



EVALUASI IMPLEMENTASI 5R PADA PEDAGANG MI AYAM DI KOTA YOGYAKARTA

Ahmad Irfan Darusetya ¹⁾, M. Prasetya Kurniawan ²⁾, Endy Suwondo ²⁾

INTISARI

Jasa boga merupakan unit usaha yang bergerak dalam bidang penyediaan makanan dan minuman. Penyediaan pangan oleh UKM jasa boga harus memenuhi standar usaha jasa boga yang ada. Pada kenyataannya, masih ditemukan kondisi penanganan produk jasa boga mi ayam yang belum memenuhi persyaratan standar usaha jasa boga. Pelaku jasa boga cenderung memiliki kebiasaan mengolah makanan secara sembarangan atau ala kadarnya saja, terdapat kondisi penataan serta penyimpanan *item* yang bercampuran, rendahnya kesadaran kebersihan pekerja, dan terkesan tak acuh terhadap keamanan pangan yang mereka sajikan.

Dibutuhkan adanya strategi dan edukasi terkait budaya kerja pedagang mi ayam dalam pengelolaan pangan, yakni bisa dimulai dengan memperbaiki budaya kerja yang ada melalui implementasi 5R. Metode perbaikan budaya kerja yang diterapkan meliputi Ringkas (Pemilahan), Rapi (Penataan), Resik (Pembersihan), Rawat (Pemantapan), dan Rajin (Pembiasaan). Instrumen untuk mengukur seberapa baik pelaksanaan 5R menggunakan Lembar Periksa Evaluasi 5R dan dokumentasi digital melalui foto. Tempat melakukan penelitian adalah pada pedagang mi ayam X, mi ayam Y, dan mi ayam Z yang berada di Kota Yogyakarta.

Berdasarkan penilaian kondisi awal sebelum implementasi 5R, skor program terendah dimiliki oleh mi ayam X sebesar 43 poin. Selanjutnya, untuk mi ayam Y memiliki skor sebesar 48 poin. Sementara itu, mi ayam Z memiliki skor program yang tertinggi, yakni sebesar 49 poin. Artinya, kondisi awal budaya kerja ketiga responden termasuk ke dalam kriteria buruk. Aspek yang perlu dilakukan perbaikan adalah perbaikan budaya kerja melalui implementasi 5R, yang meliputi kegiatan pemilahan *item* yang dibutuhkan, menjaga kerapian lingkungan kerja, menjaga kebersihan secara menyeluruh, dan membiasakan diri untuk disiplin dalam bekerja. Berdasarkan penilaian kondisi akhir setelah implementasi 5R, skor program terendah masih dimiliki oleh mi ayam X sebesar 69 poin. Selanjutnya, untuk mi ayam Y memiliki skor sebesar 74 poin. Sementara itu, mi ayam Z memiliki skor program yang tertinggi, yakni sebesar 77 poin. Secara visual, kondisi budaya kerja mi ayam X, mi ayam Y, dan mi ayam Z telah mengalami perubahan menjadi lebih baik. Namun, ketiga responden masih perlu melakukan perbaikan budaya kerja secara berkelanjutan dan terkontrol.

Kata kunci: 5R, jasa boga, mi ayam

¹⁾Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.

²⁾Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.



EVALUATION OF 5S IMPLEMENTATION ON CHICKEN NOODLE SELLERS IN YOGYAKARTA

Ahmad Irfan Darusetya¹⁾, M. Prasetya Kurniawan²⁾, Endy Suwondo²⁾

ABSTRACT

Catering service is a business unit engaged in food and beverage provision. Food provision by SMEs catering services must meet the present catering service standards. In reality, there are still catering services of chicken noodles that do not fulfill the standards. Caterers tend to handle food. Store, and organize items inappropriately. Moreover, workers seem to have a low hygiene awareness, and no concern about food safety that is served.

Strategy and education are essential in terms of food management on chicken noodle sellers. The strategy can be done by improving the current work habits with 5S implementation. It includes the implementation of Sort, Set in Order, Shine, Standardize, and Sustain. The instrument to measure 5S implementation quality is 5S Evaluation Checklist and digital documentation with photograph. The evaluation is carried out on the sellers of chicken noodle X, Y, and Z in Yogyakarta.

Based on the initial condition prior to 5S implementation, chicken noodles X obtained the lowest score by 43 points. Meanwhile, chicken noodles Y obtained 48 points and chicken noodles Z obtained the highest score by 49 points. The fact shows that the initial work habit of the three respondents falls into the bad criteria. The aspect that needs improvement is the work habit through 5S implementation, including sorting items, maintaining hygiene and order, as well as self-discipline. From the final condition after 5S implementation, chicken noodle X still carried the lowest score by 69 points, while chicken noodle Y obtained 74 points. On the other hand, chicken noodle Z obtained the highest score by 77 points. Visually, the condition of chicken noodle X, Y, and Z work habits have progressed. However, the three respondents still need to improve their work habits in a continuous and controlled manner.

Keywords: 5S, catering service, chicken noodles

¹⁾Student of Departement of Agroindustrial Technology, Faculty of Agriculture Technology, Univesity of GadjahMada.

²⁾Lecturer Staff of Departement of Agroindustrial Technology, Faculty of Agriculture Technology, Univesity of GadjahMada.