

PENINGKATAN KAPABILITAS UMKM YANG TERGABUNG DALAM KULINER WISMA SIG DALAM MENINGKATKAN LAYANAN PADA PENGUNJUNG

Abi Hanif Dzulquarnain¹, Indro Kirono²

^{1,2}Dosen Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Gresik

Email: dzulquarnain_abihanif@umg.ac.id

ABSTRAK

Layanan di tempat makan (Pujasera) memiliki keunikan sendiri. Keunikan disini maksudnya adalah ada banyak elemen yang perlu dilibatkan agar menyampaikan layanan tersampaikan kepada pelanggan. Penekanannya tidak hanya menyediakan menu yang original dan memiliki kekhasan cita rasa dan sajian masakan, namun juga aspek seperti permainan harga, diskon, dan promo, tata letak ruang (interior), layanan penunjang seperti WIFI, hiburan musik dan lainnya. Sajian makanan menjadi salah satu kunci berhasilnya penjual ini dalam meningkatkan penjualan. Salama era pandemic masih berlangsung, kunjungan di Kuliner Wisma sangat minim, sehingga penjual pada tiap stan memerlukan strategi bagaimana meningkatkan animo kembali masyarakat dalam menikmati sajian di kuliner di tempat ini. Kegiatan menekankan pada pemberian pemahaman dan pendekatan personal aplikatif pada tiap stan dengan menekankan pada pemahaman sajian makanan (*plating, garnish, utensil used*, dan lainnya). Sebanyak 28 stan makanan tergabung dalam kuliner wisma dilibatkan dalam proses selama kurang lebih 3 bulan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya perubahan signifikan dalam tampilann sajian makanan dan minuman yang mengedepankan konsep pujasera modern yang memperhatikan tidak hanya cita rasa namun estetik makanan tersebut. survei kepuasan pelanggan dilakukan sebagai bentuk evaluasi pengunjung terhadap hsil kegiatan, dimana hasil survei ini menunjukkan respon positif dari masyarakat.

Kata Kunci: Sajian makanan, Pendampingan, Pujsera, Kuliner Wisma SIG

1. PENDAHULUAN

UMKM berpotensi dalam menyangga perekonomian dimasa pandemic Covid-19. Potensi ini terlihat pada peran UMKM sebagai sumber pendapatan masyarakat, mengatasi pengangguran, berkontribusi pada PDB, Devisa Negara serta investasi. Potensi ini sesuai dengan amanah UU No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM. UMKM dimasa pandemic bisa bertahan dan tumbuh ketika memiliki sumber daya manusia yang menguasai teknologi digital. Penelitian lebih lanjut dapat menggali secara kuantitatif potensi yang dimiliki UMKM sehingga dapat dilihat besaran potensi yang dimiliki oleh UMKM sebagai penopang perekonomian kerakyatan (Nurlinda & Sinuraya, 2020). Program pendampingan UMKM dilakukan diperuntukan untuk pelaku UMKM dan dalam

bertugas dapat memberikan nasehat (*advisory*) dan konsultasi, khususnya yang berkaitan dengan kegiatan operasional UKM sehari-hari. Pembangunan di bidang ekonomi merupakan salah satu prioritas utama dan menjadi tujuan utama pembangunan yang dilaksanakan di Indonesia. Melalui kegiatan pendampingan, diharapkan permasalahan UMKM dari aspek permodalan, akses pasar dan teknologi, serta masih lemahnya manajemen usaha dapat ditangani oleh Pendamping UMKM (Hapsari, 2014). Pendampingan UMKM dapat diartikan secara luas yaitu sebagai sebuah upaya membantu, mengarahkan dan mendukung terhadap individu/kelompok UMKM, melalui perumusan masalah, merencanakan, melaksanakan dan mengevaluasi dalam pengembangan usahanya.

Layanan di tempat makan (Pujasera) memiliki keunikan sendiri. Keunikan disini maksudnya adalah ada banyak elemen yang perlu dilibatkan agar menyampaikan (*deliver*) layanan tersampaikan kepada pelanggan. penekanannya tidak hanya menyediakan menu yang original dan memiliki kekhasan saja, namun juga aspek seperti permainan harga, diskon, dan promo, tata letak ruang (*interior*), layanan penunjang seperti Wifi, hiburan music dan lainnya. Pujasera Wisma PT Semen Indonesia memiliki masa kejayaannya sendiri karena dominan pengunjung adalah karyawan dari lingkungan PT Semen Indonesia sendiri, namun hal tersebut telah berubah. Saat ini proses kegiatan kantor yang dialihkan ke daerah Tuban turut berimbas pada geliat penjualan di Pujasera Wisma PT Semen Indonesia. Pihak pengelola Pujasera harus dituntut untuk berpikiran terbuka bagaimana menaikkan penjualan, yang salah satunya adalah dengan menambah volume dan tipe dari pelanggannya. Image lama pujasera Wisma PT Semen Indonesia perlu juga diubah, hal ini dikarenakan tipe pengunjung nantinya tidak lagi berasal dari karyawan PT Semen Indonesia, namun dari khalayak luas, sehingga perlu adanya sentuhan baru tampilan dalam layanan di Pujasera Wisma PT Semen Indonesia.

Pujasera Wisma merupakan tempat makan yang berada di dalam Kawasan PT Semen Indonesia kantor Gresik, lebih tepatnya terletak di dalam Komplek Pujasera Wisma A Yani, Jalan Veteran, Gresik, Jawa Timur. Komplek Pujasera ini merupakan binaan dari PT Semen Indonesia di bidang UMKM yang memberikan naungan kepada 28 penjaja makanan untuk berlokasi usaha didalam Komplek Pujasera Wisma. Para penjaja makanan yang mendiami komplek Pujasera ini berfokus menjajakan makanan dan minuman yang merupakan jenis makanan rumah maupun makanan tradisional. Lokasinya yang strategis, yakni di pinggir jalan akses masuk Kota Gresik menjadikan lokasi tempat makan ini menjadi tempat jujukan makan bagi beberapa orang dan kalangan disekitaran Kota Gresik.

