

BAB 1

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor pembangunan yang saat ini sedang digalakkan oleh pemerintah. Hal ini disebabkan pariwisata mempunyai peran yang sangat penting dalam pembangunan Indonesia khususnya sebagai salah satu penghasil devisa negara. Beberapa negara di dunia mulai memajukan dan mengembangkan sektor pariwisata, salah satunya Indonesia. Perkembangan kepariwisataan di Indonesia telah menyebar hampir di seluruh wilayah Indonesia dan harus mampu mengikuti perkembangan-perkembangan yang terjadi menyangkut aspek sosial budaya, ekonomi, maupun ilmu pengetahuan dan teknologi. Pengembangan pariwisata sebagai suatu industri merupakan hal penting bagi Indonesia. Sektor rumah makan dalam Pariwisata merupakan salah satu usaha pariwisata yang cukup penting dalam pembangunan pariwisata di kota Palembang.

Penyelenggaraan industri pariwisata dalam usaha pariwisata dibidang usaha rumah makan yang merupakan tempat menyediakan makanan dan minuman, menjadi salah satu yang sangat berkembang di masyarakat. Usaha rumah makan merupakan hal yang sangat penting dalam dunia industri pariwisata dimana rumah makan dapat mempermudah wisatawan yang berkunjung kesuatu objek wisata dalam memenuhi kebutuhannya saat berwisata, terutama dalam pemenuhan kebutuhan makan dan minum. Sesuai yang dikatakan oleh Inskeep dalam Febrianti (2016: 17) yang mengemukakan bahwa, “Wisatawan yang berkunjung kesuatu objek wisata tentunya ingin menikmati perjalanan wisatanya, sehingga pelayanan makanan dan minuman harus mendukung hal tersebut bagi wisatawan yang tidak membawa bekal”.

Sedangkan menurut UU No 10 Tahun 2009 “usaha jasa makanan dan minuman” adalah usaha jasa penyediaan makanan dan minuman yang

dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan dapat berupa restoran, kafe, jasa boga, dan bar/kedai minum.

Dengan demikian usaha jasa rumah makan sangat penting karena sebagai tempat memenuhi kebutuhan pokok yakni makanan dan minuman untuk wisatawan. Rumah Makan merupakan komponen pariwisata yang bersifat fisik dan merupakan jasa usaha pariwisata dalam pelayanan jasa dan pendukung wisata selain hotel yang memberikan retribusi yang besar untuk memenuhi kebutuhan pokok bagi wisatawan.

Usaha Pariwisata Menurut UU No 10 Tahun 2009 adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata.

Menurut peraturan menteri pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia nomor 12 tahun 2014, bahwa “ Usaha Rumah Makan adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan atau laba.

Palembang adalah ibu kota di Provinsi Sumatera Selatan, Kota ini memiliki makanan khas, diantaranya pempek, tekwan, pindang ikan patin, martabak dan lain lain. Hal ini memberikan peluang untuk mendirikan bisnis usaha rumah makan terutama yang menyajikan makanan khas Palembang,

Selain itu kota Palembang merupakan salah satu kota yang di targetkan menjadi kota dengan pariwisata olahraga atau sport tourism di Indonesia oleh kementerian pariwisata (www.travel.detik.com, 2019). Maka dari itu dengan adanya berbagai kegiatan event olahraga di kota Palembang, maka wisatawan baik dari lokal maupun mancanegara yang datang ke kota Palembang pada dasarnya dalam pemenuhan kebutuhan pokok makanan dan minuman akan mencicipi cita rasa Palembang.

Oleh karena itu biasanya rumah makan memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkannya, misalnya rumah makan

chinese food, rumah makan Padang, rumah makan cepat saji (*fast food restaurant*) dan sebagainya. Adapun beberapa rumah makan yang dapat dijadikan acuan bagi wisatawan dalam memilih tempat makan dalam kategori rumah makan yang sudah terdaftar di Tanda Daftar Usaha Pariwisata adalah sebagai berikut.

