

**PENGELOLAAN FASILITAS RUMAH MAKAN DI PANTAI TIRAM
KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

JURNAL



MARNITA SARI

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode September 2017**

PERSETUJUAN PEMBIMBING
PENGELOLAAN FASILITAS RUMAH MAKAN DI PANTAI TIRAM
KABUPATEN PADANG PARIAMAN

MARNITA SARI

**Artikel Ini Disusun Sesuai Dengan Skripsi Marnita Sari Untuk Persyaratan
Wisuda Periode Maret 2017 dan Telah Diperiksa/Disetujui Oleh Kedua
Pembimbing**

Padang, Agustus 2017

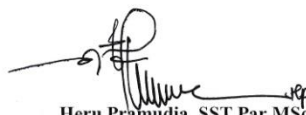
Disetujui Oleh,

Pembimbing I



Dr. Yulfana, SP, M.Si
NIP. 197007271997032003

Pembimbing II



Heru Pramudia, SST, Par, MSc

PENGELOLAAN FASILITAS RUMAH MAKAN DI PANTAI TIRAM KABUPATEN PADANG PARIAMAN

Marnita Sari¹, Yuliana², Heru Pramudia²
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan Pariwisata
FPP Universitas Negeri Padang
email: marnitasari50@yahoo.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan Pengelolaan (perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan) Fasilitas Rumah Makan di Pantai Tiram Kabupaten Padang Pariaman yang meliputi: fasilitas ruang makan dan minum serta fasilitas penunjang. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode wawancara dan observasi. Dalam penelitian ini menggunakan *purposive sampling* yang melibatkan informan yaitu: dua orang pengelola dan lima orang karyawan rumah makan. Data dianalisis melalui reduksi data, penyajian data dan pengambilan kesimpulan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: 1) Setiap gazebo ditempati oleh maksimal 8 orang. 2) Tidak ada perencanaan untuk membuat sirkulasi udara dan pencahayaan buatan di dalam gazebo. 3) Tidak ada perencanaan untuk membuat daftar menu di rumah makan. 4) Cara pengelola mengorganisir fasilitas rumah makan adalah dengan cara menugaskan pekerja untuk melakukan pekerjaan di rumah makan. 5) Cara pengelola mengarahkan pekerja adalah dengan cara mengadakan rapat secara berkala dengan melibatkan semua pekerja dan memberi arahan kepada pekerja dalam melakukan pekerjaan. 6) Cara pengelola melakukan pengawasan terhadap pekerja adalah dengan cara mengawasi dan memantau pekerja secara langsung dalam menyelesaikan pekerjaannya.

Kata Kunci: Pengelolaan, Fasilitas Rumah Makan, Pantai Tiram

¹ Prodi D4 Manajemen Perhotelan untuk wisuda periode September 2017

² Dosen Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata & Perhotelan

MANAGEMENT OF HOUSE EATING FACILITIES IN OYSTER BEACH DISTRICT OF PADANG PARIAMAN

Marnita Sari¹, Yuliana², Heru Pramudia²
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Jurusan Pariwisata
FPP Universitas Negeri Padang
email: marnitasari50@yahoo.com

Abstract

This study aims to describe the Management (planning, organizing, directing and supervision) Dining Facilities at Oyster Beach Padang Pariaman Regency which includes: dining and drinking facilities and supporting facilities. This research is a descriptive research with qualitative data. Technique of collecting data is done by using method of interview and observation. In this study using purposive sampling involving informants are: two managers and five employees of the restaurant. Data were analyzed through data reduction, data presentation and conclusion. The results of this study show that: 1) Each gazebo is occupied by a maximum of 8 people. 2) There is no plan to make air circulation and artificial lighting in the gazebo. 3) There is no plan to create menu list at restaurant. 4) The way managers organize restaurant facilities is by assigning workers to do work at the restaurant. 5) The way managers direct workers is by holding meetings on a regular basis by involving all workers and giving direction to workers in doing the work. 6) The way managers supervise workers is by supervising and monitoring workers directly in completing their work.

