TINJAUAN PERMENPAR NO. 28 – 2015 USAHA PENJUALAN MAKANAN PADA SKALA MIKRO KECIL SURYA KENCANA BOGOR

Mashadi[1], Andi Yudha Amwila P[2]
[1,2]Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Kesatuan Bogor
Jalan Ranggagading No.1 Bogor Tengah Kota Bogor 16123
E-mail : Mashadi_75@yahoo.co.id[1], andimeiyudha@gmail.com[2]

ABSTRAK

Beberapa tahun terakhir ini, kuliner telah menjadi bagian dari kegiatan wisata dan bahkan kuliner telah menjadi tujuan wisata. Oleh sebab itu usaha kuliner perlu memiliki ukuran standar yang dapat memberikan rasa aman bagi yang mengkonsumsinya. Di Indonesia standar terkait wisata kuliner dapat mengacu kepada peraturan Menteri Pariwisata Nomor 28 Tahun 2015 yang telah ditetapkan dan diberlakukan sejak Desember 2015 (Permen-par).

Dalam penelitan akan melihat efektivitas Permen-par dalam penerapannya pada Pusat Penjualan Makanan yang terkategori Mikro dan Kecil di Pusat Kota Bogor yang meliputi Kecamatan Bogor Tengah. Hasil-hasil penelitian terdahulu terkait standarisasi layanan jasa dan kuliner dengan menggunakan beberapa aturan yang digunakanya, memberikan hasil, bahwa secara umum pelaku usaha belum sesuai dengan standar yang digunakan.

Metologi penelitian dalam penelitian ini adalah Deskriptif dengan cara Survey. Populasi diperoleh dari Data Dinas Koperasi dan UMKM yang kemudian banyaknya sampel ditetapkan dengan menggunakan rumus Slovin dengan α 0,05 (5%). Hasil penelitian secara umum menunujukkan bahwa pelaku usaha kuliner yang berada disepanjang jalan Surya Kencana Kota Bogor, secara keseluruhan belum memenuhi kriteria sebagai mana Peraturan Menteri Pariwista (Permen-par) No. 28 tahun 2015.

Kata_kunci _: Standarisasi; Pusat; Penjualan; Makanan; Wisata

ABSTRACT

In recent years, culinary has become a part of tourism activities and even culinary has become a tourist destination. Therefore, culinary businesses need to have a standard size that can provide a sense of security for those who consume them. In Indonesia the standards related to culinary tourism can refer to the Minister of Tourism regulation No. 28 of 2015 which has been established and enforced since December 2015 (Permen-par).

The research will look at the effectiveness of Permen-par in its application in the Micro and Small Food Sales Center in the City Center of Bogor, which covers Central Bogor District. The results of previous studies related to the standardization of services and culinary by using several rules that are used, give results, that in general business operators are not in accordance with the standards used.

The research methodology in this research is Descriptive by means of Survey. The population was obtained from the Data of the Cooperative and UMKM Office and then the number of samples was determined using the Slovin formula with α 0.05 (5%). The results of the study generally showed that culinary business actors located along Jalan Surya Kencana, Bogor City, as a whole did not meet the criteria as to which Minister of Pariwista Regulation (Permen-par) No. 28 of 2015.

1.1 Latar Belakang Penelitian.

Usaha kuliner yang menjamur di Kota Bogor mengalami peningkatan yang siginifikan. Dari informasi yang diperoleh dari Dinas Koperasi dan UMKM Kota Bogor, bahwa pertumbuhan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) kuliner di Kota Bogor meningkat dari 12 ribu ke 23 ribu pada akhir 2017. Pemerintah Kota Bogor menjadikan keberadaan usaha kuliner sebagai daya tarik wisata dan memasukkannya sebagai program pengembangan wisata di Kota Bogor. Namun seiring dengan bermunculannya usaha kuliner, dapat menyebabkan munculnya masalah baru, seperti penyebab kemacetan, sampah dari kegiatan usaha, dan jaminan kebersihan dan kesehatan produk.

