

**LAPORAN PENELITIAN**

**ANALISIS PENERAPAN GREEN BUSINESS PADA PKL  
USAHA MAKANAN KECIL DI SAM POO KONG  
SEMARANG.**



**Ketua:**

[5811990077] Drs. B. JUNIANTO WIBOWO, M.S.M.

**Anggota:**

[5811990077] Drs. B. JUNIANTO WIBOWO, M.S.M.

[5811991092] VERONICA KUSDIARTINI, S.E., M.S.I.

[5812014292] DYAH TITISARI ANUGRAHANI, S.E., M.M.

**UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

# PENGESAHAN LAPORAN PENELITIAN

1. Judul : ANALISIS PENERAPAN GREEN BUSINESS PADA PKL USAHA MAKANAN KECIL DI SAM POO KONG SEMARANG.
2. Ketua Tim
  - a. Nama : Drs. B. JUNIANTO WIBOWO, M.S.M.
  - b. NPP : 5811990077
  - c. Program Studi : Manajemen
  - d. Perguruan Tinggi : Unika Soegijapranata
  - e. Alamat Kantor/Telp/Faks/surel : yunianto@unika.ac.id
3. Anggota Tim
  - a. Jumlah Anggota : Dosen 3 orang  
Mahasiswa 0 orang
4. Biaya Total : Rp. 7.500.000,00

Mengetahui,  
Dekan Ekonomi,

Semarang, Januari 2022  
Ketua Tim Pengusul

Drs. THEODORUS SUDIMIN, M.S.  
NPP : 5811990074

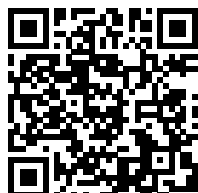
Drs. B. JUNIANTO WIBOWO, M.S.M.  
NPP : 5811990077

Menyetujui,  
Kepala LPPM

Dr. Y. TRIHONI NALESTI DEWI, S.H., M.Hum.

**Anggota Dosen:**

[5811990077]Drs. B. JUNIANTO WIBOWO, M.S.M., [5811991092]VERONICA KUSDIARTINI, S.E., M.S.I.,  
[5812014292]DYAH TITISARI ANUGRAHENI, S.E., M.M.,



Catatan:

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 :  
'Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah'
- Dokumen ini telah diberi tanda tangan digital, tidak memerlukan tanda tangan dan cap basah
- Dokumen ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan qr code yang telah tersedia

# BERITA ACARA REVIEW

Program Studi Manajemen - Ekonomi  
Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

Pada hari ini, 23 September 2021 telah diadakan review kegiatan penelitian/pengabdian dengan judul:

## **ANALISIS PENERAPAN GREEN BUSINESS PADA PKL USAHA MAKANAN KECIL DI SAM POO KONG SEMARANG.**

Dengan catatan review sebagai berikut:

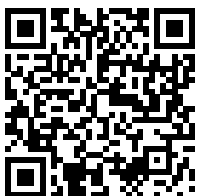
- 1. Secara umum kerangka konsep, dasar teori, data, dan alat analisis masih belum jelas, belum lengkap dan tidak konsisten. 2. Instrumen penelitian sama sekali tidak ada 3. Indikasi masalah yang relevan dengan topik penelitian juga tidak ada. 4. Subyek penelitian masih rancu antara pengelola PKL Sam Poo Kong atau para pelaku usaha PKL 5. Detail review dapat dilihat pada catatan revisi proposal
- Secara umum catatan revisi sebelumnya banyak yang tidak dilakukan. Karena yang dilakukan sebatas mengganti topik penelitian dengan teorinya. Penelitian ini sangat sulit dilakukan karena konsep penelitian tidak jelas dan secara metode juga tidak memadai. 1. Indikasi masalah bersifat normatif dan tidak didukung data (bukti) yang memadai. 2. Tidak ada kuesioner sama sekali. Penelitian tanpa instrumen rekrut data maka tidak dapat dilakukan. 3. Rumusan masalah tidak relevan dengan indikasi masalah dalam latar belakang. 4. Font huruf berbeda-beda, ada singkatan-singkatan juga yang tidak dibenarkan dalam penelitian ilmiah. 5. Definisi operasional sangat normatif dan tidak ada indikator yang sesuai untuk obyek penelitian 6. Dasar penetapan sampel 30 responden juga tidak jelas, tidak ada teknik samplingnya, datanya untuk periode kapan juga tidak disampaikan. 7. Teknik analisis data seperti common sense. Sesuai teori dan beberapa dalam definisi operasional (yang masih normatif), seharusnya ada analisis kuantitatif. Teknik analisisnya bagaimana? Juga pengukuran serta kriterianya. (Efisiensi energi dan bahan, pembongkaran bahan, volume bahan, biaya penggunaan bahan, pemborosan) 8. Beberapa hal lain lebih detail dapat dilihat pada catatan review yang ada pada file berkas proposal terlampir.
- 1) Sub bab 3.2 Tertulis poulasi dan sampel 8 PKL, tapi pada sub bab 3.3 Jenis data dan pengumpulan data mengapa 30 PKL. Mana yang benar? 2) Tidak ada lampiran instrumen rekrut data (kuesioner?), tidak ada juga lampiran data mentah. Bagaimana reviewer bisa mengkonfirmasi kesesuaiannya dengan topik penelitian? 3) sub bab 3.4 yang disampaikan adalah langkah analisis, BUKAN TEKNIK ANALISIS, seharusnya teknik analisis. Yang nomor 1: Melakukan " analisis" mengenai pengelolaan... dst. Justru analisisnya itu pakai cara apa/bagaimana? Ini yang harus dipaparkan Nomor 2: Dari hasil "analisis" dilakukan "pembahasan"... dst. Apa bedanya istilah "analisis" dan "pembahasan"? Seharusnya dijelaskan CARANYA pakai apa/bagaimana Nomor 3: Memberikan saran... dst, saran dibuat atas dasar apa? Apakah ada standardnya? Atau hanya common sense saja? 4) Yang dipaparkan pada bab IV semua masih berupa data dan interpretasi data serta penjelasan singkat, masih belum ada analisisnya. 5) Saran yang disampaikan pada bab V masih common sense. 6) Konsep yang digunakan dalam topik Green Business perlu dijelaskan mengapa menggunakan konsep tersebut
- 1) Untuk pertimbangan administratif, laporan penelitian ini saya validasi 2) Sebagian besar - Dokumen ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan qr code yang telah tersedia



catatan revisi masih belum dilakukan 3) Sekiranya laporan penelitian akan diupload di repository atau digunakan untuk publikasi maupun kepentingan lainnya, masukan dan saran dari saya: a). Teknik analisis data masih belum jelas, menganalisisnya itu dengan CARA APA? Di laporaan ini yang disampaikan hanya tahap dan obyek yang dianalisis. b) Karena alat/teknik analisis masih belum disampaikan, maka dalam bab 4 hanya disajikan data dan interpretasinya. Analisisnya tidak ada di bab 4. c) Ukuran/standart dalam konsep Green Business yang dirujuk belum terlihat dan tersaji dengan jelas, sehingga saran yang disampaikan (sesuai langkah ke 4 dalam teknik analisis data) pada bab 4 maupun di bab 5 menjadi terkesan common sense. d) Data mentah sangat tidak sesuai dengan instrumen rekrut data. dalam instrumen rekrut data tersebut ada pertanyaan "BAGAIMANA" dan "JELASKAN", tapi yang muncul dalam rekap data mentah hanya berupa distribusi frekuensi saja (kuantitatif). Mestinya ada data kualitatif ringkasan dari jawaban-jawaban responden. Sehingga dapat digunakan untuk menambah penjelasan dan analisis (tapi teknik analisisnya harus disampaikan pada bab 3 teknik analisis data). e) Sebenarnya jumlah sampel dalam penelitian ini berapa? Dalam lampiran data mentah ada yang totalnya 8, dan banyak jugayang lebih dari 8. Jika memang setiap responden teridentifikasi lebih dari 1 indikator, maka dibuat dengan tabulasi silang. Sehingga dapat dipetakan karakteristiknya. Hal ini menjadi membingungkan dengan tampilan olahan data di bab 4 (pie chart). Di situ disajikan dengan satuan %. 100% nya kan bisa berbeda-beda karena nominal jumlah per indikatornya berbeda-beda sebagaimana yang ada di lampiran data mentah. Maka perlu dipikirkan teknik analisis datanya: bagaimana menggenarilisir karakteristik subyek yang berbeda-beda pada indikatornya.

- 1. cek identitas dan utaoan umum.dampak penelitian bukan implementasi strategi. Usahakan jurnal yang dituju jangan JEMAP tetapi pilih jurnal diuar FEB yang terindeks Sinta 2. Latar belakang (hal.2) --> strategi pengelolaan PKL tahu-tahu menyangkut green, sangat dipaksakan. Tidak ada kajian teoritis (jurnal) pendukung terkait strategi PKL terkait ramah lingkungan. latar belakang masih kurang isu teoritis dan isu kontekstual, dukungan teori dan data sangat kurang sehingga urgensi penelitian tidak nampak kuat. taambahkan jurnal yang relevan dan data-data. Jangan sekedar "common sense" 3. Rumusan masalah tidak ada konsistensi dan relevansinya dengan latar belakang. mohon maaf, ini sekedar copy paste dari proposal tahun sebelumnya. 4. Tujuan penelitian menyesuaikan dengan revisi yang dilakukan 5.Manfaat penelitian--> apakah memang akan menjangkau sampai pemerintah? bagaimana manfaat bagi subyek penelitian ini? 6.Landasan teori --> hati2 dalam mengambil konten. UU no 20 kriteria UMKM bukan sektor informal. Teori pengelolaan PKL tidak jelas, tambahkan jurnal yang relevan. perlu ditambah teori tentang pengembangan strategi bagaimana. 7. Definis operasional masih berupa definisi konseptual. cek semua aspek 8.Road map mestinya diberi tahun untuk melihat peta penelitian dari tahun sebelumnya sampai yang akan datang 9.Metode penelitian--> data bisa dispesifikkan data apa yang akan dicari. teknik analisis data masih normatif teoritis. harusnya teknik analisis data spesifik untuk fenomena yang diteliti bagaimana? bagaimana teknik (cara) merumuskan strategi pengelolaan PKL berbasis ramah lingkungan belum ada teknik analisisnya.

- **Format tulisan masih berantakan.** ada yg tipe huruf time new roman, ada yang calibri 2. UJI KEFEB No 1 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1g. (green procurement, green manufacturing, green distribution, green reverse logistik tidak jelas, masih sangat dangkal sebatas definisi yang sah. Saya tidak ada indikator ukuran dari masing-masing aspek tersebut apa. sehingga definisi operasional menjadi tidak jelas termasuk indikator ukurannya 3 tidak jelas data-data yang



Dokumen ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan QR code yang telah tersedia

dibutuhkan apa saja 4. teknik analisis data juga tidak jelas. masih teknik analisis normatif tidak menunjuk secara spesifik untuk fenomena riset ini