Komplek Pujasera Wisma memiliki sejarah Panjang sebagai saah satu tempat rujukan makan bagi masyarakat di sekitaran Kota Gresik selama hampir kurang lebih 20 tahun. Kejayaan PT Semen Gresik (sebelum bergabung menjadi Semen Indonesia) membawa dampak tersendiri bagi Komplek Pujasera Wisma ini, seperti jumlah pengunjung yang didominasi oleh pegawai PT Semen Gresik itu sendiri, beberapa anak sekolah (siswa maupun mahasiswa) yang berada di sekitaran lokasi Komplek Pujasera Wisma, bahkan beberapa pekerja dari kantor lain di sekitaran Komplek Pujasera Wisma-pun juga turut meramaikan aktifitas di Komplek Pujasera Wisma ini. Oleh karenanya pengelola Komplek Pujasera Wisma pada masa tersebut befokus pada penyediaan dan pemenuhan kebutuhan makan dan minum pelanggannya, karena otomatis pelanggan akan

berdatangan dengan sendiriny secara bergelombang ke Komplek Pujasera Wisma ini, namun demikian masa kejayaan terdapat batas akhirnya.

Berdasarkan penjelasan diatas, maka semakin jelaslah bahwa kuliner wisma merupakan tempat yang mengedepankan makanan dan minuman sebagai senjata utama untuk meraih keuntungan, sehingga dengan demikian sajian makanan menjadi salah satu kunci berhasilnya penjual ini dalam meningkatkan penjualan. Salama era pandemic masih berlangsung, kunjungan di Kuliner Wisma sangat minim, sehingga penjual pada tiap stan memerlukan strategi bagaimana meningkatkan animo kembali masyarakat dalam menikmati sajian di kuliner di tempat ini. Oleh karenanya berdasarkan hal diatas dan pengamatan yang dilakukan penulis maka kesimpulan sementara yang dapat diambil guna memajukan kuliner wisma kedepannya adalah:

1. Memberikan pemahaman dan pengetahuan dampak dari cita rasa dalam mempengaruhi pembeli untuk melakukan pembelian
2. Memberikan pemahaman sajian makanan (*plating, garnish, utensil used*, dan lainnya) mampu memberikan ketertarikan pada pelanggan untuk melakukan pembelian

Drummond dan Brefere (2010) cita rasa merupakan suatu cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa (taste) makanan tersebut. Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur, dan suhu. Cita rasa sebuah makanan sangat berperan penting dalam sebuah rumah makan. Rasa yang khas di suatu rumah makan , akan menjadi ciri tersendiri bagi pelanggan atau konsumen. Tidak dipungkiri banyak pengusaha yang mulai bermunculan di bidang kuliner, semakin banyak pengusaha yang terjun di bidang kuliner semakin ketat juga persaingan para pengusaha. Cita rasa sangat berperan penting, konsumen untuk memenuhi kebutuhan akan makanan pasti lebih mengutamakan cita rasa dari makanan tersebut, sehingga para pengusaha bersaing akan menciptakan cita rasa yang khas di setiap makanan agar dikenal oleh masyarakat luas. Perilaku seseorang dalam menikmati segala apa yang dikonsumsi pasti yang pertama menilai dari rasa makan yang akan di makan cita rasa ataupun *food quality* itu sendiri. Cita rasa yang tinggi membuat seseorang bisa menilai rasa dari makan tersebut layak di konsumsi atau tidak. Cita rasa dari makanan merupakan salah satu keunggulan hal penting dalam mendirikan rumah makan. Rumah makan yang memiliki kualitas produk dengan kualitas cita rasa yang tinggi akan menumbuhkan konsumen yang tinggi pula. Cita rasa sebuah makanan akan berpengaruh pada seseorang dengan identitas darimana makanan tersebut diproduksi. Dengan indicator ciri, bau dan aroma dari cita rasa, konsumen bisa menilai bahwa makanan yang dikonsumsi memiliki ciri tersendiri di setiap daerah. Disamping itu pujasera harus mempunyai cita rasa yang tinggi pula untuk menarik para konsumen, dengan cara memberikan kualitas yang tinggi terhadap produk (makanan) yang di jual.

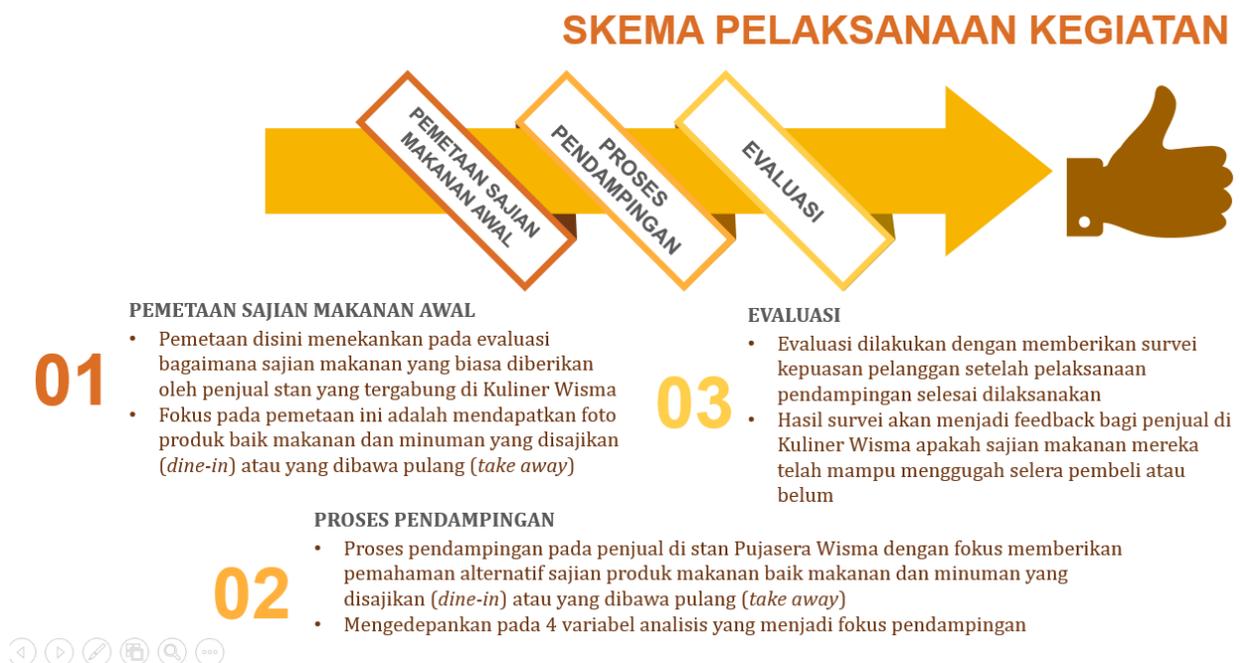
Berdasarkan penelitian yang dilakukan Velita (2016) menyebutkan awal mula penjaja makanan harus memahami konsep sajian makanan yang baik adalah dengan indikator *food waste* (sisa makanan) sisa makanan merupakan salah satu indikator yang menandakan perlunya *upgrading* dalam hal sajian makanan bila mengesampingkan cita rasa makanan tersebut. Sisa makanan di piring (*plate waste*) adalah makanan yang disajikan kepada pasien, tetapi meninggalkan sisa di piring karena tidak habis dikonsumsi dan dinyatakan dalam persentase