Keberadaan kuliner Kaki Lima (K-5) perlu mendapat perhatian terkait kelayakannya sehingga tidak menimbulkan kerugian bagi yang memanfaatkannya. Pemanfaat jajanan K-5 adalah masyarakat lokal dan pendatang dari kota-kota yang berada disekitar kota Bogor. Masyarakat pemanfaat, memiliki hak untuk mendapatkan jaminan kelayakan atas makanan yang dikonsumsinya (food safety). Oleh karenanya perlu dilakukan standarisasi terhadap usaha kuliner K-5 dan dilakukan monitor dan evaluasi (monev) secara berkala.

Terbitnya Peraturan Meneteri Pariwisata Nomor 28 Tahun 2015 (Permen-par) tentang Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan menjadi alat yang dapat digunakan guna mengukur kelayakan manajemen usaha penjualan makanan. Di dalam Permen-par tersebut yang mulai diberlakukan pada tanggal 21 Desember 2015, menstandarisasi tiga aspek, yaitu aspek produk, aspek pelayanan dan aspek pengelolaan dan diharapkan seluruh Pusat Penjualan Makanan dapat terstandarisasi. Dan bagi pelaku usaha yang terkategori UMKM dan Koperasi standarisasi di berikan batas waktu sampai dengan Desember 2019.

Penerapan Permen-par tersebut perlu dievaluasi efektivitasnya dengan melakukan observasi langsung kepada pelaku usaha makanan dengan memperhatikan standar yang telah ditetapkan dalam Permen-par. Evaluasi dimaksudkan untuk mengetahui apakah pelaku usaha makanan telah menerapkan standar usahanya sesuai dengan Permen-par yang dapat memberikan jaminan kelayakan kepada masyarakat yang menggunakan/mengkonsumsinya.

1.2 Identifikasi Masalah.

Identifikasi masalah dilakukan dengan cara desk studi terhadap beberapa hasil penelitian terdahulu dan beberapa artikel pada website.

1.3 Batasan Masalah.

Batasan dalam penelitian ini, adalah :

1. Penerapan Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 28 Tahun 2015 tentang Standar Usaha Pusat Penjualanan Makanan.
2. Obyek penelitian adalah pelaku usaha kuliner di sepanjang Surya Kencana, Bogor Tengah, Kota Bogor yang terkategori usaha Mikro dan Kecil (Undang-undah Nomor

23 Tahun 2014 Tentang Pemerintahan Daerah dalam Pembagian Urusan Pemerintahan Konkuren Antara Pemerintah Pusat, Provinsi Dan Daerah Kabupaten/Kota, pada huruf Q Pembagian Urusan Pemerintahan Bidang Koperasi, Usaha Kecil, Dan Menengah. Pada tabel huruf Q disebutkan, bahwa Pemberdayaan usaha mikro yang dilakukan melalui pendataan, kemitraan, kemudahan perijinan, penguatan kelembagaan dan koordinasi dengan para pemangku kepentingan,

menjadi kewenangan Pemerintah Daerah Kota/Kabupaten).

1.4 Rumusan Masalah Penelitian.

1. Apakah pelaku usaha makanan terkategori mikro dan kecil telah melaksanakan Permen-par No. 28 Tahun 2015?
2. Kendala apa sajakah yang dihadapi dalam menerapkan Permen-par No. 28 Tahun 2015?

1.5 Tujuan Penelitian.

Berdasarkan rumusan masalah yang dibuat, maka tujuan dari penelitian ini, adalah :

1. Untuk mengevaluasi efektivitas Permen-par No. 28 Tahun 2015 di kalangan pelaku usaha makanan khsususnya yang terkategori Mikro dan Kecil.
2. Melakukan pengukuran terhadap kesesuaian Permen-par No. 28 Tahun 2015 terhadap kegiatan usaha makanan pada skala Mikro dan Kecil.

