

**ANALISIS IMPLEMENTASI STANDAR USAHA RUMAH MAKAN  
PADA RUMAH MAKAN YANG MEMILIKI TANDA DAFTAR USAHA  
PARIWISATA DI KOTA PALEMBANG**



**SKRIPSI**

**Dibuat Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan Strata I  
Program Studi Usaha Perjalanan Wisata  
Politeknik Negeri Sriwijaya**

**Disusun Oleh :**

**Nama : Danis Wahyu Hidayat**

**NPM : 0615 4061 2274**

**PROGRAM STUDI USAHA PERJALANAN WISATA  
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS  
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA  
PALEMBANG  
2019**

**ANALISIS IMPLEMENTASI STANDAR USAHA RUMAH MAKAN  
PADA RUMAH MAKAN YANG MEMILIKI TANDA DAFTAR USAHA  
PARIWISATA DI KOTA PALEMBANG**



**SKRIPSI**

**Dibuat Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan Strata I  
Program Studi Usaha Perjalanan Wisata  
Politeknik Negeri Sriwijaya**

**Disusun Oleh :**

**Nama : Danis Wahyu Hidayat  
NPM : 0615 4061 2274**

Menyetujui,

Palembang, Juli 2019

Pembimbing II,

Pembimbing I,

Jusmawi Bustan, S.E., M.Si  
NIP 195901011989031006

Lisnini, S.E., M.Si  
NIP 195904211989102001

Mengetahui,

Ketua Jurusan  
Administrasi Bisnis,

Dr. A. Jalaludin Sayuti, S.E., M.Hum.Res.M.  
NIP 196008061989101001

Ketua Program Studi  
Usaha Perjalanan Wisata,

Heri Setiawan, S.E., M.AB  
NIP 197602222002121001


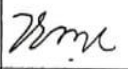
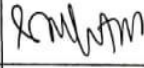

## LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Danis Wahyu Hidayat  
NPM : 0615 4061 2274  
Jurusan/Program Studi : Administrasi Bisnis/Usaha Perjalanan Wisata  
Judul Skripsi : Analisis Implementasi Standar Usaha Rumah Makan Pada Rumah Makan Yang Memiliki Tanda Daftar Usaha Pariwisata Di Kota Palembang

Telah Dipertahankan Dihadapan Dewan Penguji Pada Ujian Skripsi  
Program Studi Usaha Perjalanan Wisata  
Dan Dinyatakan **LULUS**

Pada Hari : Rabu  
Tanggal : 17 Juli 2019

### TIM PENGUJI

No.	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
1.	<u>Lisnini, S.E., M.Si</u> Ketua		
2.	<u>Desloehal Djumrianti, S.E., M.I.S., Ph.D</u> Anggota		
3.	<u>Dr. Sari Lestari Zainal Ridho, S.E., M.Ec</u> Anggota		
4.	<u>Munfaridi, S.E., M.Si</u> Anggota		

## LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Danis Wahyu Hidayat

NPM : 0615 4061 2274

Jurusan : Administrasi Bisnis

Program Studi : Usaha Perjalanan Wisata

Judul Skripsi : Analisis Implementasi Standar Usaha Rumah Makan Pada Rumah Makan Yang Memiliki Tanda Daftar Usaha Pariwisata Di Kota Palembang

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi yang telah saya buat merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib di Politeknik Negeri Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak dipaksakan.

Palembang, Juli 2019

Penulis,



Danis Wahyu Hidayat

0615 4061 2274

## *MOTTO*

*“Setiap orang hidup pasti punya masalah, karena masalah diciptakan untuk meningkatkan kualitas hidup , jika anda dititipkan masalah sebesar apapun, berarti Allah percaya hanya anda yang mampu menyelesaikannya.”*

*(Adi Hidayat Lc. MA)*

### *Ku Persembahkan Untuk:*

*Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan, kasih sayang, pengorbanan, kesabaran dan do'a yang tak terputus hingga detik ini, dan Kepada Para Sahabat, Teman seperjuangan yang selalu memberi suport kepada saya.*

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Implementasi standar usaha makan berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.12 tahun 2014 di 4 rumah makan yang memiliki Tanda Daftar Usaha Pariwisata di Kota Palembang. Penelitian ini terdiri dari 3 Indikator yaitu: Produk, Pelayanan dan Pengelolaan. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Pengumpulan data melalui Wawancara, Observasi dan Dokumentasi/Kuisisioner. Teknik analisis data yang digunakan yaitu dengan cara Reduksi Data, Penyajian data dan Verifikasi. Berdasarkan hasil penelitian secara umum Implementasi standar usaha rumah makan terdapat 2 rumah makan dalam penyediaan makanan dan minuman belum di persiapkan sebelumnya, 4 rumah makan tidak memiliki daftar menu makanan dan minuman disertai harga, 4 rumah makan tidak melaksanakan program peningkatan kompetensi, 4 rumah makan tidak memiliki sertifikat hygiene sanitasi, 3 rumah makan tidak memiliki tempat penampungan sampah, 1 rumah makan untuk instalasi air bersih belum sesuai dengan ketentuan, 1 rumah makan tidak memiliki ijazah sekolah umum atau kejuruan, 2 rumah makan untuk area administrasi tidak dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan, dan 1 rumah makan tidak memiliki papan nama rumah makan dengan tulisan yang terbaca pada tempat yang terlihat dengan jelas.

