada seluruh dinding tenda, sedangkan usaha sop kaki kambing hanya menggunakan penerangan 3 buah lampu 30 watt dan banner pada bagian depan tenda dan menggunakan terpal berwarna orange pada sisi lain. Ciri-ciri atau karakteristik PKL tersebut sesuai dengan PERDA Kota Surabaya No. 17 Tahun 2003 Bab 1 Ketentuan umum Pasal 1 ayat 6 yaitu PKL mempergunakan sarana/perlengkapan yang mudah dipindahkan, di bongkar pasang dan mempergunakan fasilitas umum sebagai tempat usahanya, dan PERDA Kota Surabaya No. 17 Tahun 2003 Pasal 1 poin d menetapkan peraturan bahwa PKL di Jalan Raya Jemursari berjumlah sembilan pedagang dengan jenis usaha yang dijual berupa makanan dan waktu operasional 18.00 WIB sampai dengan 24.00 WIB.

3. Sejarah Berdirinya Usaha Pedagang Kaki Lima (PKL) Makanan Di Jalan Raya Jemursari Surabaya

Hasil penelitian mengenai sejarah berdirinya usaha ditemukan bahwa usaha PKL Jalan Raya Jemursari didirikan pada tahun 1996 oleh Bapak Ade pemilik usaha PKL sop kaki kambing, tahun berikutnya disusul oleh

usaha sop kaki sapi. Pemilik usaha PKL bukan penduduk asli Surabaya melainkan berasal dari luar kota Surabaya terutama dari desa-desa. Motivasi mendirikan usaha dikarenakan adanya kebutuhan hidup yang harus dipenuhi dan kemampuan membaca peluang usaha. Modal usaha yang dimiliki relatif kecil yang didapat dari hasil meminjam dan sebagian tabungan pribadi, hal tersebut relevan dengan ciri-ciri PKL menurut pendapat Susilo (2011:17).

4. Kondisi Dapur Produksi Usaha Pedagang Kaki Lima (PKL) Makanan Di Jalan Raya Jemursari Surabaya

Kondisi dapur produksi usaha PKL sop kaki kambing kurang baik, dibuktikan dengan pemilik usaha PKL sop kaki kambing yang kurang memperhatikan kondisi fisik maupun non fisik dapur produksi, seperti dinding yang menggunakan bambu, tidak memiliki plafon sehingga terlihat kotor dan gelap, tidak memiliki ventilasi dan lantai terbuat dari semen yang berwarna gelap dan licin. Hal tersebut tidak memenuhi syarat dapur produksi seperti yang telah dijelaskan oleh Sumitro (2010:19). Sedangkan kondisi dapur produksi usaha PKL sop kaki sapi dapat dikatakan cukup baik dikarenakan dapat memenuhi sebagian besar syarat dapur produksi seperti yang telah dijelaskan oleh Sumitro (2010:19).

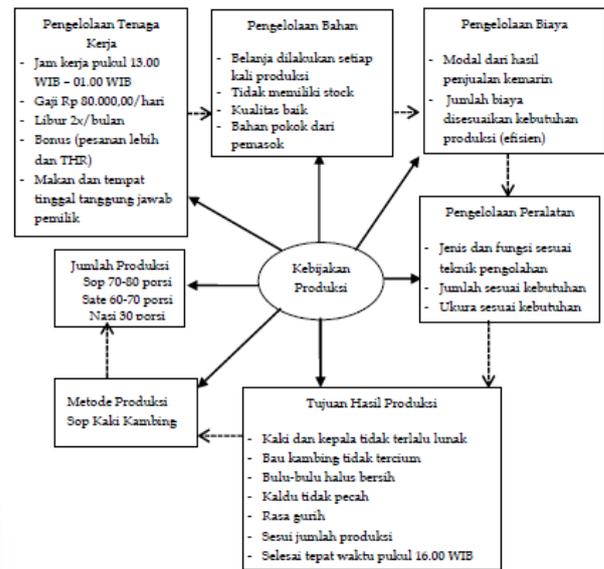
5. Kondisi Personal Hygiene Tenaga Kerja/Penjamah Makanan Usaha PKL Di Jalan Raya Jemursari Surabaya

PKL Jalan Raya Jemursari sebagai penjamah makanan kurang peduli dan tidak memiliki kesadaran terhadap keamanan dan kebersihan makanan. PKL Jalan Raya Jemursari tidak dapat menjaga kebersihan diri dan menjaga penampilan. Hal tersebut tidak sesuai dengan persyaratan hygiene sanitasi penjamah makanan menurut BPOM RI 2012.