2. METODE

2.1 Metodologi Penelitian.

Di dalam penelitian ini akan dilakukan tinjauan terhadap penerapan Permen-par No. 28 Tahun 2015 pada usaha makanan yang terkategori Mikro dan Kecil sehingga diketahui efektivitas penerapannya. Penilaian dilakukan dengan membandingkan kriteria penilaian seperti pada lampiran Permen-par dimaksud dengan kenyataan di lapangan. Maka metode yang digunakan, adalah metode Deskritif dengan pendekatan kualitatif.

2.2 Populasi dan Sampel.

Populasi yang digunakan, adalah pengusaha makanan yang terkategori Mikro dan Kecil (UMK) yang ada di Jalan Surya Kencana Kota Bogor. Jumlah populasi mengikuti data yang diperoleh dari Dinas Koperasi dan UMKM Kota Bogor yang berada di sepanjang jalan Surya Kencana atau banyaknya sampel ditetapkan dengan cara Purposive Sampling di mana sasaran penelitian disesuikan dengan tujuan penelitian ini.

2.3 Metode Pengumpulan Data.

Pengumpulan data dengan cara observasi dengan menggunakan lembar penilaian dan wawancara seperti yang termuat dalam lampiran Permen-par No. 20 Tahun 2015.

2.4 Operasionalisasi Variabel.

Operasionalisasi variabel dalam penelitian ini, adalah kesesuaian pelaku usaha makanan skala mikro dan kecil, dengan Permen-par No. 28 Tahun 2015. Jalannya penelitian diilustrasikan pada Gambar 3.1 berikut.



Gambar22.1 Alir Penelitian

2.5 Analisis Data.

Analisis data dilakukan secara deskriptif berupa pengelompokkan data dari hasil observasi ke dalam Tabel Distribusi Frekuensi. Penilaian dilakukan dengan membandingkan kesesuaian keadaan di lapangan dengan lembar penilaian yang ada pada lampiran Permen-par No. 28 Tahun 2015

3. LANDASAN TEORI.

3.1 Kajian Teori.

Wisata Kuliner dalam beberapa tahun terakhir ini telah menjadi subjek studi, karena selalu menjadi bagian dari semua bentuk pariwisata lainnya (Hall, Sharples, dkk, 2003) . Demikian juga dalam wisata kuliner, seperti yang dikutip dalam Pedoman Pencacahan Usaha Restoran/Rumah Makan (Vrest) Tahun 2015 , bahwa Salah satu jenis wisata yang sekarang sedang berkembang cukup pesat adalah wisata kuliner.

3.1.1 Standarisasi Makanan.

Dikutip dari artikel Djoko Kurniawan tentang Standarisasi Servis Pada Bisnis Kuliner (2017) dikatakan, bahwa banyak hal yang harus distandarisasi agar bisnis kuliner bisa berkembang cepat dan memberikan hasil yang baik bagi pebisnis. Beberapa standard yang harus diperhatikan, antara lain: kualitas pelayanan, kebersihan, penampilan petugas, cara berkomunikasi kepada customer, kulitas dan rasa, dan aspek-aspek pendukung lain seperti suasana, musik dan masih banyak hal lainnya.

Kota Bogor yang merupakan bagian dari provinsi Jawa Barat dapat memberikan kekayaan berbagai wisata. Kemudahan akses menuju pencapaian ibukota Jakarta dan Bandung, Ibukota Jawa Barat, membuat kota Bogor memiliki potensi menjadi counter magnet atau pelarian singkat bagi wisatawan Jakarta dan Bandung. Hal ini juga terbukti dari perkembangan wisatawan domestik yang terus meningkat setiap tahunnya ke kota yang memiliki julukan "Kota Hujan" (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bogor, 2014)4. Sektor kuliner merupakan jajaran 3 teratas alasan seseorang pergi ke suatu daerah. Pengeluaran wisatawan untuk kuliner berada pada angka 30%-40% dari total pengeluaran wisata," ujar Vita. Data ini membuat Kementerian Pariwisata menargetkan 2,3 juta wisatawan kuliner mancanegara pada tahun 2019 mendatang. Kemenpar menargetkan kenaikan devisa kuliner sebanyak 30% atau menyentuh angka Rp66,9 triliun (Anggoro, 2016)5.

