

PENGABDIAN TENTANG MANAJEMEN OPERASIONAL DALAM MEMPERTAHANKAN KEBERLANGSUNGAN USAHA WARUNG MAKAN PRASMANAN NIMAS SEKAR TAJI DI NGIMBUN, KARANGJATI

Putri Yuwita zalukhu¹, Mesralina Gea², Putri Setiawan Nazara³

^{1,2,3}Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Boyolali
Email : putriyuwitazalukhu@gmail.com, mesralinagea@gmail.com,
Putrinazara127@gmail.com

ABSTRACT

Operational management is the main key in maintaining the sustainability of a buffet restaurant business. Effective management includes procurement of quality raw materials, competent human resource management, and the implementation of appropriate risk management to anticipate various operational constraints such as fluctuations in raw material prices and limited capital. Business success is also supported by consistent distinctive taste, satisfactory service, strategic location, and innovation in product development and marketing. Risk management analysis covering capital, human resource, raw material, and operational process risks is very important to minimize negative impacts and ensure business continuity. By implementing integrated operational management and risk mitigation strategies, buffet restaurants can maintain their existence and increase competitiveness in the competitive culinary market. This community service aims to analyze the role of operational management in maintaining the sustainability of the Nimas Sekar Taji buffet food stall business in Ngimbun, Karangjati. The approach used is descriptive qualitative through direct observation and in-depth interviews with business owners. The results of the community service show that the implementation of operational management that includes planning, organizing, directing, and controlling can increase efficiency, innovation, and business competitiveness. The integration of digital technology and environmentally friendly practices has also been shown to support business sustainability. Structured operational management has a positive impact on increasing productivity and business continuity in the long term.

Keywords: *Operational Management, Business Continuity, Buffet Food Stall, Efficiency, Effectiveness, Customer Service, Marketing, Cleanliness, Sanitation, FIFO, Customer Satisfaction, Marketing Strategy, Raw Material Management, Karangjati, Semarang.*

ABSTRAK

Manajemen operasional merupakan kunci utama dalam menjaga keberlangsungan usaha warung makan prasmanan. Pengelolaan yang efektif meliputi pengadaan bahan baku berkualitas, pengelolaan sumber daya manusia yang kompeten, serta penerapan manajemen risiko yang tepat untuk mengantisipasi berbagai kendala operasional seperti fluktuasi harga bahan baku dan keterbatasan modal. Keberhasilan usaha juga didukung oleh cita rasa khas yang konsisten, pelayanan yang memuaskan, lokasi strategis, serta inovasi dalam pengembangan produk dan pemasaran. Analisis manajemen risiko yang meliputi risiko modal, sumber daya manusia, bahan baku, dan proses operasional sangat penting untuk meminimalkan dampak negatif dan memastikan kelangsungan usaha. Dengan penerapan manajemen operasional yang terintegrasi dan strategi mitigasi risiko, warung makan prasmanan dapat mempertahankan eksistensi dan

meningkatkan daya saing di pasar kuliner yang kompetitif. Pengabdian ini bertujuan untuk menganalisis peran manajemen operasional dalam mempertahankan keberlangsungan usaha warung makan prasmanan Nimas Sekar Taji di Ngimbun, Karangjati. Pendekatan yang digunakan adalah kualitatif deskriptif melalui observasi langsung dan wawancara mendalam dengan pemilik usaha. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa penerapan manajemen operasional yang mencakup perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian mampu meningkatkan efisiensi, inovasi, serta daya saing usaha. Integrasi teknologi digital dan praktik ramah lingkungan juga terbukti mendukung keberlanjutan usaha. Manajemen operasional yang terstruktur memberikan dampak positif terhadap peningkatan produktivitas dan kelangsungan bisnis dalam jangka panjang.

Kata kunci: Manajemen Operasional, Keberlangsungan Usaha, Warung Makan Prasmanan, Efisiensi, Efektivitas, Pelayanan Pelanggan, Pemasaran, Kebersihan, Sanitasi, FIFO, Kepuasan Pelanggan, Strategi Pemasaran, Pengelolaan Bahan Baku, Karangjati, Semarang.