B. Kebijakan Produksi Pedagang Kaki Lima (PKL) Di Jalan Raya Jemursari Surabaya

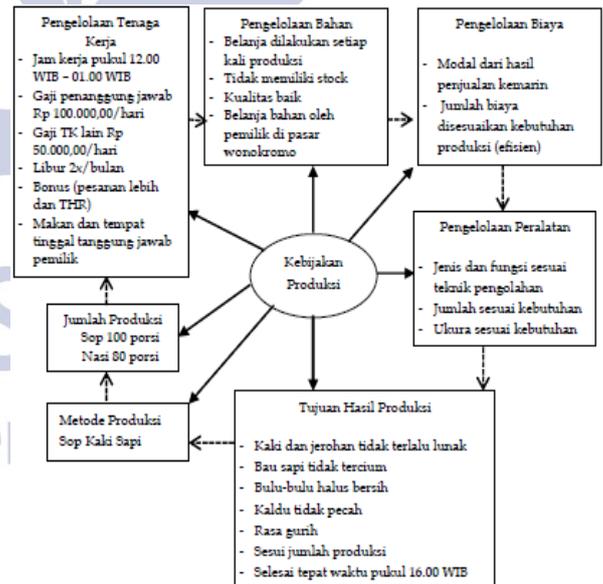
PKL Jalan Raya Jemursari tidak memiliki kebijakan tertulis, namun memiliki kebijakan-kebijakan dalam menjalankan usahanya, secara tersirat kebijakan tersebut dijalankan dalam kegiatan produksi sehari-hari sehingga menjadi kebiasaan yang membentuk sebuah pola yang saling berhubungan, bentuk pola kebijakan produksi PKL Jalan Raya Jemursari dapat dilihat pada Gambar 1 dan 2.

a. Pola Kebijakan Pelaksanaan Produksi Sop Kaki Kambing



Gambar 1. Pola Kebijakan Pelaksanaan Produksi Sop Kaki Kambing

b. Pola Kebijakan Pelaksanaan Produksi Sop Kaki Sapi



Gambar 2. Pola Kebijakan Pelaksanaan Produksi Sop Kaki Sapi

PKL Jalan Raya Jemursari menjalankan aspek-aspek manajemen sehingga membentuk sebuah pola produksi, dibuktikan dengan peraturan atau kebijakan yang dijalankan dalam kegiatan produksi sehari-hari dalam wujud aktivitas dan interaksi yang menjadi sebuah kebiasaan, hal tersebut relevan dengan teori pola menurut

pendapat Puspwardoyo (1989:98) dan Triguna (2000:26) dalam Sumitro (2006:81) mengatakan bahwa ‘pola’ adalah tindakan yang dilakukan berulang-ulang, yang terbentuk oleh akibat terjadinya aktivitas-aktivitas dan interaksi.

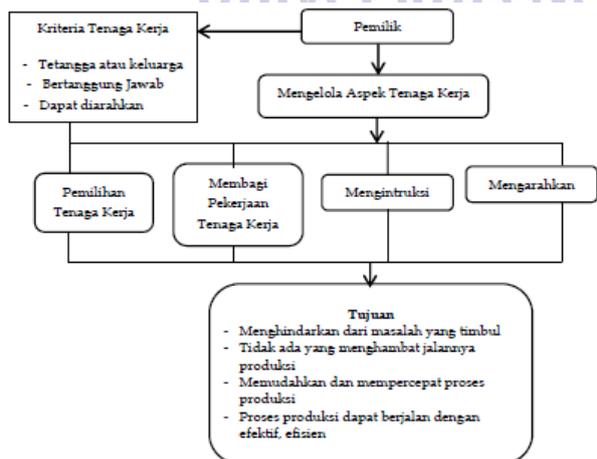
C. Pola Produksi Pedagang Kaki Lima (PKL) Makanan Di Jalan Raya Jemursari Surabaya Ditinjau dari Aspek Manajemen