3.1.2 Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 28 Tahun 2015 Tentang Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan.

Permen-par No. 28 Tahun 2015, merupakan kebijakan terkait standarisasi Usaha Usaha Pusat Penjualan Makanan dalam 3 aspek, yaitu aspek produk, pelayanan, dan pengelolaan usaha pusat penjualan makanan. Tujuannya adalah untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha pusat penjualan makanan.

3.2 Kajian Literatur.

Hasil penelitian yang dilakukan Akbar dan Pangestuti (2017)6, menyebutkan bahwa Dalam upaya meningkatkan citra destinasi pariwisata TNBTS ada faktor penghambat. Hasil penelitian mendapatkan ada 5 (lima) faktor penghambat dalam meningkatkan citra destinasi pariwisata TN Bromo Tengger Semeru (TNBTS). Pertama adalah dari aspek manusia, kedua ialah penggunaan harga, yang ketiga yaitu kebersihan, selanjutnya adalah metode pemasakan makanan, dan yang trakhir adalah penyedian air.

Amuquandoh (2013)7 dan Vanhonacker (2010)8 memiliki penelitian yang sama yang berkisar pada makanan tradisional di suatu negara, tetapi memiliki objek penelitian yang berbeda. Penelitian di Ghana yang berfokus pada makanan tradisional yang dikonsumsi oleh wisatawan menjadi objek penelitian, sementara teman Vanhonackerdan melihat konsumen makanan tradisional Eropa sebagai objek penelitian. Dari preferensi makanan

tradisional yang diperoleh dari hasil penelitian di Ghana, diketahui bahwa kemasan, kualitas layanan dan kondisi kebersihan tempat makan sendiri adalah hal-hal yang harus ditingkatkan dan dipelihara. Sementara hasil penelitian konsumen makanan tradisional Eropa, diketahui bahwa profil konsumen midlife up sadar akan kesehatan, cinta negara mereka dan memasak.

Pendapat Mari Elka Pangestu yang pada saat itu adalah Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif yang dikutip oleh Jurnalis Ernowo Pasha (2012)9, bahwa melalui standarisasi pelayanan dan kualitas, ini akan membuat rumah makan atau restoran lebih menerapkan baku tentang pelayanan dan kualitas terhadap wisatawan.

3.3 Penelitian Terdahulu Lainnya.

Penelitian terkait wisata kuliner cukup banyak dilakukan di beberapa tempat di Indonesia. Berikut adalah beberapa hasil penelitian terdahulu :

1. Penelitian Lukiawan dan Setyoko (2017)10, bahwa Pelaku usaha hotel yang berada di daerah dengan industri pariwisata yang sudah maju yaitu Bali dan Yogyakarta mempunyai kemampuan lebih baik dalam memenuhi persyaratan minimal standar usaha yaitu sebesar 71,4 % responden.

2. Wimpertiwi Dotty, Gatot Hendro Prakoso (2017)[11]. Dalam penelitiannya yang berjudul Strategi Pemasaran : Menyatukan Usaha Kecil Menegah (UKM) Di Dalam Merk Tunggal dan Standarisasi Untuk Memperbaiki Level Usaha, Studi Kasus UKM Di Indonesia Bidang Makanan, menyimpulkan bahwa Komunitas Kue Bunda ini punya potensi yang kuat untuk berkembang dikarenakan potensi masing-masing anggota komunitasnya, produk yang dimiliki, dan sumber daya yang dimiliki baik masing-masing anggota maupun secara bersama-sama. Perlu adanya keseragaman antar wilayah agar bisa berkembang bersama-sama di dalam komunitas.