Keywords: Management, Restaurant Facilities, Oyster Beach

¹Prodi D4 Hospitality Management for graduation period September 2017

²Lecturers Department of Tourism Faculty of Tourism & Hospitality

A. Pendahuluan

Kabupaten Padang Pariaman memiliki beragam objek wisata diantaranya objek wisata alam: wisata budaya, wisata ziarah dan wisata kuliner. Menurut Undang-undang no. 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan, “Objek wisata adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan”. Beragam objek wisata yang ada di Kabupaten Padang Pariaman antara lain Pantai Tiram, Pantai Ketaping, Pemandian Tirta Alami, Makam Syekh Burhanudin dan lain-lain. Tempat-tempat wisata tersebut memiliki keindahan, keunikan dan ciri khas masing-masing.

Pantai Tiram merupakan salah satu objek wisata alam yang terkenal di Kabupaten Padang Pariaman. Pantai Tiram ini terletak sejajar dengan Bandar Udara Internasional Minangkabau (BIM), hanya berjarak sekitar 12 Kilometer untuk menuju pantai tersebut. Pantai Tiram dikenal sebagai objek wisata alam dan wisata kuliner. Terdapat banyak rumah makan di sekitar Pantai Tiram dengan kuliner tradisionalnya yaitu masakan khas minang. Pengunjung yang datang dapat menikmati makanan yang disajikan rumah makan setempat.

Pantai Tiram memiliki berbagai fasilitas wisata seperti pentas seni, klinik kesehatan, permainan sampan, rumah makan, toilet, musholla, tempat parkir dan gazebo. Fasilitas pariwisata merupakan segala macam sarana dan prasarana yang diperlukan oleh wisatawan selama berada di daerah tujuan wisata. Salah satu fasilitas yang diperlukan wisatawan selama berada di daerah tujuan wisata adalah fasilitas rumah makan. Menurut Buchari (2001: 12) “Fasilitas adalah penyediaan

perlengkapan-perlengkapan fisik untuk memberikan kemudahan kepada penggunaannya sehingga kebutuhan-kebutuhan dari pengguna fasilitas dapat terpenuhi”.

Lebih lanjut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 12 tahun 2014 tentang standar usaha rumah makan pasal 1 ayat 2, menyatakan bahwa “Usaha rumah makan adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba”. Selanjutnya menurut Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2014, “Unsur-unsur standar usaha rumah makan diantaranya: fasilitas ruang makan dan minum serta fasilitas penunjang”.

Pengelolaan fasilitas rumah makan sangat diperlukan agar tetap terjaga kelangsungannya sehingga dapat diwarisi kegenerasi berikutnya. Menurut Ricky dalam Mugiyo Hartono (2010: 9) “Pengelolaan sebagai suatu proses perencanaan, pengorganisasian, pengkoordinasian, dan pengontrolan sumberdaya untuk mencapai sasaran (*goals*) secara efektif dan efisien”. Peneliti melakukan observasi pra penelitian di Pantai Tiram pada tanggal 1 Desember 2016. Setelah melakukan observasi, peneliti menemukan bahwa rumah makan hanya sebagai tempat memasak makanan saja, sedangkan konsumen makan di dalam gazebo. Gazebo merupakan ruang makan lesehan yang tidak terlalu luas sehingga tidak sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk.

Permasalahan selanjutnya adalah kondisi toilet yang kotor dan tidak terawat. Kondisi ini membuat konsumen tidak nyaman menggunakan toilet di rumah makan, sehingga konsumen lebih memilih untuk menggunakan toilet umum. Selanjutnya peneliti menemukan bahwa tidak adanya daftar menu di rumah makan di Pantai Tiram sehingga konsumen tidak mengetahui apa saja daftar makanan dan minuman yang disediakan serta berapa harganya.

Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan pengelolaan fasilitas rumah makan di Pantai Tiram Kabupaten Padang Pariaman yaitu pengelolaan fasilitas ruang makan dan minum serta pengelolaan fasilitas penunjang.

B. Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Responden dalam penelitian kualitatif dinamakan sebagai informan. Teknik penentuan informan adalah *purposive sampling* yaitu teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Informan dalam penelitian ini yaitu: 2 orang pengelola dan 5 orang karyawan rumah makan Pantai Tiram. Jenis data dalam penelitian ini adalah data primer yaitu data yang diperoleh terkait pengelolaan fasilitas rumah makan di Pantai Tiram, serta data sekunder berupa gambaran umum fasilitas rumah makan Pantai Tiram.

Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu dengan cara observasi dan wawancara. Instrumen penelitian yang digunakan untuk pengumpulan data pada penelitian ini adalah peneliti sendiri dengan menggunakan alat bantu berupa panduan wawancara dan panduan observasi. Teknik analisis data yang digunakan yaitu reduksi data, penyajian data dan pengambilan keputusan.

C. Hasil penelitian dan Pembahasan

1. Hasil Penelitian

Temuan dalam penelitian dapat dibagi dua jenis: 1) temuan umum bersifat menyeluruh, 2) temuan yang bersifat khusus tentang Pengelolaan Fasilitas Rumah Makan di Pantai Tiram Kabupaten Padang Pariaman yang meliputi: fasilitas ruang makan dan minum (luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk dan memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang cukup) dan fasilitas penunjang (toilet yang bersih dan terawat, meja dan kursi serta peralatan makan yang memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi dan daftar menu makanan dan minuman disertai harga).

a. Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk

1) Perencanaan

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan metode wawancara dan observasi, gazebo berukuran kecil dan tidak dapat menampung banyak orang di dalamnya, Oleh karena itu perencanaan penataan ruang di dalam gazebo sangat diperlukan agar luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk. Pengelola melakukan penataan ruang di dalam gazebo dengan cara menata meja panjang di dalam setiap gazebo dan setiap gazebo ditempati oleh maksimal 8 orang, sebagaimana yang diungkapkan oleh semua informan yaitu: “Penataan ruang di dalam gazebo dilakukan dengan cara menata meja panjang di dalam setiap gazebo dan setiap gazebo ditempati oleh maksimal 8 orang”.

2) Pengorganisasian

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan metode wawancara dan observasi, penataan ruang dilakukan dengan cara menata meja panjang di dalam setiap gazebo, oleh karena itu pengelola menugaskan pekerja untuk menata meja di dalam setiap gazebo sebagaimana yang diungkapkan oleh 5 informan yaitu: “Pengelola menugaskan pekerja untuk menata meja di dalam gazebo”.

3) Pengarahan

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan metode wawancara dan observasi, pengelola memberikan pengarahan kepada pekerja untuk menata meja panjang di dalam setiap gazebo dengan cara mengadakan rapat secara berkala dan memberi arahan kepada pekerja untuk menata meja panjang di dalam gazebo sebagaimana yang diungkapkan oleh 5 informan yaitu: “Cara pengelola mengarahkan pekerja adalah dengan cara mengadakan rapat secara berkala dan memberi arahan kepada pekerja untuk menata meja panjang di dalam gazebo”.

4) Pengawasan

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan metode wawancara dan observasi, pengelola melakukan pengawasan kepada pekerja dalam melakukan penataan meja di dalam gazebo dengan cara mengawasi dan memantau pekerja secara langsung dalam melakukan penataan meja di dalam gazebo sebagaimana yang diungkapkan 5

informan yaitu: “Cara pengelola melakukan pengawasan adalah dengan cara mengawasi dan memantau pekerja secara langsung dalam melakukan penataan meja di dalam gazebo”.

b. Memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang cukup

1) Perencanaan

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan metode wawancara dan observasi, gazebo berupa ruang lepas tanpa dinding yang memungkinkan terjadinya pertukaran udara setiap saat dan juga sinar matahari sebagai pencahayaan alam, sehingga gazebo memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang cukup. Oleh karena itu pengelola tidak memiliki perencanaan untuk membuat sirkulasi udara dan pencahayaan buatan di dalam gazebo sebagaimana yang diungkapkan oleh 5 informan yaitu:

“Pengelola tidak memiliki perencanaan untuk membuat sirkulasi udara dan pencahayaan buatan di dalam gazebo, hal ini dikarenakan gazebo berupa ruang lepas tanpa dinding dan terjadi pertukaran udara setiap waktu dan juga ada pencahayaan alam yaitu sinar matahari, sehingga tidak memerlukan sirkulasi udara dan pencahayaan buatan di dalam gazebo”.

c. Toilet yang bersih dan terawat

1) Perencanaan

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan metode wawancara, semua informan menyatakan bahwa: “Toilet rumah makan dibersihkan setiap hari”. Namun hasil observasi peneliti menemukan bahwa kondisi toilet rumah makan sangat kotor dan tidak terawat terlihat

dari lantai yang kotor, bak mandi berlumut dan saluran air yang tersumbat.

2) Pengorganisasian

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan metode wawancara dan observasi, pengelola menugaskan pekerja untuk membersihkan toilet setiap hari sebagaimana yang diungkapkan oleh 5 informan yaitu: “Cara pengelola mengorganisir pekerja dalam membersihkan toilet di rumah makan adalah dengan cara menugaskan pekerja untuk membersihkan toilet setiap hari”.

3) Pengarahan

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan metode wawancara dan observasi, pengelola mengarahkan pekerja untuk membersihkan toilet di rumah makan setiap hari sebagaimana yang diungkapkan oleh 5 informan yaitu: ”Cara pengelola mengarahkan pekerja adalah dengan cara mengadakan rapat secara berkala dan memberi arahan kepada pekerja untuk membersihkan toilet rumah makan setiap hari agar toilet selalu bersih”.

4) Pengawasan

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan metode wawancara dan observasi, pengelola melakukan pengawasan terhadap pekerja dalam membersihkan toilet rumah makan setiap hari sebagaimana yang diungkapkan oleh 5 informan yaitu: “Cara pengelola melakukan pengawasan terhadap pekerja adalah dengan cara mengawasi

dan memantau pekerja secara langsung dalam membersihkan toilet setiap hari dan memastikan toilet selalu bersih”.

d. Meja dan kursi serta peralatan makan yang memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi

1) Perencanaan

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan metode observasi, peneliti menemukan bahwa meja dan peralatan makan di rumah makan dalam kondisi bersih dan dapat digunakan konsumen, terlihat dari meja yang bersih dengan alas meja yang bersih dan piring serta peralatan makan yang bersih dari noda dan minyak. Hal ini dikarenakan meja dan peralatan makan dibersihkan setiap hari dan setiap konsumen selesai makan sebagaimana yang diungkapkan oleh 2 informan yaitu “Pekerja membersihkan meja dan peralatan makan setiap hari dan setiap konsumen selesai makan”.

2) Pengorganisasian

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan metode wawancara dan observasi, pengelola menugaskan pekerja untuk membersihkan meja dan peralatan makan setiap hari dan setiap konsumen selesai makan sebagaimana yang diungkapkan oleh 5 informan yaitu: “Cara pengelola mengorganisir pekerja dalam membersihkan meja dan peralatan makan adalah dengan cara menugaskan pekerja untuk membersihkan meja dan peralatan makan setiap hari dan setiap konsumen selesai makan”.

3) Pengarahan

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan metode wawancara dan observasi, pengelola mengarahkan pekerja untuk membersihkan meja dan peralatan makan setiap hari dan setiap konsumen selesai makan sebagaimana yang diungkapkan oleh 5 informan yaitu: “Cara pengelola mengarahkan pekerja adalah dengan cara mengadakan rapat secara berkala dan memberi arahan kepada pekerja untuk membersihkan meja dan peralatan makan setiap hari dan setiap konsumen selesai makan agar meja dan peralatan makan selalu bersih”.

