



Research Article

Analisis Aspek teknis dan Operasional pada Usaha Angkringan Seblak Prasmanan di Kabupaten Gedangan

Bilal Kautsar Setiabudi

Ekonomi Syariah, Fakultas Keislaman, Universitas Trunojoyo Madura

Email: 220721100133@student.trunojoyo.ac.id

Copyright © 2024 by Authors, Published by INTERDISIPLIN: Journal of Qualitative and Quantitative Research. This is an open access article under the CC BY License <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Received : September 18, 2024

Revised : October 12, 2024

Accepted : October 27, 2024

Available online : December 05, 2024

How to Cite: Bilal Kautsar Setiabudi. (2024). Analysis of Technical and Operational Aspects of the Buffet Seblak Angkringan Business in Gedangan Regency. *INTERDISIPLIN: Journal of Qualitative and Quantitative Research*, 1(6), 385–392. <https://doi.org/10.61166/interdisiplin.v1i6.35>

Analysis of Technical and Operational Aspects of the Buffet Seblak Angkringan Business in Gedangan Regency

Abstract. The Seblak Prasmanan angkringan business in Gedangan Regency has become a popular culinary destination, offering a variety of seblak menus with a buffet concept. This study aims to analyze the technical and operational aspects of this business to identify the factors that influence its success and operational efficiency. A qualitative and quantitative approach was used in this research, with data collection methods including direct observation, interviews with owners and employees, and analysis of operational documents. The results of the study show that technical aspects such as location selection, angkringan layout, and cooking equipment significantly affect operational smoothness. Additionally, operational management, including work schedule arrangements, raw material management, and customer service, plays an important role in maintaining quality and customer satisfaction. The main challenges faced are fluctuations in raw material availability and food waste management. This study concludes that the implementation of efficient operational strategies and

innovation in service can enhance the competitiveness of the Seblak Prasmanan angkringan business in Gedangan Regency.

Keyword: Feasibility Studies, Seblak Business, techinal operational

Abstrak. Usaha angkringan Seblak Prasmanan di Kabupaten Gedangan telah menjadi salah satu destinasi kuliner yang populer, menawarkan beragam menu seblak dengan konsep prasmanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis aspek teknis dan operasional dari usaha ini guna mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan dan efisiensi operasionalnya. Pendekatan kualitatif dan kuantitatif digunakan dalam penelitian ini, dengan metode pengumpulan data melalui observasi langsung, wawancara dengan pemilik dan karyawan, serta analisis dokumen operasional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek teknis seperti pemilihan lokasi, tata letak angkringan, dan peralatan memasak sangat mempengaruhi kelancaran operasional. Selain itu, manajemen operasional, termasuk pengaturan jadwal kerja, pengelolaan bahan baku, dan layanan pelanggan, berperan penting dalam mempertahankan kualitas dan kepuasan pelanggan. Tantangan utama yang dihadapi adalah fluktuasi ketersediaan bahan baku dan manajemen limbah makanan. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penerapan strategi operasional yang efisien dan inovasi dalam pelayanan dapat meningkatkan daya saing usaha angkringan Seblak Prasmanan di Kabupaten Gedangan.

Keywords: Studi Kelayakan, Bisnis Seblak, Aspek Teknis dan operasional

PENDAHULUAN

Makanan khas merupakan bagian dari wujud budaya yang berciri kedaerahan yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Maka terciptalah makanan di Indonesia yang beragam jenis, rasa dan bahan rempahnya, (Marwanti, 2000). Makanan juga dapat menjadi bagian dari kebudayaan yang mencirikan identitas suatu bangsa dan atau suatu daerah yang diciptakan oleh sekelompok manusia didaerahnya. Berdasarkan hal tersebut maka makanan sendiri dapat disebut sebagai makanan tradisional karena diciptakan disuatu daerah tertentu. Salah satu makanan tradisional yang sudah terkenal dikalangan masyarakat adalah Seblak yaitu makanan khas atau kuliner Kota Bandung (Andayani, 2006)¹. Seblak adalah salah satu makanan Indonesia, yang umumnya adalah makanan khas dari Bandung Jawa Barat² yang bercita rasa gurih dan pedas, yang terbuat dari kerupuk basah yang dimasak dengan sayuran dan sumber protein seperti telur, ayam, atau olahan daging sapi, dan dengan bumbu yang di racik menggunakan ciri khas kencur. Seblak memiliki berbagai macam menu yaitu, seblak basah, seblak lembab dan seblak kering. Menu merupakan salah satu susunan daftar pada makanan yang sudah tersusun dengan harga yang sangat menarik, agar konsumen tertarik dengan menu yang ditawarkan. Menu yang di sediakan sangatlah bervariasi di antaranya yakni seblak mie komplit, seblak ceker kerupuk, seblak mie, seblak kerupuk, seblak cuanki. Keunikan pada seblak