3. Penelitian Gunawan 2016 dengan Judul Identifikasi Wisata Kuliner Kota Bogor dengan hasil, bahwa dari identifikasi berupa sebaran lokasi kuliner Kota Bogor, Pola sebaran kuliner Kota Bogor yang lebih dominan sebarannya kepusat kota, klaster kuliner moderen yang lebih dominan dibanding klaster kuliner tradisional, pendapat pedagang yang setuju apabila adanya pengalokasian, pendapat wisatawan yang menilai wisata kuliner Kota Bogor yang sudah pantas menjadi Daerah Tujuan Pariwisata, pendapat masyarakat sekitar yang merasakan efek secara langsung sebagai sumber mata pencaharian baru, kurang sinkronnya kebijakan yang mengatur wilayah pengembangan wisata kuliner terhadap kondisi eksisting wisata kuliner Kota Bogor.

4. Tanuwijaya (2015)13 di dalam penelitiannya yang berjudul Peningkatan Kompetensi Sdm Bidang Tata Hidangan Melalui Pelatihan Pada Usaha Akomodasi Hotel Bintang Tiga Di Kabupaten Bogor, memberikan kesimpulan, bahwa Merujuk pada hasil analisis dan olah data, peneliti menarik beberapa simpulan di antaranya: (1) pengetahuan karyawan bagian pelayanan makanan dan minuman di hotel bintang tiga di Kabupaten Bogor pada umumnya dikategorikan belum cukup untuk memahami apa yang menjadi tanggung-jawabnya sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). (2) keterampilan karyawan pada bagian pelayanan makanan dan minuman di Kabupaten Bogor pada umumnya sudah mampu menjalankan tugas dan tanggung jawabnya dalam memberikan pelayanan makanan dan minuman. (3) Perilaku karyawan pada umumnya belum

menunjukkan perilaku yang sesuai dengan standar pelayanan.

5. Sumarto, Purwiyatno Hariyadi, Eko Hari Purnomo (2014)14 dalam penelitian yang berjudul Kajian Proses Perumusan Standar dan Peraturan Keamanan Pangan di Indonesia memberikan hasil, bahwa hasil survei dan FGD menunjukkan bahwa banyak standar dan peraturan keamanan pangan yang mengalami hambatan dalampenerapannya disebabkan karena telah terjadi kesenjangan antara prinsip-prinsip baik dan kenyataan penerapannya.

3.4 Kerangka Pemikiran.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektivitas penerapan Permenpar No. 20 Tahun 2015 tentang Standar Usaha Pusat Penjualan Makanan pada pelaku usaha Mikro dan Kecil di Kota Bogor.

3.5 Pengembangan Hipotesis.

Untuk lebih mengarahnya penelitian ini dibuat hipotesis kerja, sebaga berikut :

Diduga Permen-par Nomor 28 Tahun 2015 belum dapat sepenuhnya diaplikasikan pada para pelaku usaha di pusat penjualan makanan di Kota Bogor yang di antaranya para pelaku usaha kuliner skala Mikro dan Kecil.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN.

Hasil penelitian dapat disajikan sebagai berikut :