- **LATAR BELAKANG:** -Perlu ditambahkan isu konseptual terkait factor produksi, pengelolaan operasional yang ramah lingkungan termasuk produk ramah lingkungan supaya ada relevansi dengan rumusan masalah -8 PKL ini apa saja? tampilkan data (informasi) terkait 8 PKL ini supaya bisa memberikan gambaran urgensi dari penelitian ini  
**BAB II -Ada beberapa sumber yang tidak terdapat di daftar pustaka seperti Padmalia (2018), cek yang lainnya, Juga penulisan sumber, jika penulis lebih dari satu jangan hanya nama belakang penulis pertama saja yang disebut )conoth Wayan (2020) ini sebenarnya penulis tidak hanya satu), cek lainnya juga. Teori tentang faktor produksi green masih harus diperluas agar analisis menjadi lebih jelas. krn kalau dilihat faktor produksi green dalam bab II lebih kearah faktor produksi green untuk pertanian. ROADMAP PENELITIAN -Road map penelitian akan lebih informatif jika riset yang sudah, sedang, dan akan dilakukan diberi tahun. Sehingga jelas roadmapnya POPULASI DAN SAMPEL -Dijelaskan, siapa saja populasi dan sampel, mengapa 8 sampel? JENIS DATA DAN METODE PENGUMPULAN DATA -Tidak relevan dengan populasi sampel sebelumnya, karena dikatakan"Metode pengumpulan data menggunakan kuesioner sifat pertanyaan terbuka yang harus dijawab oleh 30 PKL Usaha Makanan Kecil di Sam poo Kong Semarang" **TEKNIK ANALISIS DATA:** -Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dan metode green business. Tidak jelas apa yang dimaksud metode "green business". Maaf ini kok ya baru dengar ada teknik green business. Karena ini bicara teknik mengolah data. Analisis pengelolaan faktor produksi --> tidak jelas langkah-langkahnya bagaimana, dan juga pembahasannya bagaimana. Langkah-lamngkah belum menunjukkan langkah yang sistematis seperti apa. **BAB IV:** Gambaran responden mohon ditambahkan dengan rekap data, karena diagram pie berasal dari rekap data, sehingga akan lebih jelas berapa responden yang diamati, dll) Ukuran (instrument) atau kriteria green business dalam penelitian ini tidak jelas (karena teori yang digunakan juga tidak jelas) sehingga analisis dari penelitian ini belum bisa menggambarkan dengan jelas seperti apa implementasi green business sesungguhnya (mengacu dari teori yang ada).Seperti contoh: apakah ketika meilih bahan baku yang berkualitas enath saat membeli atau sesudahnya bisa dikatakan praktek greem business? Karena sesungguhnya praktek ini ya lazim dilakukan oleh semua perusahaan. Apakah penggunaan bahan baku tepung dll (notabene bahan baku utama) bisa dikatakan sebagai praktek green business? mungkin bisa lebih dipertajam lagi analisis penerapan green business oleh PKL tentu dengan mengacu pada instrumen2 yang jelas secara teoritis. bisa ditambahkan hasil studi empiris untuk mempertajam teori dan analisis yang dilakukan. **DAFTAR PUSTAKA:** cek lagi penulisan daftar pustaka yang benar, sebaiknya pakai APA style**
- **LATAR BELAKANG:** -Perlu ditambahkan isu konseptual terkait factor produksi, pengelolaan operasional yang ramah lingkungan termasuk produk ramah lingkungan supaya ada relevansi dengan rumusan masalah -8 PKL ini apa saja? tampilkan data (informasi) terkait 8 PKL ini supaya bisa memberikan gambaran urgensi dari penelitian ini  
**BAB II -Ada beberapa sumber yang tidak terdapat di daftar pustaka seperti Padmalia (2018); cek yang lainnya, Juga penulisan sumber, jika penulis lebih dari satu jangan hanya nama belakang penulis pertama saja yang disebut )conoth Wayan (2020) ini sebenarnya penulis tidak hanya satu), cek lainnya juga. Teori tentang faktor produksi green masih harus diperluas agar analisis menjadi lebih jelas. krn kalau dilihat faktor produksi green dalam bab II lebih kearah faktor produksi green untuk pertanian. ROADMAP PENELITIAN -Road map penelitian akan lebih informatif jika riset yang sudah, sedang, dan akan dilakukan diberi tahun. Sehingga jelas roadmapnya POPULASI DAN SAMPEL -Dijelaskan, siapa saja populasi dan sampel, mengapa 8 sampel? JENIS DATA DAN METODE PENGUMPULAN DATA -Tidak relevan dengan populasi sampel sebelumnya, karena dikatakan"Metode pengumpulan data menggunakan kuesioner sifat pertanyaan terbuka yang harus dijawab oleh 30 PKL Usaha Makanan Kecil di Sam poo Kong Semarang" **TEKNIK ANALISIS DATA:** -Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dan metode green business. Tidak jelas apa yang dimaksud metode "green business". Maaf ini kok ya baru dengar ada teknik green business. Karena ini bicara teknik mengolah data. Analisis pengelolaan faktor produksi --> tidak jelas langkah-langkahnya bagaimana, dan juga pembahasannya bagaimana. Langkah-lamngkah belum menunjukkan langkah yang sistematis seperti apa. **BAB IV:** Gambaran responden mohon ditambahkan dengan rekap data, karena diagram pie berasal dari rekap data, sehingga akan lebih jelas berapa responden yang diamati, dll) Ukuran (instrument) atau kriteria green business dalam penelitian ini tidak jelas (karena teori yang digunakan juga tidak jelas) sehingga analisis dari penelitian ini belum bisa menggambarkan dengan jelas seperti apa implementasi green business sesungguhnya (mengacu dari teori yang ada).Seperti contoh: apakah ketika meilih bahan baku yang berkualitas enath saat membeli atau sesudahnya bisa dikatakan praktek greem business? Karena sesungguhnya praktek ini ya lazim dilakukan oleh semua perusahaan. Apakah penggunaan bahan baku tepung dll (notabene bahan baku utama) bisa dikatakan sebagai praktek green business? mungkin bisa lebih dipertajam lagi analisis penerapan green business oleh PKL tentu dengan mengacu pada instrumen2 yang jelas secara teoritis. bisa ditambahkan hasil studi empiris untuk mempertajam teori dan analisis yang dilakukan. **DAFTAR PUSTAKA:** cek lagi penulisan daftar pustaka yang benar, sebaiknya pakai APA style**



UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1  
"Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"  
- Dokumen ini telah diberi tanda tangan digital, tidak memerlukan tanda tangan dan cap basah  
Dokumen ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan QR code yang telah tersedia

PENELITIAN -Road map penelitian akan lebih informatif jika riset yang sudah, sedang, dan akan dilakukan diberi tahun. Sehingga jelas roadmapnya POPULASI DAN SAMPEL -Dijelaskan, siapa saja populasi dan sampel, mengapa 8 sampel? JENIS DATA DAN METODE PENGUMPULAN DATA -Tidak relevan dengan populasi sampel sebelumnya, karena dikatakan "Metode pengumpulan data menggunakan kuesioner sifat pertanyaan terbuka yang harus dijawab oleh 30 PKL Usaha Makanan Kecil di Sam poo Kong Semarang" TEKNIK ANALISIS DATA: -Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dan metode green business. Tidak jelas apa yang dimaksud metode "green business". Maaf ini kok ya baru dengar ada teknik green business. Karena ini bicara teknik mengolah data. Analisis pengelolaan faktor produksi --> tidak jelas langkah-langkahnya bagaimana, dan juga pembahasannya bagaimana. Langkah-langkah belum menunjukkan langkah yang sistematis seperti apa. BAB IV: Gambaran responden mohon ditambahkan dengan rekap data, karena diagram pie berasal dari rekap data, sehingga akan lebih jelas berapa responden yang diamati, dll) Ukuran (instrument) atau kriteria green business dalam penelitian ini tidak jelas (karena teori yang digunakan juga tidak jelas) sehingga analisis dari penelitian ini belum bisa menggambarkan dengan jelas seperti apa implementasi green business sesungguhnya (mengacu dari teori yang ada). Seperti contoh: apakah ketika memilih bahan baku yang berkualitas enath saat membeli atau sesudahnya bisa dikatakan praktek greem business? Karena sesungguhnya praktek ini ya lazim dilakukan oleh semua perusahaan. Apakah penggunaan bahan baku tepung dll (notabene bahan baku utama) bisa dikatakan sebagai praktek green business? mungkin bisa lebih dipertajam lagi analisis penerapan green business oleh PKL tentu dengan mengacu pada instrumen2 yang jelas secara teoritis. bisa ditambahkan hasil studi empiris untuk mempertajam teori dan analisis yang dilakukan. DAFTAR PUSTAKA: cek lagi penulisan daftar pustaka yang benar, sebaiknya pakai APA style

- LATAR BELAKANG: -Perlu ditambahkan isu konseptual terkait factor produksi, pengelolaan operasional yang ramah lingkungan termasuk produk ramah lingkungan supaya ada relevansi degan rumusan masalah -8 PKL ini apa saja? tampilkan data (informasi ) terkait 8 PKL ini supaya bisa memberikan gambaran urgensi dari penelitian ini BAB II -Ada beberapa sumber yang tidak terdapat di daftar pustaka seperti Padmalia (2018), cek yang lainnya, Juga penulisan sumber, jika penulis lebih dari satu jangan hanya nama belakang penulis pertama saja yang disebut )conoth Wayan (2020) ini sebenarnya penulis tidak hanya satu, cek lainnya juga. Teori tentang faktor produksi green masih harus diperluas agar analisis menjadi lebih jelas. krn kalau dilihat faktor produksi green dalam bab II lebih kearah faktor produksi green untuk pertanian. ROADMAP

PENELITIAN -Road map penelitian akan lebih informatif jika riset yang sudah, sedang, dan akan dilakukan diberi tahun. Sehingga jelas roadmapnya POPULASI DAN SAMPEL -Dijelaskan, siapa saja populasi dan sampel, mengapa 8 sampel? JENIS DATA DAN METODE PENGUMPULAN DATA -Tidak relevan dengan populasi sampel sebelumnya, karena dikatakan "Metode pengumpulan data menggunakan kuesioner sifat pertanyaan terbuka yang harus dijawab oleh 30 PKL Usaha Makanan Kecil di Sam poo Kong Semarang" TEKNIK ANALISIS DATA: -Teknik analisis data dalam penelitian ini

menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dan metode green business. Tidak jelas apa yang dimaksud metode "green business". Maaf ini kok ya baru dengar ada teknik green business. Karena ini bicara teknik mengolah data. Analisis pengelolaan faktor produksi --> tidak jelas langkah-langkahnya bagaimana, dan juga pembahasannya bagaimana. Langkah-langkah belum menunjukkan langkah yang sistematis seperti apa. BAB IV: Gambaran



Dokumen ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan qr code yang telah tersedia

responden mohon ditambahkan dengan rekap data, karena diagram pie berasal dari rekap data, sehingga akan lebih jelas berapa responden yang diamati, dll) Ukuran (instrument) atau kriteria green business dalam penelitian ini tidak jelas (karena teori yang digunakan juga tidak jelas) sehingga analisis dari penelitian ini belum bisa menggambarkan dengan jelas seperti apa implementasi green business sesungguhnya (mengacu dari teori yang ada).Seperti contoh: apakah ketika memilih bahan baku yang berkualitas enath saat membeli atau sesudahnya bisa dikatakan praktek greem business? Karena sesungguhnya praktek ini ya lazim dilakukan oleh semua perusahaan. Apakah penggunaan bahan baku tepung dll (notabene bahan baku utama) bisa dikatakan sebagai praktek green business? mungkin bisa lebih dipertajam lagi analisis penerapan green business oleh PKL tentu dengan mengacu pada instrumen2 yang jelas secara teoritis. bisa ditambahkan hasil studi empiris untuk mempertajam teori dan analisis yang dilakukan. DAFTAR PUSTAKA: cek lagi penulisan daftar pustaka yang benar, sebaiknya pakai APA style

- Revisi belum dilakukan seluruhnya sesuai dengan catatan review
- Green business yang dikaji belum tercermin betul di hasil penelitian ini

Reviewer 1

Reviewer 2

MENIEK SRINING PRAPTI, S.E., M.Si.

A. EVA MARIA SOEKESI, S.E., M.M.



Catatan:

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 :  
'Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah'
- Dokumen ini telah diberi tanda tangan digital, tidak memerlukan tanda tangan dan cap basah
- Dokumen ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan qr code yang telah tersedia

## IDENTITAS DAN URAIAN UMUM

1. Judul Penelitian : Analisis Penerapan *Green Business* pada PKL Usaha Makanan Kecil di Sam Poo Kong Semarang

2. Tim Peneliti :

No	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian	Instansi	Alokasi Waktu (Jam/minggu)
1	B.Junianto Wibowo	Ketua	Manajemen Keuangan	Unika Soegijapranata	6
2	Veronica Kusdiartini	Anggota 1	Manajemen Operasi	Unika Soegijapranata	6
3	Dyah Titisari Anugraheni	Anggota 2	Manajemen Pemasaran	Unika Soegijapranata	6

3. Objek Penelitian :

*Green Business* Usaha Pedagang Kaki Lima

4. Masa Pelaksanaan : 2021/2022

5. Usulan Biaya : Rp7.500.000

6. Lokasi Penelitian : Kawasan Wisata Sam Poo Kong Kota Semarang

Luaran yang ditargetkan adalah pedoman dalam mengelola usahanya yang berkaitan dengan *Green Business*. Selain itu, juga modul pelatihan bagi PKL dalam mengelola usaha serta artikel untuk dimuat di jurnal ilmiah.

7. Dampak dari hasil temuan penelitian ini adalah pengelola usaha PKL di Kawasan Sam Poo Kong Semarang, mampu melaksanakan *Green Business* berdasarkan pada hasil penelitian mengenai *Green Business* pada PKL Usaha Makanan Kecil di Kawasan Sam Poo Kong Semarang.