¹ R. Andayani, *Makanan Tradisional Masyarakat Betawi dalam Ani Rostiyati dan Toto Sucipto, Budaya Masyarakat Betawi*, Bandung, Balai Kajian Sejarah Dan Nilai Tradisional, 2006.

² Intani, Ria, *Kiat Penjual Makanan Tradisional dalam Menembus Pasar*, Patanjala: Journal of Historical and Cultural Research 6.2 (2014): 315-328.

prasmanan Kabupaten Gedangan ini memiliki cita rasa khas tersendiri salah satu menu yaitu seblak jamur enoki.

Seblak merupakan salah satu jajanan kuliner atau disebut dengan makanan pengganti masa luang yang sangat di minati oleh generasi muda salah satunya pada remaja perempuan maupun laki-laki. Kepuasan konsumen merupakan suatu rasa suka atau kecewa ketika muncul dalam hal membandingkan sebuah kinerja atau hasil yang diharapkan (Kotler, 2016)³. Kepuasan konsumen dikatakan dapat memuaskan konsumen dengan hasil kinerja yang di harapkan konsumen akan merasa puas dan senang. Hal ini yang membuat konsumen membeli suatu produk secara berulang-ulang kali. Jika sebuah kinerja ini tidak sesuai dengan harapan konsumen, maka akan menyebabkan konsumen tidak merasa puas dan pada akhirnya konsumen tidak berkunjung kembali. Menurut Nitisetmito dan Burhan (1995), Studi Kelayakan Bisnis merupakan suatu metode penjajagan dari suatu gagasan usaha tentang kemungkinan layak atau tidaknya gagasan usaha tersebut dilaksanakan. Berdasarkan latar belakang yang telah di jelaskan, maka penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul “Studi Kelayakan Bisnis Angkringan Seblak Prasmanan di Kabupaten Gedangan”.

KAJIAN PUSTAKA

Pengertian Studi Kelayakan Bisnis

Studi kelayakan bisnis adalah suatu kajian ilmu yang menilai pengerjaan suatu bisnis untuk dilihat layak atau tidak layak (feasible or infeasible) dilaksanakan dengan menempatkan ukuran-ukuran baik secara kualitatif dan kuantitatif yang akhirnya terangkum dalam sebuah rekomendasi (Fahmi, 2014). Aspek sumber daya manusia dimaksudkan untuk membantu pihak perusahaan untuk menyediakan dan mendefinisikan kebutuhan tenaga kerja dengan kualitas dan kuantitas yang diperlukan. Jika suatu usaha tidak memiliki kelayakan dalam aspek manajemen sumber daya manusia dapat berakibat fatal pada usaha tersebut karena perencanaan tenaga kerja yang buruk dapat menghambat proses dalam mencapai tujuan perusahaan. (Aditya, dkk, 2014).

Seblak Prasmanan

Seblak adalah makanan khas dari Bandung, Jawa Barat, yang terkenal dengan rasa pedas dan gurihnya. Makanan ini terbuat dari kerupuk yang direbus hingga lunak, kemudian dimasak dengan bumbu khas yang terdiri dari kencur, cabai, bawang putih, dan rempah lainnya. Seblak biasanya disajikan dengan tambahan bahan lain seperti sayuran, telur, ceker ayam, bakso, sosis, atau jenis protein lainnya.

Seblak Prasmanan: Konsep dan Ciri Khas Seblak Prasmanan adalah inovasi dari sajian seblak tradisional yang mengadopsi konsep prasmanan atau buffet, di mana pelanggan dapat memilih sendiri bahan-bahan dan tingkat kepedasan sesuai dengan selera mereka. Pelanggan diberikan kebebasan untuk memilih dan mengambil sendiri bahan-bahan yang ingin mereka masukkan ke dalam seblak mereka. Ini termasuk berbagai jenis kerupuk, mie, sayuran, dan sumber protein. Variasi Bahan: Tersedia berbagai macam bahan yang dapat dipilih pelanggan,

³ Philip Kotler, *Marketing Manajemen*, 15th edition, Parson Education, Inc, 2016.