Tabel 1. Hasil Survei Aspek Produksi

ASPEK PRODUK						
	Pernyataan	STS	TS	KS	S	SS
1	Luas Ruangan sesuai dengan kebutuhan jenis restoran, rumah makan, dan/atau kafe	27	24	10	7	0
2	Memiliki sys-tem sirkulasi udara dan pen-cahayaan sesuai standard an/atau ketentuan per-aturan perun-dang-undangan	30	20	11	5	2
3	Tersedianya ak-ses masuk dan keluar untuk masing-masing restoran rumah makan, dan/atau kafe	45	13	4	4	2
4	Papan nama pu-sat penjualan makan dengan tulisan yang ter-baca jelas dan mudah terlihat, pemasangan se-suai dengan ke-tentuan peratur-an perundang-undangan	37	21	5	4	1
5	Penanda arah yang memnun-jukkan fasilitas makanan dan minuman, yang jelas dan mudah terlihat	47	13	6	1	1
6	Fasilitas parkir yang bersih, aman, dan tera-wat, dilengkapi dengan rambu lalu lintas yang sesuai dengan ketentuan per-aturan dan perundang-undangan	50	15	1	2	0
7	Ketersediaan air bersih yang memenuhi per-syaratan kelaik-an sesuai kappa-sitas yang dibu-tuhkan	36	16	13	3	0
8	Ketersediaan listrik sesuai kapasitas yang dibutuhkan	35	18	10	5	0
9	Mushola yang bersih dan tera-wat dengan per-lengkapannya	60	5	2	1	0
10	Toilet yang ber-sih, terawatt dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita, ter-masuk untuk pe-ngunjung disabi-litas yang ma sing-masing di-lengkapi dengan	49	13	4	2	0
	a. Tanda yang jelas					
	b. Air bersih yang cukup					
	c. Tempat cuci tangan dan pe-ngering					
	d. Kloset					
	e. Tempat sam-pah tertutup					
	f..Tempat buang air kecil untuk toilet pengun-jung pria					
	g. Sirkulasi uda-ra dan penca-hayaan yang baik					
11	Tempat sampah tertutup yang terdiri dari:	51	14	3		0
	a. Tempat sam-pah organic					
	b. Tempat sam-pah non organik					
12	Tersedia ruang ibu yang men-yusui (laktasi)	61	5	2		0
13	Tersedia ruang makan dan mi-num untuk usa-ha restoran, rumah makan, dan/atau kafe	44	12	6	6	0
14	Tersedia meja dan kursi yang bersih dan tera-wat, sesuai jenis restoran, rumah makan, dan/atau kafe	36	15	9	8	0

15	Tersedia sirkula-si udara dan pencahayaan yang baik	40	15	10	2	1
16	Tersedia tempat/ area pengelolaan makanan pada masing-masing usaha restoran dileng-kapi Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Perlengkap-an Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)	53	13	1	1	0
17	Tersedianya ru-ang/tempat pan-try pada masing-masing usaha kafe	45	18	4	1	
18	Tersedia per-lengkapan dan peralatan untuk penyimpanan dan penyajian makanan untuk rumah makan	40	18	7	3	0
19	Tersedia Sirku-lasi udara dan pencahayaan yang baik	41	17	7	2	1
20	Tempat sampah tertutup yang terdiri atas :	53	13	2		0
	a.Tempat sam-pah organic					
	b.Tempat sam-pah nonorga-nik					
21	Tempat penyim-panan makanan mudah rusak (*perishable*) dan makanan kering (*groceries*)	47	13	4	4	0

Terlihat pada Tabel 1, bahwa kecenderungan responden cenderung menyatakan tidak sesuai (95.17%) terhadap aspek produksi pengelola usaha kuliner di sepanjang jalan Surya Kencana Kota Bogor dan hanya 4,83% responden saja yang menyatakan sesuai.

Tabel 2. Hasil Survei Aspek Pelayanan

ASPEK PELAYANAN						
		STS	TS	KS	S	SS
1	Penyewaan tem-pat usaha restoran, rumah makan, dan/atau kafe	51	10	3	4	
2	Penyiapan kon-trak sewa pengelola restoran, rumah makan, dan/ atau kafe	52	10	4	2	
3	Penanganan kelu-han pengelola restoran, rumah makan, dan/atau kafe	57	7	3	1	
4	Pelayanan informasi	55	9	3	1	

Pada Aspek Pelayanan responden dominan menyatakan tidak sesuai (97,06%) dan hanya 2,94% saja yang menyatakan sesuai.