8. Jurnal ilmiah yang menjadi sasaran :

*JEMAP*



## DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL	I
HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PENELITIAN	ii
HALAMAN BERITA ACARA REVIEWER	iii
IDENTITAS DAN URAIAN UMUM	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
RINGKASAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang Masalah	1
1.2.Perumusan Masalah	5
1.3.Tujuan dan Manfaat Penelitian	5
1.4.Urgensi Penelitian	6
1.5.Potensi dari Hasil Penelitian	6
1.6.Luaran Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1.Pedagang Kaki Lima (PKL)	7
2.2.Pengelolaan Usaha Berbasis Ramah Lingkungan	7
2.3.Aspek Green Input, Green Process dan Green Output	9
2.4. <i>Green Business</i> pada PKL Usaha Makanan Kecil	10
2.5.Kerangka Pikir Penelitian	11
2.6.Definisi Operasional	12
2.7 Road Map Penelitian	13
III. METODE PENELITIAN	14
3.1.Obyek Penelitian	14
3.2.Populasi dan Sampel.	14
3.3.Data dan Metode Pengumpulan Data	14
3.4.Tehnik Analisa Data	15
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	16
4.1.Gambaran Umum Responden	16

4.1.1. Lama Usaha	16
4.1.2. Jenis Makanan Kecil	17
4.1.3. Jam Kerja PKL	18
4.2. Faktor Produksi ( <i>Input</i> )	19
4.2.1. Bahan Baku	19
4.2.1.1. Penggunaan Bahan Baku	19
4.2.1.2. Cara Pemilihan Bahan Baku	20
4.2.2. Energi	21
4.2.2.1. Sumber Energi Untuk Memasak	21
4.2.2.2. Cara Pengamanan Energi Gas	22
4.2.2.3. Sumber Energi Untuk Penerangan	23
4.2.2.4. Cara Pengamanan Energi Lampu	23
4.2.3. Peralatan	24
4.2.3.1. Jenis Peralatan Produksi	24
4.2.3.2. Cara Pemeliharaan Peralatan	25
4.2.4. Tenaga Kerja	26
4.2.5. Lingkungan Usaha	27
4.2.5.1. Penyediaan Tempat Sampah	27
4.2.5.2. Tindakan Terhadap Sampah Yang Terkumpul	27
4.3. Pengelolaan Operasional ( <i>Process</i> )	28
4.3.1. Pemakaian Bahan Baku	28
4.3.1.1. Periode Pembelian Bahan Baku	28
4.3.1.2. Upaya Pemeliharaan Bahan Baku	29
4.3.1.3. Pemborosan Dalam Pemakaian Bahan Baku	30
4.3.1.4. Proses Pengolahan Bahan Baku Menjadi Barang Jadi	31
4.3.2. Keamanan Dan Keselamatan Kerja	31
4.3.3. <i>Reduce, Reuse, Recycle</i>	32
4.3.3.1. Upaya Mengurangi Pemborosan Bahan Baku ( <i>Reduce</i> )	32
4.3.3.2. Upaya Mengolah Kembali Sisa Bahan Baku ( <i>Reuse</i> )	33
4.3.3.3. Upaya Menggunakan Kembali Sisa Bahan Baku Melalui Proses Dengan Produk Sejenis ( <i>Recycle</i> )	33
4.3.4. Cara Pengolahan Produk Tidak Tahan Lama	34
4.4. Produk Yang Dihasilkan ( <i>Output</i> )	35

4.4.1. Pencemaran Dari Produk Yang Dihasilkan	35
4.4.2. Upaya Mengatasi Pencemaran Lingkungan	36
4.4.3. Penggunaan Kemasan	37
4.5. Pembahasan	38
4.5.1. <i>Green Input</i> (Faktor Produksi)	38
4.5.2. <i>Green Process</i> (Pengelolaan Operasional)	45
4.5.3. <i>Green Output</i> (Produk Yang Dihasilkan)	47
V. KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1. Kesimpulan	49
5.2. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 1.1. Data 8 PKL Makanan Kecil di Sam Poo Kong Semarang	4
Tabel 4.1. Data 8 PKL Usaha Makanan Kecil di Sam Poo Kong Semarang	16

## DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 1.1 Rekap Jenis Dagangan PKL	4
Gambar 2.1. Kerangka Pikir Penelitian	12
Gambar 2.2. Road Map Penelitian	13
Gambar 4.1. Lama Usaha PKL Makanan Kecil di Sam Poo Kong Semarang	17
Gambar 4.2. Jenis Makanan yang dijual PKL Usaha Makanan Kecil di Sam Poo Kong Semarang	18
Gambar 4.3. Jam Kerja PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	19
Gambar 4.4. Penggunaan Bahan Baku PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	20
Gambar 4.5 Cara Pemilihan Bahan Baku PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	21
Gambar 4.6 Sumber Energi untuk Memasak PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	22
Gambar 4.7 Cara Pengamanan Energi Gas PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	22
Gambar 4.8 Sumber Energi untuk Penerangan PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	23
Gambar 4.9 Cara Pengamanan Energi Lampu untuk Penerangan PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	24
Gambar 4.10 Jenis Peralatan Produksi yang digunakan PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	25
Gambar 4.11 Cara Pemeliharaan Peralatan Produksi yang digunakan PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	26
Gambar 4.12 Jumlah Tenaga Kerja PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	26
Gambar 4.13 Penyediaan Tempat Sampah PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	27
Gambar 4.14 Tindakan Sampah yang Terkumpul oleh PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	28
Gambar 4.15 Periode Pembelian Bahan Baku oleh PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	29
Gambar 4.16 Upaya Pemeliharaan Bahan Baku oleh PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	30
Gambar 4.17 Pemborosan dalam Pemakaian Bahan Baku PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	30
Gambar 4.18 Proses Pengolahan Bahan Baku menjadi Barang Jadi PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	31
Gambar 4.19 Upaya Pengelolaan Sampah oleh PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	32
Gambar 4.20 Upaya Mengurangi Pemborosan Bahan Baku ( <i>Reduce</i> ) PKL Usaha	32

Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	
Gambar 4.21 Upaya Mengolah Kembali Sisa Bahan Baku ( <i>Reuse</i> ) PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	33
Gambar 4.22 Upaya Menggunakan Kembali Sisa Bahan baku Melalui Proses dengan Produk Sejenis ( <i>Recycle</i> ) PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	34
Gambar 4.23 Cara Pengolahan Produk Tidak Tahan Lama PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	35
Gambar 4.24 Pencemaran dari Produk yang dihasilkan PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	36
Gambar 4.25 Upaya Mengatasi Pencemaran Lingkungan PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	37
Gambar 4.26 Penggunaan Kemasan PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang	37

## RINGKASAN

Pedagang Kaki Lima (PKL) merupakan salah satu kelompok usaha mikro yang banyak dilakukan oleh sebagian besar masyarakat di Indonesia. Lokasi usahanya menyebar di berbagai kota besar sampai kota kecil, bahkan sampai ke pelosok desa. Pada umumnya usahanya berada di pinggir jalan. Dalam menjual barang dan jasanya, sebagian ada yang menggunakan gerobak, kereta dorong, pikulan, sepeda motor maupun tempat permanen. Salah satu kelompok PKL adalah PKL yang berada di kawasan Sam Poo Kong kota Semarang. Keberadaan kelompok PKL di kawasan ini dimaksudkan sebagai daya tarik wisatawan untuk mengunjungi Sam Poo Kong yang pada saat ini dijadikan salah satu destinasi wisata kota Semarang.

Penelitian yang akan dilakukan ini mengambil lokasi di kawasan wisata Sam Poo Kong dengan subyek PKL. Alasan dipilihnya tema penelitian *Green Business* pada PKL Usaha makanan kecil di Sam Poo Kong Semarang, karena PKL dalam praktek menjalankan usahanya masih menggunakan pemanis buatan, pewarna dan bahan perasa makanan buatan; membuang limbah di selokan sekitar, penggunaan air cucian berkali-kali, penyajian menu secara terbuka; penggunaan kemasan yang tidak mudah didaur ulang, penggunaan koran sebagai alas makanan gorengan; makanan yang sudah tidak layak makan langsung dibuang tanpa dipisahkan dengan limbah yang lain. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana upaya *Green Business* yang dilakukan PKL Usaha Makanan Kecil di Sam Poo Kong Semarang. Data yang diperlukan berupa data primer, yaitu mengenai *green business* PKL usaha makanan kecil di Sam Poo Kong Semarang. Data primer diperoleh dengan menggunakan metode wawancara terhadap 8 PKL usaha makanan kecil. Berdasar data yang telah terkumpul peneliti melakukan analisis *green business* dengan menerapkan teknik analisis deskriptif kualitatif.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang berusaha mengurangi penggunaan bahan-bahan yang belum “green”. Caranya dengan mengurangi pembelian bahan-bahan dari cuci gudang, diganti dengan bahan-bahan dari pabrikan resmi yang sudah memiliki merk dagang yang terpercaya, tersertifikasi oleh BPOM yang dicantumkan dalam label kemasan, serta tertera kadar kadaluwarsa. Selain itu untuk bahan baku yang diperlukan selalu dijaga dalam kondisi segar melalui pengadaan beberapa bahan secara rutin setiap hari, sisa bahan baku juga dipertahankan agar tetap segar dengan selalu disimpan ke dalam kulkas, bahan-bahan yang tidak dapat disimpan di kulkas selalu disimpan di tempat yang aman. Sementara sebagian PKL mempertahankan penggunaan bahan baku yang alami. Untuk *Green Output*, PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang telah berupaya untuk membuang langsung sampah ke tempat pembuangan. Begitu juga dengan air limbah yang dihasilkan, juga langsung dibuang ke saluran pembuangan. Berkaitan dengan polusi udara yang dihasilkan, PKL berupaya untuk membuat penutup agar tidak menyebarkan aroma yang kurang menyenangkan bagi warga sekitar. Upaya lain yang telah dilakukan PKL dengan mengurangi penggunaan plastik dan menggantinya dengan kardus atau kertas minyak.

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Dalam mengelola usahanya, perusahaan diwajibkan untuk selalu memperhatikan kelestarian lingkungan sehingga muncul istilah bisnis yang ramah lingkungan atau *Green Business*. Tidak hanya perusahaan besar saja, tetapi juga usaha kecil; termasuk pedagang kaki lima. Harapannya, tidak akan ada pihak yang dirugikan, baik pemilik, jajaran manajer, karyawan maupun masyarakat luas. Konsep *Green Business* merupakan tindakan yang dilakukan perusahaan dalam menjalankan aktivitas bisnisnya selain berusaha untuk memperoleh laba juga memperhatikan dampak yang ditimbulkan dari kegiatan usahanya terhadap lingkungan sekitar (Arkan, 2017). Lingkungan sekitar yang dimaksud yaitu karyawan, produk yang dihasilkan, penggunaan sumber daya, dan masyarakat di sekitar perusahaan. Menurut Ratna (2018), dampak dari kegiatan bisnis harus bersifat menguntungkan, sehingga pelaku bisnis harus merubah pola pikir dari mendapatkan laba secara maksimal, menjadi mulai memperhatikan semua yang terdapat di lingkungan sekitarnya, terutama yang menjadi sumber daya utama perusahaan. Mutamimah (2011) dalam Utomo dan Pratiwi (2021) menyatakan bahwa *Green Business* merupakan kegiatan bisnis untuk memproses input menjadi output dengan mengutamakan keseimbangan antara keuntungan finansial, sosial, dan lingkungan.

Konsep *green business* semakin banyak digalakkan di beberapa kota di Indonesia. Hal ini dikarenakan semakin banyaknya limbah, termasuk juga limbah dari perdagangan. Selain secara kuantitas, jenis limbah juga semakin beragam dan semakin sulit untuk diurai secara alami. Hal ini tentu saja harus segera diperhatikan dan dicarikan solusi terbaik, karena selama perdagangan masih ada, limbah juga akan selalu ada. Sebenarnya pemerintah sudah banyak membuat aturan terkait bagaimana bisnis berjalan dengan tetap memperhatikan lingkungan, misalnya pengurangan penggunaan kemasan sekali pakai, pemilahan sampah yang dapat didaur ulang dan tidak, dan sebagainya. Melalui penerapan *Green Business*,



perusahaan juga memperoleh manfaat seperti pengurangan risiko, penghematan biaya, efisiensi dalam pemakaian bahan baku dan energi serta adanya transparansi dalam perlindungan lingkungan (Hasan, 2016). Namun tidak sedikit pedagang yang mengabaikan peraturan tersebut. Selama kesadaran pkL juga masih rendah dalam implementasi *green business* pada usahanya, semakin sulit pula *green business* pkL secara menyeluruh terjadi di sebuah kota.