makanan yang disajikan (Nuryanti et al. 2008). Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian internal mandiri kali ini, penulis hanya membatasi pada sisa makanan yang ditinggalkan oleh pembeli di dalam piring yang disengaja, secara logika ketika terdapat sisa makanan dipiring yang disengaja bisa diartikan (1) pelanggan kurang menyukai sisa makanan tersebut atau (2) porsi terlalu banyak atau (3) sajian/ penyajian makanan yang kurang menarik sehingga pelanggan tidak menghabiskan.

2. METODE PENELITIAN

Skema dan Bentuk Pendampingan

Model pendampingan menekankan pada tahapan dan Langkah besar yang akan dilakukan oleh tim pendamping. Berdasarkan gambar 3 dibawah menunjukkan skema pendampingan, dalam skema tersebut terjabar 3 bentuk kegiatan besar pendampingan yang akan dilaksanakan oleh tim pendamping yakni (1) pemetaan sajian awal makanan, (2) proses pendampingan, dan (3) evaluasi (Indriantoro & Supomo, 2013). Pada dasarnya ketiga tahapan dibawah menekankan pada sajian makanan yang dijual oleh penjaja pada tiap stan yang tergabung dalam Kuliner Wisma. Deskripsi lengkap model pendampingan tergambar pada gambar 1 dibawah.



Gambar 1. Skema Pendampingan di Kuliner Wisma

Variabel Pendampingan

Dalam meningkatkan kapabilitas UMKM Kuliner Wisma SIG utamanya dalam hal sajian makanan/ minuman maka beberapa variabel berikut dilibatkan guna membantu dalam pengimplementasian sehingga dapat diketahui perubahan dan perkembangannya pada tiap stan di kuliner wisma ini. Peningkatan kappabillitas yang dimaksud akan merujuk pada produk sajian makanan baik sajian makanan *dine in* maupun *take away* (Sari, 2012). Sajian makanan disini menekankan pada variabel yang menjadi fokus pendampingan yakni (1) warna makanan, (2)

bentuk makanan, (3) porsi makanan, dan (4) tempat menyajikan makanan (Munawar, 2011).

Variabel warna makanan menekankan pada rupa hidangan yang disajikan dan dapat memberikan penampilan lebih menarik terhadap makanan yang disajikan. Kombinasi warna adalah hal yang sangat diperlukan dan membantu dalam penerimaan suatu makanan dan secara tidak langsung dapat merangsang selera makan, dimana makanan yang penuh warna mempunyai daya tarik untuk dilihat, karena warna juga mempunyai dampak psikologis pada konsumen (Sun, 2007).

Variabel bentuk makanan menekankan pada ragam bentuk serta keserasian dalam penyajian, misalnya mengenai potongan bahan makanan, apakah makanan dipotong memanjang, berbentuk dadu, atau dipotong parut. Selain itu ukuran potongan menjadi daya tarik bagi konsumen. Makanan yang disajikan akan menjadi lebih menarik jika dilakukan dan diberikan bentuk-bentuk khusus (Sun, 2007).

Variabel porsi makanan akan mempengaruhi daya tarik dari konsumen karena tiap tiap konsumen memiliki besar porsi makanan yang berbeda dalam setiap aktivitas makannya. Besar porsi akan mempengaruhi penampilan makanan. Jika terlalu besar atau terlalu kecil penampilan makanan jadi tidak terlalu menarik. Besar porsi untuk setiap individu berbeda sesuai dengan kebiasaan makan (Sun, 2007).

Variabel tempat menyajikan makanan menekankan pada penyusunan makanan akan mempengaruhi penampilan makanan yang disajikan dan terbatasnya perlengkapan alat merupakan faktor penghambat bagi pembeli untuk menghabiskan makanannya. Dalam penyajian makanan perlu diperhatikan beberapa hak pokok yaitu, pemilihan alat yang tepat untuk menyajikan makanan, misalnya piring, mangkok, atau tempat penyajian makanan khusus dan susunan makanan dalam alat penyajian makanan (Sun, 2007).

Tata Laksana Pendampingan

Bentuk pendampingan yang dilakukan adalah memberikan arahan bagi para penjual yang tergabung di Kuliner Wisma. Saran ini menyesuaikan dengan kriteria yang telah disebutkan diatas. Secara garis besar arahan yang dimaksud terjabar sebagai berikut.