Tabel 3. Hasil Survei Aspek Pengelolaan

ASPEK PENGELOLAAN						
		STS	TS	KS	S	SS
1	Profil perusahaan yang terdiri atas:	53	10	3	2	
	a. Struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi					
	b. Uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi					
2	Rencana usaha yang lengkap, terukur dan terdokumentasi	43	16	6	3	
3	Dokumen Prosedur Operasional (Standar Operating Procedure) dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja	52	13	2	1	
4	Peraturan Perusahaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan dan terdokumentasi	50	13	4	1	
5	Pelaksanaan program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha pusat penjualan makanan	47	15	4	2	
6	Pelaksanaan program kebersihan dan perawatan lingkungan	53	11	3	1	
7	Pelaksanaan program pencegahan dan/atau dalam keadaan darurat, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan	57	7	3	1	
8	Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan	64	2	1	1	
9	Tersedia perlengkapan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) sesuai dengan standard an/atau ketentuan peraturan perundang-undangan	40	10	15	2	
10	Tersedia tempat penampungan sementara sampah organic dan non organic, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan (untuk usaha yang berdiri sendiri)	63	3	1	1	
11	Melaksanakan program peningkatan kemampuan dan keterampilan sesuai kebutuhan	59	8	1		
12	Melaksanakan evaluasi kinerja SDM sesuai kebutuhan	51	10	6	1	
13	Melaksanakan pemeriksaan kesehatan untuk karyawan	56	6	3	3	
14	Satuan pengamanan yang emmiliki Kartu Tanda Anggota (KTA) Satuan Pengamanan yang	62	3	1	2	

	dikeluarkan oleh Kepolisian Republik Indonesia					
15	Ruang ganti pakaian karyawan tertentu	59	6	2	1	
16	Ruang makan karyawan dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang sesuai dengan standard an/atau ketentuan peraturan perundang-undangan	63	3	1	1	
17	Toilet keryawan dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang sesuai dengan standard an/atau ketentuan peraturan perundang-undangan.	63	2	2	1	
18	Ruang kantor, dengan system pencahayaan dan sirkulasi udara yang sesuai dengan standard an/atau ketentuan peraturan perundang-undangan (untuk usaha yang berdiri sendiri)	65	2	1		
19	Tersedia pengolahan air limbah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan	63	2	3		
20	Instalasi listrik/genset sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan	60	6	1	1	
21	Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan pertauran perundang-undangan	50	15	2	1	
22	Instalasi gas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan	55	10	1	1	
23	Akses khusus darurat dan tempat berkumpul yang terlihat dengan rambu yang jelas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan	59	5	1	2	
24	Peralatan Komunikasi yang terdiri dari telepon, faksimili dan jaringan internet	62	2	2	1	
25	Instalasi kamera pengawas (closed circuit television/ CCTV) yang berfungsi dengan baik	45	17	4	1	
26	Gudang atau tempat penyimpanan yang bersih dan terawat	62	3	2	1	

STS = Sangat Tidak Sesuai
TS = Tidak Sesuai
KS = Kurang Sesuai
S = Sesuai
SS = Sangat Sesuai

Pada Tabel 3. aspek pengelolaan pernyataan respon-den dominan tidak sesuai (98,18%) dan yang cenderung sesuai hanya 1,82%.

Berdasarkan pernyataan respondentersebut dapat diketahui bahwa pelaku usaha kuliner yang ada di sepanjang jalan Suryakencana Kota Bogor belum menerapkan Peraturan Menteri Pariwisata No. 28 Tahun 2015 (Permen-par). Keadaan tersebut disebabkan oleh pelaku usaha kuliner yang seluruhnya belum mendapatkan sosialisasi Permen-par, sehingga belum melaksanakan standar-standar sesuai dengan Permen-par. Alasan lain adalah tingkat pendidikan pelaku usaha kuliner yang relative rendah (.≤ SMA).