1. Perencanaan dan Pengorganisasian Pola Pengelolaan Tenaga Kerja (Man) PKL Makanan Di Jalan Raya Jemursari Surabaya

PKL tidak memperhitungkan tingkat pendidikan dan keahlian khusus dalam memilih tenaga kerja, karena karakter tenaga kerja seperti bertanggungjawab, dapat diarahkan dan pengalaman bekerja lebih diutamakan. Pemilihan tenaga kerja yang bertanggungjawab dalam produksi sangat membantu untuk menghindari dari masalah yang timbul, sehingga tidak ada yang menghambat jalannya produksi. Pendapat tersebut didukung oleh pendapat Sumitro (2006:189)

Pembagian tugas tenaga kerja didasarkan pada pengalaman (lama bekerja). Pengorganisasian yang dilakukan PKL terbilang baik dengan didukung para tenaga kerja dapat memanfaatkan waktu dan sumber daya sebaik mungkin, para tenaga kerja langsung mengerjakan tugas yang belum terselesaikan tanpa diberi komando, selain itu pengalaman kerja dapat mempermudah seseorang dalam bekerja. Pengorganisasian tersebut sudah sesuai dengan teori pengorganisasian menurut G.R Terry (2006:233).

Pola pengelolaan tenaga kerja PKL Jalan Raya Jemursari dapat dilihat pada Gambar 3.

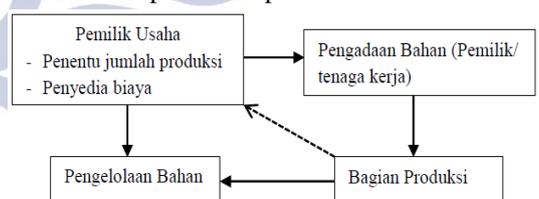


Gambar 3 Pola pengelolaan tenaga kerja PKL Jalan Raya Jemursari

2. Pola Pengelolaan Bahan (Material) PKL Makanan Di Jalan Raya Jemursari Surabaya

PKL Jalan Raya Jemursari dalam merencanakan pengelolaan belanja bahan agar sesuai dengan target jumlah produksi dilakukan dengan cara yang berbeda-beda dalam hal sumber pengadaan bahan, namun hal tersebut memiliki tujuan yang sama dan perbedaan cara memperoleh bahan baku yang mereka terapkan merupakan alternatif terbaik menurut masing-masing pedagang. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa PKL dalam melakukan pengadaan bahan tidak begitu saja diadakan, melainkan memikirkan alternatif-alternatif untung rugi dari yang mereka lakukan. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa seorang PKL meskipun tidak mempelajari teori manajemen dalam menjalankan usahanya ternyata menerapkan fungsi manajemen dengan baik. Khususnya pada fungsi perencanaan seperti yang disampaikan oleh Hasibuan (2008: 40). Perencanaan dan pengorganisasian bahan produksi PKL dikelola dengan baik dan sesuai dengan tujuan, hal tersebut relevan dengan pendapat Bartono dan Ruffino (2005:88)

Pola pengelolaan bahan PKL Jalan Raya Jemursari dapat dilihat pada Gambar 4.4



Gambar 4 Pola pengelolaan bahan PKL Jalan Raya Jemursari

3. Pola Pengelolaan Biaya (Money) PKL Makanan Di Jalan Raya Jemursari Surabaya

PKL Jalan Raya Jemursari tidak menggunakan perhitungan mendetail dalam menetapkan harga jual produk. PKL lima juga tidak memiliki catatan khusus atau pembukuan usaha dikarenakan kurangnya pengetahuan mengenai pengelolaan biaya sehingga PKL hanya berpatokan pada aktivitas usaha yang dilakukan setiap hari sehingga PKL juga tidak mempertimbangkan biaya penyusutan alat dan lain-lain, ketika ada alat rusak PKL mengambil uang dari tabungan (keuntungan berjualan setiap

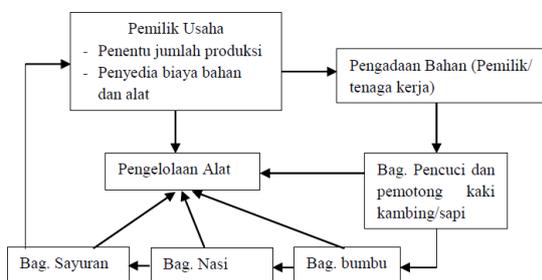
hari). PKL dalam merencanakan modal usaha menggunakan sistem *rolling* (memutar) dengan cara pendapatan hari kemarin dikelola untuk belanja bahan pada hari berikutnya untuk memudahkan perhitungan pengeluaran dan pendapatan, hal tersebut relevan dengan teori Harjito (2007: 116). Pola pengelolaan biaya PKL Jalan Raya Jemursari dapat dilihat pada Gambar 4.5.