Tabel 1 Bentuk pendampingan di Kuliner Wisma terkait Sajian Makanan dan Minuman

No.	Kriteria	Bentuk Pendampingan
1	Warna Makanan (Harera, 2015)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memberikan arahan dan gambaran pilihan bahan makanan yang menonjolkan warna 2. Memberikan arahan dan gambaran bahan makanan segar yang diolah terlebih dahulu dilakukan proses pendahuluan (dicuci, di blanch, atau disteam) agar warna makanan tidak pucat 3. Memberikan arahan dan gambaran bagaimana seharusnya menjaga warna makanan agar tidak pucat ketika dihidangkan 4. Memberikan arahan dan gambaran bagaimana memadukan warna dalam makanan sehingga mampu menggugah selera makan
2	Bentuk Makanan (Garrow dan James, 2010)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memberikan arahan dan masukan pemotongan bentuk bahan makanan sehingga menjadi lebih menarik 2. Memberikan arahan dan masukan dalam mendekor makanan utamanya untuk garnish yang dapat disajikan sebagai pelengkap

DedikasiMU (Journal of Community Service)

Volume 5, Nomor 1, Maret 2023

No.	Kriteria	Bentuk Pendampingan
3	Porsi Makanan (Garrow dan James, 2010)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memberikan arahan dan masukan bagaimana makanan yang tidak memberikan kesan berat dan berlebih bagi konsumen 2. Memberikan arahan dan masukan pembagian porsi makanan (mana yang perlu diperbanyak porsinya dan mana yang perlu dipersedikit porsinya) 3. Memberikan arahan dan masukan porsi makan ideal disesuaikan dengan jam makan
4	Tempat Menyajikan Makanan (Harera, 2015)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memberikan arahan dan masukan pilihan tempat saji untuk makanan kering 2. Memberikan arahan dan masukan pilihan tempat saji untuk makanan berkuah 3. Memberikan arahan dan masukan pilihan tempat saji untuk minuman
5	Garnish Makanan (Kurniasari, 2013)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memberikan arahan dan masukan jenis dan pilihan garnish makanan yang dapat dipergunakan sebagai pelengkap 2. Memberikan arahan dan masukan cara menyajikan garnish pada sajian makanan berkuah dan sajian makanan kering 3. Memberikan arahan dan masukan cara menyajikan garnish pada sajian minuman
6	Pemilihan Peralatan Makan (Kurniasari, 2013)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memberikan arahan dan masukan pilihan dan model piring yang dapat dipergunakan dengan kesan elegan 2. Memberikan arahan dan masukan pilihan dan model gelas yang dapat dipergunakan dengan kesan elegan 3. Memberikan arahan dan masukan pilihan dan model sendok/garpu yang disesuaikan dengan jenis hidangan makanan/minumannya
7	Konsep Platting (Garrow dan James, 2010)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memberikan arahan dan masukan cara platting makanan untuk hidangan berkuah 2. Memberikan arahan dan masukan cara platting makanan untuk hidangan kering 3. Memberikan arahan dan masukan cara platting makanan untuk hidangan minuman 4. Memberikan arahan dan masukan cara platting makanan untuk hidangan yang dibawa pulang (take away)
8	Pilihan jenis, bentuk, dan bahan kemasan (Harera, 2015)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memberikan arahan dan masukan dalam menggunakan kemasan non strofoam yang dapat dipergunakan 2. Memberikan arahan dan masukan dalam mengemas makanan berkuah yang tetap mampu menjaga warna, rasa, dan cita rasa makanan
9	Pilihan informasi yang ditempel di kemasan makanan (Harera, 2015)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memberikan masukan dan saran agar menuliskan nama kedai penjual makanan 2. Memberikan masukan dan saran agar menuliskan kontak kedai penjual makanan 3. Memberikan masukan dan saran agar menuliskan alamat kedai penjual makanan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Catatan Pendampingan terkait Sajian Produk Makanan/ Minuman

Kegiatan pendampingan dilaksanakan dengan melakukan kunjungan lapangan ke tiap kios penjual di Kuliner Wisma. Kegiatan yang dilakukan menghasilkan beberapa catatan yang menjadi perhatian yang perlu diperhatikan oleh penjual yang tergabung di Kuliner Wisma.

Tabel 2. Catatan pendampingan oleh tim pendamping

No.	Kriteria	Catatan Pendampingan
1	Warna Makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjual stan pagi dan sore telah mendapatkan pendampingan dari 4 kriteria disamping 2. Rata-rata warna makanan yang disajikan ke pelanggan telah mampu menggugah selera pelanggan 3. Masih terdapat kedai yang belum memberikan padu padan warna yang menarik di sajian mereka 4. Padu padan warna disesuaikan dengan jenis makanan dan minuman yang dijual, terdapat beberapa jenis makanan dan minuman yang secara warna memang tidak menarik 5. Penjual di kuliner wisma dalam menu utama kedai mereka telah memperhatikan konsep warna makanan ini
2	Bentuk Makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjual stan pagi dan sore telah mendapatkan pendampingan dari 2 kriteria disamping 2. Rata-rata penjual telah memilih bentuk makanan yang disesuaikan dengan menu yang disajikan 3. Bentuk makanan (potongan) makanan telah disesuaikan dengan <i>mouth-bite</i> atau habis dalam sekali lahap sehingga tidak menyusahakan pembeli 4. Terkecuali bentuk makanan yang disajikan besar (bakso beranak) dipersilahkan untuk tidak mengikuti konsep bentuk makanan ini 5. Penjual di kuliner wisma dalam menu utama kedai mereka telah memperhatikan konsep bentuk makanan ini
3	Porsi Makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjual stan pagi dan sore telah mendapatkan pendampingan dari 3 kriteria disamping 2. Rata-rata porsi yang disajikan oleh penjual adalah porsi minimal artinya porsi yang wajar dan tidak mengenyangkan 3. Terdapat kedai yang cenderung mencedikitkan porsi makanan mereka, namun hal tersebut diimbangi dengan pilihan makanan yang tersaji dalam 1 piring (misal nasi campur, gado-gado, dan lainnya) 4. Porsi makan yang dijualkan telah menyesuaikan dengan kebutuhan perut pelanggan, karena ada beberapa pelanggan yang memang datang ke kuliner sifatnya adalah jajan bukan makan 5. Penjual di kuliner wisma dalam menu utama kedai mereka telah memperhatikan konsep porsi makanan ini