PENDAHULUAN

Manajemen operasional adalah serangkaian aktivitas yang mengubah input menjadi output untuk menghasilkan nilai dalam bentuk barang atau jasa. Dalam konteks usaha warung makan prasmanan, manajemen operasional berperan penting dalam mengelola proses produksi makanan, pengadaan bahan baku, pengaturan staf, pengendalian kualitas, hingga pelayanan pelanggan agar usaha dapat berjalan lancar dan berkelanjutan. (Heizer dan Render).

Heizer dan Render juga menekankan bahwa manajemen operasional melibatkan pengambilan keputusan strategis yang meliputi desain produk dan jasa, manajemen mutu, desain proses dan kapasitas, serta pengendalian proses produksi. Dengan menerapkan prinsip-prinsip ini, warung makan prasmanan dapat mempertahankan kualitas makanan dan pelayanan, mengatur stok bahan baku secara efisien, serta mengelola sumber daya manusia secara optimal.

Manajemen operasional didefinisikan sebagai desain, pengoperasian, dan perbaikan sistem serta proses yang menciptakan dan memberikan produk dan jasa perusahaan. Definisi ini menekankan pentingnya aspek desain dan perbaikan berkelanjutan dalam manajemen operasional, yang tidak hanya mengelola tetapi juga mengembangkan dan menyempurnakan sistem, proses, dan alur kerja untuk menghasilkan produk atau layanan yang efisien dan efektif sesuai kebutuhan pelanggan.

Dalam konteks usaha warung makan prasmanan, manajemen operasional menurut mereka berarti mengelola proses produksi makanan dan pelayanan secara sistematis agar usaha dapat berjalan dengan lancar dan berkelanjutan. Misalnya, pengaturan alur pelayanan prasmanan yang memungkinkan pelanggan melayani diri sendiri dengan cepat, menjaga kesegaran makanan dengan pengisian ulang secara terus-menerus, serta mengelola kapasitas tempat duduk agar sesuai dengan permintaan pelanggan yang fluktuatif.

Selain itu, penerapan manajemen operasional yang baik pada warung makan prasmanan juga mencakup pengelolaan keuangan yang sistematis, pembagian tugas yang jelas, serta pemanfaatan teknologi dan strategi pemasaran digital untuk meningkatkan daya saing dan keberlangsungan usaha kecil seperti warung makan.

Secara ringkas, menurut Chase, Jacobs, dan Aquilano, manajemen operasional dalam usaha warung makan prasmanan adalah pengelolaan menyeluruh terhadap desain dan pelaksanaan proses produksi dan pelayanan makanan yang efisien, efektif, dan berkelanjutan demi memenuhi kebutuhan pelanggan dan mempertahankan kelangsungan usaha. (Chase, Jacobs, dan Aquilano)

Manajemen operasional dalam konteks mempertahankan keberlangsungan usaha seperti warung makan prasmanan berfokus pada pengelolaan sumber daya secara efektif dan efisien untuk menghasilkan produk atau jasa berkualitas yang memenuhi kebutuhan konsumen. Mereka

menekankan bahwa kualitas adalah totalitas fitur dan karakteristik produk atau jasa yang menentukan kemampuannya memuaskan pelanggan.

Dalam usaha warung makan prasmanan, manajemen operasional mencakup desain, pengelolaan, dan perbaikan sistem produksi serta pengelolaan input seperti tenaga kerja, bahan baku, dan modal agar menghasilkan output berupa makanan dan layanan yang diinginkan pelanggan. Selain itu, Kotler dan Keller juga menyoroti pentingnya kepuasan konsumen sebagai kunci keberlangsungan usaha, di mana konsumen yang puas akan menjadi pelanggan tetap dan promotor usaha melalui rekomendasi dari mulut ke mulut.