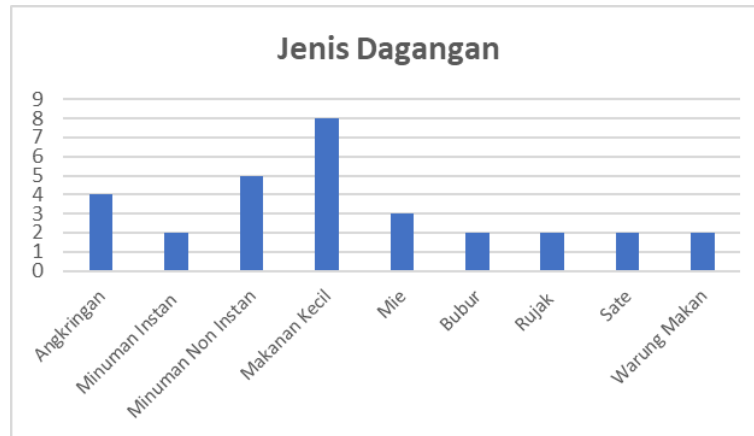
Keberadaan pedagang kaki lima (pkL) sangat bermanfaat bagi masyarakat karena dapat memenuhi kebutuhan barang dan jasa dengan harga terjangkau. Pada saat ini, masyarakat dengan mudah dapat menemui PKL di berbagai tempat. Selain, membantu dalam memenuhi kebutuhan masyarakat, keberadaan pkL juga ikut membantu pemerintah dalam memperlancar roda perekonomian daerah maupun penyerapan tenaga kerja. Saat ini masih banyak dijumpai pkL yang menempati area usaha belum tertata dengan baik, sehingga tempat jualannya sering mengganggu kepentingan umum (Wayan dkk, 2020). Disamping itu, diantaranya ada yang berjualan dengan lingkungan usaha yang kurang ramah, seperti bau tidak sedap, polusi, sampah berserakan, dsbnya. (Wahyuningsih, 2018). Hasil penelitian Akil dkk (2021), menunjukkan bahwa sejumlah pkL di kota Makasar telah memperhatikan kelestarian lingkungan dengan cukup baik, yaitu dengan penempatan mozaik yang ramah lingkungan, penerapan utilitas yang efisien dan efektif serta penggunaan energi alternatif berkelanjutan. Hal tersebut berbeda dengan hasil penelitian Mulyadi (2010) yang menunjukkan bahwa pkL di kota Malang banyak yang belum peduli terhadap lingkungan sekitarnya, sehingga terkesan kumuh, kotor dan kurang asri. Hal ini juga didukung oleh pendapat Suzanto dan Hadi (2019) yang menyatakan bahwa keberadaan usaha berskala kecil dan mikro selama ini telah menimbulkan limbah, pencemaran udara maupun pemborosan sumber daya yang ada. Untuk mengantisipasi hal itu, diperlukan kesadaran akan pentingnya lingkungan usaha yang bersih (*Green Business*), sehingga aktivitas usaha dapat berjalan lancar dan masyarakat akan merasa nyaman dan aman dalam bertransaksi dengan pelaku usaha. Ada tiga hal terkait dengan dengan *Green Business*. yaitu *green input*, *green process* dan *green output*. *Green Input* merupakan material yang ramah lingkungan yang dapat

dipergunakan sumber bahan baku untuk membuat produk. (Hakim, 2010). *Green Input* mencakup komposisi produk, karakteristik bahan baku, keberadaan bahan pengawet, dan bahan baku pertanian organik. *Green process* merupakan aktivitas operasi, yang didalamnya menyangkut proses produksi dengan penghematan energi, pengolahan limbah dan sumber daya dengan mempertimbangkan pengaruhnya terhadap ekologi. (Chen & Chang, 2013). *Green Product* adalah suatu produk yang tidak mengakibatkan kerusakan terhadap lingkungan sekitarnya dan sumber daya alam serta tidak menyebabkan polusi. (Firmansyah, et.all 2019).

Semarang sebagai ibukota propinsi diharapkan mampu menjadi contoh bagi kota lain di Jawa Tengah, termasuk dalam hal praktik *green business* oleh para pkl. Hal ini dikarenakan jumlah pkl di Semarang yang semakin banyak, sehingga semakin banyak pula tugas pemerintah. Menurut Harsoyo (2021), kunjungan wisatawan ke obyek wisata di kota Semarang telah meningkatkan pendapatan pemerintah maupun masyarakat. Artinya adanya peningkatan kunjungan wisatawan akan memperbesar uang yang dibelanjakan. Selain uang dibelanjakan untuk keperluan penginapan, transportasi, juga untuk kebutuhan makanan. Namun demikian, sebagai pemangku kepentingan, keberadaan pkl harus bertanggung jawab terhadap lingkungannya, disamping terhadap budaya lokal dan tradisi. Salah satu lokasi wisata di Semarang adalah Sam Poo Kong. Keberadaan pkl di kawasan Sam Poo Kong merupakan daya tarik bagi wisatawan untuk berkunjung ke obyek wisata tersebut dengan membeli makanan dan minuman yang dijajakan oleh pkl. Hal itu tentunya akan meningkatkan pendapatan pkl.

Pemilihan pkl di kawasan wisata Sam Poo Kong disebabkan karena kawasan ini merupakan salah satu destinasi wisata bersejarah di kota Semarang yang memiliki bangunan megah dengan campuran berbagai budaya. (Astuti, 2014). Berdasarkan prasarvei tanggal 24 & 25 September 2021 terhadap sampel dari 30 pkl penjual makanan dan minuman, dijumpai beberapa hal sebagai berikut: dalam prakteknya masih ada yang menggunakan pemanis buatan, pewarna dan esen/bahan perasa makanan buatan; membuang limbah di selokan

sekitar, penggunaan air cucian berkali-kali, penyajian menu secara terbuka; penggunaan kemasan yang tidak mudah didaur ulang, penggunaan koran sebagai alas makanan gorengan; makanan yang sudah tidak layak makan langsung dibuang tanpa dipisahkan dengan limbah yang lain. Sebaran jenis usaha dari 30 pkl dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 1.1

Rekap Jenis Dagangan pkl Makanan Kecil di Sam Poo Kong Semarang

Sumber : Data Primer Diolah, 2021

Dari data di atas, akan diambil 1 jenis usaha yang paling banyak dilakukan oleh pkl di Sam Poo Kong yaitu usaha makanan kecil (sebanyak 8 pkl). Hal ini dilakukan agar dapat mendapat gambaran yang lebih spesifik mengenai jenis usaha tertentu. Berikut data (informasi), terkait dengan 8 pkl Sam Poo Kong :

Tabel 1.1.

Data 8 pkl Makanan Kecil di Sam Poo Kong Semarang

Identitas Responden	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8
Nama	Pak Abidin	Mbak Novita	Mas Feri	Ibu Imam Fauzi	Mas Alfa	Mas Firman	Mbak Tata	Mas Wisnu
Nama Usaha	Cilok Cinta	Takoyaki-Q	Pisang Goreng Tanduk	Donat Risoles Rahayu	Martabak, Kue Bandung Seleraku	Cimol, Kentang Goreng	Mo Tahu Aja	Martabak, Kue Bandung "Mas Han"
Jenis Makanan Kecil yang dijual	Cilok	Tokayaki	Pisang Goreng	Donat, Risoles	Martabak, Kue Bandung	Cimol, Kentang Goreng	Tahu Krispy	Martabak, Kue Bandung

Sumber : Data primer diolah 2022.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut perlu dilakukan penelitian mengenai Analisis Penerapan *Green Business* Pada PKL Usaha Makanan Kecil di Sam Poo Kong Semarang.

## **1.2. Perumusan Masalah**

Dari latar belakang di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini :

1. Bagaimana upaya pkl usaha makanan kecil di Sam Poo Kong Semarang dalam menggunakan faktor produksi yang ramah lingkungan?
2. Bagaimana upaya pkl usaha makanan kecil di Sam Poo Kong Semarang dalam pengelolaan operasional yang ramah lingkungan?
3. Bagaimana upaya pkl usaha makanan kecil di Sam Poo Kong Semarang dalam menghasilkan produk yang ramah lingkungan?

## **1.3. Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini untuk:

1. Mengetahui bagaimana upaya pkl usaha makanan kecil di Sam Poo Kong Semarang dalam menggunakan faktor produksi yang ramah lingkungan?
2. Mengetahui bagaimana upaya pkl usaha makanan kecil di Sam Poo Kong Semarang dalam pengelolaan operasional yang ramah lingkungan?
3. Mengetahui bagaimana upaya pkl usaha makanan kecil di Sam Poo Kong Semarang dalam menghasilkan produk yang ramah lingkungan?

Sedangkan, manfaat yang diperoleh dari hasil penelitian ini:

1. Bagi pedagang kaki lima di kawasan wisata Sam Poo Kong, dapat dipergunakan sebagai pedoman dalam mengelola usahanya yang berkaitan dengan *green business*.
2. Bagi Perguruan Tinggi, khususnya Universitas Katolik Soegijapranata, hasil penelitian ini dapat dikembangkan untuk bahan penelitian lebih lanjut, baik yang terkait dengan pkl di kawasan wisata Sam Poo Kong maupun di tempat lainnya.

#### **1.4. Urgensi Penelitian**

Penelitian ini dilakukan karena banyak usaha berskala kecil belum mengimplementasikan praktek *Green Business* secara menyeluruh. Hal ini juga terjadi pada pkl dikawasan Sam Poo Kong Semarang sesuai hasil pra survey. Oleh karena itu, melalui penelitian mengenai *Green Business* tersebut akan dapat diketahui kondisi sebenarnya mengenai pelaksanaan *Green Business* pkl usaha makanan kecil di Sam Poo Kong. Dengan demikian, diharapkan pkl dapat meningkatkan kesadarannya guna mengimplementasikan praktek *Green Business* dengan tepat.

#### **1.5. Potensi dari Hasil Penelitian**

Potensi dari hasil penelitian ini adalah adanya gambaran mengenai pengelolaan usaha pkl dari aspek *green business* pada masa pandemik. Selanjutnya, pengelolaan usahanya akan dapat direplikasi pada pkl di daerah lain, khususnya di daerah wisata yang belum menerapkannya.

#### **1.6. Luaran Penelitian**

Diharapkan dari penelitian ini akan menghasilkan luaran sebagai berikut: Publikasi ilmiah mengenai penerapan *Green Business* pada pkl usaha makanan kecil di Sam Poo Kong kota Semarang.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1. Pedagang Kaki Lima (PKL)**

Keberadaan pkL sangat dibutuhkan masyarakat karena dapat memenuhi sebagian kebutuhannya, yang mungkin tidak dapat dipenuhi oleh sektor formal (Mulyadi, 2010). Berbagai jasa, sandang, pangan maupun jasa hiburan yang murah dan terjangkau telah disediakan oleh pkL. Selain itu, keberadaan pkL juga dapat memberikan sumbangan terhadap pendapatan asli daerah dari aspek perijinan dan redistribusi (Mulyadi, 2010).

Menurut Wayan, dkk (2020), pedagang kaki lima (pkL) merupakan penjaja dagangan yang melakukan kegiatan bisnisnya di trotoar yang seharusnya diperuntukkan bagi pejalan kaki. Pada umumnya dalam menjalankan kegiatan bisnisnya, pkL menggunakan gerobak atau pikulan, bahkan sekarang ada yang menggunakan kendaraan bermotor. Harga barang yang dijual pada umumnya jauh lebih murah dibandingkan dengan harga barang yang sama yang dijual di toko atau pasar modern. Fenomena itu menyebabkan banyak konsumen yang tertarik untuk membeli barang yang dibutuhkan di pkL. Dari modal usaha yang dibutuhkan tidak besar, sehingga mengundang masyarakat yang semula berjualan di rumah untuk memulai usahanya di trotoar sebagai pkL.

#### **2.2. Pengelolaan Usaha Berbasis Ramah Lingkungan**

Suatu usaha yang ramah lingkungan merupakan suatu usaha yang dikelola dengan memperhatikan kelestarian lingkungan. Kelestarian lingkungan dapat terwujud apabila pengelolaan dilakukan secara terpadu (*green business management*). Pengelolaan lingkungan secara terpadu meliputi pengembangan struktur organisasi, sistem dan budaya dalam suatu kompetensi hijau dengan menerapkan serta mentaati seluruh peraturan mengenai pengelolaan lingkungan, termasuk pengelolaan bahan baku, pengelolaan limbah, penggunaan sumber daya alam yang efektif, penggunaan teknologi produksi yang dapat menghasilkan limbah minimal maupun adanya kesadaran karyawan terhadap lingkungannya

Pada saat ini, hampir semua perusahaan dalam mengelola usahanya diwajibkan untuk memperhatikan kelestarian lingkungan. (*Green Business*) Artinya, semua perusahaan, mulai dari yang berskala besar, menengah, kecil sampai mikro diwajibkan menerapkan *Green Business* dalam menjalankan usahanya dengan memperhatikan dan menjaga kelestarian lingkungannya, baik internal maupun eksternal. Diharapkan melalui penerapan *Green Business*, semua pihak tidak ada yang dirugikan, baik pemilik, manajemen, karyawan maupun masyarakat umum.

Konsep *Green Business* dapat diartikan sebagai aktivitas usaha yang dilakukan perusahaan untuk memperoleh laba dengan menjaga kelestarian lingkungan sekitarnya (Arkan, 2017). Lingkungan sekitarnya mencakup karyawan, penggunaan sumberdaya, produk yang dihasilkan, dan masyarakat disekitar perusahaan. Dampak dari aktivitas usaha diupayakan harus menguntungkan. Berkaitan dengan hal itu, maka para pebisnis harus dapat merubah pola pikir yang sebelumnya hanya memperhatikan perolehan laba menjadi mulai memperhatikan semua hal yang ada di lingkungan sekitarnya, terutama yang menjadi sumber daya perusahaan (Ratna, 2018).