Pengolahan di Tempat: Setelah memilih bahan-bahan, seblak akan dimasak langsung di tempat oleh koki dengan bumbu seblak yang khas. Proses ini memastikan seblak disajikan dalam keadaan segar dan panas. Bumbu Khas: Bumbu yang digunakan biasanya terdiri dari campuran kencur, bawang putih, cabai, garam, dan rempah lainnya yang memberikan cita rasa yang khas pada seblak.

Aspek Teknis dan Operasi

Menurut Kasmir dan Jakfar (2012)⁴ secara umum ada beberapa hal yang harus dicapai dalam penilaian aspek teknis/operasi yaitu agar perusahaan dapat menentukan lokasi yang tepat, baik untuk lokasi pabrik, gudang, cabang, maupun kantor pusat, agar perusahaan dapat menentukan layout yang sesuai dengan proses produksi yang dipilih, sehingga dapat memberikan efisiensi dan agar perusahaan bisa menentukan teknologi yang paling tepat dalam menjalankan produksinya.

Hal – hal yang perlu diperhatikan dalam aspek ini adalah masalah penentuan lokasi, luas produksi, tata letak (layout), penyusunan peralatan pabrik dan proses produksinya termasuk pemilihan teknologi. Kelengkapan kajian aspek operasi sangat tergantung dari jenis usaha yang akan dijalankan, karena setiap jenis usaha memiliki prioritas tersendiri. Jadi, analisis dari aspek operasi adalah untuk menilai kesiapan perusahaan dalam menjalankan usahanya dengan menilai ketepatan lokasi, luas produksi dan layout serta kesiagaan alat– alat yang akan digunakan.

Penentuan lokasi misalnya perlu dilakukan dengan pertimbangan yang matang. Pemilihan lokasi terdiri untuk kantor pusat, cabang, gudang dan pabrik. Dalam kaitannya dengan studi kelayakan bisnis hal yang paling kompleks dan rumit adalah penentuan lokasi pabrik, mengingat banyaknya pertimbangan yang harus diperhitungkan sebelum suatu lokasi pabrik diputuskan. Pertimbangannya adalah apakah dekat bahan baku atau dekat pasar atau dekat konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Teknis Operasional

1. Lokasi dan Layout Seblak Angkringan

Bisnis Angkringan Seblak ini memiliki lokasi usaha yang berada di kawasan Gedangan, Semabung, Jawa Timur. Lokasi bisnis Angkringan Seblak ini dapat dikatakan cukup beresiko untuk dijangkau. Hal dikarenakan untuk sampai di lokasi tersebut harus melalui Bypass Juanda yang dilalui oleh kendaraan besar dengan kecepatan tinggi.

⁴ *Ibid.*



Pemilik bisnis mengambil langkah untuk membuka outlet di beberapa wilayah yang berbeda dimana tempat produksi dan gudangnya berada dilokasi yang sama (di daerah Semambung) sedangkan untuk lokasi penjualan berbeda lokasi yang tersebar di 9 tempat berbeda. Pemilik memutuskan demikian dikarenakan di daerah Semambung tidak memenuhi kriteria penjualan dan target pasar pemilik bisnis. Sehingga pemilik bisnis memutuskan untuk menempatkan outlet di lokasi lain yang dinilai strategis dan sesuai dengan target pasar.

Aspek Teknis

Peralatan masak yang digunakan dalam angkringan seblak prasmanan di Kabupaten Gedangan terdiri dari kompor gas bertekanan tinggi, wajan besar, serta alat penyimpanan panas seperti food warmer. Pemilihan peralatan ini didasarkan pada kebutuhan untuk memasak dalam jumlah besar dengan cepat dan menjaga makanan tetap hangat. Observasi menunjukkan bahwa penggunaan peralatan berkualitas tinggi membantu dalam efisiensi waktu masak dan mempertahankan kualitas makanan. Selain itu, alat penyimpanan panas memungkinkan makanan disajikan dengan suhu yang tepat sepanjang hari.

