

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Usaha catering termasuk dalam kategori usaha kecil berbasis rumahan yang menawarkan solusi praktis dan efisien bagi individu maupun organisasi yang membutuhkan berbagai jenis makanan tanpa harus terlibat langsung dalam proses pengelolaan dan persiapan. Dengan menyederhanakan proses penyediaan makanan, usaha *catering* memungkinkan pelanggan untuk menyelenggarakan acara atau pertemuan dengan hidangan berkualitas, tanpa harus menghabiskan waktu, tenaga, dan sumber daya untuk mengurus setiap detailnya. Usaha ini melayani berbagai kebutuhan acara seperti pesta, perkantoran, seminar, dan kegiatan lainnya (Saryoko dan Lutfiyah, 2021).

Bunda Catering merupakan sebuah usaha *catering* yang berlokasi di Kota Medan dan telah menjadi bagian dari industri kuliner di Kota Medan sejak tahun 2008. Meskipun termasuk dalam kategori usaha kecil dengan status sebagai bisnis rumahan, Bunda Catering mampu meraih pendapatan tahunan sebesar Rp. 1.200.000.000,00 (satu miliar dua ratus juta rupiah). Selama 16 tahun beroperasi, Bunda Catering terus berupaya meningkatkan kualitas layanannya dan menjaga kepercayaan pelanggan. Salah satu langkah penting yang diambil adalah dengan mengurus Sertifikat Laik Higiene Sanitasi, yang bertujuan untuk memperkuat status hukum usaha ini. Diharapkan, dengan adanya sertifikat tersebut, Bunda Catering dapat semakin meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap layanan dan produk yang dihasilkan, serta menegaskan komitmennya dalam menjaga standar kebersihan dan keamanan makanan.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, masa berlaku Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga adalah selama 3 (tiga) tahun dan dapat diperpanjang apabila pemegang sertifikat tersebut masih memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan. Proses perpanjangan sertifikat ini mengikuti ketentuan yang sama dengan prosedur yang harus dilakukan saat pertama kali memperoleh sertifikasi tersebut. Namun, ada beberapa kondisi di mana Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dapat dinyatakan tidak berlaku atau batal. Kondisi tersebut meliputi :

1. Terjadi pergantian pemilik
2. Pindah lokasi/alamat
3. Tidak melakukan kegiatan selama 1 tahun berturut-turut
4. Dinyatakan dicabut karena menyebabkan terjadinya keracunan makanan

Pembinaan dan pengawasan yang dilakukan oleh pihak Puskesmas setempat melibatkan serangkaian pemeriksaan berkala yang dilaksanakan setiap satu kali dalam setahun. Pengawasan ini mencakup audit terhadap ruang produksi untuk memastikan kebersihan dan kelayakan fasilitas yang digunakan dalam proses produksi. Selain itu, pengawasan ini mencakup pemeriksaan sampel makanan melalui uji laboratorium, yang dilakukan di laboratorium yang telah tersertifikasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN), sehingga menjamin validitas dan akurasi hasil pemeriksaan. Dengan adanya pengawasan ini, diharapkan kualitas dan keamanan produk makanan yang dihasilkan dapat terjamin dengan baik. Selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL), saya berperan dalam membantu proses pengurusan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasa Boga di Dinas Kesehatan. Tugas saya mencakup berbagai aspek administrasi dan teknis yang diperlukan untuk memastikan bahwa UMKM Bunda Catering memenuhi semua persyaratan yang ditetapkan oleh pihak berwenang, serta mendukung kelancaran proses sertifikasi tersebut.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

1. Mempersiapkan pemenuhan dokumen admin dan persyaratan pengajuan persyaratan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi
2. Membantu UMKM Bunda Catering untuk memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasa Boga

II. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1. Sejarah Perusahaan

Bunda Catering Medan adalah penyedia jasa *catering* yang terpercaya hingga saat ini di Kota Medan. Didirikan pada tahun 2008 oleh Ibu Tuti Khairani. Bunda Catering menawarkan berbagai layanan untuk memenuhi semua kebutuhan konsumen dalam menyediakan jasa *catering*, baik untuk acara pesta, industri, maupun rumah tangga. Bunda Catering melayani berbagai jenis *catering* mulai dari nasi tumpeng untuk perayaan khusus, nasi box yang praktis untuk acara bisnis atau kegiatan sehari-hari, *catering* prasmanan untuk acara pernikahan atau acara besar lainnya. Dengan berbagai pilihan layanan ini, Bunda Catering siap memberikan solusi *catering* yang sesuai dengan kebutuhan konsumen.