Menurut hasil penelitian Hasan (2016), pada saat ini perusahaan yang menerapkan lingkungan yang ramah dan berkelanjutan semakin meningkat, seiring dengan pesatnya perkembangan teknologi maupun pertumbuhan industri. Kondisi tersebut mengindikasikan adanya rasa tanggung jawab perusahaan terhadap lingkungan sekitarnya. Prinsip dalam sistim manajemen yang ramah lingkungan adalah lebih baik melakukan pencegahan daripada mengatasi. Hal itu, diartikan bahwa perusahaan berusaha mengatasi akibat berbahaya, yang timbul dari awal siklus hidup produk sampai tidak ada lagi energi yang diperlukan untuk pengelolaan limbah. Melalui penerapan *Green Business*, selain bertanggung jawab terhadap lingkungannya, perusahaan juga mendapatkan manfaat seperti meminimalkan resiko, penghematan biaya, efisiensi penggunaan bahan baku dan energi serta transparansi dalam perlindungan terhadap lingkungannya.

Salah satu indikasi telah diterapkannya *Green Business* dalam usaha adalah produk yang dihasilkan bersifat ramah lingkungan (*Green Product*).

Karakteristik *Green Product* ditunjukkan dengan kemasannya yang dapat didaur ulang sehingga hal itu dapat mengurangi dampak merugikan terhadap sekitarnya. Selain itu, energi yang diperlukan sedikit dan dapat mengurangi polusi maupun pencemaran udara (Deuze dan Mark serta Okada dalam Usada dan Widya, 2020). Hal itu diperkuat dengan pendapat Hermawan (2017) mengenai produk yang ramah lingkungan (*Green Product*). Suatu produk yang ramah lingkungan apabila produk tersebut memiliki karakteristik sebagai produk yang tidak mengandung bahan beracun, dapat dipergunakan kembali, bahan bakunya berasal dari sumber daya alam, hemat dalam pemakaian energi, perawatannya tidak sulit, tahan lama dan memiliki sertifikat Eco-Friendly.

Keberhasilan dalam menghasilkan *Green Product* dapat diketahui dari kinerjanya. Semakin baik perusahaan dalam menghasilkan *Green Product*, maka akan semakin baik pula kinerja perusahaan. Melalui penerapan strategi usaha yang bersifat ramah lingkungan, maka perusahaan dapat menghasilkan *Green Product*. Selanjutnya, strategi itu dapat menarik masyarakat untuk mengkonsumsi produk yang dihasilkan. Kondisi itu dapat membuat kinerja usahanya menjadi baik. Hal itu dibuktikan dengan penelitian Usada dan Widya (2019), yang menunjukkan bahwa *Green Product* yang dihasilkan perusahaan ternyata berpengaruh terhadap kinerja UMKM. Oleh karena itu, setiap perusahaan, khususnya UMKM dalam menghasilkan produk dituntut untuk menggunakan bahan baku dan bahan bakar yang tidak berlebihan. Disamping itu, bahan bakunya dapat didaur ulang. Hal itu dibuktikan dengan hasil penelitian Ariyanti (2014) yang menunjukkan adanya manfaat ekonomis dari penerapan produk bersih (*Green Product*) pada industri *nata de coco*, yaitu adanya efisiensi biaya produksi karena penghematan pemakaian bahan baku, bahan penolong maupun air. Sementara, manfaat lingkungannya berupa timbunan limbah cair maupun limbah padat berkurang.

### **2.3. Aspek Green Input, Green Process dan Green Output**

*Green Product* sebagai produk yang ramah lingkungan mencakup tiga aspek penting, yaitu *green input*, *green process* dan *green output*.



Menurut Hakim dalam Padmalia (2018), *green input* itu sejumlah bahan baku yang bersifat ramah lingkungan yang dipergunakan sebagai bahan dalam pembuatan produk. *Green input* meliputi komposisi, karakteristik dari bahan baku, keberadaan bahan pengawet serta bahan pertanian yang bersifat organik. *Green process* merupakan proses produksi yang dilakukan dengan memperhatikan dampaknya terhadap lingkungan sekitarnya, antara lain pemakaian energi efisien, pengurangan emisi, limbah, tidak menggunakan binatang dalam uji produk. Sedangkan, *green output* terdiri dari pemakaian kemasan yang bisa diurai dengan alami, ketahanan produk, sertifikasi produk dan eco label.

Hosseini dalam Hasan (2016) menguraikan konsep dalam sistim manajemen yang ramah lingkungan (*Green Management System*) mencakup input sebagai faktor produksi, pengolahan operasional dan output sebagai produk yang dihasilkan harus bersifat ramah lingkungan. Faktor produksi yang diperlukan antara lain bahan baku yang tidak mengandung racun, energy yang dikonsumsi tidak berbahaya, data, ternaga kerja yang trampil, mesin dan peralatan tidak berbahaya, Kemudian, untuk merubah bahan baku menjadi output harus melalui suatu proses, yang disebut sebagai pengolahan operasional yang didalamnya ada perancangan dan penanganan bahan baku, penerapan keamanan maupun keselamatan kerja, ketepatan tehnik, koordinasi kerja serta pemanfaat kapasitas mesin maupun peralatan. Terkait dengan proses bahan baku menjadi ouput (produk), maka perlu dilakukan *reduce*, *reuse* dan *recycle*. *Reduce* merupakan pengurangan limbah atau bahan baku melalui optimalisasi proses. Sementara, *reuse* merupakan pemakaian kembali bahan maupun limbah pada proses berbeda. Sedangkan, *recycle* adalah pemakaian kembali bahan atau sumber daya untuk proses yang sama. Output yang dihasilkan dari pengolahan operasional berupa produk yang aman bagi manusia dan tidak mencemarkan terhadap lingkungan sekitarnya

#### **2.4. *Green Business* pada PKL Usaha Makanan Kecil**

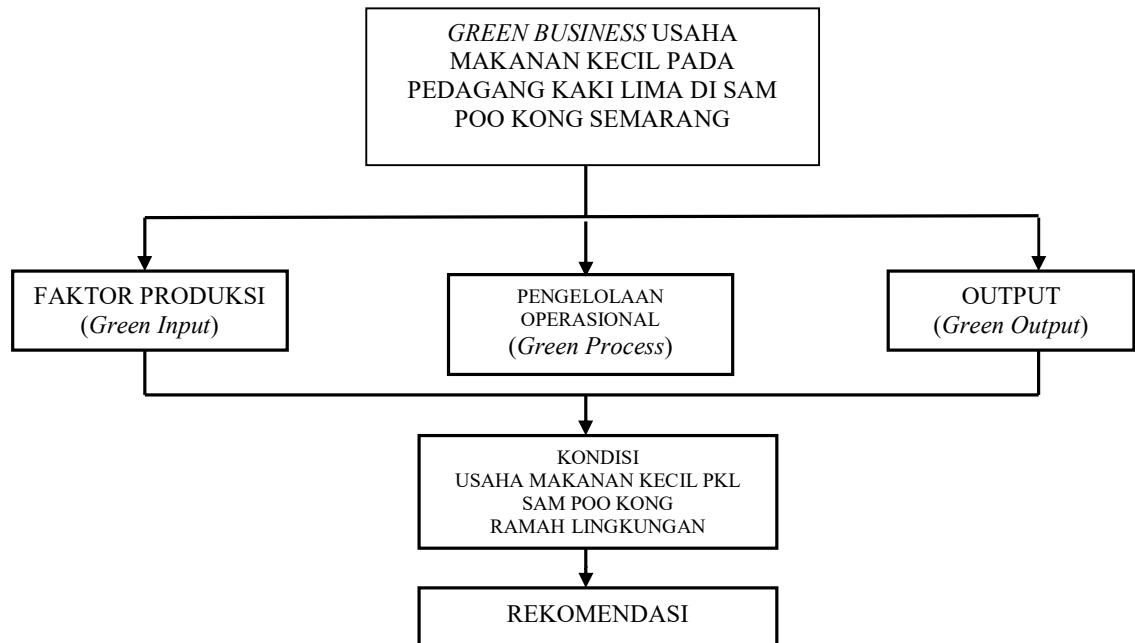
Gilbert dalam Prasetya (2022) mengidentifikasi bahwa kegiatan *green business* sebagai aktivitas yang dilakukan dengan tujuan untuk mengurangi

dampak ekologis negatif dan langsung bermanfaat terhadap lingkungan alam. Menurut Koester dalam Prasetya (2022), *green business* seperti bisnis lain bertujuan untuk menciptakan keuntungan dengan terus beroperasi. Perbedaannya terletak pada nilai *green business* yang memperhatikan nilai keberlanjutan dan juga SDM. Sedangkan Hirsch (2010) menyatakan bahwa *green business* adalah tindakan sukarela oleh perusahaan swasta yang berusaha untuk mencapai kinerja lingkungan yang lebih baik dan sekaligus untuk membuat perusahaan lebih kompetitif.

Dari uraian diatas, maka *Green Business* pada pkl usaha makanan kecil merupakan pengelolaan usaha yang dilakukan pkl usaha makanan kecil dengan lingkungan yang ramah. Lingkungan yang ramah dalam pengelolaan usaha berkaitan dengan tiga aspek, yaitu *Green Input*, *Green Process* dan *Green Output*. Apabila ketiga aspek tersebut dapat dilakukan dengan sungguh-sungguh, maka pkl usaha makanan kecil dapat mewujudkan *Green Product* sesuai harapan masyarakat dan pemerintah.

## **2.5. Kerangka Pikir Penelitian**

Berdasarkan tinjauan pustaka dapat disusun kerangka pikir penelitian sebagai berikut :



Gambar 2.1. KERANGKA PIKIR

## 2.6. Definisi Operasional

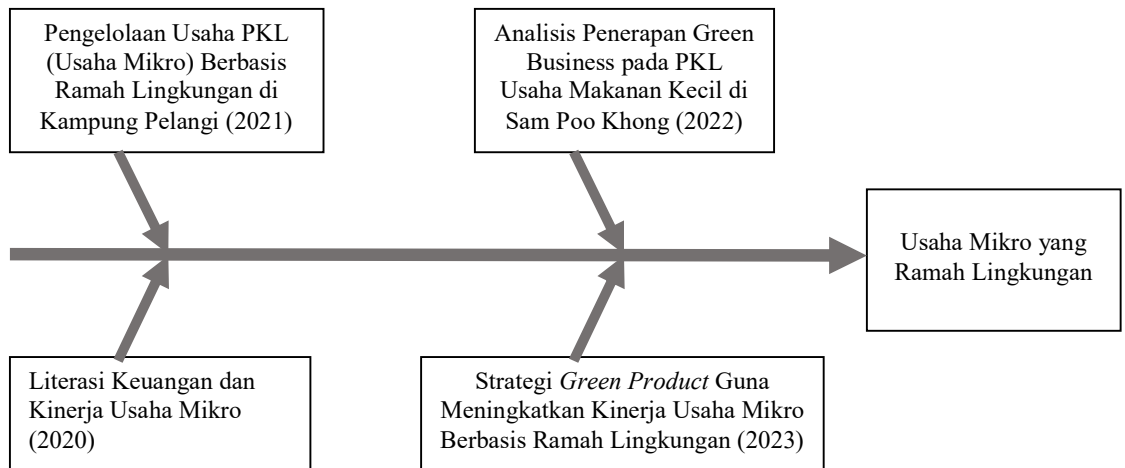
Definisi operasional dari variabel penelitian sebagai berikut:

1. *Green business* adalah aktivitas usaha yang dilakukan pkl usaha makanan kecil Sam Poo Kong Semarang untuk memperoleh laba dengan menjaga kelestarian lingkungan sekitarnya, mencakup karyawan, penggunaan sumberdaya, produk yang dihasilkan, dan masyarakat disekitar perusahaan.
2. *Green Input* merupakan input yang dipergunakan pkl untuk keperluan produksi seperti bahan baku (al.tepung terigu, telur, daging, bumbu, gula, minyak goreng, dll), energi, mesin dan peralatan, tenaga kerja. Dikatakan input sebagai faktor produksi itu bersifat ramah lingkungan apabila terdapat upaya menggunakan bahan baku yang tidak berbahaya, mengkonsumsi energi tidak berlebihan, memakai mesin dan peralatan yang tidak menimbulkan polusi suara, menggunakan tenaga kerja yang trampil dan selalu memperhatikan kelestarian lingkungan.

3. *Green Process* merupakan suatu proses yang dilakukan pkl untuk merubah bahan baku menjadi produk atau output yang dihasilkan. Dikatakan proses produksi itu bersifat ramah lingkungan apabila terdapat upaya perancangan dan penanganan bahan baku, menjaga keamanan dan keselamatan kerja, mengatur ketepatan tehnik dan koordinasi kerja, pemanfaatan kapasitas mesin dan fasilitasnya serta melakukan *Reduce, Reuse* dan *Recycle*.
4. *Green Output* merupakan output yang dihasilkan pkl berupa makanan. Dikatakan ouput yang dihasilkan itu ramah lingkungan apabila terdapat upaya dalam menghasilkan produk yang memiliki sifat tidak membahayakan lingkungan sekitarnya, mengandung bahan dari sumber daya alam, tahan lama, hemat energi, mudah dalam perawatan.

