



Pembinaan dan Pengawasan Jasa Usaha Pariwisata : Melaksanakan Standarisasi Resiko di Kota Tangerang

Baghas Budi Wicaksono¹⁾, Heri Satrianto²⁾, Andi Yustira L.W ³⁾

¹²³Fakultas Bisnis, Universitas Buddhi Dharma

Correspondent Email : baghas.budi@ubd.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis standar usaha restoran dalam konteks pariwisata, termasuk kualifikasi dan klasifikasi usaha berdasarkan aspek produk, pelayanan, dan pengelolaan usaha. Metode penelitian yang digunakan meliputi kajian literatur dan analisis regulasi terkait, serta wawancara dengan pelaku usaha restoran dan pihak berwenang dalam bidang pariwisata. Penelitian ini juga meninjau implementasi Sertifikasi Standar Usaha Restoran Berbasis Risiko yang mencakup usaha dengan risiko rendah hingga tinggi, berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja (K3), kesehatan masyarakat, dan lingkungan (K3L). Hasil penelitian menunjukkan bahwa sertifikasi dan standar usaha restoran yang diterapkan melalui Lembaga Online Single Submission (OSS) dan Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata (LSU Bidang Pariwisata) efektif dalam memastikan pemenuhan standar keselamatan, kesehatan, dan kualitas pelayanan di industri restoran. Namun, terdapat tantangan dalam sosialisasi dan penerapan standar ini di kalangan pelaku usaha kecil dan menengah. Kesimpulannya, standar dan sertifikasi usaha restoran berperan penting dalam meningkatkan kualitas dan daya saing industri restoran dalam sektor pariwisata, tetapi perlu ada upaya lebih lanjut dalam meningkatkan pemahaman dan kepatuhan pelaku usaha terhadap standar tersebut

Keywords : Pariwisata, UMKM, Pengabdian pada Masyarakat, Tangerang

Received: April 23, 2025 / Accepted: May 20, 2025 / Published Online: May 30, 2025

PENDAHULUAN

Sektor pariwisata memiliki peranan penting dalam perekonomian suatu negara, dan usaha restoran merupakan salah satu komponen utama yang mendukung industri ini. Restoran tidak hanya berfungsi sebagai tempat untuk mengonsumsi makanan dan minuman, tetapi juga sebagai bagian dari pengalaman wisata yang lebih luas. Kualitas pelayanan, keselamatan, dan kesehatan di restoran sangat mempengaruhi kepuasan wisatawan dan citra destinasi wisata secara keseluruhan. Oleh karena itu, diperlukan standar usaha yang mengatur kualifikasi dan klasifikasi usaha restoran, meliputi aspek produk, pelayanan, dan pengelolaan usaha.

Standar usaha restoran membantu dalam memastikan bahwa restoran beroperasi sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan, baik dari segi keselamatan, kesehatan kerja (K3), maupun kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L). Sertifikasi usaha restoran berbasis risiko, yang mengelompokkan usaha berdasarkan tingkat risiko dari rendah hingga tinggi,

menjadi salah satu instrumen penting untuk menjamin pemenuhan standar tersebut. Lembaga Online Single Submission (OSS) dan Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata (LSU Bidang Pariwisata) berperan dalam proses sertifikasi dan pengawasan penerapan standar.

Namun, penerapan standar dan sertifikasi ini tidak tanpa tantangan. Sosialisasi yang kurang efektif dan pemahaman yang terbatas di kalangan pelaku usaha, terutama usaha kecil dan menengah, seringkali menjadi hambatan utama. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis standar usaha restoran dalam konteks pariwisata, serta meninjau efektivitas implementasi sertifikasi berbasis risiko dalam meningkatkan kualitas dan daya saing usaha restoran. Melalui kajian literatur, analisis regulasi, dan wawancara dengan pelaku usaha serta pihak berwenang, penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi untuk perbaikan sistem sertifikasi dan implementasi standar usaha restoran.