**Kata Kunci: Implementasi, Rumah Makan, Usaha, Pariwisata,**

## ***ABSTRACT***

This research aims to understand implementation of business standard restaurant based on Minister of Tourism and Creative Economy Regulation, no 12 of 2014 at 4 restaurants which has tourism enterprise registration certificate in Palembang City. This research consists of 3 indicators, those are product, service and management. The type of this research is descriptive qualitative research. Data collections through interview, observation and documentations/questionnaire. Data analysis technique is used data reduction, data presentation and verification. Based on the result of research in general implementation of business standard restaurant there are 2 restaurants in supply of food and beverage is not prepare before, 4 restaurants do not have a food and beverage menu with prices, 4 restaurants do not implement competency improvement program, 4 restaurants do not have certificate of hygiene sanitary, 3 restaurants do not have garbage dump, 1 restaurant for installation of fresh water doesn't accord with rules. 1 restaurant doesn't has certificate of public school or vocational. 2 restaurants for administrative area are not equipped with the equipment. And 1 restaurant doesnt has nameplate of restaurant with legible writing at the place visible clearly.

**Keywords: Implementation, Restaurant, tourism ,business**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis sanjung sajikan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Analisis Implementasi Standar Usaha Rumah makan Pada Rumah Makan Yang Memiliki Tanda Daftar Usaha Pariwisata (TDUP) di Kota Palembang.

Adapun tujuan penulisan skripsi ini bertujuan yaitu untuk mengetahui Implementasi atau penerapan standar usaha rumah makan pada rumah makan yang memiliki tanda daftar usaha pariwisata berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.12 Tahun 2014 di Kota Palembang. Selain itu adapun skripsi ini adalah merupakan salah satu syarat memenuhi menyelesaikan pendidikan strata 1 pada Jurusan Administrasi Bisnis Program Studi Usaha Perjalanan Wisata Politeknik Negeri Sriwijaya. Skripsi ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik analisis menggunakan reduksi data, penyajian data dan verifikasi dan di perkuat dengan analisis data penelitian dengan menggunakan responden silang, sehingga diperoleh hasil bahwa masing-masing rumah makan untuk penerapan standar usaha rumah makan terdapat sub unsur yang sudah di terapkan dan yang belum terapkan di rumah makan tersebut.

Akhir kata kami berharap laporan ini dapat berguna serta bermanfaat khususnya bagi penulis dan umumnya bagi pembaca.

Palembang, Juli 2019

Penulis



## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur kami ucapkan kehadirat Allah SWT karena dengan rahmat dan hidayah-Nya lah sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Kerja Praktek ini. Adapun tujuan penulisan Laporan Kerja Praktek ini, untuk memenuhi salah satu syarat kurikulum Pada Politeknik Negeri Sriwijaya.

Kami menyadari bahwa penulisan laporan ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa adanya bimbingan, masukan, dan arahan dari berbagai pihak yang sudah banyak membantu. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Bapak Dr. A. Jalaludin Sayuti, S.E., M.Hum.Res.M selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
3. Bapak Dr. Sari Lestari Z.Ridho, S.E., M.Ec selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis .
4. Bapak Heri Setiawan, S.E., M.AB. selaku Ketua Prodi Usaha Perjalanan Wisata.
5. Bapak Jusmawi Bustan, S.E., M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan pengarahan di dalam penulisan Skripsi ini.
6. Ibu Lisnini, S.E.,M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan pengarahan di dalam penulisan Skripsi ini.
7. Seluruh Dosen Pengajar dan Staff Program Studi Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Administrasi Bisnis yang telah memberikan bekal ilmu dan bimbingan kepada penulis.
8. Sahabat penulis seluruh teman Usaha Perjalanan Wisata 2015 yang telah banyak memberikan semangat, bantuan, suka dan duka serta keceriaan tentang penulisan skripsi ini.

9. Semua pihak yang telah memberikan bantuannya dalam menyelesaikan skripsi ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih banyak pada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan bimbingan kepada penulis. Semoga segala bantuan yang telah diberikan mendapat limpahan balasan pahala dari Allah SWT. Aamiin.