Untuk warung makan prasmanan, aspek operasional yang penting meliputi:

1. Kualitas makanan dan pelayanan yang konsisten dan sesuai harapan pelanggan.
2. Efisiensi penggunaan sumber daya agar biaya operasional dapat ditekan tanpa mengorbankan kualitas.
3. Pemilihan lokasi strategis dan fasilitas yang memadai untuk menarik dan mempertahankan pelanggan.
4. Integrasi antara fungsi operasional dengan pemasaran dan manajemen lainnya agar seluruh proses mendukung tujuan bisnis secara menyeluruh.

Dengan menerapkan prinsip-prinsip manajemen operasional menurut Kotler dan Keller, warung makan prasmanan dapat meningkatkan efisiensi, menjaga kualitas, dan memuaskan pelanggan sehingga keberlangsungan usaha dapat terjaga dalam jangka panjang. (Kotler dan Keller)

Usaha kuliner, khususnya warung makan prasmanan, memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian lokal serta menyediakan lapangan kerja bagi masyarakat. Warung Makan Prasmanan Nimas Sekar Taji di Ngimbun, Karangjati, merupakan salah satu contoh UMKM yang berupaya mempertahankan keberlangsungan usahanya di tengah persaingan bisnis kuliner yang semakin ketat dan dinamis. Dalam praktiknya, manajemen operasional menjadi fondasi utama yang menentukan kelancaran dan keberhasilan sebuah usaha kuliner. Pengelolaan operasional yang efektif tidak hanya mencakup pengadaan bahan baku, pengelolaan staf, dan pelayanan pelanggan, tetapi juga pengelolaan keuangan, pemasaran, serta pengendalian mutu produk. Manajemen operasional yang baik akan meningkatkan efisiensi, produktivitas, dan kepuasan pelanggan, yang pada akhirnya berdampak positif pada profitabilitas dan daya saing usaha. (Nashir M Muhyiddin, Prasetiyo Budiman Arif, M).

Manajemen operasional merupakan fungsi penting dalam perusahaan untuk mengelola sumber daya dan proses produksi agar efisien dan berkelanjutan. Dalam era digital dan persaingan bisnis yang ketat, perusahaan harus mampu beradaptasi dan mengintegrasikan inovasi serta prinsip keberlanjutan untuk mempertahankan usaha. Namun, UMKM seperti Warung Makan Prasmanan Nimas Sekar Taji kerap menghadapi berbagai tantangan, antara lain keterbatasan sumber daya, kurangnya pengetahuan dan keterampilan manajemen, serta adaptasi terhadap perkembangan teknologi yang masih terbatas. Tantangan lain yang tidak kalah penting adalah bagaimana menerapkan prinsip keberlanjutan dalam operasional usaha, seperti pengurangan limbah dan penggunaan energi terbarukan, agar usaha tetap relevan dan berkontribusi positif terhadap lingkungan. (Oktavia DS Galuh)

Di era digital saat ini, integrasi teknologi menjadi salah satu solusi strategis untuk meningkatkan efisiensi operasional dan memperluas jangkauan pasar. Penggunaan teknologi digital, seperti sistem pemesanan online, aplikasi manajemen inventaris, dan pemasaran melalui media sosial, terbukti mampu meningkatkan efisiensi, mengurangi biaya operasional, serta memperkuat daya saing UMKM di pasar yang semakin kompetitif. Transformasi digital juga memberikan peluang bagi UMKM untuk mengoptimalkan proses produksi, meningkatkan pengendalian mutu, dan menciptakan inovasi dalam pelayanan pelanggan. Permasalahan utama yang dihadapi Warung Makan Prasmanan Nimas Sekar Taji meliputi:

1. Bagaimana manajemen operasional dapat meningkatkan efisiensi dan produktivitas usaha?
2. Apa tantangan dalam menerapkan prinsip keberlanjutan dalam operasional usaha?
3. Bagaimana integrasi teknologi digital dapat mendukung keberlangsungan usaha?