Gambar 5 Pola pengelolaan biaya PKL Jalan Raya Jemursari

4. Pola Pengelolaan Peralatan (Mechine) PKL Makanan Di Jalan Raya Jemursari Surabaya

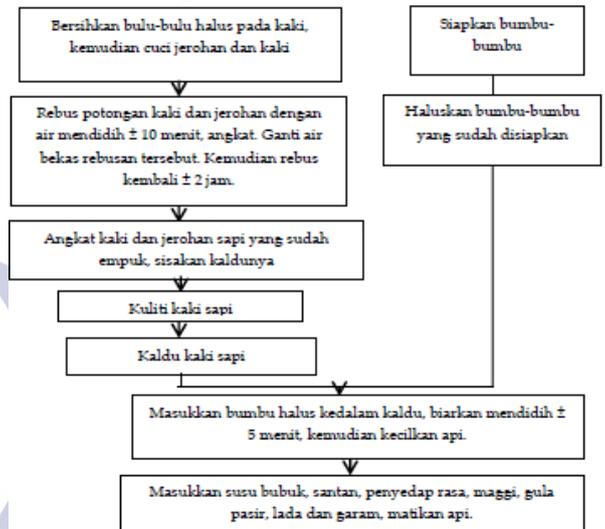
Peralatan yang digunakan PKL Jalan Raya Jemursari cenderung sederhana, dan tidak membutuhkan perawatan yang rumit, PKL melaksanakan fungsi perencanaan yang baik dengan menyiapkan alat sebelum mulai produksi, dan menggunakan alat sesuai dengan kebutuhan, sehingga proses memasak dapat berjalan dengan baik, lancar dan cepat. PKL memiliki cadangan alat produksi, hal ini berkaitan dengan efisiensi waktu, sehingga apabila ada kerusakan dapat segera dipakai. Selain itu sebagai wujud tabungan dalam bentuk peralatan. Perencanaan dan pengorganisasian alat tersebut sudah tepat perencanaan dan pengorganisasian pada teori Hasibuan, 2008: 40). Manajemen peralatan dalam produksi PKL Jalan Raya Jemursari dilaksanakan dengan baik, hal tersebut relevan dengan pendapat Bartono dan Rufino (2005:60). Pola pengelolaan peralatan PKL Jalan Raya Jemursari dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Pola Pengelolaan Peralatan PKL Jalan Raya Jemursari

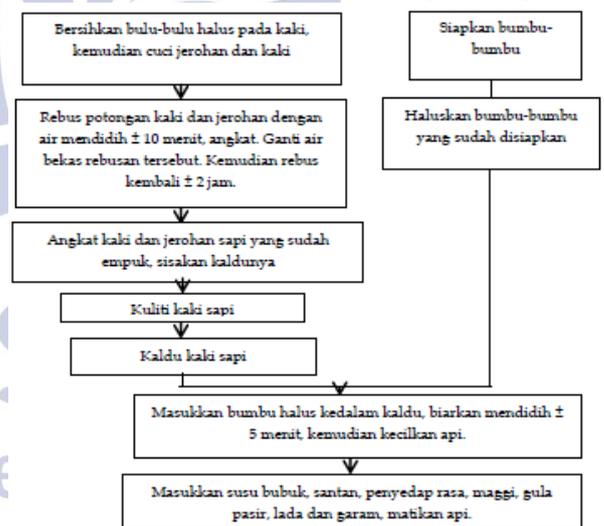
5. Pola Pengelolaan Cara Membuat (*Method*) PKL Makanan Di Jalan Raya Jemursari Surabaya