Palembang, Juli 2019

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Batasan Masalah .....	5
1.4 Tujuan Penelitian .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
1.6 Sistematika Penelitian.....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
2.1 Pariwisata.....	9
2.2 Usaha Pariwisata.....	10
2.3 Usaha Jasa Makanan dan Minuman.....	10
2.4 Rumah Makan.....	11
2.5 Standar Usaha Rumah Makan.....	12
2.6 Penelitian Terdahulu .....	26
2.7 Kerangka Berpikir.....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Pendekatan Penelitian .....	30
3.2 Lokasi Penelitian.....	30
3.3 Ruang Lingkup Penelitian.....	30
3.4 Jenis dan Sumber Data.....	31
3.4.1 Data Primer .....	31
3.4.2 Data Sekunder .....	31
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	32
3.5.1 Wawancara .....	32

3.5.2 Studi Dokumen .....	33
3.5.3 Studi Kepustakaan .....	37
3.6 Teknik Keabsahan Data .....	37
3.7 Teknik Analisis .....	38
3.7.1 Reduksi Data .....	38
3.7.2 Penyajian Data .....	39
3.7.3 Verifikasi Data .....	39
 <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Hasil Penelitian .....	41
4.1.1 Karakteristik Informan .....	41
4.1.2 Penilaian Penelitian dengan Menggunakan Responden Silang pada rumah makan Sri Melayu .....	42
4.1.3 Penilaian Penelitian dengan Menggunakan Responden Silang pada rumah makan Simpang bandara .....	48
4.1.4 Penilaian Penelitian dengan Menggunakan Responden Silang pada rumah makan Pindang Kita .....	52
4.1.5 Penilaian Penelitian dengan Menggunakan Responden Silang pada rumah Makan Pindang Kurnia .....	57
4.2 Pembahasan.....	62
4.2.1 Analisis Rekapitulasi Penerapan Standar Usaha Rumah Makan di Rumah Makan Sri Melayu .....	62
4.2.2 Analisis Rekapitulasi Penerapan Standar Usaha Rumah Makan di Rumah Makan Simpang Bandara.....	64
4.2.3 Analisis Rekapitulasi Penerapan Standar Usaha Rumah Makan di Rumah Makan Pindang Pegagan Kita.....	65
4.2.4 Analisis Rekapitulasi Penerapan Standar Usaha Rumah Makan di Rumah Makan Pindang Kurnia.....	67
4.3 Penerapan Standar Usaha rumah makan pada rumah Makan Sri melayu .....	68
4.4 Penerapan Standar Usaha rumah makan pada rumah Makan Simpang Bandara.....	89
4.5 Penerapan Standar Usaha rumah makan pada rumah Makan Pindang Pegagan Kita.....	108
4.6 Penerapan Standar Usaha rumah makan pada rumah Makan Pindang Kurnia .....	128
 <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan .....	147
5.2 Saran .....	147
 <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	 148