4) Pengawasan

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan metode wawancara dan observasi, pengelola melakukan pengawasan terhadap pekerja dalam membersihkan meja dan peralatan makan setiap hari sebagaimana yang diungkapkan oleh 5 informan yaitu: ”Cara pengelola melakukan pengawasan adalah dengan cara mengawasi dan memantau pekerja secara langsung dalam membersihkan meja dan peralatan makan untuk memastikan meja dan peralatan makan selalu bersih”.

e. Daftar menu makanan dan minuman disertai harga

1) Perencanaan

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan metode wawancara dan observasi, rumah makan Pantai Tiram tidak memiliki daftar menu makanan dan minuman sehingga konsumen tidak tahu apa

saja makanan dan minuman yang disediakan dan berapa harganya. Namun pengelola tidak memiliki perencanaan untuk membuat daftar menu rumah makan sebagaimana yang diungkapkan oleh semua informan yaitu: “Tidak ada perencanaan untuk membuat daftar menu di rumah makan”.

2. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian di lapangan, maka pengelolaan fasilitas rumah makan di Pantai Tiram meliputi:

a. Perencanaan

Berdasarkan hasil temuan khusus peneliti di rumah makan Pantai Tiram dapat disimpulkan bahwa: penataan ruang di dalam gazebo dilakukan dengan cara menata meja panjang di dalam gazebo dan setiap meja ditempati oleh maksimal 8 orang. Memang seharusnya pengelola menata meja panjang di dalam gazebo dan setiap meja ditempati oleh maksimal 8 orang karena jika ditempati lebih dari 8 orang maka konsumen tidak akan nyaman makan di dalam gazebo.

Berdasarkan hasil temuan khusus peneliti di rumah makan Pantai Tiram dapat disimpulkan bahwa: pengelola tidak memiliki perencanaan untuk membuat sirkulasi udara dan pencahayaan buatan di dalam gazebo, hal ini dikarenakan gazebo berupa ruang lepas tanpa dinding yang memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang cukup sehingga tidak memerlukan sirkulasi udara dan pencahayaan buatan di dalamnya. Memang seharusnya pengelola tidak membuat sirkulasi udara dan pencahayaan buatan di dalam

gazebo, karena gazebo sudah memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan alam yang cukup.

Berdasarkan hasil wawancara dapat disimpulkan bahwa: toilet rumah makan dibersihkan setiap hari, namun hasil observasi peneliti menemukan bahwa: kondisi toilet sangat kotor dan tidak terawat seperti jarang dibersihkan terlihat dari lantai yang kotor, bak mandi yang berlumut dan saluran air yang tersumbat. pekerja membersihkan toilet rumah makan setiap hari. Seharusnya toilet dibersihkan setiap hari agar toilet selalu bersih.

Berdasarkan hasil temuan khusus peneliti di rumah makan Pantai Tiram dapat disimpulkan bahwa: pekerja membersihkan meja dan peralatan makan setiap hari dan setiap konsumen selesai makan. Memang seharusnya meja dan peralatan makan di rumah makan dibersihkan setiap hari dan setiap konsumen selesai makan agar meja dan peralatan makan selalu bersih.

Berdasarkan hasil temuan khusus peneliti di rumah makan Pantai Tiram dapat disimpulkan bahwa: tidak ada perencanaan untuk membuat daftar menu di rumah makan. Seharusnya pengelola memiliki perencanaan untuk membuat daftar menu makanan dan minuman disertai harga agar konsumen mengetahui apa saja makanan dan minuman yang tersedia dan berapa harganya, dan juga agar penjual tidak menjual makanan dengan harga yang tinggi. Sesuai teori yang dikemukakan oleh Karyoto (2016: 52), “Perencanaan adalah suatu proses yang dilakukan oleh pemimpin organisasi untuk menentukan tujuan/sasaran yang ingin dicapai”.

b. Pengorganisasian

Berdasarkan hasil temuan khusus peneliti di rumah makan Pantai Tiram dapat disimpulkan bahwa: cara pengelola mengorganisir penataan ruang di dalam gazebo adalah dengan cara menugaskan pekerja untuk menata meja panjang di dalam gazebo. Memang seharusnya pengelola menugaskan pekerja untuk menata meja panjang di dalam gazebo.

Berdasarkan hasil temuan khusus peneliti di rumah makan Pantai Tiram dapat disimpulkan bahwa: cara pengelola mengorganisir pekerja dalam membersihkan toilet di rumah makan adalah dengan cara menugaskan pekerja untuk membersihkan toilet setiap hari. Memang seharusnya pengelola menugaskan pekerja untuk membersihkan toilet setiap hari agar toilet selalu bersih.