## 2.7. Road Map Penelitian

Road map penelitian dari tim peneliti sebagai berikut



Gambar 2.2. Road Map Penelitian

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1. Obyek Penelitian**

Obyek penelitian ini adalah Usaha Makanan pkl Sam Poo Kong Semarang. Keberadaannya usaha tersebut tetap diharapkan oleh pemerintah meskipun pkl menghadapi situasi menurunnya kunjungan wisatawan di masa pandemi.

#### **3.2. Populasi dan Sampel**

Populasi dalam penelitian ini adalah semua pkl yang berjualan di sekitar Kawasan Sam Poo Kong Semarang. Sedangkan pengambilan sampel menggunakan metode *Purposive Sampling*, yaitu:

Pkl yang melakukan usaha makanan kecil, yang pada saat pandemi covid 19 masih berjualan dengan waktu berjualan yang tidak bersamaan (ada yang buka siang, ada yang buka sore). Selain itu, dipilihnya pkl usaha makanan kecil karena dari populasi yang ada, sebagian besar adalah pengusaha sektor makanan kecil (gambar 1.1)

#### **3.3. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data**

Data dalam penelitian ini menggunakan data primer. Data yang dikumpulkan berupa data yang terkait dengan pengelolaan pkl usaha makanan kecil di Sam poo Kong Semarang yang menyangkut faktor produksi, pengelolaan operasional maupun produk yang dihasilkan.

Metode pengumpulan data menggunakan kuesioner sifat pertanyaan terbuka yang harus dijawab oleh 8 pkl Usaha Makanan Kecil di Sam poo Kong Semarang. Kuesioner menyangkut pertanyaan mengenai penggunaan faktor produksi, pengelolaan operasional dan produk yang dihasilkan pkl Usaha Makanan Kecil di Sam poo Kong Semarang.

### 3.4. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Dalam menganalisis hasil penelitian menggunakan teori dari Hosseini dalam Hasan (2016), yang menguraikan konsep dalam sistem manajemen yang ramah lingkungan (*Green Management System*) mencakup input sebagai faktor produksi, pengolahan operasional dan output sebagai produk yang dihasilkan harus bersifat ramah lingkungan.

Tahapan dalam penelitian ini :

1. Melakukan analisis mengenai pengelolaan faktor produksi (input). Faktor produksi yang diperlukan oleh pkl Usaha Makanan Kecil di Sam poo Kong Semarang, antara lain bahan baku yang tidak mengandung racun, energy yang dikonsumsi tidak berbahaya, data, tenaga kerja yang trampil, mesin dan peralatan tidak berbahaya.
2. Melakukan analisis mengenai pengelolaan operasional (proses) yang dilakukan oleh pkl Usaha Makanan Kecil di Sam poo Kong Semarang, didalamnya ada perancangan dan penanganan bahan baku, penerapan keamanan maupun keselamatan kerja, ketepatan tehnik, koordinasi kerja serta pemanfaat kapasitas mesin maupun peralatan.
3. Melakukan analisis mengenai pengelolaan terhadap produk yang dihasilkan (output) yang dilakukan oleh pkl Usaha Makanan Kecil di Sam poo Kong Semarang, perlu dilakukan *reduce*, *reuse* dan *recycle*. *Reduce* merupakan pengurangan limbah atau bahan baku melalui optimalisasi proses. Sementara, *reuse* merupakan pemakaian kembali bahan maupun limbah pada proses berbeda. Sedangkan, *recycle* adalah pemakaian kembali bahan atau sumber daya untuk proses yang sama. Output yang dihasilkan dari pengolahan operasional berupa produk yang aman bagi manusia dan tidak mencemarkan terhadap lingkungan sekitarnya.
4. Tahap selanjutnya memberikan saran terkait *green business* bagi pkl Usaha Makanan Kecil di Sam poo Kong Semarang khususnya berkaitan dengan pengelolaan faktor produksi (*input*), pengelolaan operasional (*process*), pengelolaan terhadap produk yang dihasilkan (*output*).

**BAB IV**  
**HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

**4.1. Gambaran Umum Responden**

Responden dalam penelitian ini terdiri dari 8 pedagang kaki lima (pkl) makanan kecil di Sam Poo Kong Semarang. Data lengkap hasil penelitian terkait 8 pkl terlihat pada lampiran 2. Adapun rincian dari 8 pkl terlihat pada tabel berikut :

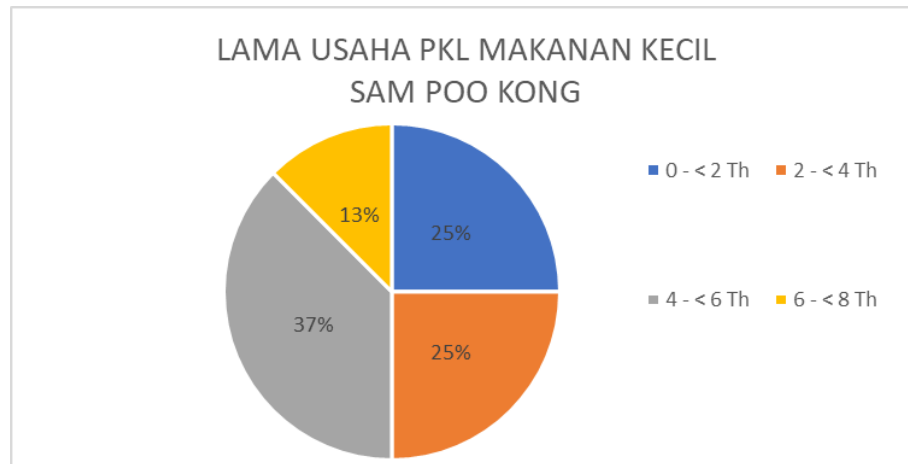
Tabel 4.1.  
Data 8 pkl Usaha Makanan Kecil di Sam Poo Kong Semarang

Identitas Responden	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8
Nama Pemilik	Pak Abidin	Mbak Novita	Mas Feri	Ibu Imam Fauzi	Mas Alfa	Mas Firman	Mbak Tata	Mas Wisnu
Nama Usaha	Cilok Cinta	Takoyaki-Q	Pisang Goreng Tanduk	Donat Risoles Rahayu	Martabak, Kue Bandung Seleraku	Cimol, Kentang Goreng	Mo Tahu Aja	Martabak, Kue Bandung "Mas Han"
Jenis Usaha Makanan Kecil/	Cilok	Tokayaki	Pisang Goreng	Donat, Risoles	Martabak, Kue Bandung	Cimol, Kentang Goreng	Tahu Krispy	Martabak, Kue Bandung

Sumber : Data primer diolah 2022.

**4.1.1. Lama Usaha**

Lama usaha yang telah dijalani pkl usaha makanan kecil Sam Poo Kong berkisar antara dua bulan, tetapi ada juga yang telah menjalankan usahanya lebih dari 7 tahun. Namun demikian berdasar data yang tertuang pada gambar 4.1 terlihat bahwa sebagian besar (37%) pengusaha telah menjalankan usaha sekitar empat sampai 6 tahun. Data mengenai lama usaha pkl makanan kecil di Sam Poo Kong terlihat pada gambar 4.1 berikut ini :

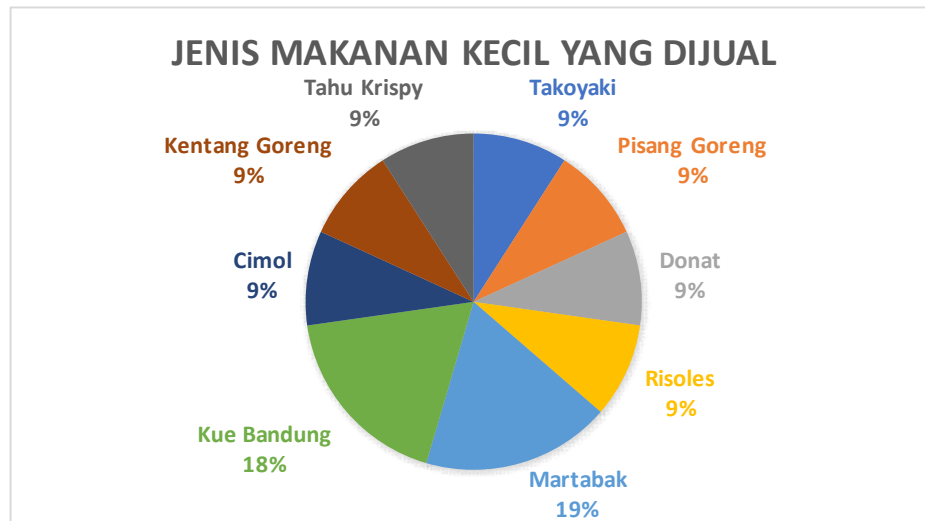


Gambar 4.1  
Lama Usaha pkl Makanan Kecil di Sam Poo Kong Semarang  
Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.1.2. Jenis Makanan Kecil

Jenis makanan yang diujakan pkl usaha makanan kecil di Sam Poo Kong Semarang berupa makanan tradisional yang sangat sederhana cara pengolahannya. Jenis makanan tersebut meliputi berbagai jenis makanan kecil seperti martabak, kue bandung, cimol, kentang goreng, tahu krispy, tokayaki, pisang goreng, donat, risoles. Dari berbagai jenis makanan kecil tersebut, ada dua jenis makanan kecil yang diujakan oleh dua pengusaha (19%) dari total pengusaha yaitu Martabak dan Kue Bandung. Sedang untuk jenis makanan yang lain masing-masing hanya diujakan oleh satu orang (9%) pengusaha. Berikut data jenis makanan kecil PKL Sam Poo Kong Semarang, seperti tertuang pada gambar 4.2 :



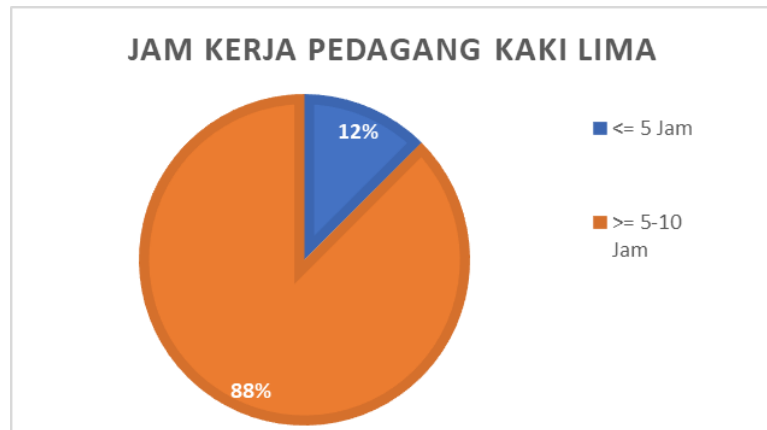


Gambar 4.2.

Jenis Makanan yang dijual pkl Usaha Makanan Kecil di Sam poo Kong Semarang  
 Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.1.3. Jam Kerja PKL

Dalam menjalankan usahanya, sebagian besar (88%) pkl makanan kecil Sam Poo Kong Semarang membutuhkan waktu untuk berjualan sekitar 5 sampai 10 jam. Sisanya ada sekitar 12% yang hanya butuh waktu kurang dari 5 jam untuk menjajakan barang dagangannya. Perbedaan waktu untuk menjalankan usahanya, tidak ditentukan oleh jenis makanan kecil yang dijual. Dalam hasil penelitian ini terlihat bahwa sesama penjual Martabak dan Kue Bandung, namun demikian jam usahanya berbeda. Satu pengusaha menjajakan barang dagangannya pada jam 17.00 – 23.00 tetapi satu pengusaha yang lain menjajakan barang dagangannya pada jam 17.00 – 22.00. Data mengenai jam kerja PKL usaha makanan kecil Sam poo Kong seperti tertuang pada gambar 4.3 sebagai berikut :



Gambar 4.3.  
Jam Kerja pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.2. FAKTOR PRODUKSI (*INPUT*)

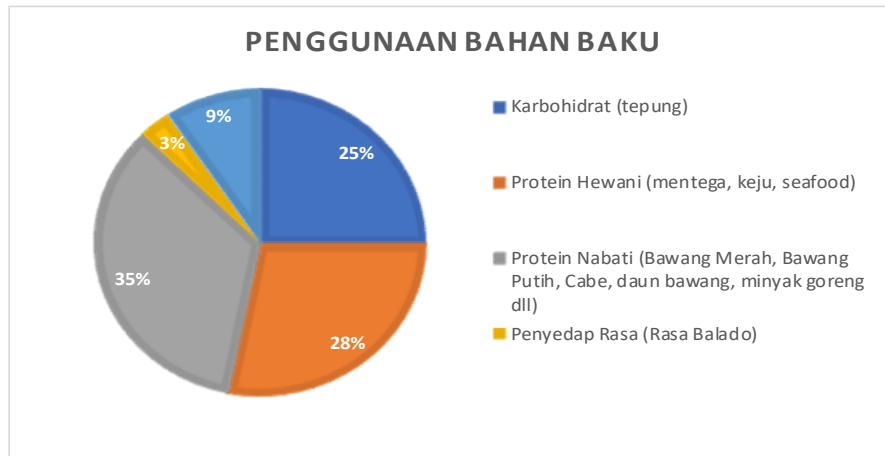
Faktor produksi dalam penelitian ini meliputi bahan baku, energi, peralatan, tenaga kerja dan lingkungan. Adapun rincian hasil penelitian terkait faktor produksi sebagai berikut :

##### 4.2.1. BAHAN BAKU

Analisis yang dilakukan peneliti terkait bahan baku meliputi penggunaan bahan baku dan cara pemilihan bahan baku. Hasil penelitian mengenai bahan baku seperti tertuang dalam gambar 4.4 dan 4.5.