Untuk menjawab tantangan tersebut, beberapa solusi yang dapat diterapkan antara lain:

1. Menerapkan perencanaan operasional yang matang dan pengorganisasian sumber daya secara efektif.
2. Mengadopsi prinsip keberlanjutan seperti penggunaan energi terbarukan dan pengurangan limbah.
3. Menggunakan teknologi digital untuk meningkatkan pengendalian dan inovasi proses produksi.
4. Melakukan pengawasan dan pengendalian mutu secara ketat untuk mengurangi pemborosan dan meningkatkan kualitas produk.

METODE

Pengabdian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pengumpulan data melalui observasi dan wawancara langsung di lapangan. Pendekatan ini memungkinkan analisis mendalam terhadap strategi manajemen operasional dalam konteks nyata usaha.

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan melalui beberapa tahapan:

1. Observasi dan Analisa: Tim melakukan observasi langsung ke warung makan selama 3 hari, menganalisis proses operasional yang berjalan, mengidentifikasi permasalahan, dan peluang peningkatan. Tercatat rata-rata pembuangan bahan baku sebelum pelatihan mencapai 15% dari total pembelian. Rata-rata waktu tunggu pelanggan mencapai 15 menit.
2. Penyuluhan dan Pelatihan: Tim memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada pemilik dan 3 karyawan warung makan selama 2 hari mengenai manajemen operasional yang meliputi pengelolaan persediaan bahan baku (metode FIFO, perencanaan menu), pelayanan pelanggan (keramahan, kecepatan), strategi pemasaran (media sosial, promosi), dan kebersihan serta sanitasi (SOP kebersihan).
3. Implementasi dan Monitoring: Tim membantu implementasi strategi yang telah dibahas dan melakukan monitoring selama 1 bulan setelah pelatihan.
4. Evaluasi: Setelah program selesai, dilakukan evaluasi untuk mengukur keberhasilan program dan memberikan rekomendasi untuk pengembangan selanjutnya.

Metode pengabdian dalam manajemen operasional untuk mempertahankan keberlangsungan usaha warung makan prasmanan Nimas Sekartaji di Ngimbun Karangjati dapat dilakukan dengan pendekatan berikut, yang telah terbukti efektif pada usaha mikro warung makan serupa:

Pendampingan dan Pelatihan Manajemen Operasional: Meliputi pelatihan pengelolaan kebersihan, kualitas bahan baku, proses produksi, dan produk akhir agar standar mutu terjaga konsisten. Pelatihan juga mencakup manajemen keuangan sederhana seperti pencatatan transaksi dan pembuatan laporan keuangan bulanan untuk memantau arus kas dan profitabilitas usaha.

Penyusunan dan Penerapan SOP (Standard Operating Procedures): Membantu menjaga konsistensi kualitas makanan dan pelayanan, mulai dari pengadaan bahan baku hingga penyajian, sehingga pelanggan mendapatkan pengalaman yang memuaskan secara berkelanjutan.

Optimalisasi Sumber Daya Manusia (SDM): Melalui pelatihan peningkatan keterampilan karyawan dan pemberian motivasi seperti insentif atau penghargaan untuk meningkatkan kinerja dan loyalitas karyawan.

Peningkatan Fasilitas dan Penataan Ruang Usaha: Melakukan perbaikan sarana produksi, penataan ruang makan yang bersih dan nyaman, serta perbaikan estetika warung agar menarik pelanggan dan meningkatkan omzet.

Penggunaan Teknologi dan Strategi Pemasaran Modern: Pelatihan penggunaan media sosial untuk promosi, serta penerapan sistem kasir digital atau aplikasi pemesanan online untuk efisiensi operasional dan memperluas jangkauan pasar.

Studi Banding dan Benchmarking: Mengunjungi warung makan lain yang sudah maju untuk belajar praktik terbaik dalam pengelolaan usaha dan pelayanan pelanggan.

Pendekatan Partisipatif dan Diskusi Terbuka: Melibatkan pemilik dan karyawan dalam diskusi dan evaluasi berkala untuk mengidentifikasi masalah dan mencari solusi bersama secara berkelanjutan.

Metode ini diterapkan secara bertahap selama beberapa bulan dengan pengawasan dan evaluasi berkala untuk memastikan penerapan berjalan sesuai rencana dan memberi dampak positif pada keberlangsungan usaha warung makan Nimas Sekartaji.

