

BAB VI

KESIMPULAN

Indonesia kaya akan kuliner jajanan kaki lima, hampir di setiap daerah memiliki ciri khas jajanan masing-masing. Begitu pula dengan Yogyakarta sebagai kota pelajar, pusat budaya serta pariwisata menjadikannya salah satu kota dengan kuliner kaki lima terbanyak. Jajanan kaki lima tidak semata soal makanan dan minuman yang mudah dikonsumsi, lebih dari itu cita rasa serta segi entertain dalam hal menyajikan makanan dan minuman yang sederhana menjadi daya tarik khusus bagi pelanggan. Begitu mudah jajanan kaki lima ditemui disudut kota Yogyakarta, diwarung-warung, kios, toko, gerobak, tak terkecuali gelaran pedagang kaki lima di pinggir jalan raya hingga di gang sempit dapat ditemui. Dari sekian banyak pedagang kaki lima yang menjajakan bisnis makanan dan minuman tersebut dapat dibedakan menjadi dua kategori tipe pedagang kaki lima, pertama pedagang kaki lima dengan tipe “mangkal” biasanya lapak dagangan statis atau menetap di suatu lokasi, dan kedua pedagang dengan tipe “berkeliling” biasanya lapak dagangan lebih mudah dibawa dan fleksibel. Dari kedua pola tersebut tidak luput dari peran gerobak yang memiliki fungsi sebagai dapur mini untuk meracik dagangannya agar dapat dinikmati oleh pelanggan.

Jajanan kaki lima atau streetfood menjadi tulang punggung perekonomian rakyat, selain menjual makanan atau minuman dengan harga yang terjangkau perannya juga penting dalam melestarikan kuliner tradisional suatu daerah. Streetfood memiliki peran penting dalam perkembangan kuliner nasional, melalui pedagang streetfood kuliner nusantara menjadi lebih beragam dan akan terus terpelihara, selain itu streetfood juga berperan penting di sektor kewirausahaan dan entrepreneurship karena melahirkan pedagang yang mampu berdikari bahkan sampai ke taraf global. Kuliner kaki lima adalah makanan yang apa adanya, diolah dengan sederhana dan disempurnakan oleh tradisi bertahun-tahun sehingga keberadaannya tidak semata memenuhi kebutuhan lapar dan haus, namun juga berkaitan dengan bisnis, mata pencaharian serta warisan budaya.

Berdasarkan dari hasil analisis dari beberapa pedagang streetfood umumnya menunjukkan terdapat beberapa faktor ergonomis yang mendukung produktivitas pedagang, faktor-faktor tersebut didapatkan setelah melakukan survey dan pengamatan yang mendalam atas

sample yang dilakukan terhadap 11 pedagang streetfood yang dipilih berdasarkan purpose sampling. Faktor-faktor ergonomis tersebut didasari atas analisa terhadap zona kerjanya yang meliputi: profil user, peralatan yang digunakan, material, lingkungan tempat berjualan, serta proses pengolahan bahan jajanan.

Martabak Kubang



Pembagian zona kerja meliputi area racik, area masak, penataan topping, serta packaging

Mie Ayam



Pembagian zona kerja meliputi area persiapan, area masak, area racik, dan area pemberian topping

Ketoprak



Pembagian zona kerja meliputi area penyimpanan, area racik, area masak, dan area penyajian

Sate Madura



Pembagian zona kerja meliputi area persiapan bumbu, area pembakaran, dan area penyajian

Seblak



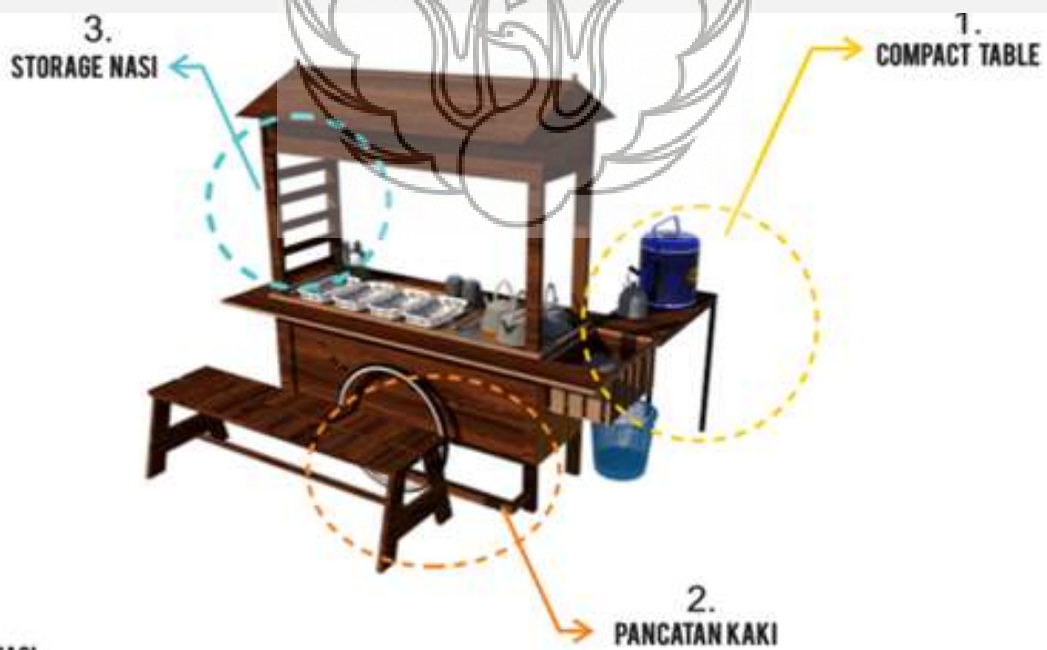
Pembagian zona kerja meliputi area servis (order), area penyimpanan, area racik, area masak, dan area penyajian