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Proses Penyusunan Kerangka Berpikir .....	29
Gambar 3.1	Komponen dalam Analisis Data ( <i>Flow Model</i> ).....	40
Gambar 4.1	Ruang Makan Sri Melayu .....	69
Gambar 4.2	Meja dan Kursi Makan .....	71
Gambar 4.3	Penyimpanan Makanan Jadi.....	72
Gambar 4.4	Tempat Penyimpanan Makanan Jadi.....	73
Gambar 4.5	Toilet atau Wc di rumah makan Sri Melayu .....	74
Gambar 4.6	Keadaan Meja dan Kursi Serta Peralatan Makan.....	75
Gambar 4.7	Daftar Menu Makanan di Rumah Makan Sri Melayu.....	76
Gambar 4.8	Papan Nama Tulisan Rumah Makan Sri Melayu .....	77
Gambar 4.9	Tempat Penyimpanan Makanan dan Minuman.....	81
Gambar 4.10	Wastafel cuci piring di Rumah Makan Sri Melayu.....	83
Gambar 4.11	Seragam Karyawan Rumah Makan Sri Melayu .....	85
Gambar 4.12	Perlengkapan dan peralatan di Rumah Makan Sri Melayu . ....	86
Gambar 4.13	Saklar Listrik Rumah Makan Sri Melayu .....	87
Gambar 4.14	Kotak Sampah .....	88
Gambar 4.15	Ruang Makan Simpang Bandara.....	90
Gambar 4.16	Ventilasi Udara Rumah Makan Simpang Bandara .....	91
Gambar 4.17	Etalase Penyimpanan Makanan.....	92
Gambar 4.18	Tempat Penyimpanan Makanan Kulkas/freezer .....	94
Gambar 4.19	Toilet/Wc rumah makan Simpang Bandara .....	95
Gambar 4.20	Toilet/Wc rumah makan Simpang Bandara .....	95
Gambar 4.21	Keadaan Meja dan Kursi serta peralatan Makan .....	96
Gambar 4.22	Daftar Menu Makanan Simpang Bandara.....	97
Gambar 4.23	Papan Nama Rumah Makan Simpang Bandara .....	98
Gambar 4.24	Tempat Penyimpanan Makanan dan Minuman.....	102
Gambar 4.25	Seragam Karyawan Rumah Makan Simpang Bandara .....	104
Gambar 4.26	Perlengkapan dan Peralatan Makan RM Simpang Bandara ....	105
Gambar 4.27	Sakelar Listrik RM Simpang Bandara .....	107
Gambar 4.28	Kotak Sampah RM Simpang Bandara .....	108
Gambar 4.29	Ruang Makan RM Pindang Kita .....	109
Gambar 4.30	Ventilasi dan Pencahayaan RM Pindang Kita.....	111
Gambar 4.31	Tempat Penyimpanan Makanan Etalase .....	112
Gambar 4.32	Toilet atau wc RM Pindang Kita.....	113
Gambar 4.33	Keadaan Meja dan Kursi serta Peralatan Makan .....	114
Gambar 4.34	Daftar Menu Makanan di Rumah Makan Pindang Kita.....	115
Gambar 4.35	Papan Nama Tulisan Rumah Makan Pindang Kita.....	117
Gambar 4.36	Wastafel Pencuci tangan RM Pindang Kita .....	122
Gambar 4.37	Seragam Karyawan RM Pindang Kita .....	124
Gambar 4.38	Perlengkapan dan peralatan di RM Pindang Kita .....	125
Gambar 4.39	Sakelar Listrik RM Pindang Kita .....	126
Gambar 4.40	Tanda Instalasi Air bersih PAM.....	127

Gambar 4.41 Kotak Sampah RM Pindang Kita .....	128
Gambar 4.42 Ruang Makan RM Pindang Kurnia.....	130
Gambar 4.43 Ruang makan dengan ventilasi dan pencahayaan .....	132
Gambar 4.44 Penyediaan Makanan di RM Pindang Kurnia .....	133
Gambar 4.45 Tempat Penyimpanan makanan etalase .....	134
Gambar 4.46 Toilet/wc RM Pindang Kita .....	135
Gambar 4.47 Meja dan Kursi Serta Peralatan Makan.....	136
Gambar 4.48 Papan Nama Tulisan RM Kurnia .....	138
Gambar 4.49 Tempat Penyimpanan makanan dan minuman .....	141
Gambar 4.50 Wastafel Pencuci tangan RM Kurnia .....	142
Gambar 4.51 Seragam Karyawan RM Kurnia .....	144
Gambar 4.52 Saklar Listrik .....	146

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Daftar Rumah Makan yang telah memiliki Tanda Daftar Usaha Pariwisata (TDUP) .....	3
Tabel 2.1	Standar Usaha Rumah Makan.....	13
Tabel 2.2	Penelitian Terdahulu .....	27
Tabel 3.1	Matriks Teknik Pengumpulan Data Penelitian .....	35
Tabel 4.1	Keterangan Informan pemilik/pengurus/manager/Rumah Pada penelitian .....	41
Tabel 4.2	Rekapitulasi Perbandingan Aspek menurut Pendapat Tiga Sumber pada rumah makan Sri Melayu .....	44
Tabel 4.3	Rekapitulasi Perbandingan Aspek Menurut Pendapat tiga Sumber pada Rumah Makan Simpang Bandara.....	49
Tabel 4.4	Rekapitulasi Perbandingan Aspek Menurut Tiga sumber pada Rumah Makan Pindang Pegagan Kita.....	54
Tabel 4.5	Rekapitulasi perbandingan Aspek Menurut Pendapat tiga sumber pada Rumah Makan Pindang Kurnia.....	59

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Rekomendasi Ujian Skripsi
- Lampiran 2 Surat Permohonan Pengambilan Data
- Lampiran 3 Surat Izin Pengambilan Data
- Lampiran 4 Lembar Kesepakatan Bimbingan Skripsi Pembimbing I
- Lampiran 5 Lembar Bimbingan Skripsi Pembimbing I
- Lampiran 6 Lembar Kesepakatan Bimbingan Skripsi Pembimbing II
- Lampiran 7 Lembar Bimbingan Skripsi Pembimbing II
- Lampiran 8 Form Kunjungan Mahasiswa
- Lampiran 9 Kuesioner
- Lampiran 10 Penilaian Pemilik/Manager/Pengurus Rumah Makan
- Lampiran 11 Penilaian Karyawan Rumah Makan
- Lampiran 12 Penilaian Pelanggan Rumah Makan