Sektor pariwisata memiliki peranan penting dalam perekonomian suatu negara, dan usaha restoran merupakan salah satu komponen utama yang mendukung industri ini. Restoran tidak hanya berfungsi sebagai tempat untuk mengonsumsi makanan dan minuman, tetapi juga sebagai bagian dari pengalaman wisata yang lebih luas. Kualitas pelayanan, keselamatan, dan kesehatan di restoran sangat mempengaruhi kepuasan wisatawan dan citra destinasi wisata secara keseluruhan. Oleh karena itu, diperlukan standar usaha yang mengatur kualifikasi dan klasifikasi usaha restoran, meliputi aspek produk, pelayanan, dan pengelolaan usaha.

Standar usaha restoran membantu dalam memastikan bahwa restoran beroperasi sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan, baik dari segi keselamatan, kesehatan kerja (K3), maupun kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L). Sertifikasi usaha restoran berbasis risiko, yang mengelompokkan usaha berdasarkan tingkat risiko dari rendah hingga tinggi, menjadi salah satu instrumen penting untuk menjamin pemenuhan standar tersebut. Lembaga Online Single Submission (OSS) dan Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata (LSU Bidang Pariwisata) berperan dalam proses sertifikasi dan pengawasan penerapan standar. Melalui sistem OSS, proses perizinan usaha menjadi lebih terintegrasi dan efisien, sehingga memudahkan pelaku usaha dalam memenuhi persyaratan regulasi.

Namun, penerapan standar dan sertifikasi ini tidak tanpa tantangan. Sosialisasi yang kurang efektif dan pemahaman yang terbatas di kalangan pelaku usaha, terutama usaha kecil dan menengah, seringkali menjadi hambatan utama. Banyak pelaku usaha yang masih belum memahami sepenuhnya pentingnya standar ini dan bagaimana cara memenuhinya. Selain itu, ada pula tantangan dalam hal biaya dan waktu yang diperlukan untuk memperoleh sertifikasi, yang bisa menjadi beban bagi usaha kecil.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis standar usaha restoran dalam konteks pariwisata, serta meninjau efektivitas implementasi sertifikasi berbasis risiko dalam meningkatkan kualitas dan daya saing usaha restoran. Melalui kajian literatur, analisis regulasi, dan wawancara dengan pelaku usaha serta pihak berwenang, penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi untuk perbaikan sistem sertifikasi dan implementasi standar usaha restoran. Dengan demikian, diharapkan dapat tercipta iklim usaha yang lebih kondusif dan berkelanjutan bagi sektor restoran dalam industri pariwisata, yang pada akhirnya akan mendukung pertumbuhan ekonomi dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif untuk mengidentifikasi dan menganalisis standar usaha restoran dalam konteks pariwisata serta meninjau efektivitas implementasi sertifikasi berbasis risiko. Adapun tahapan dalam metode penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Aula Kantor Kecamatan Periuk, yang menjadi lokasi sentral untuk kegiatan sosialisasi dan diskusi mengenai standar usaha restoran.

2. Partisipan

Partisipan dalam penelitian ini adalah para pelaku usaha cafe dan restoran yang beroperasi di Kecamatan Periuk dan Kecamatan Jati Uwung. Partisipasi mereka penting untuk mendapatkan perspektif langsung dari pelaku usaha mengenai penerapan standar dan sertifikasi usaha restoran.

3. Narasumber

Untuk memberikan informasi yang komprehensif dan terpercaya, penelitian ini melibatkan tiga narasumber utama, yaitu:

- Perwakilan dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenkraf) Republik Indonesia
- Praktisi Pariwisata yang memiliki pengalaman luas dalam industri restoran dan pariwisata
- Perwakilan dari Sucufindo, lembaga yang berwenang dalam sertifikasi usaha pariwisata

4. Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan dianalisis secara deskriptif kualitatif. Analisis dilakukan dengan mengidentifikasi tema-tema utama yang muncul dari wawancara dan diskusi, serta membandingkan temuan dengan literatur yang ada. Hasil analisis digunakan untuk menyusun rekomendasi perbaikan dalam sistem sertifikasi dan implementasi standar usaha restoran.