Bakmi Jawa



Pembagian zona kerja meliputi area racik, area penyimpanan, area persiapan, area masak dan area penyajian

Angkringan



Pembagian zona kerja meliputi area penyimpanan, area display, area racik dan area penyajian.

Bakwan Kawi



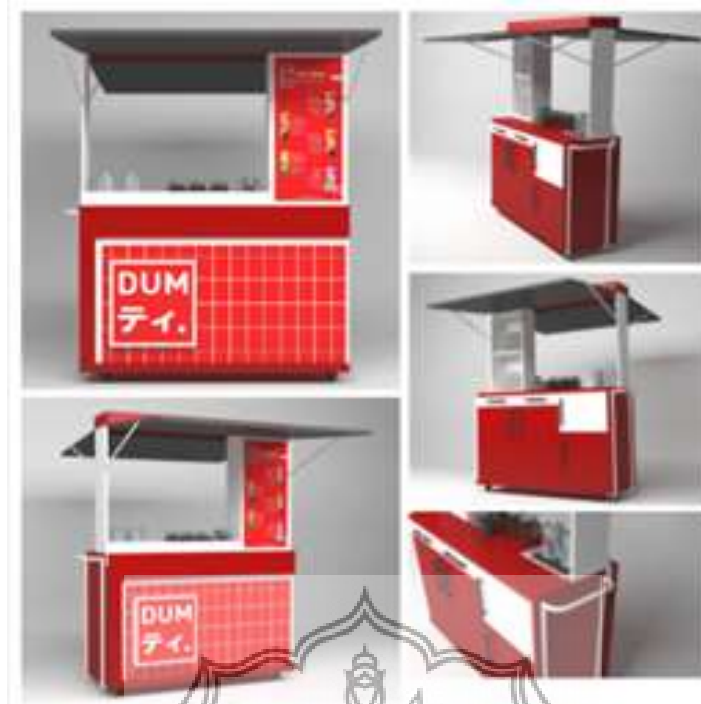
Pembagian zona kerja meliputi area persiapan, area racik, dan area penyajian.

Roti Bakar



Pembagian zona kerja meliputi area display, area racik, area penyajian, area masak/bakar, area pemberian topping, dan area packaging.

Thai Tea



Pembagian zona kerja meliputi area area penyimpanan, area display, area racik, area dan packaging.

Kopi Keliling



Pembagian zona kerja meliputi area penyimpanan, area racik ,dan area packaging

DAFTAR PUSTAKA

- Danisworo, Muhammad (2000), *Revitalisasi Kawasan Kota Sebuah Catatan dalam Pengembangan dan Pemanfaatan Kawasan Kota*, (urban and regional institute, www.urdi.org)
- IDEO, (2012), *Design Thinking for Educators 2nd Edition*, New York : Riverdale
- Kurniawidjaja, L.M, (2010), *Teori dan Aplikasi Kesehatan Kerja*, Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia.
- Nurmianto, Eko, (2004), *Ergonomi : Konsep Dasar dan Aplikasinya* ; Edisi ke 2 : Surabaya : Guna Widya
- Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomer 41 Tahun 2012 Tentang Pedoman Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima.
- Pulat, Bubur, Mustafa, (1992), *Fundamental of Industrial Ergonomic-Prentice hall international series in industrial and system engineering*, New Jersey : Prentice Hall Engelwood Cliffs
- Sedarmayanti, (2001), *Produktivitas Kerja Karyawan*, Bandung : Mandar Maju
- Sugiyono, (2004), *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung : Alfabeta.
- Washin, George, J (1997), *Administrasi Kepegawaian*, (Slamet Sulaksono. Terjemahan)