No.	Kriteria	Catatan Pendampingan
4	Tempat Menyajikan Makanan	<ol style="list-style-type: none">1. Penjual stan pagi dan sore telah mendapatkan pendampingan dari 3 kriteria disamping2. Rata – rata tempat menyajikan makanan dari para pemilik kedai telah memilih tempat yang disesuaikan dengan jenis makanan dan minumannya3. Penggunaan piring rotan dengan alas kertas menjadi opsi yang banyak diambil oleh penjual untuk makanan kering4. Penggunaan gelas, mug, atau mangkok kecil untuk penjual minuman5. Sementara penggunaan mangkok masih terkesan standar untuk penjual makanan berkuah, artinya tempatnya masih menggunakan konsep tempat makan yang lama, meskipun demikian penjual makanan berkuah ada yang telah mengubah konsep tempat penyajian mereka6. Penjual di kuliner wisma dalam menu utama kedai mereka telah memperhatikan konsep tempat menyajikan makanan ini
5	Garnish Makanan	<ol style="list-style-type: none">1. Penjual stan pagi dan sore telah mendapatkan pendampingan dari 3 kriteria disamping2. Jenis hidangan makanan kering adalah jenis makanan yang paling dominan mendapatkan garnish3. Bentuk garnish yang sering dipakai oleh penjual dalam menjual makanan kering adalah selada, timun, dan tomat. Beberapa pilihan lain seperti daun kemangi menjadi opsi4. Garnish yang disajikan oleh penjual makanan berkuah cenderung tidak ada, artinya pihak penjual tidak menambahkan unsur yang mempercantik sajian makanan mereka, terkecuali ditabur dengan bawang goreng5. Garnish penjual minuman yang paling sedikit dilakukan. Hal ini dikarenakan minuman merupakan hidangan sampingan yang menurut penjual tidak perlu garnish tambahan6. Penjual di kuliner wisma dalam menu utama kedai mereka telah memperhatikan konsep tempat menyajikan makanan ini
6	Pemilihan Peralatan Makan	<ol style="list-style-type: none">1. Penjual stan pagi dan sore telah mendapatkan pendampingan dari 3 kriteria disamping2. Penjual makanan kering paling mendominasi dalam pemilihan peralatan makan.3. Penjual makanan basah tidak memiliki banyak opsi dalam peralatan makanan yang dipilih4. Penjual minuman memiliki opsi yang cukup banyak dibandingkan dengan penjual makanan dalam memilih peralatan makan mereka. Beberapa penjual menggunakan mangkok mini, mangkok dengan piring lapisan dibawahnya, serta gelas, cup, atau mug yang berbentuk tidak standar yang terkesan classy.

No.	Kriteria	Catatan Pendampingan
		<ol style="list-style-type: none"> 5. Dominan penjual telah mengemas sendok dan garpu mereka minimal dengan tissue agar memberikan kesan higienis yang lebih 6. Penjual di kuliner wisma dalam menu utama kedai mereka telah memperhatikan konsep tempat menyajikan makanan ini
7	Konsep Platting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjual stan pagi dan sore telah mendapatkan pendampingan dari 4 kriteria disamping 2. Penjual makanan kering paling mendominasi dalam menciptakan konsep platting yang baik dan menggugah selera, meskipun tidak semua penjual makanan kering melakukan hal tersebut 3. Penjual makanan berkuah lebih sedikit melakukan konsep platting, hal ini disesuaikan dengan jenis makanannya yang akan disajikan. Meskipun demikian masih ada penjual yang menerapkan konsep platting ini di sajian makanan berkuah misalkan bakso dan soto 4. Penjual minuman memiliki kesetaraan platting dengan penjual makanan kering. Tidak semua jenis minuman yang dijual dilakukan platting oleh penjual, namun beberapa minuman seperti es campur, es buah, atau bubur kacang hijau sudah menggunakan konsep ini walaupun dalam takaran yang kecil 5. Terkait makanan yang dibawa pulang, tidak banyak pelanggan yang meminta hal tersebut, namun demikian pihak penjual telah mengusahakan konsep platting dalam makanan yang dibawa pulang, meskipun dalam taraf sederhana 6. Penjual di kuliner wisma dalam menu utama kedai mereka telah memperhatikan konsep plating makanan ini
8	Pilihan jenis, bentuk, dan bahan kemasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjual stan pagi dan sore telah mendapatkan pendampingan dari 4 kriteria disamping 2. Hingga saat berakhirnya pendampingan tidak banyak pengunjung yang meminta makanan yang dibawa pulang, sehingga tidak banyak pilihan bentuk dan bahan kemasan dipilih 3. Kedai makanan kering (penyetan) paling banyak mendapatkan pesanan makanan yang dibawa pulang 4. Masih didapatkan penjual yang menggunakan styrofoam sebagai media membungkus makanan, namun demikian telah diingatkan untuk melakukan penggantian tersebut 5. Penjual di kuliner wisma dalam menu utama kedai mereka telah memperhatikan konsep pilihan jenis, bentuk, dan bahan kemasan makanan ini
9	Pilihan informasi yang ditempel di kemasan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjual stan pagi dan sore telah mendapatkan pendampingan dari 3 kriteria disamping 2. Pendampingan yang dilakukan di stan yang paling sering atau pernah mendapatkan pesanan makanan <i>take away</i> (dibungkus), maka pilihan informasi yang disematkan di kemasan sudah sesuai dengan bentuk pendampingannya disamping

No.	Kriteria	Catatan Pendampingan
		3. Terkait untuk penjual yang minim mendapatkan pesanan dibungkus maka pendampingan tidak dilakukan terlebih dahulu.