Berdasarkan hasil temuan khusus peneliti di rumah makan Pantai Tiram dapat disimpulkan bahwa: cara pengelola mengorganisir pekerja dalam membersihkan meja dan peralatan makan adalah dengan cara menugaskan pekerja untuk membersihkan meja dan peralatan makan setiap hari dan setiap konsumen selesai makan. Memang seharusnya pengelola menugaskan pekerja untuk membersihkan meja dan peralatan makan di rumah makan setiap hari dan setiap konsumen selesai makan agar meja dan peralatan makan selalu bersih. Sesuai teori yang dikemukakan oleh Karyoto (2016: 66), “Pengorganisasian adalah suatu proses untuk mengelompokkan pekerjaan-pekerjaan serta memberikan wewenang kepada salah satu pekerja sebagai pemimpin kelompok”.

c. Pengarahan

Berdasarkan hasil temuan khusus peneliti di rumah makan Pantai Tiram dapat disimpulkan bahwa: cara pengelola mengarahkan pekerja adalah dengan cara mengadakan rapat secara berkala dan memberi arahan kepada pekerja untuk menata meja panjang di dalam gazebo. Memang seharusnya pengelola mengarahkan pekerja untuk menata meja panjang di dalam gazebo.

Berdasarkan hasil temuan khusus peneliti di rumah makan Pantai Tiram dapat disimpulkan bahwa: cara pengelola mengarahkan pekerja adalah dengan cara mengadakan rapat secara berkala dan memberi arahan kepada pekerja untuk membersihkan toilet setiap hari agar toilet selalu bersih. Memang seharusnya pengelola mengarahkan pekerja untuk membersihkan toilet setiap hari agar toilet selalu bersih.

Berdasarkan hasil temuan khusus peneliti di rumah makan Pantai Tiram dapat disimpulkan bahwa: cara pengelola mengarahkan pekerja adalah dengan cara mengadakan rapat secara berkala dan memberi arahan kepada pekerja untuk membersihkan meja dan peralatan makan setiap hari dan setiap konsumen selesai makan agar meja dan peralatan makan selalu bersih. Memang seharusnya pengelola mengarahkan pekerja untuk membersihkan meja dan peralatan makan di rumah makan setiap hari dan setiap konsumen selesai makan agar meja dan peralatan makan selalu bersih. Sesuai teori yang dikemukakan oleh Nitisusastro dalam Yelni (2015: 20) "Pengarahan merupakan proses mengarahkan atau memberikan

pengarahan kepada *staff* atau karyawan agar melaksanakan tugasnya sesuai dengan rencana untuk mencapai tujuan”.

d. Pengawasan

Berdasarkan hasil temuan khusus peneliti di rumah makan Pantai Tiram dapat disimpulkan bahwa: cara pengelola melakukan pengawasan adalah dengan cara mengawasi dan memantau pekerja secara langsung dalam melakukan penataan meja di dalam gazebo. Memang seharusnya pengelola mengawasi pekerja dalam menata meja panjang di dalam gazebo.

Berdasarkan hasil temuan khusus peneliti di rumah makan Pantai Tiram dapat disimpulkan bahwa: cara pengelola melakukan pengawasan adalah dengan cara mengawasi dan memantau pekerja secara langsung dalam membersihkan toilet untuk memastikan toilet selalu bersih. Memang seharusnya pengelola mengawasi pekerja dalam membersihkan toilet setiap hari agar toilet selalu bersih.

Berdasarkan hasil temuan khusus peneliti di rumah makan Pantai Tiram dapat disimpulkan bahwa: cara pengelola melakukan pengawasan adalah dengan cara mengawasi dan memantau pekerja secara langsung dalam membersihkan meja dan peralatan makan untuk memastikan meja dan peralatan makan selalu bersih. Memang seharusnya pengelola mengawasi pekerja dalam membersihkan meja dan peralatan makan setiap hari dan setiap konsumen selesai makan untuk memastikan meja dan peralatan makan selalu bersih. Sesuai teori yang dikemukakan oleh Widjaya dalam Yelni (2015: 20) “Pengawasan adalah kegiatan pokok dari

manajemen agar segala pekerjaan dapat dilaksanakan sesuai dengan perencanaan dan ketentuan”.