Adapun beberapa produk yang disediakan Bunda Catering yaitu daging rendang, ikan asam manis, daging sambal, gado-gado, ayam bakar, ayam kalasan, telur balado, sambal kentang dan mie rebus. Selain itu, Bunda Catering juga menerima pesanan sesuai permintaan konsumen.

2.2. Lokasi Perusahaan

Bunda Catering berada di Jalan Gurilla Gg. Cendrawasih No.4, Kel. Sidorame Timur, Kec. Medan Perjuangan, Kota Medan, Prov. Sumatera Utara.

2.3. Visi dan Misi Perusahaan

Visi dan misi yang dimiliki oleh Bunda Catering yaitu :

1. Memberikan pelayanan optimal dalam penyediaan makanan dan minuman dengan menggunakan bahan-bahan segar dan berkualitas, menjaga kebersihan dapur, serta memastikan kehalalannya.
2. Memberikan kepuasan maksimal kepada pelanggan dalam penyediaan perlengkapan makanan dan minuman dengan layanan yang disesuaikan dengan permintaan mereka.

2.4. Spesialisasi

1. Pelayanan Catering Pendukung Perusahaan

Bunda Catering menyediakan layanan *catering* untuk berbagai jenis acara perusahaan, termasuk rapat, workshop, ulang tahun perusahaan, dan acara lainnya. Bunda Catering menawarkan makanan dan minuman yang berkualitas dan memastikan bahwa kebutuhan karyawan dan tamu dipenuhi dengan efisien. Bunda Catering berkomitmen untuk menjadikan setiap acara perusahaan berjalan dengan lancar, dengan hidangan yang lezat dan pelayanan yang optimal.

2. Pelayanan Catering untuk Acara Seminar atau Rapat

Bunda Catering menawarkan layanan catering untuk acara seminar atau rapat, yang dirancang khusus untuk memenuhi kebutuhan peserta acara. Bunda catering menyediakan berbagai pilihan menu yang dapat disesuaikan dengan selera serta memastikan bahwa setiap peserta mendapatkan makanan dan minuman yang berkualitas selama acara. Layanan ini mencakup penyajian makanan dalam bentuk prasmanan, box, atau hidangan yang diatur sesuai dengan bentuk acara.

3. Pelayanan Catering untuk Pesta Pernikahan/Khitanan

Bunda Catering juga mengkhususkan diri dalam menyediakan layanan *catering* untuk acara perayaan besar seperti pernikahan dan khitanan. Bunda Catering menawarkan berbagai pilihan menu yang bervariasi, mulai dari hidangan prasmanan hingga porsi per orang, untuk memenuhi kebutuhan setiap acara. Dengan fokus pada layanan yang profesional dan responsif, Bunda Catering memastikan bahwa setiap acara berjalan dengan sukses.

4. Pelayanan Catering Harian Rumahan/Indivisudal

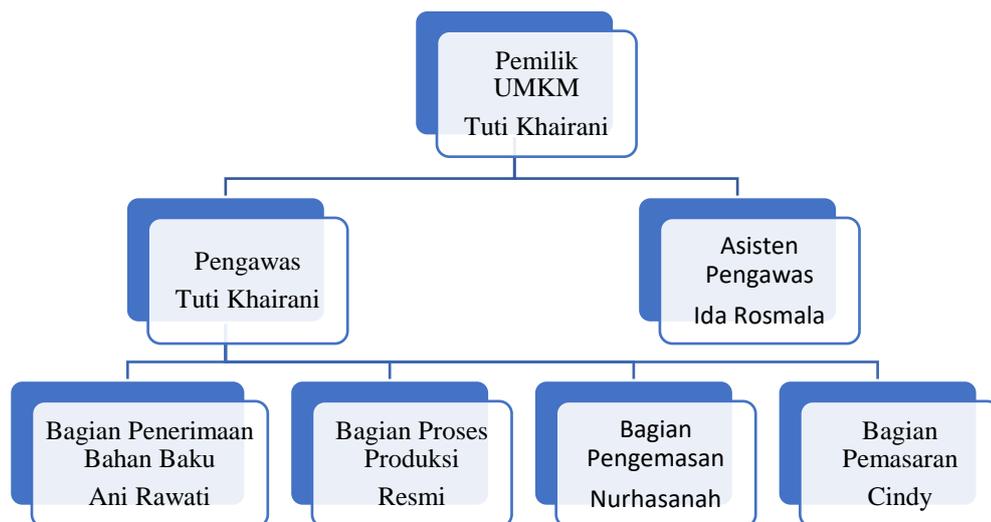
Bunda Catering menyediakan layanan *catering* harian yang praktis dan berkualitas untuk kebutuhan individu maupun keluarga. Layanan ini dirancang untuk memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari dengan menu yang bervariasi, bergizi, dan lezat. Bunda Catering menawarkan opsi *catering* yang fleksibel, termasuk pengiriman makanan siap saji ke rumah, sehingga konsumen dapat menjalani aktivitas sehari-hari tanpa repot mempersiapkan makanan mereka sendiri.