##### 4.2.1.1. PENGGUNAAN BAHAN BAKU

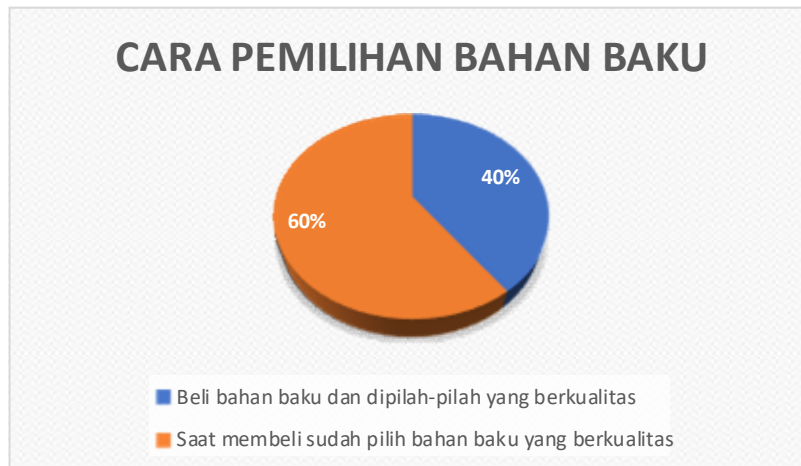
Bahan baku yang digunakan oleh pkl usaha makanan kecil Sam Poo Kong Semarang terdiri dari karbohidrat dalam penelitian ini berasal dari tepung terigu (25%), protein hewani yang digunakan terdiri dari mentega, keju, *seafood* (28%), protein nabati (ada sebanyak 35%) berwujud bawang merah, bawang putih, cabe, daun bawang, minyak goreng. Ada juga penyedap rasa (3%) dengan rasa balado, rasa keju serta bumbu olahan berupa kecap, saus, mayonise ada sebanyak 9%. Data mengenai penggunaan bahan baku seperti terlihat pada gambar 4.4 sebagai berikut :



Gambar 4.4.  
Penggunaan Bahan Baku pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.2.1.2. CARA PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan bahan baku yang dilakukan responden dalam penelitian ini terdapat 2 cara, yaitu dengan membeli bahan baku kemudian dipilah-pilah yang berkualitas sebanyak 40% dari total responden. Sedangkan cara kedua yang dilakukan responden dalam memilih bahan baku yaitu pada saat membeli sudah melakukan pemilihan bahan baku yang berkualitas, ada sebanyak 60% dari jumlah responden. Gambar 4.5 menunjukkan data yang diperoleh peneliti terkait dengan cara pemilihan bahan baku yang dilakukan responden :



Gambar 4.5.

Cara Pemilihan Bahan Baku pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
 Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.2.2. ENERGI

Energi yang tersedia, oleh pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang selain digunakan untuk memasak juga digunakan untuk memasak dan untuk penerangan pada saat responden menjalankan usahanya.

##### 4.2.2.1. SUMBER ENERGI UNTUK MEMASAK

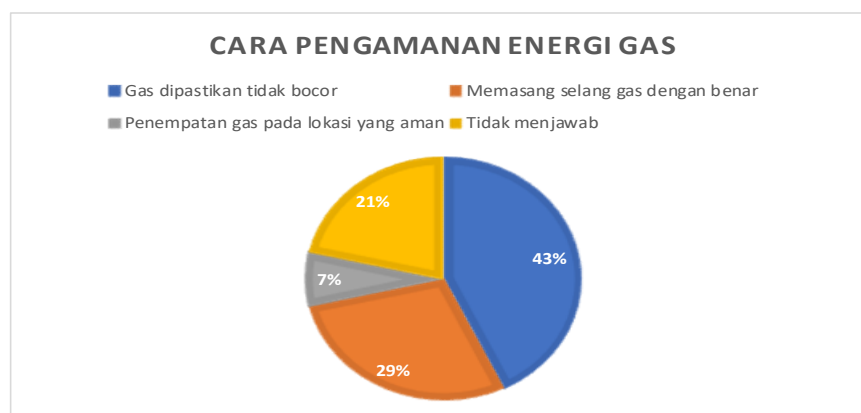
Pada saat memasak, pkl usaha makanan kecil Sam Poo Kong 100% hanya bertumpu pada penggunaan gas elpiji. Tidak ada energi lain yang digunakan untuk kegiatan memasak. Hasil penelitian mengenai sumber energi untuk memasak seperti terlihat pada gambar 4.6 sebagai berikut :



Gambar 4.6.  
 Sumber Energi untuk Memasak  
 pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
 Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.2.2.2. CARA PENGAMANAN ENERGI GAS

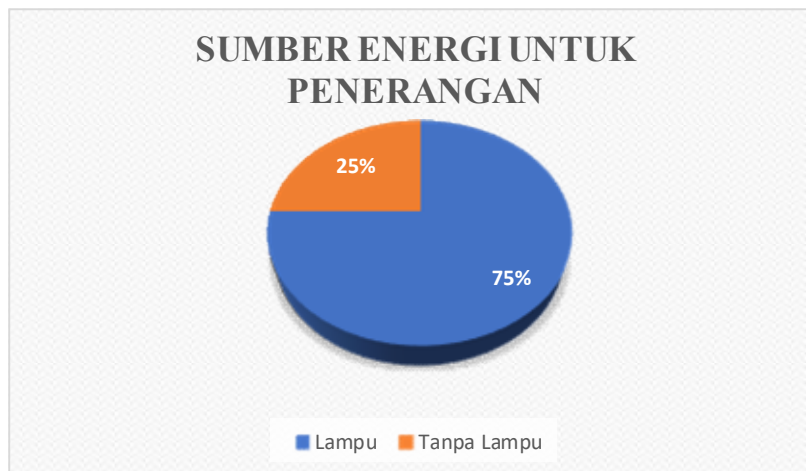
Dalam menjalankan usahanya pkl usaha makanan kecil Sam Poo Kong Semarang telah melakukan beberapa cara pengamanan energi gas seperti tertuang pada gambar 4.7 yaitu dengan cara gas dipastikan tidak bocor 43% ; memasang selang gas dengan benar 29%; penempatan gas pada lokasi yang aman sebanyak 7% ; namun demikian ada 21% responden yang tidak menyampaikan cara pengamanan energi gas pada saat menjalankan usahanya.



Gambar 4.7.  
 Cara Pengamanan Energi Gas pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
 Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.2.2.3. SUMBER ENERGI UNTUK PENERANGAN

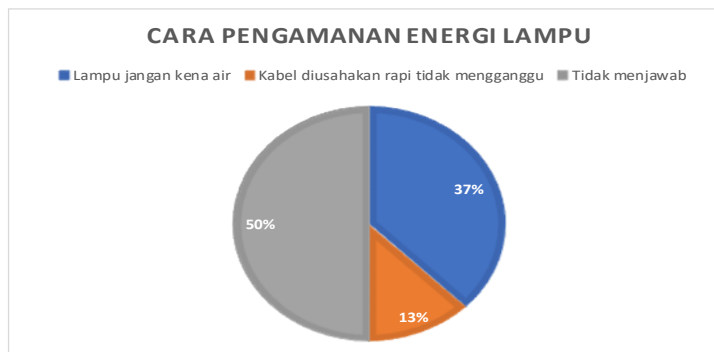
Sumber energi dalam menjalankan usahanya, digunakan oleh responden untuk penerangan berupa lampu. Ada 75% responden yang menggunakan listrik untuk menyalakan lampu. Hal itu dilakukan responden, karena kegiatan usaha yang dijalankan sore hingga larut malam, atau ada juga yang mulai dari siang hingga malam hari, sehingga butuh penerangan. Ada juga 25% responden yang hanya berjualan pada siang hari tidak membutuhkan penerangan lampu. Data berdasar hasil penelitian terlihat pada gambar 4.8 sebagai berikut :



Gambar 4.8.  
Sumber Energi untuk Penerangan pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.2.2.4. CARA PENGAMANAN ENERGI LAMPU

Cara pengamanan energi lampu yang telah dilakukan oleh pkl usaha makanan kecil Sam Poo Kong Semarang selama ini dengan berbagai cara yaitu mencegah agar lampu jangan kena air 37%, Kabel diusahakan rapi agar tidak mengganggu 13%. Namun demikian ada juga responden yang tidak mengetahui bagaimana cara pengamanan energi lampu. Hasil penelitian mengenai cara pengamanan energi lampu oleh responden, seperti terlihat pada gambar 4.9 sebagai berikut :

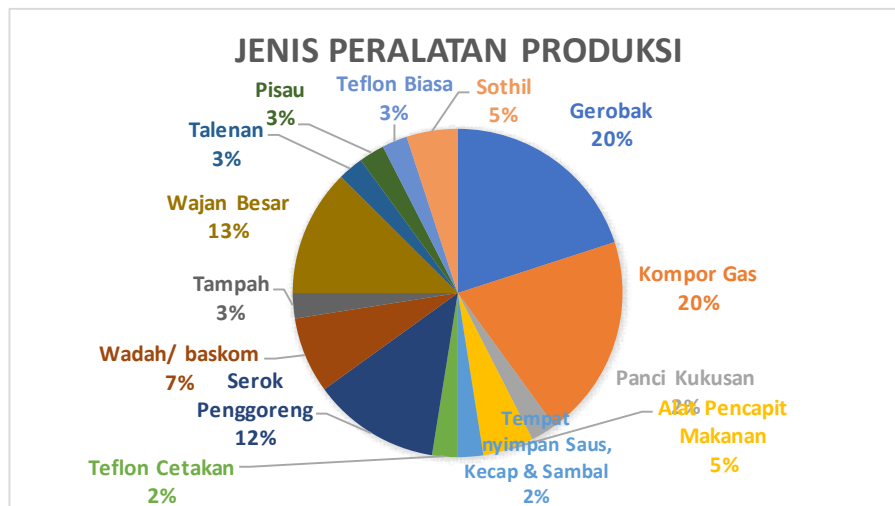


Gambar 4.9.  
 Cara Pengamanan Energi Lampu untuk Penerangan  
 pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
 Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.2.3. PERALATAN

##### 4.2.3.1. JENIS PERALATAN PRODUKSI

Peralatan produksi merupakan salah satu input bagi pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang dalam menjalankan usahanya. Ada beberapa jenis peralatan produksi yang digunakan gerobak, kompor gas, panci kukusan, alat pencapit makanan, tempat penyimpan saus kecap & sambal, teflon cetakan, serok penggoreng, wadah/baskom, tampah, wajan besar, talenan, pisau, teflon biasa, sothil. Dari berbagai macam jenis peralatan yang paling banyak berupa gerobak dan kompor gas, masing-masing 20%. Sedang peralatan lain yang banyak digunakan oleh responden berupa wajan besar dan serok penggoreng, masing-masing 13% dan 12%. Peralatan berupa wadah/baskom juga banyak dimiliki oleh responden untuk menjalankan usahanya sekitar 7%. Berikut data terkait dengan jenis peralatan seperti tertuang pada gambar 4.10.



Gambar 4.10.