D. Kesimpulan Dan Saran

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- a. Penataan ruang di dalam gazebo dilakukan dengan cara menata meja panjang di dalam gazebo dan setiap gazebo ditempati oleh maksimal 8 orang.
- b. Tidak ada perencanaan untuk membuat sirkulasi udara dan pencahayaan buatan di dalam gazebo, hal ini dikarenakan gazebo berupa ruang lepas tanpa dinding dan terjadi pertukaran udara setiap saat dan juga sinar matahari sebagai pencahayaan alam.
- c. Tidak ada perencanaan untuk membuat daftar menu di rumah makan.
- d. Cara pengelola mengorganisir fasilitas rumah makan adalah dengan cara menugaskan pekerja untuk melakukan pekerjaan di rumah makan seperti menata meja, membersihkan meja, peralatan makan dan toilet di rumah makan.
- e. Cara pengelola mengarahkan pekerja adalah dengan cara mengadakan rapat secara berkala dengan melibatkan semua pekerja dan memberi arahan kepada pekerja untuk menata meja, membersihkan meja, peralatan makan dan toilet di rumah makan.

- f. Cara pengelola melakukan pengawasan terhadap pekerja adalah dengan cara mengawasi dan memantau pekerja secara langsung dalam menyelesaikan pekerjaannya seperti menata meja, membersihkan meja, peralatan makan dan toilet di rumah makan.

2. Saran

Bagi pengelola rumah makan di Pantai Tiram Kabupaten Padang Pariaman agar dapat merencanakan untuk membuat daftar menu makanan dan minuman di rumah makan agar konsumen dapat mengetahui apa saja makanan dan minuman yang tersedia serta berapa harganya agar penjual tidak menjual makanan dengan harga yang tinggi. Kemudian agar pengelola menjaga kebersihan toilet di rumah makan demi kenyamanan konsumen.

Pengelola agar memahami lebih dalam proses pengelolaan (perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan) dan selanjutnya menerapkan perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan tersebut dalam menjalankan usaha rumah makannya. Dengan menerapkan perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan yang baik maka pengelola secara pasti akan dapat meningkatkan efektifitas dan efisiensi dari proses bisnis rumah makan, yang pada akhirnya dapat meningkatkan profit dari rumah makan tersebut. Bagi peneliti berikutnya agar dapat melakukan penelitian mengenai pengelolaan fasilitas rumah makan di Pantai Tiram ditinjau dari evaluasi, strategi perencanaan dan strategi pengelolaan.

Catatan: artikel ini disusun berdasarkan skripsi penulis dengan pembimbing I Dr. Yuliana, SP, M.Si, dan pembimbing II Heru Pramudia SST.Par, MSc

DAFTAR PUSTAKA

- Afrida, Yelni. 2015. *Pengelolaan Objek Wisata Cagar Alam Rimbo Panti Kabupaten Pasaman*. Skripsi Yang Tidak Dipublikasikan. UNP
- Buchari Zainudin. 2001. *Manajemen dan Motivasi*. Jakarta: Balai Aksara
- Karyoto. 2016. *Dasar-Dasar Manajemen (Teori, Definisi Dan Konsep)*. Yogyakarta: Andi Offset
- Undang-undang Negara Republik Indonesia No. 10 Tahun 2009, *Tentang Kepariwisataaan*. Jakarta: Sinar Grafika
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia nomor 12 tahun 2014 tentang Standar Usaha Rumah Makan
- Ricky. 2010. *Manajemen Pengelolaan Fasilitas Outbound Objek Wisata Linggo Asri Sebagai Wahana Pendidikan Rekreasi Di Kabupaten Pekalongan Tahun 2013* <http://lib.unnes.ac.id/19394/1/6101409006.pdf> Diunduh pada 25/01/17 pukul 10.10