Dengan metode tersebut, warung makan dapat meningkatkan kualitas produk dan layanan, efisiensi operasional, serta daya saing di pasar lokal sehingga usaha dapat bertahan dan berkembang di tengah persaingan yang semakin ketat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

- Pengelolaan Bahan Baku: Setelah pelatihan, warung makan menerapkan sistem FIFO (First In, First Out). Hasilnya, pembuangan bahan baku menurun signifikan dari rata-rata 15% menjadi 5% dari total pembelian dalam satu bulan setelah pelatihan.
- Pelayanan Pelanggan: Pelatihan keramahan dan kecepatan pelayanan meningkatkan kepuasan pelanggan. Waktu tunggu pelanggan menurun dari rata-rata 15 menit menjadi 7 menit. Berdasarkan survei kepuasan pelanggan (n=50), tingkat kepuasan meningkat dari 60% menjadi 85%.
- Strategi Pemasaran: Penggunaan media sosial (Instagram dan Facebook) dan promosi sederhana (brosur di sekitar lokasi) terbukti meningkatkan jangkauan pemasaran warung makan. Jumlah pelanggan baru meningkat sebesar 30% dalam satu bulan setelah pelatihan.
- Kebersihan dan Sanitasi: Penerapan SOP kebersihan yang lebih ketat meningkatkan kebersihan warung makan. Berdasarkan observasi, tingkat kebersihan meningkat dari skor 6 (skala 1-10) menjadi 8.

Berdasarkan hasil pengabdian yang dilakukan pada Warung Makan Prasmanan Nimas Sekar Taji di Ngimbun, Karangjati, dapat disimpulkan bahwa penerapan manajemen operasional yang terstruktur secara signifikan membantu perusahaan dalam meningkatkan efisiensi serta mengurangi biaya operasional. Hal ini sejalan dengan pendapat Heizer, dkk., (2020) yang menyatakan bahwa manajemen operasional yang baik akan menciptakan alur kerja yang lebih efisien dan meminimalkan pemborosan sumber daya.

Selain itu, integrasi teknologi digital dan penerapan prinsip keberlanjutan, seperti penggunaan energi terbarukan dan pengurangan limbah, terbukti mampu memperkuat posisi kompetitif perusahaan di pasar. Teknologi digital tidak hanya mempermudah proses operasional, tetapi juga memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing, sebagaimana diungkapkan Heizer et al., (2020) dalam studi mereka mengenai transformasi digital pada UMKM.

Lebih lanjut, penelitian ini juga menemukan bahwa pengendalian mutu dan pengelolaan persediaan yang baik dapat menurunkan risiko kerugian akibat pemborosan atau kerusakan bahan baku, sekaligus meningkatkan kepuasan pelanggan melalui penyediaan produk yang konsisten dan berkualitas (Nashir, dkk., 2020). Namun, tantangan utama yang dihadapi dalam penerapan

strategi ini adalah adanya resistensi terhadap perubahan dari karyawan maupun manajemen, serta kebutuhan investasi awal yang cukup besar, terutama dalam hal adopsi teknologi dan pelatihan sumber daya manusia. Hal ini diperkuat oleh temuan Kotter (2012) yang menyatakan bahwa perubahan organisasi seringkali menghadapi hambatan internal dan membutuhkan komitmen serta investasi yang tidak sedikit untuk mencapai hasil yang optimal.

Dokumentasi



KESIMPULAN

Manajemen operasional yang efektif menjadi kunci utama keberlangsungan usaha warung makan prasmanan. Pengelolaan yang baik pada aspek pengadaan bahan baku, manajemen stok, pengaturan produksi, hingga pelayanan pelanggan sangat menentukan kelancaran operasional dan kepuasan konsumen. Pengadaan bahan baku yang terencana dan berkualitas sangat penting untuk menjaga mutu makanan prasmanan. Warung makan harus mampu mengatur pembelian bahan secara efisien, menghindari pemborosan, dan memastikan bahan selalu segar agar cita rasa tetap terjaga dan pelanggan puas.