5. Kesimpulan dan Rekomendasi

Berdasarkan hasil analisis data, penelitian ini akan menyimpulkan efektivitas standar dan sertifikasi usaha restoran serta memberikan rekomendasi praktis untuk meningkatkan pemahaman dan kepatuhan pelaku usaha terhadap standar tersebut. Rekomendasi ini diharapkan dapat membantu meningkatkan kualitas dan daya saing usaha restoran dalam sektor pariwisata, mendukung pertumbuhan ekonomi lokal, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Dengan metode penelitian ini, diharapkan dapat diperoleh gambaran yang jelas dan komprehensif mengenai kondisi dan tantangan dalam penerapan standar usaha restoran serta solusi yang dapat diimplementasikan untuk perbaikan di masa depan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dengan adanya kerjasama yang baik antara tim pengabdian masyarakat Universitas Buddhi Dharma, acara dapat berjalan dengan baik dan lancar. Kegiatan pendampingan wirausaha dapat berjalan cukup baik bagi para warga pelaku pariwisata di Kota Tangerang, hasilnya adalah beberapa usaha kuliner pariwisata dapat berjalan dengan lancar dan memiliki keuntungan yang signifikan. Sebagai contoh : Pemilik usaha Lumpia Beef dan dan

restoran lainnya juga merasa terbantu dengan adanya pelatihan kewirausahaan yang sebelumnya diadakan Universitas Buddhi Dharma karena telah menambah *softskill* dalam membuat produk UMKM yang memiliki daya saing dan nilai tinggi .

Maka dari itu, besar harapan agar kegiatan pelatihan dan pengawasan jasa pariwisata dapat berjalan secara berkelanjutan dengan topik dan tema yang tetap relevan sesuai kebutuhan dari pelaku UMKM di Kota Tangerang.



Gambar 1.1

Sesi Foto Bersama Kegiatan Pembinaan Jasa Pariwisata Kota Tangerang

Kegiatan sosialisasi pengawasan jasa pariwisata bagi pelaku *caffee* dan restoran di kecamatan periuk dan kecamatan jatiuwung sangat bermanfaat karena para pelaku usaha merasa mereka menjadi bagian yang penting dari sektor pariwisata di Kota Tangerang.



Gambar 1.2

Sesi Penyampaian Materi pada Kegiatan Pembinaan Jasa Usaha Pariwisata di Kota Tangerang

Pemateri dari kemenparekraf dan pemerintah daerah kota Tangerang menekankan bahwa standar usaha restoran adalah rumusan kuaifikasi yang mencakup standar kualitas produk, pelayanan, dan pengelolaan usaha restoran. Beberapa halnya melingkupi : standar keselamatan dan kesehatan kerja, Nomor induk berusaha dan sertifikasi usaha bidang pariwisata.



Gambar 1.4
Antusiasme pelaku usaha dalam mengikuti kegiatan sosialisasi

Dalam pendampingan mengenai pengawasan jasa usaha pariwisata, beberapa UMKM menerima saran dan sugesti mengenai kiat-kiat berwirausaha oleh Tim Dosen UBD yang meliputi : pemilihan bahan baku yang berkualitas, Strategi promosi yang relevan, persaingan harga, dan kualitas pelayanan agar lebih baik.

Perlunya kesadaran sejak dini untuk berwirausaha harus ditanamkan kepada Warga Kota Tangerang sebagai bentuk aktualisasi diri ke arah yang lebih baik. Harapannya, alumni program pendampingan wirausaha Universitas Buddhi Dharma secara berkelanjutan dapat mengembangkan bisnisnya secara signifikan agar perekonomian di masyarakat lebih meningkat dan dapat memberikan kebermanfaatan yang lebih besar bagi sesama (Putriana et al., 2022).

KESIMPULAN

Ulasan dan Rekomendasi Kegiatan Pendampingan Wirausaha

1. Minat Tinggi Terhadap Topik Jasa Pariwisata:

Kegiatan pendampingan standarisasi jasa pariwisata yang dilaksanakan secara luring mendapatkan respons positif dari masyarakat. Topik pariwisata sangat diminati oleh para pelaku UMKM, dan masyarakat berharap agar kegiatan serupa diadakan kembali di masa depan.