Tabel 1.1
Daftar Rumah Makan Yang Telah Memiliki Tanda Daftar Usaha
Pariwisata (TDUP)

| No. | Nama Rumah Makan | Alamat |
|-----|------------------------------|---|
| 1 | RM . Pindang Simpang Bandara | Jl. Akses bandara Rt.032 Rw.003 Kelurahan Talang Jambe Kota Palembang, |
| 2 | RM. Sri Melayu | Jl. Demang Lebar Daun No.1, Demang Lebar Daun, Kec. Ilir Bar. I, Kota Palembang |
| 3 | RM. Pindang Pegagan Kita | Jl. Gub H Bastari No.562, 8 Ulu, Kec. Seberang Ulu I, Kota Palembang, |
| 4. | RM. Pindang Kurnia | Jl. Demang Lebar Daun No.184 Rt.019 Rw. 001 |

Sumber : Dinas Pariwisata Kota Palembang 2019

Dari Tabel 1.1 diatas dapat dilihat bahwa terdapat beberapa rumah makan yang telah memiliki dan terdaftar pada Tanda Daftar Usaha Pariwisata (TDUP) adalah Rumah Makan Simpang Bandara, Rumah Makan Sri Melayu, Rumah Makan Pindang Pegagan Kita, Rumah Makan Pindang kurnia.

Selain itu saat ini konsumen mulai menyadari pentingnya pemenuhan kebutuhan makanan yang sehat dan kualitas pelayanan yang diberikan oleh pelaku usaha rumah makan, apakah sudah memenuhi standar yang sesuai dalam usaha rumah makan.

Kementrian pariwisata dalam hal ini menginstruksikan melalui Peraturan Pemerintah No.52 Tahun 2012 tentang sertifikasi kompetensi dan sertifikasi usaha di bidang pariwisata bahwa dalam menjalankan usaha

pariwisata harus menerapkan standar usaha pariwisata, hal ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas pelayanan kepariwisataan dan produktivitas usaha pariwisata.

Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 12 Tahun 2014, bahwa “Standar usaha rumah makan adalah rumusan kualifikasi usaha rumah makan dan/ atau klasifikasi usaha rumah makan yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan usaha rumah makan melalui pemenuhan standar usaha rumah makan”

Standar usaha rumah makan dapat ditinjau dari aspek produk, pelayanan dan pengelolaan. Aspek produk mempunyai beberapa unsur diantaranya unsur ruang makan, penyediaan makanan dan minuman, fasilitas penunjang dan kelengkapan bangunan. Aspek pengelolaan mempunyai beberapa unsur diantaranya unsur manajemen, sumber daya manusia, sarana dan prasarana, dan aspek pelayanan memiliki satu unsur yaitu tata cara pelayanan sederhana.

Berdasarkan Fenomena yang peneliti temukan yang peneliti kutip dari www.globalplanet.news yaitu: “ Palembang permudah Perizinan Usaha Pariwisata”.

Kepala Dinas Pariwisata Kota Palembang Isnaini Madani mengatakan “selama ini masyarakat maupun pelaku usaha pariwisata menganggap bahwa proses perizinan mengurus TDUP (Tanda Daftar Usaha Pariwisata) terkesan ribet. Tentunya hal ini harus disosialisasikan agar masyarakat maupun para pelaku usaha pariwisata tahu manfaatnya dan apa saja yang harus dilengkapi untuk mengurusnya nanti, Karena dengan mengurus TDUP manfaat yang akan didapat para pelaku usaha pariwisata banyak diantaranya mereka akan lebih tertib dan tahu aturan-aturan dalam berusaha. Selain itu, dengan adanya TDUP para pelaku usaha dapat terdaftar secara resmi”

Melihat fenomena tersebut dengan mengurus TDUP pelaku usaha baik itu rumah makan akan lebih tertib dan tahu aturan-aturan dalam berusaha. Adapun aturan tersebut merupakan salah satunya bahwa setiap usaha pariwisata harus melaksanakan standar usaha pariwisata. Hal inilah yang membuat peneliti tertarik untuk meneliti mengenai implementasi standar usaha rumah makan pada rumah makan yang memiliki Tanda Daftar Usaha Pariwisata. Berdasarkan uraian di atas, peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Implementasi Standar Usaha Rumah Makan Pada Rumah Makan Yang Memiliki Tanda Daftar Usaha Pariwisata Di Kota Palembang**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan pada latar belakang diatas maka penulis merumuskan pokok permasalahan yang akan dibahas adalah bagaimana implementasi standar usaha rumah makan di rumah makan yang terdaftar di Tanda Daftar Usaha Pariwisata.