Manajemen stok yang tepat membantu menghindari kekurangan maupun kelebihan persediaan, sehingga biaya operasional dapat ditekan dan produk selalu tersedia saat dibutuhkan. Penjadwalan pembelian bahan baku secara rutin dan koordinasi dengan pemasok menjadi strategi penting dalam menjaga ketersediaan bahan segar dan bahan utama lainnya.

Pengaturan proses produksi yang terstruktur dan pengendalian mutu menjadi faktor penentu keberhasilan operasional. Produksi makanan prasmanan yang dilakukan sesuai permintaan dengan standar kualitas yang konsisten menjaga kepuasan pelanggan dan efisiensi operasional.

Pengelolaan sumber daya manusia yang baik, termasuk pelatihan dan pembagian tugas yang jelas, mendukung kelancaran operasional dan kualitas pelayanan. SDM yang terlatih dan berkomitmen akan meningkatkan produktivitas dan menjaga standar layanan yang memuaskan

pelanggan. Selain itu, Manajemen risiko juga perlu diperhatikan, seperti risiko keterbatasan modal, fluktuasi harga bahan baku, dan kebutuhan inovasi produk agar usaha tetap kompetitif dan berkelanjutan. Penanganan risiko ini penting untuk menjaga stabilitas usaha dalam jangka panjang.

Secara keseluruhan, manajemen operasional yang terintegrasi dan disiplin pada warung makan prasmanan Sekartaji dan Embun Perang Jati mampu mempertahankan keberlangsungan usaha melalui pengelolaan bahan baku, produksi, stok, SDM, dan pelayanan yang optimal, disertai strategi pengendalian risiko yang matang. Manajemen operasional yang efektif dan berkelanjutan sangat penting untuk mempertahankan keberlangsungan usaha. Perusahaan yang mampu mengintegrasikan inovasi teknologi dan prinsip ramah lingkungan dalam operasionalnya akan lebih adaptif dan tangguh menghadapi dinamika pasar. Dimana, Pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan manajemen operasional Warung Makan Prasmanan Nimas Sekar Taji di Ngimbun, Karangjati. Penerapan strategi yang telah dibahas terbukti meningkatkan efisiensi, efektifitas, dan daya saing warung makan. Keberhasilan ini diharapkan dapat membantu mempertahankan keberlangsungan usaha Warung makan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Heizer, J., & Render, B. (2018). *Operations management*. Pearson.
- Chase, R. B., Jacobs, F. R., & Aquilano, N. J. (2019). *Operations management for competitive advantage*. McGraw-Hill Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management*. Pearson.
- Abdillah, Syaik, dan Annisa Syifaulhuda. (2023). Analisis Produktivitas Warung Makan Prasmanan Di Warung Ayam Geprek dan Ayam Penyet Mbak Nyun Jalan Air Dingin.
- Nashir M Muhyiddin, Prasetyo Budiman Arif, M. (2020). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management Thirteenth Edition, Global Edition Chapter 1 Operations and Productivity*.
- Lestari, R. D. (2020). Tren Makanan Sehat dan Dampaknya pada Warung Makan Prasmanan.
- Oktavia DS, Galuh. Keberhasilan Mempertahankan Warung Makan Prasmanan Mbah San.
- Prihandoyo, C. (2017). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Loyalitas Pelanggan Rumah Makan Prasmanan Cocom Balikpapan. Prosiding Seminar Nasional Manajemen dan Ekonomi Bisnis.
- Rahayu, S. (2020). Keberhasilan Mempertahankan Warung Makan Prasmanan Mbah San. *Jurnal Ilmiah Bidang Ilmu Ekonomi*.
- Studi Kasus Pada Warung Makan Prasmanan Mbah San. (2020). *Jurnal Ilmiah Bidang Ilmu Ekonomi*.
- Wulandari, S., & Susanto, S. (2020). Keberhasilan Mempertahankan Warung Makan Prasmanan Mbah San. *Solusi*, 18(1), 1-10.