a. Diagram alir pembuatan sop kaki kambing



Gambar 4.7 Diagram alir pembuatan sop kaki kambing

b. Diagram alir pembuatan sop kaki sapi



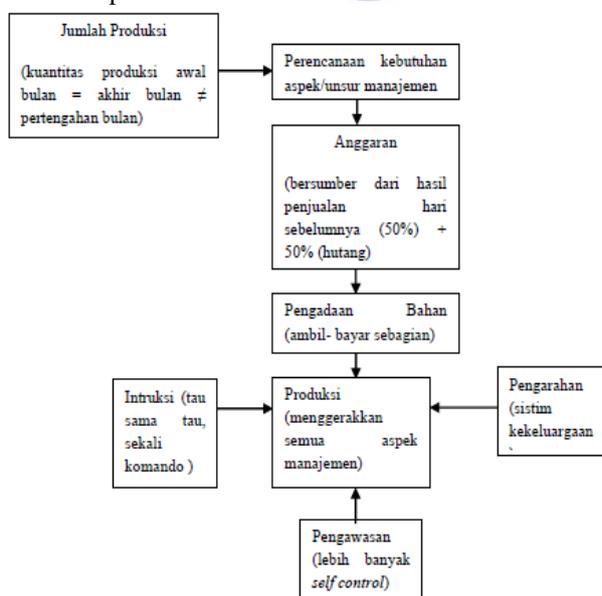
Gambar 4.8 Diagram alir pembuatan sop kaki sapi

Proses Produksi sop tidak memerlukan proses yang rumit dan waktu lama, namun kualitas dan efisiensi waktu yang dihasilkan dipengaruhi oleh cara tenaga kerja mengelola sumberdaya dan waktu yang tersedia. Merode proses produksi pada PKL banyak memiliki kesamaan, namun berbeda pada teknik pemasakan bumbu, sop kaki kambing tidak

ditumis untuk menghemat waktu dan bumbu yang diharapkan tetap segar, sedangkan sop kaki sapi ditumis agar bumbu tidak langu, sehingga rasa lebih sedap, hal tersebut berbeda dikarenakan pemilik usaha dapat memilih alternatif-alternatif terbaik bagi produksinya masing-masing. sehingga relevan dengan teori perencanaan menurut Hasibuan (2008: 40).

6. Pelaksanaan Pola Produksi Pedagang Kaki Lima (PKL) Makanan Di Jalan Raya Jemursari Surabaya

Pola produksi PKL Jalan Raya Jemursari terbentuk atas dasar kebiasaan aktivitas serta interaksi antar aspek-aspek manajemen yang dijalankan oleh pemilik dan tenaga kerja sehingga terbentuk sebuah kegiatan yang berpola yang didasari oleh kebijakan-kebijakan sebagai pengontrol proses produksi agar sesuai dengan tujuan yang diinginkan. Pola produksi PKL Jalan Raya Jemursari memiliki kesamaan yang membentuk pola yang sistematis meski ditemukan perbedaan alur pengadaan bahan. Sumber daya direncanakan, diorganisasikan dan dijalankan dengan baik saat pelaksanaan produksi sesuai dengan kebijakan masing-masing pedagang sehingga produksi terlaksana sesuai dengan jumlah produksi, kriteria sop dan waktu yang telah ditentukan. Pola produksi pada usaha PKL Jalan Raya Jemursari berjalan dengan baik dan mengikuti pola/sistem manajemen produksi yang baik menurut Bartono Dan Ruffino (2005: 144). Pola Produksi PKL Jalan Raya Jemursari dapat dilihat pada Gambar 4.9.