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi dengan memfokuskan pada Implementasi Standar Usaha Rumah Makan berdasarkan peraturan menteri pariwisata dan ekonomi kreatif No 12 tahun 2014 dari segi aspek yaitu Produk, Pelayanan dan pengelolaan, di RM Pindang Simpang Bandara, RM. Sri Melayu dan Rumah Makan Kita dan Rumah Makan Pindang Kurnia Palembang.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat implementasi standar usaha rumah makan berdasarkan berdasarkan peraturan menteri pariwisata dan ekonomi kreatif No 12 tahun 2014 di rumah makan yang telah memiliki tanda daftar usaha pariwisata.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang Implementasi standar usaha rumah makan di rumah makan berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 12 Tahun 2014 dari segi aspek Produk, Pelayanan dan pengelolaan.

2. Manfaat Akademis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan referensi sebagai bahan rujukan dan pustaka bagi seluruh mahasiswa atau kalangan akademisi dalam melakukan penelitian selanjutnya di bidang yang sama.

3. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan objektif bagi pemerintah daerah maupun pengelola daerah dalam penerapan standar usaha rumah makan berdasarkan peraturan menteri pariwisata dan ekonomi kreatif No 12 tahun 2014 di kota Palembang .

4. Manfaat bagi Penulis

- a. Sebagai media pembelajaran untuk memperoleh pengetahuan dan pemahaman antara teori dan temuan dilapangan. Sebagai sarana untuk mengembangkan kemampuan dan keterampilan berpikir ilmiah dalam mengatasi masalah. Sebagai sarana dalam penerapan ilmu metode penelitian, analisis dan pengemilan keputusan.
- b. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan mata kuliah Skripsi untuk memperoleh gelar sarana terapan pada program studi usaha perjalanan wisata.

5. Manfaat bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada pembaca dalam meningkatkan pengetahuan tentang implementasi standar usaha rumah makan berdasarkan peraturan menteri pariwisata dan ekonomi kreatif No 12 tahun 2014.

1.6 Sistematika Penelitian

Skripsi ini menggunakan sistematika bab sesuai dengan format pada pedoman penulisan skripsi yang berlaku pada Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya. Berikut sistematika penulisan skripsi ini secara lengkap :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini terdiri dari beberapa sub pokok bab yang meliputi:

1.1 Latar Belakang Masalah

Berisi menguraikan tentang alasan, motivasi dan fenomena dari apa yang terjadi pada objek penelitian terhadap penulisan.

1.2 Rumusan Masalah

Berisi masalah apa yang terjadi sekaligus merumuskan permasalahan dalam penelitian yang dikaji.

1.3 Batasan Masalah

Menjelaskan batasan masalah atau ruang lingkup penulisan agar penulisan tidak keluar dari konteks apa yang dikaji.

1.4 Tujuan Penelitian

Menggambarkan hasil-hasil apa saja yang bisa dicapai dan diharapkan dari penelitian ini dengan memberikan jawaban terhadap masalah yang diteliti.

1.5 Manfaat Penelitian

Menjelaskan manfaat dari pelaksanaan kegiatan penelitian, mencakup manfaat praktis dan teoritis.

1.6 Sistematika Penulisan

Memberikan gambaran umum dari bab ke bab isi dari penulisan skripsi.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini menguraikan tentang:

2.1 Teori-teori yang menunjang penulisan/penelitian.

2.2 Penelitian terdahulu yang relevan dengan topik penelitian.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tentang:

3.1 Pendekatan Penelitian.

3.2 Lokasi Penelitian.

3.3 Jenis dan Sumber Data.

3.4 Teknik Analisis Data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini membahas tentang:

4.1 Keterkaitan antar faktor-faktor dari data yang diperoleh dari masalah yang diajukan.

4.2 Menjelaskan masalah tersebut dengan metode yang dipakai.

4.3 Menganalisis proses dan hasil penyelesaian masalah.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini terdiri dari:

5.1 Kesimpulan

Berisi jawaban dari masalah yang diajukan penulis yang diperoleh dari penelitian.

5.2 Saran

Bagian ini ditunjukkan kepada pihak-pihak terkait sehubungan dengan hasil penelitian.