Sumber : Rekap Hasil Pendampingan, 2022

Berdasarkan catatan pendampingan yang telah dikumpulkan oleh tim pendamping, maka disini pihak penjual yang tergabung di kuliner wisma melakukan pengisian lembar evaluasi diri dimana lembar tersebut berisikan rancangan bagaimana mereka akan memperbarui produk makanan/ minuman yang dijual sehingga memiliki tampilan yang berbeda baik sajian makanan/minuman yang disajikan ditempat maupun dibawa pulang. Berikut adalah hasil rekap lembar evaluasi diri dari penjual yang tergabung di Kuliner Wisma SIG untuk makanan yang disajikan ditempat (*dine-in food*).

Tabel 3. Hasil Evaluasi Diri Penjual di Kuliner Wisma terhadap Produk Makanan/Minuman yang disajikan ditempat (*dine-in food*)

No	Nama Menu	Rencana Sajiannya
1	Nasi Campur	1. Menggunakan piring, sendok dan garpu dibungkus tissue, isian makanan adalah (1) daging, (2) telur, (3) tahu bali, (4) mie, (5) engseng, (6) tumisan buncis wortel.
2	Nasi Rawon	1. Menggunakan piring, sendok dan garpu dibungkus tissue. 2. Garnish makanan ditambah cambah pendek, telur bebek (opsional) dan sambal
3	Bakso Beranak	1. Sajian menggunakan mangkok, dengan bakso tunggal yang besar didalamnya terdapat bakso lebih kecil. sendok dan garpu dibungkus tissue. 2. Garnish makanan menambahkan mie kuning, kecambah, bayam serta taburan bawang goreng
4	Martabak Mie Telur	1. Disajikan menggunakan piring datar (lepek) diberi alas daun pisang, ditambahkan sendok dan garpu (dipisah) 2. Garnish makanan menambahkan acar dan petis
5	Aneka Varian Minuman Jus Buah	1. Menggunakan model gelas bening dengan model yang lebih kekinian. 2. Garnish ditambahkan irisan buah sesuai dengan varian jusnya
6	Soto Daging	1. Menggunakan piring dan mangkok (model pisah). Sendok dan garpu dibungkus tissue
7	Jahe Gula Merah dan Jeruk Nipis Gula Merah	1. Disajikan dalam cangkir kecil, dengn model yang lebih kekinian.
8	Ayam Geprek	1. Ayam goreng crispy (standard) disajikan di piring rotan dengan dilapisi kertas makanan (bentuk lingkaran). Sendok dan garpu dibungkus tissue
9	Mie Ayam	1. Disajikan didalam mangkok, Sendok dan garpu dibungkus tissue. 2. Garnish ditambahkan daun bawang dan bawang goreng

No	Nama Menu	Rencana Sajiannya
10	Mie Pangsit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disajikan didalam mangkok, sendok dan garpu dibungkus tissue. 2. Garnish ditambahkan kulit pangsit goreng, bakso (opsional), daun bawang dan bawang goreng,
11	Nasi Goreng	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disajikan dipiring, sendok dan garpu dibungkus tissue. 2. Garnish ditambahkan kerupuk, telur mata sapi, irisan timun, dan taburan bawang goreng
12	Mie Goreng	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disajikan dipiring rotan, dengan dilapisi daun pisang, sendok dan garpu dibungkus tissue. 2. Garnish ditambahkan irisan timun, dan taburan bawang goreng
13	Soto Ayam dan Soto Babat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disajikan di piring, sendok dan garpu dibungkus tissue. 2. Garnish ditambahkan irisan jeruk nipis, irisan telur rebus, dan taburan bawang goreng
14	Tahu Campur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disajikan dipiring, sendok dan garpu dibungkus tissue. 2. Garnish ditambahkan sambal (dipisah), kerupuk, tusuk gigi (kemasan), dan taburan bawang goreng
15	Aneka Varian Minuman (Es Teh, Es Jeruk, Es Blewah, Es Degan)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan model gelas bening dengan model yang lebih kekinian. 2. Garnish ditambahkan sesuai dengan jenis minumannya

Sumber : Rekap Hasil Pendampingan, 2022

Berdasarkan hasil informasi yang tertera pada tabel 4.2 diatas, maka akan menjadi arah pendampingan kedepannya, karena pihak penjual telah memahami hal-hal apa saja yang perlu dilakukan dalam melakukan upgrade tampilan produk makanan/minuman yang disajikan ditempat (*dine-in food*). Selanjutnya lembar evaluasi diri turut memberikan gambaran bagaimana upgrade sajian makanan/minuman yang dibawa pulang (*take-away food*). Membungkus makanan merupakan seni seorang penjual dalam menjajakan makanan maupun minumannya pada para pelanggan dengan cara, bentuk, model yang menarik namun tetap mampu menjaga rasa dan tampilan makanan. Berjamurnya aplikasi online, menjadikan para pelaku usaha kuliner makanan dan minuman berlomba untuk menemukan ide kreatif agar produk makanan mereka dapat terkemas dengan rapi dan cantik. Keberhasilan pedagang dalam membungkus makanan mereka akan memberikan hasil dan dampak positif dalam pendapatan. Bungkus makanan pada era modern tidak hanya terpaku pada kertas, namun juga menggunakan bahan selain kerta misal plastic (food grade) dapat dijadikan opsi untuk membungkus makanan dan minuman. Selain menekankan pada pemilihan bahan, kemasan makanan di zaman yang saat ini sudah memiliki banyak varian, misalkan dari yang berbentuk kotak, mangkok, cup, maupun lainnya memberikan varian dan warna tersendiri bagi penjual untuk menjajakan produk makanannya.