Gambar 4.9. Pola Produksi PKL Jalan Raya Jemursari

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan data hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. PKL Jalan Raya Jemursari Surabaya sesuai dengan kriteria PKL menurut PERDA Kota Surabaya No. 17 Tahun 2003 Bab 1 Ketentuan umum Pasal 1 ayat 6, dengan bentuk warung semi permanen (bongkar pasang), mempergunakan fasilitas umum sebagai tempat usahanya, menjalankan kegiatan usahanya dalam jangka waktu tertentu, usaha dengan skala kecil dengan menggunakan teknologi sederhana dan pemilik usaha menjadi manajer tunggal yang menangani usahanya mulai dari perencanaan usaha sampai dengan menggerakkan usaha sekaligus mengontrol atau mengendalikan usahanya. PKL Jalan Raya Jemursari masuk dalam legalitas formal dibuktikan dengan adanya PERDA yang mengikat PKL di kawasan tersebut. Proses produksi PKL Jalan Raya Jemursari tidak menerapkan personal hygiene dengan baik, hal tersebut bertentangan dengan cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga sebagaimana yang telah dituliskan pada peraturan BPOM RI 2012. PKL Jalan Raya Jemursari tidak memenuhi kriteria/syarat dapur produksi yang baik, sebagaimana yang telah disebutkan oleh Sumitro (2010: 19).
2. Kebijakan produksi PKL Jalan Raya Jemursari menerapkan fungsi dan aspek manajemen setiap hari tanpa mereka sadari, sehingga menjadi kebiasaan aktivitas-aktivitas dan interaksi yang membentuk sebuah pola produksi.
3. Pola produksi PKL Jalan Raya Jemursari memiliki kesamaan yang membentuk pola yang sistematis meski ditemukan perbedaan alur pengadaan bahan. Sumber daya pada PKL Jalan Raya Jemursari direncanakan, diorganisasikan dan dijalankan dengan baik saat pelaksanaan produksi mengikuti pola/sistem manajemen produksi yang baik menurut Bartono dan Ruffino (2005: 144).

Saran

1. Menjaga personal hygiene dan sanitasi higiene agar produk yang dipasarkan terjamin keamanannya untuk dikonsumsi sesuai dengan peraturan BPOM RI 2012.
2. Perbaiki seluruh kondisi dapur produksi sop kaki kambing sesuai dengan persyaratan dapur produksi menurut BPOM RI 2012 atau Sumitro (2010:19) guna menambah kenyamanan dalam bekerja dan terjaminnya sanitasi hygiene.
3. PKL sop kaki sapi disarankan untuk membersihkan secara berkala saluran pembuangan

air dan ditutup untuk mencegah pencemaran udara sehingga menambah kenyamanan dalam bekerja dan keamanan makanan. Dinding dapur produksi perlu dilakukan pengecatan ulang dengan warna yang lebih cerah agar terlihat bersih seperti dalam syarat dapur produksi yang baik menurut Sumitro (2010:19).

4. Pemerintah disarankan untuk melakukan penyuluhan atau bimbingan kepada PKL terkait personal hygiene dan kondisi dapur produksi yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 2016. Jumlah Pengangguran Bertambah Jadi 7,45 Juta Orang (Online). (<http://ekbis.sindonews.com/read/997601/34/jumlah-pengangguran-bertambah-jadi-7-45-juta-orang-1430816593>, diakses pada 1 Agustus 2016)
- Bartono & Ruffino.2005. Food and Product Management. Yogyakarta: Andi Offset.
- Budi, Ari S. 2006. *Kajian Lokasi Pedagang Kaki Lima Berdasarkan PKL serta Persepsi Masyarakat Sekitar Di Kota Pemalang*. Tesis tidak dipublikasikan. Semarang. Pasca Sarjana Universitas Diponegoro.
- Harjito, Agus dan Martono. 2007. Manajemen Keuangan. Yogyakarta: Ekonisia.
- Hasibuan, Malayu. 2008. Manajemen: Dasar, Pengertian, dan Masalah. Jakarta: Bumi Aksara.
- Patilima, Hamid. 2010. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.
- Peraturan Kepala BPOM RI Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (PKL)
- PERDA KOTA SURABAYA Nomor 17 Tahun 2003 Tentang Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima.
- Santoso, Slamet. 2013. Pola Mobilitas Pedagang Angkringan Di Kota Ponorogo (Mobility Pattern of The Angkringan Vendors In Ponorogo City). Dalam jurnal JPSB Vol. 1. 2, Universitas Muhamadiyah Ponorogo.
- Setaiawan, Ebta. 2012. Kamus Besar Bahasa Indonesia (online). (<http://kbbi.web.id/pola> diakses pada 17 mei 2016)
- Sumitro, Any S. 2006. Strategi Bisnis Makanan Tradisional (Kisah Sukses Dibalik Usaha Ulam's Group Restaurant di Bali. Surabaya:
- Sumitro, Any S. 2010. Manajemen Usaha Layanan Makanan. Surabaya: Unesa Press.