Kualitas bahan baku merupakan faktor krusial dalam mempertahankan rasa dan kelezatan seblak. Usaha ini mengandalkan pemasok lokal untuk mendapatkan bahan baku segar seperti sayuran, kerupuk, dan bumbu-bumbu. Hasil wawancara menunjukkan bahwa pemilik angkringan melakukan seleksi ketat terhadap bahan baku yang masuk, dengan memastikan kesegaran dan kebersihannya. Manajemen persediaan dilakukan dengan metode FIFO (First In, First Out) untuk menghindari penumpukan stok lama.

Metode pengolahan seblak yang konsisten menjadi kunci dalam menjaga standar rasa. Berdasarkan observasi, setiap porsi seblak dimasak dengan resep baku yang telah diuji coba dan disesuaikan dengan selera lokal. Proses memasak melibatkan teknik-teknik seperti merebus, menggoreng, dan mencampur bumbu yang dilakukan dengan urutan tertentu. Konsistensi dalam metode pengolahan ini membantu memastikan setiap porsi seblak memiliki cita rasa yang sama, yang penting untuk membangun loyalitas pelanggan.

Aspek Operasional

Usaha ini melibatkan beberapa karyawan yang bertugas dalam berbagai peran seperti memasak, melayani pelanggan, dan membersihkan area makan. Manajemen

tenaga kerja dilakukan dengan penjadwalan yang fleksibel untuk memastikan ketersediaan karyawan pada jam-jam sibuk. Pelatihan karyawan juga diberikan secara berkala untuk meningkatkan keterampilan mereka dalam memasak dan melayani pelanggan. Hasil wawancara menunjukkan bahwa pembagian tugas yang jelas dan pelatihan yang memadai membantu meningkatkan efisiensi operasional dan kualitas layanan.

Pemeliharaan dan Dukungan Rencana pemeliharaan peralatan dan dukungan operasional yang baik membantu menghindari kerusakan alat yang bisa menghambat proses produksi. Ini termasuk pemeliharaan rutin peralatan masak dan kebersihan area dapur Manajemen Sumber Daya Manusia Pengelolaan tenaga kerja yang efektif melibatkan penjadwalan kerja yang efisien, pelatihan karyawan, dan pembagian tugas yang jelas. Hal ini memastikan kelancaran operasional dan pelayanan yang baik kepada pelanggan.

Logistik dan Distribusi Pengaturan logistik yang baik memastikan bahan baku tiba tepat waktu dan dalam kondisi segar. Selain itu, distribusi produk jadi ke pelanggan juga harus dilakukan dengan cepat dan efisien untuk menjaga kualitas makanan. Pemeliharaan dan Dukungan Rencana pemeliharaan peralatan dan dukungan operasional yang baik membantu menghindari kerusakan alat yang bisa menghambat proses produksi. Ini termasuk pemeliharaan rutin peralatan masak dan kebersihan area dapur, biaya dan teknis operasional sebagai berikut:

No	Nama Peralatan	Harga Barang (IDR)
1	Gerobak Angkringan	2.500.000
2	Meja dan Kursi Lipat (5 set)	1.000.000
3	Kompas Gas	300.000
4	Tabung Gas LPG (2 buah)	400.000
5	Panci dan Wajan (3 set)	450.000
6	Peralatan Memasak (1 set)	250.000
7	Kulkas atau Cool Box	1.500.000
8	Termos Air Panas (2 buah)	300.000
9	Dispenser	350.000
10	gelas dan Cangkir (20 buah)	200.000
11	piring dan Mangkok (20 buah)	250.000
13	wadah Penyimpanan (10 buah)	100.000
14	Blender	75.000
15	Lampu LED (4 buah)	200.000
16	Komputer	750.000