Kemasan selain difungsikan sebagai pelindung makanan dari zat dan bahan kontaminan, nyatanya juga membawa fungsi lainnya, salah satunya adalah media promosi. Pelaku usaha makanan menyematkan informasi penting berkenaan dengan info makanan tersebut, seperti nama pemilik, nama warung/ kedai yang menjual, nomor telp yang bisa dihuungi, kontak alamat, lokasi,

cabang, dan lainnya. sehingga dengan adanya info tersebut akan memberikan edukasi secara tidak langsung kepada para pembeli berkenaan dengan makanan yang mereka beli. Harapannya adalah agar kedepannya pelanggan mendapatkan informasi penting yang dibutuhkannya bila akan membeli kembali makanan atau minuman tersebut.

Tabel 4. Hasil Evaluasi Diri Penjual di Kuliner Wisma terhadap Produk Makanan/Minuman yang dibawa pulang (*take-away food*)

No	Nama Menu	Rencana Kemasannya
1	Seblak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan cup khusus makanan panas dengan tutup (<i>cover lid</i>) 2. Sendok dan tissue dibungkus plastik 3. Tamabahan sambal akan dibungkus plastic terpisah
2	Nasi Rawon	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasinya akan dicetak model cup (setengah lingkaran), kemudian akan dimasukkan kedalam cup makanan. 2. kuah rawon beserta isinya akan dimasukkan kedalam plastik, diikat dan disatukan bersamaan dengan cup nasinya. 3. Sendok dan kerupuk akan dipisah (bungkus plastic) 4. Tambahan sambal dan taburan kecambah pendek akan di letakkan dalam cup terpisah
3	Aneka Varian Minman Es (teh, Jeruk, blewah, degan, timun lemon)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Minuman akan ditaruk didalam gelas plastik dengan tutup serta ditambag sedotan yang terbungkus plastik.
4	Tahu Campur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sayuran akan dipisah kedalam plastic 2. Kuah akan dipisah kedalam plastik 3. Menggunakan mangkok cup sebagai wadah makanannya. 4. Sendok dan tissue dibungkus plastik
5	Nasi Goreng	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan kotak (<i>food grade</i>) khusus untuk makanan sajian panas 2. Sendok dan tissue dibungkus plastik 3. Tambahan acar atau kerupuk akan diplastik terpisah
6	Mie Goreng	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan kotak (<i>food grade</i>) khusus untuk makanan sajian panas 2. Sendok dan tissue dibungkus plastic 3. Tambahan acar atau kerupuk akan diplastik terpisah
7	Nasi Soto	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasinya akan dicetak model cup (setengah lingkaran), kemudian akan dimasukkan kedalam cup makanan. 2. Kuah soto beserta isinya akan dimasukkan kedalam plastik, diikat dan disatukan bersamaan dengan cup nasinya. 3. Sendok dan kerupuk akan dipisah (kemasan plastik) 4. Tambahan sambal dan irisan jeruk nipis akan di letakkan plastic terpisah

No	Nama Menu	Rencana Kemasannya
8	Mie Pangsit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sajian mie, sayur pelengkap, bakso (opsional), dan daging akan ditaruk di kotak (<i>food grade</i>) khusus untuk makanan sajian panas 2. Kuah akan diplastik terpisah 3. Sendok dan tissue akan dipisah (kemasan plastik) 4. Tambahan acar, kulit pangsit, dan saos sambal akan diplastik terpisah
9	Mie Ayam	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sajian mie, sayur pelengkap, bakso (opsional), dan daging akan ditaruk di kotak (<i>food grade</i>) khusus untuk makanan sajian panas 2. Kuah akan diplastik terpisah 3. Sendok dan tissue akan dipisah (kemasan plastik) 4. Tambahan acar, kulit pangsit, dan saos sambal akan diplastik terpisah
10	Nasi Ayam Geprek	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan kemasan kotak (<i>food grade</i>) khusus untuk makanan sajian panas 2. Sajian nasi akan dicetak (model kotak / setengah lingkaran) dan dibungkus dengan kertas makanan (opsional) 3. Sajian ayam diletakkan disebelah nasi, lengkap dengan sambal gepreknya 4. Sendok dan tissue akan dipisah (kemasan plastik) 5. Tambahan lalapan (timun, kacang panjang, kubis, dan lainnya) akan diletakkan disamping sajian ayam
11	Nasi Ayam Kremes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan kemasan kotak (<i>food grade</i>) khusus untuk makanan sajian pana 2. Sajian nasi akan dicetak (model kotak / setengah lingkaran) dan dibungkus dengan kertas makanan (opsional) 3. Sajian ayam diletakkan disebelah nasi, sambal dipisah (plastik) 4. Sendok dan tissue dibungkus plastik 5. Tambahan lalapan (timun, kacang Panjang, kubis, dan lainnya) akan diletakkan disamping sajian ayam
12	Es Campur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan mangkok cup yang ada tutupnya (<i>cover lid</i>) 2. Sendok dan tissue akan dipisah (kemasan plastik)
13	Es Kacang Hijau (Sajian panas / dingin)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan mangkok cup yang ada tutupnya (<i>cover lid</i>) 2. Sendok dan tissue akan dipisah (kemasan plastik)
14	Minuman Kopi (Sajian panas / dingin)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan gelas kertas (untuk sajian minuman panas) 2. Menggunakan gelas plastic yang ada tutupnya (untuk sajian minuman dingin)
15	Minuman Jahe Gula Merah dan Jeruk Nipis Gula Merah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan gelas kertas (untuk sajian minuman panas) 2. Menggunakan gelas plastic yang ada tutupnya (untuk sajian minuman dingin)

Sumber : Rekap Hasil Pendampingan, 2022

Hasil Survei Kepuasan Pengunjung

Penilaian Responden terhadap aspek produk Makanan/Minuman

Aspek Penilaian Produk, merupakan aspek yang menilai bagaimana produk yang dijual oleh Kuliner Wisma SIG. pada aspek ini ada 5 hal yang dinilai (1) rasa makanan/minuman, (2) Penyajian Makanan/Minuman yang menarik, (3) Penyajian Makanan/Minuman Menggugah Selera, (4) Packing Menarik, dan (5) Pengemasan Peralatan Makan. Berdasarkan hasil penilaian tersebut menunjukkan pengunjung mengatakan “baik” untuk tiap hal yang dinilai pada aspek ini.