5. KESIMPULAN.

5.1. Kesimpulan.

1. Bahwa efektivitas Permenpar jauh dari harapan
2. Tidak ada sosialisasi Permen-par

5.2 Saran

1. Diperlukan sosialisasi Permen-par No. 29 Tahun 2015 oleh Dinas Terkait.
2. Diperlukan pembinaan guna melaksanakan Permen-par No.28 Tahun 2015.

STS = Sangat Tidak Sesuai
TS = Tidak Sesuai
KS = Kurang Sesuai
S = Sesuai
SS = Sangat Sesuai

DAFTAR PUSTAKA

Akbar Auzan Tawadlu (2017). Peran Kulinar Dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. Jurnal Administrasi Bisnis (JAB) Vol. 50 No. 1, Universitas Brawijaya. Malang.

Amuquandoh, F. E., Ramos, A. (2013). Traditional food preferences of tourists in Ghana. British Food Journal, 115, 987 – 1002.

Anggoro Anastasia (2018). Pemerintah Agresif Dorong Wisata Kuliner Indonesia. Editor : Eva Martha Rahayu. www.swa.co.id

Ernowo Pasha (2012). Wisata Kuliner Butuh Standar Pelayanan dan Kualitas. Lokakarya Bidang Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Jakarta.

Gunawan Teddy (2016). Identifikasi Wisata Kuliner Kota Bogor. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perencanaan Wilayah dan Kota. Vol 1, No 1, 2016.

Hall, Cholin Michael dkk, 2003, Food Tourism Around the world: development, management and markets, Publisher's Note: Transferred to Taylor & Francis as of 2011. Butterworth-Heinemann.

Kurniawan Djoko (2017). Standarisasi Service Di Bisnis Kuliner. Senior Business Consultant | UMKM Expert DK Consulting Group. Jakarta (www.djokokurniawan.com).

Lukiawan Reza dan Ajun Tri Setyoko (2017). Kesiapan Pelaku Usaha Hotel Dan Restoran Dalam Penerapan Standar Minimal Usaha Pariwisata. Pusat Penelitian dan Pengembangan Standardisasi, Badan Standardisasi Nasional. Gedung BPPT 1 Lantai 12, Jl. M.H.Thamrin no 8, Kebon Sirih, Jakarta Pusat 10340, DKI Jakarta, Indonesia.

Pedoman Pencacahan Usaha Restoran/Rumah Makan (Vrest) Tahun 2015. Sub Direktorat Statistik Pariwisata. Badan Pusat Statistik.

Rencana Kerja Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bogor Tahun 2014.

Sumarto, Purwiyatno Hariyadi, Eko Hari Purnomo (2014). Kajian Proses Perumusan Standar dan Peraturan Keamanan Pangan di Indonesia. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor Jalan Puspa No. 1 Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680. PANGAN, Vol. 23 No. 2 Juni 2014 : 108-119

Tanuwijaya Linandar (2015). Peningkatan Kompetensi SDM Bidang Tata Hidangan Melalui Pelatihan Pada Usaha Akomodasi Hotel Bintng Tiga Di Kabupaten Bogor. Barista Volume 2, Nomor 1. Sekolah Tinggi Pariwisata \, Bandung.

Vanhonacker, F., Lengard, V., Hersleth, M., Verbeke, W. (2010). Profiling European traditional food consumers. British Food Journal, 112, 871 – 886.

Wimpertiwi Dotty, Gatot Hendro Prakoso (2017). Strategi Pemasaran : Menyatukan usaha kecil menegah (UKM) di dalam merk tunggal dan standarisasi untuk memperbaiki level usaha, studi kasus UKM di Indonesia bidang makanan. Binus University. Jurnal Ilmu Komunikasi dan Bisnis, Volume 3-Nomor 1- Oktober 2017.