17	Alat Kebersihan (1 set)	100.000
18	Papan Menu	150.000
19	Magic Jar	50.000
20	Timbangan Digital	200.000

No	Item	Deskripsi	Biaya (IDR)
1	Sewa Tempat	Biaya sewa lokasi angkringan	2.000.000
2	Bahan Baku	Bahan makanan dan minuman (seblak, nasi, lauk, dll.)	3.000.000
3	Gaji Karyawan	Gaji untuk 2 karyawan	4.000.000
4	Gas LPG	Biaya pembelian gas LPG untuk memasak	500.000
5	Listrik	Biaya penggunaan listrik	300.000
6	Air	Biaya penggunaan air	200.000
7	Perawatan Peralatan	Biaya perawatan dan perbaikan peralatan	300.000
8	Kebersihan	Biaya kebersihan dan sanitasi	200.000
9	Promosi dan Pemasaran	Biaya untuk promosi dan pemasaran (online dan offline)	500.000
10	Bahan Pembungkus	Biaya untuk pembelian bahan pembungkus makanan (plastik, kertas)	300.000
11	Peralatan Makan Sekali Pakai	Biaya pembelian peralatan makan sekali pakai	150.000
12	Tak Terduga	Biaya untuk keperluan tak terduga	300.000
Total Biaya Operasional Bulanan			11.750.000

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam jurnal ini adalah pendekatan kualitatif dengan studi kasus. Pendekatan kualitatif memungkinkan peneliti untuk mendapatkan pemahaman mendalam tentang aspek teknis dan operasional angkringan Seblak Prasmanan di Kabupaten Gedangan. Studi kasus memungkinkan peneliti untuk memeriksa secara rinci situasi yang spesifik dan konteks unik dari usaha angkringan tersebut.

Data dikumpulkan melalui beberapa metode, termasuk wawancara mendalam dengan pemilik dan karyawan angkringan untuk mendapatkan pandangan langsung dari para pelaku usaha, observasi langsung di lokasi usaha untuk memahami proses operasional secara langsung, serta analisis dokumen operasional untuk mendapatkan informasi tambahan terkait dengan manajemen usaha.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Penelitian ini menegaskan bahwa usaha angkringan Seblak Prasmanan di Kabupaten Gedangan merupakan investasi yang layak dengan prospek keuntungan

yang menjanjikan. Hasil analisis kelayakan menunjukkan bahwa usaha ini memiliki potensi untuk menghasilkan keuntungan signifikan dengan efisiensi operasional yang optimal dan strategi pemasaran yang tepat.

Berdasarkan Pemilihan peralatan yang tepat, kualitas bahan baku, metode pengolahan, manajemen sumber daya manusia, serta logistik dan distribusi merupakan faktor-faktor penting yang harus diperhatikan untuk memastikan efisiensi operasional dan kepuasan pelanggan. Dengan mengelola kedua aspek ini dengan baik, usaha angkringan dapat mencapai kinerja yang optimal dan menjaga keberlanjutan bisnisnya. Dapat disimpulkan bahwa usaha angkringan Seblak Prasmanan layak untuk dijalankan.

Saran

Menurut Hasil dari Analisis Studi Kelayakan Bisnis Seblak Angkringan Prasmanan di Gedangan yang akan dijalankan, maka saran yang dapat diusulkan adalah:

1. Usaha Seblak Angkringan Prasmanan di Gedangan diharapkan dapat segera dijalankan, karena dari hasil Analisis Studi Kelayakan Bisnis diatas sangat layak untuk didirikan.
2. Diharapkan mampu bersaing dan selalu konsisten untuk memenuhi kepuasan konsumen agar dapat menghasilkan Prospek yang baik.
3. Usaha Seblak Angkringan Prasmanan di Gedangan harus terus meningkatkan promosi penjualan baik melalui sosial media atau secara langsung, agar produknya semakin dikenal oleh konsumen.

Daftar Pustaka

- Marwanti, (2000). Pengetahuan Masakan Indonesia. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Andayani R. (2006). Makanan Tradisional Masyarakat Betawi dalam Ani Rostiyati dan Toto Sucipto, Budaya Masyarakat Betawi. Bandung: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional.
- Intani, R. (2014). Kiat Penjual Makanan Tradisional dalam Menembus Pasar. Patanjala: Journal of Historical and Cultural Research, 6 (2), 315-328.
- Kotler, P. (2016). Marketing Manajemen. 15th Edition. Parson Education, Inc.
- Widodo, I.D. (2003). Perencanaan dan Perkembangan Produk (Product Planning and Design). Yogyakarta: UII Pres Indonesia.
- Marwansyah. (2014). Manajemen Sumber Daya Manusia. Edisi Kedua. Bandung: Alfabeta.
- Kasmir, & Jakfar. (2012). Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Kencana