Pada tabel 5 nilai rata-rata menunjukkan gabungan nilai yang diberikan oleh 120 responden terhadap pertanyaan penilaian yang diajukan, nilai rata-rata ini mengindikasikan seberapa baik pengunjung menilai aspek ini berdasarkan pertanyaan penilaian yang diajukan. Semakin besar angka rata-rata yang ditunjukkan (mendekati 5,00) maka diasumsikan pelanggan telah menilai baik aspek penilaian ini. Nilai rata-rata aspek merupakan gabungan dari pertanyaan penilaian, nilai gabungan ini mengindikasikan aspek dinilai memiliki nilai rata-rata total yang pada asumsinya adalah ketika mendekati angka 5,00 maka diasumsikan baik. nilai rata-rata tertimbang merupakan nilai yang bobot yang ditimbang setelah digabungkan dengan aspek penilaian yang lain. Dikarenakan dalam kajian survei ini ada 5 aspek yang dinilai maka nilai tertimbang akan dibagi menjadi 5 disesuaikan dengan aspek yang dinilai tersebut

Tabel 5. Perhitungan indeks kepuasan, aspek penilaian produk

No.	Pertanyaan Penilaian	Jumlah Responden	Nilai Rata-Rata	Nilai Rata-Rata Aspek	Nilai Rata-Rata Tertimbang
1	Rasa makanan dan minuman di kuliner wisma sesuai dengan harapan	120	3,93	3,84	0,77
2	Penyajian makanan / minuman menarik		3,88		
3	Penyajian makanan / minuman menggugah selera makan		3,78		
4	Packing makanan (sajian makan dibawa pulang) menarik		3,75		
5	Penjual mengemas peralatan makan (sendok, garpu, sedotan) secara higienis		3,85		

Sumber : Hasil olah survei kepuasan

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pendampingan beberapa kemajuan telah didapatkan oleh stan yang tergabung di kuliner wisma SIG, kemajuan ini bukan berarti kemajuan yang signifikan melainkan kemajuan yang berjalan bertahap, namun setidaknya fondasi awal dan gambaran bagaimana memajukan kuliner wisma dengan aspek sajian makanan dan minuman sudah dapat diupayakan oleh tiap stan. Beberapa highlight dari kegiatan pendampingan yakni kegiatan pendampingan telah memberikan hasil positif pada UMKM yang tergabung didalam Kuliner Wisma SIG berupa upgrade menu makanan/minuman yang penyajiannya disesuaikan dengan bentuk penyajian terkini.

Kegiatan pendampingan telah berhasil memberikan perubahan mindset UMKM yang tergabung didalam Kuliner Wisma SIG bahwa sajian makanan yang menarik harus memperhatikan beberapa unsur yang menggugah selera. Kegiatan pendampingan telah berhasil merubah tampilan sajian makanan/minuman hampir ditiap UMKM yang tergabung didalam Kuliner Wisma SIG yang terbukti hingga saat ini masih diterapkan. Hasil survei kepuasan pelanggan mengkonfirmasi tampilan sajian makanan/minuman yang saat ini telah dilakukan memberikan respon positif bagi pengunjung.

DAFTAR PUSTAKA

- Drummond KE & Brefere LM. 2010. *Nutrition for Foodservice and Culinary ProfessionalAs, Seventh Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Page 3-4*
- Garrow dan James. 2010. Komponen-Komponen Cita Rasa.
<http://www.landasanteori.xyz/2017/05/pengertian-cita-rasa-menurut-paraahli.html?m=1>. Diakses tanggal 25 Juni 2019.
- Hapsari, I. M. (2014). Identifikasi Berbagai Permasalahan Yang Dihadapi Oleh UKM Dan Peninjauan Kembali Regulasi UKM Sebagai Langkah Awal Revitalisasi UKM. *Permana*, V(No. 2), 43–47.
- Herera, B.A. (2015). Pengaruh Cita Rasa dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Konsumen dalam Pemakaian Produk Kecap ABC di Kecamatan Babab dan Ponorogo: Skripsi
- Indriantoro, N dan Supomo, B. 2013. Metodologi Penelitian Bisnis, Cetakan. Kedua, Yogyakarta; Penerbit BFEE UGM.
- Kurniasari, N. D. 2013. Analisis Pengaruh Harga, Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian (Studi kasus pada konsumen Waroeng Steak & Shake Cabang JL. Sriwijaya 11 Semarang: Skripsi
- Munawar, A. 2011. "Hubungan Makanan, Rasa Makanan dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan (Lunak) Pasien Kelas 3 di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung" (tesis). Jakarta: Universitas Indonesia Fakultas Kesehatan Masyarakat
- Nurlinda., & Sinuraya, J. (2020). Potensi UMKM Dalam Menyangga Perekonomian Kerakyatan di Masa Pandemi Covid-19: Sebuah Kajian Literatur. *Prosiding Seminar Akademik Tahunan Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan. ISBN 978-602-53460-5-7*
- Nuryanti, P, Margo U, dan Mifbakhuddin. 2008. Hubungan antara Waktu Penyajian, Penampilan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Dewasa di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang. Universitas Muhammadiyah Semarang.

- Sari, D.B. 2012. Hubungan Penampilan Makanan dengan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei Tahun 2012. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Sun, C. (2007). Health concern, food choice motives, and attitudes toward healthy eating : the mediating role of food choice motives. *Program of Hospitality Management & Education, Department of Human Development & Family Studies, National Taiwan Normal University*, No. 162, Sec. 1, Ho-Ping East Road, Taipei 106, Taiwan
- Velita, S. 2016. Pengaruh Penyajian dan Cita Rasa Makanan Terhadap Sisa Makanan Pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Deli Serdang Tahun 2016. (Tesis). Medan: Universitas Sumatra Utara Fakultas Kesehatan Masyarakat