2. Manfaat Pelatihan Bagi Usaha yang Berkembang:

Salah satu usaha yang telah berkembang di Kota Tangerang, mengungkapkan bahwa mereka merasa terbantu dengan pelatihan kewirausahaan yang diselenggarakan oleh Universitas Buddhi Dharma. Pelatihan ini dianggap memberikan kontribusi signifikan terhadap perkembangan usaha mereka.

Rekomendasi:

1. Sinergi antara Akademisi, Pemerintah, dan Pelaku Usaha:

Akademisi, pemerintah, dan pelaku usaha korporasi perlu bersinergi dalam merancang program-program yang dapat meningkatkan intensitas kegiatan wirausaha dan mendukung geliat sektor UMKM secara lebih efektif.

2. Pengembangan Model Bisnis yang Relevan:

Para peneliti disarankan untuk mengembangkan model bisnis yang tetap relevan dan mampu beradaptasi dengan tantangan ketidakpastian siklus bisnis. Model bisnis yang

adaptif dapat membantu UMKM menghadapi perubahan pasar dan kondisi ekonomi dengan lebih baik.

REFERENSI

- Ali, B. J., & Anwar, G. (2021). Porter's Generic Competitive Strategies and its influence on the Competitive Advantage. *International Journal of Advanced Engineering, Management and Science*, 7(6), 42–51. <https://doi.org/10.22161/ijaems.76.5>
- Dwijayanti, A., & Pramesti, P. (2021). *Pemanfaatan Strategi Pemasaran Digital menggunakan E-Commerce dalam mempertahankan Bisnis UMKM Pempek Beradek di masa Pandemi Covid-19*.
- Hilmiana, H., & Kirana, D. H. (2021). Peningkatan Kesejahteraan UMKM Melalui Strategi Digital Marketing. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 124. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i1.32388>
- Mavilinda, H. F., Nazaruddin, A., Nofiawaty, N., & Siregar, L. D. (2021). Menjadi “UMKM Unggul” Melalui Optimalisasi Strategi Pemasaran Digital dalam Menghadapi Tantangan Bisnis di Era New Normal. *Sricommerce: Journal of Sriwijaya Community Services*, 2(1), 17–28. <https://doi.org/10.29259/jscs.v2i1.29>
- Melatnebar, B., Wicaksono, B. B., & Kurniawan, K. (2022). *Menalar Belanja Pemerintah Daerah Terhadap Produk Domestik Bruto Sektor Pertanian Di Kawasan Priangan Timur Jawa Barat*. <https://jurnal.ubd.ac.id/index.php/akunto>
- Nizam, M. F., Mufidah, E., & Fibriyani, V. (2020). Pengaruh Orientasi Kewirausahaan Inovasi Produk dan Keunggulan Bersaing Terhadap Pemasaran UMKM. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 5(2), 101–109.
- Putriana, V. T., Yurniwati, Y., & Simitra, E. (2022). Penggunaan Pendekatan Personal untuk Menghubungkan Usaha Mikro “Wan Alan Padang Panjang” dan Target Pasarnya. *Jurnal Warta Pengabdian Andalas*, 29(4), 417–427. <https://doi.org/10.25077/jwa.29.4.417-427.2022>
- Syaiful, F. F., & Elihami, E. (n.d.). *PENERAPAN ANALISIS SWOT TERHADAP STRATEGI PEMASARAN USAHA MINUMAN KAMSIA BOBA MILIK ABDULLAH DI TENGAH PANDEMI COVID-19 DI KABUPATEN BANGKALAN ARTICLE INFO ABSTRAK*. www.bangkalankab.go.id,
- Wicaksono, B. B. (2022). Pengaruh Tenaga Kerja dan Belanja Pemerintah Daerah terhadap Perkembangan Sektor Pertanian di Kabupaten Cianjur Provinsi Jawa Barat. *Buletin Poltanesa*, 23(1), 55–60. <https://doi.org/10.51967/tanesa.v23i1.1179>
- Wicaksono, B. B., Satrianto, H., Sulistiyowati, R., & Sutisna, N. (2022). Peluang Usaha di Masa Pandemi Bagi Warga Binaan Lembaga Pemasyarakatan Kelas, Di Lapas Kelas 2 Kota Tangerang. *Jurnal Abdimas Universitas Buddhi Dharma*.