5. Coffee Break dan Snack

Bunda Catering juga menyediakan layanan coffee break untuk berbagai jenis acara. Layanan ini mencakup penyediaan kopi, teh dan kue, yang dirancang untuk memberikan waktu istirahat yang menyenangkan bagi peserta acara. Bunda Catering memastikan bahwa semua kebutuhan *coffee break* dipenuhi dengan kualitas terbaik sehingga setiap peserta dapat menikmati waktu istirahat yang nyaman.

2.5. Struktur Organisasi

Bunda Catering memiliki struktur organisasi yang efektif, di mana setiap perusahaan memerlukan struktur tersebut agar setiap anggota dapat menjalankan tugas sesuai dengan bidangnya masing-masing. Struktur organisasi yang dimiliki Bunda Catering dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Struktur organisasi bunda catering

Deskripsi kerja dan tanggung jawab dari masing-masing bagian dalam struktur Bunda Catering sebagai berikut:

1. Pemilik

Pemilik dari UMKM Bunda Catering menempati kedudukan tertinggi. Tugas *owner* mencakup berbagai aspek penting untuk memastikan kelangsungan dan kesuksesan bisnis, termasuk menetapkan visi, misi, dan tujuan jangka panjang

perusahaan serta mengembangkan rencana strategis untuk mencapainya. Selain itu, owner juga membuat keputusan penting terkait operasional, keuangan, pemasaran, dan pengembangan produk atau layanan. Owner UMKM memiliki wewenang untuk mengawasi semua kegiatan yang ada di dalam usaha.

2. Pengawas

Pengawas bertugas untuk memastikan kelancaran operasional dan kepatuhan terhadap standar yang ditetapkan. Pengawas bertanggung jawab atas pengawasan harian dalam berbagai aspek, termasuk memantau jalannya operasional untuk memastikan semua proses berjalan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan, mengawasi kontrol kualitas produk atau layanan yang dihasilkan untuk memenuhi standar yang telah ditentukan, serta melakukan evaluasi terhadap kinerja karyawan untuk memberikan umpan balik yang konstruktif guna meningkatkan efisiensi dan produktivitas kerja.

3. Asisten Pengawas

Tugas seorang asisten pengawas adalah membantu pengawas dalam memantau proses produksi, memastikan standar kualitas dan kebersihan terpenuhi.

4. Bagian Penerimaan Bahan Baku

Tugas dari bagian penerimaan bahan baku adalah memeriksa kualitas bahan baku yang diterima, menyimpan bahan baku sesuai prosedur yang tepat, mencatat dan melaporkan penerimaan bahan baku, serta berkoordinasi dengan bagian pembelian dan produksi untuk memastikan kelancaran operasional.

5. Bagian Proses Produksi

Tugas dari bagian produksi adalah memasak dan menyiapkan konsumsi untuk pesanan, melaporkan ketersediaan bahan baku serta menjaga kebersihan dapur dan alat setelah digunakan.

6. Bagian Pengemasan

Tugas dari bagian pengemasan adalah memastikan bahwa makanan dikemas dengan rapi dan aman, memeriksa kualitas kemasan sebelum digunakan, mencatat jumlah produk yang dikemas dan menjaga kebersihan area pengemasan.

7. Bagian Pemasaran

Tugas dari bagian pemasaran adalah mempromosikan produk Bunda Catering melalui *story* maupun postingan di Instagram, TikTok dan WhatsApp dan menjalin hubungan baik dengan pelanggan.

2.6. Ketenagakerjaan

Bunda Catering memiliki 20 orang karyawan yang terbagi menjadi karyawan tetap dan karyawan harian. Waktu kerja setiap karyawan bersifat fleksibel, tergantung pada waktu serta jumlah pesanan.

1. Karyawan tetap adalah karyawan yang bertugas di bagian produksi, pengemasan, dan pemasaran dan menerima gaji setiap bulan sebesar dua juta rupiah, meskipun ada penurunan jumlah pesanan di bulan tersebut.
2. Karyawan tidak tetap adalah karyawan yang bertugas sebagai pramusaji dan menerima gaji harian sebesar dua ratus ribu rupiah.