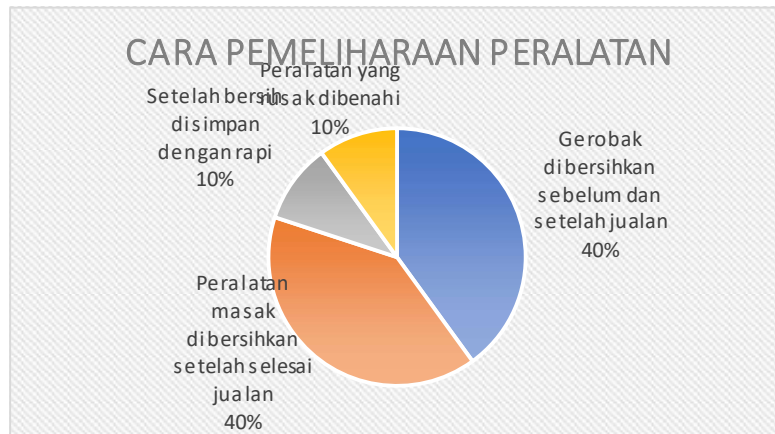
Jenis Peralatan Produksi yang digunakan pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang

Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.2.3.2. CARA PEMELIHARAAN PERALATAN

Agar peralatan produksi tahan lama, maka ada beberapa cara yang dilakukan oleh responden dalam memelihara peralatan produksi. Cara yang dilakukan oleh responden, PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang dengan membersihkan gerobak setelah berjualan 40%, membersihkan peralatan setelah selesai jualan 40%, menyimpan peralatan dengan rapi setelah dibersihkan 10% dan memebanahi peralatan yang rusak 10%. Hasil penelitian mengenai cara pemeliharaan peralatan, terlihat pada gambar 4.11. sebagai berikut :

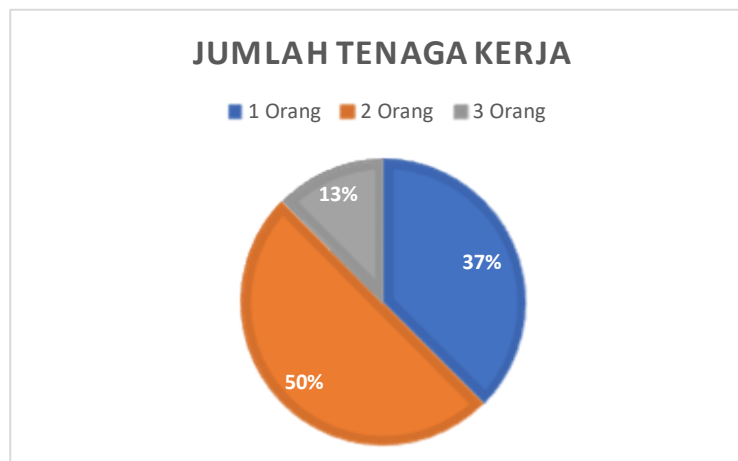




Gambar 4.11.  
 Cara Pemeliharaan Peralatan Produksi yang digunakan  
 pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
 Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.2.4. TENAGA KERJA

Bagian dari input yang lain adalah tenaga kerja. Jumlah tenaga kerja yang bekerja pada PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang berkisar antara 1 sampai dengan 3 orang. Berdasar hasil penelitian menunjukkan bahwa PKL dengan jumlah tenaga kerja 1 orang sebanyak 37%. Sedang PKL dengan jumlah 2 orang tenaga kerja ada sebanyak 50%. Sisanya PKL dengan jumlah tenaga kerja 3 orang sebanyak 13%. Data tersebut terlihat pada gambar 4.12 sebagai berikut:



Gambar 4.12.  
 Jumlah Tenaga Kerja pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
 Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.2.5. LINGKUNGAN USAHA

Lingkungan usaha dalam penelitian ini meliputi ketersediaan tempat sampah seperti tertuang dalam gambar 4.13 dan Tindakan responden terhadap sampah yang terkumpul terlihat pada gambar 4.14. Adapun penjabarannya sebagai berikut :

##### 4.2.5.1. PENYEDIAAN TEMPAT SAMPAH

Berdasar hasil penelitian, terlihat semua responden (100%) PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang menyediakan tempat sampah masih menggunakan plastik. Data mengenai penyediaan tempat sampah seperti terlihat pada gambar 4.13 sebagai berikut :



Gambar 4.13.

Penyediaan Tempat Sampah pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
Sumber : Data Primer Diolah, 2022

##### 4.2.5.2. TINDAKAN TERHADAP SAMPAH YANG TERKUMPUL

Tindakan pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang terhadap sampah yang terkumpul, berdasar hasil penelitian menunjukkan bahwa 75% sampah yang terkumpul dibuang ke tempat pembuangan sanmpah. Namun demikian ada 25% responden yang tidak memberikan penjelasan terkait dengan Tindakan terhadap sampah yang terkumpul. Gambar 4.14 menunjukkan hasil penelitian tindakan pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang terhadap sampah yang terkumpul.



Gambar 4.14.  
Tindakan Sampah yang Terkumpul oleh pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.3. PENGELOLAAN OPERASIONAL (*PROCESS*)

Pengelolaan operasional dalam penelitian ini terdiri dari pemakaian bahan baku, keamanan dan keselamatan kerja, serta *reduce, reuse, recycle*.

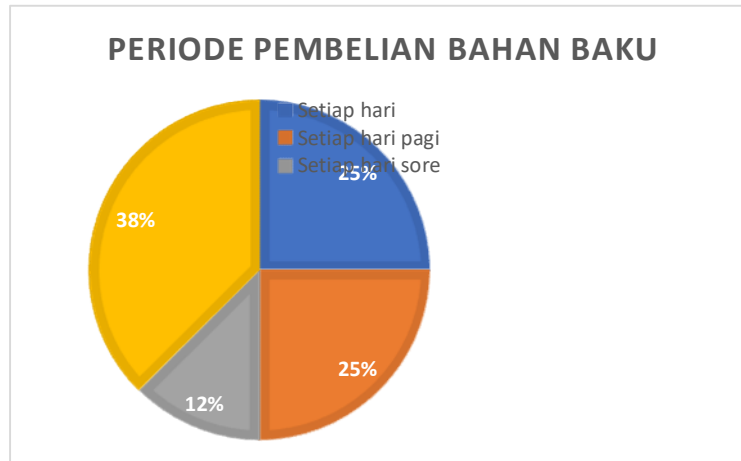
##### 4.3.1. PEMAKAIAN BAHAN BAKU

Pemakaian bahan baku yang terjadi pada pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang meliputi periode pembelian bahan baku, upaya pemeliharaan bahan baku, pemborosan dalam pemakaian bahan baku, proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi.

##### 4.3.1.1. PERIODE PEMBELIAN BAHAN BAKU

Dalam menjalankan usahanya, responden melakukan pembelian bahan baku dengan periode yang sangat beragam. Sebagian besar responden 63% melakukan pembelian bahan baku setiap hari. Dari sejumlah 63% responden tersebut, ada 25% responden yang rutin melakukan pembelian setiap pagi, bahkan ada 12% responden yang setiap sore melakukan pembelian. Namun demikian ada 25% responden melakukan pembelian bahan baku setiap hari dengan waktu yang tidak dapat ditentukan. Bahkan ada juga 37% responden yang melakukan

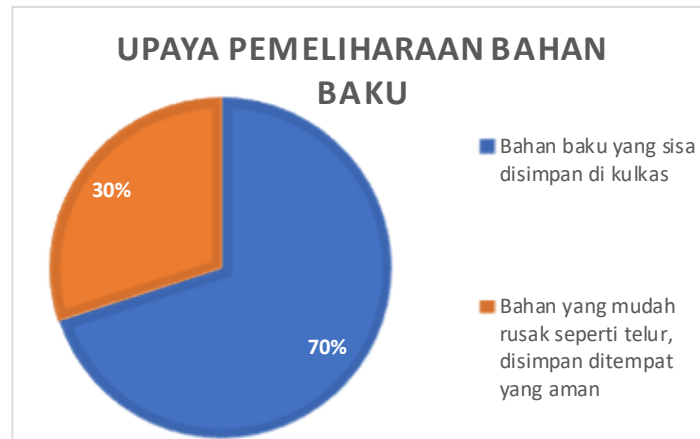
pembelian bahan baku sekitar 3 – 4 kali per minggu. Data mengenai periode pembelian bahan baku seperti tertuang pada gambar 4.15 berikut ini :



Gambar 4.15.  
Periode Pembelian Bahan Baku oleh pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.3.1.2. UPAYA PEMELIHARAAN BAHAN BAKU

Upaya pemeliharaan bahan baku juga dilakukan oleh pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang. Hasil dalam penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar (70%) responden menyimpan bahan baku yang sisa dikulkas. Namun demikian ada juga 30% responden menyimpan bahan yang rusak pada tempat yang aman. Gambar 4.16 menunjukkan hasil penelitian upaya pemeliharaan bahan baku yang dilakukan oleh responden.



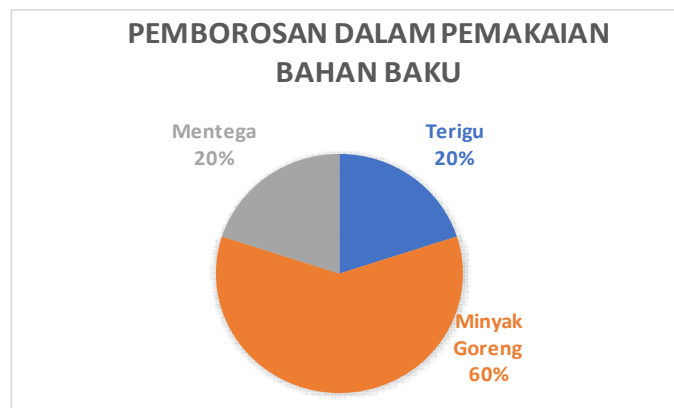
Gambar 4.16.

Upaya Pemeliharaan Bahan Baku oleh pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang

Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.3.1.3. PEMBOROSAN DALAM PEMAKAIAN BAHAN BAKU

Dalam menjalankan usahanya, pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang menggunakan beberapa bahan baku seperti terlihat pada gambar 4.17. Hasil penelitian ditemukan bahan baku minyak goreng merupakan bahan baku yang paling boros dipakai oleh responden (60%). Dua bahan baku yang lain mengalami pemborosan dalam pemakaian, yaitu mentega dan terigu, masing-masing 20% dirasakan oleh responden.



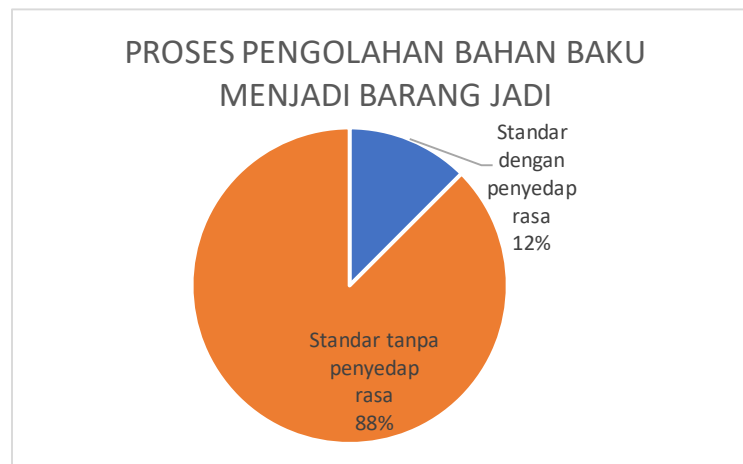
Gambar 4.17.

Pemborosan dalam Pemakaian Bahan Baku pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang

Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.3.1.4. PROSES PENGOLAHAN BAHAN BAKU MENJADI BARANG JADI

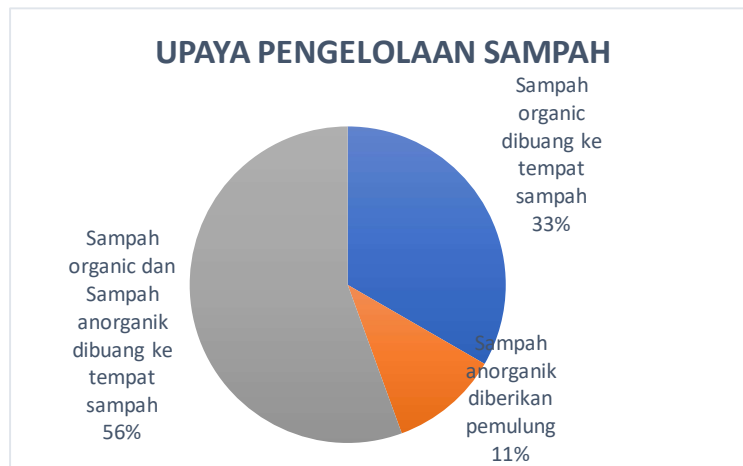
Hasil penelitian yang tertuang pada gambar 4.18 menunjukkan proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi yang dilakukan oleh responden 88% secara standar tanpa penyedap rasa. Meskipun banyak yang sudah sadar akan bahan yang alami, namun demikian ada 12% responden yang masih menggunakan penyedap rasa dalam mengolah makanan yang dipasarkan.



Gambar 4.18.  
Proses Pengolahan Bahan Baku menjadi Barang Jadi  
pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.3.2. KEAMANAN DAN KESELAMATAN KERJA

Hasil penelitian mengenai keamanan dan keselamatan kerja dikaitkan dengan upaya pengelolaan sampah. Sebagian besar responden 56% telah melakukan pembuangan sampah pada tempat [pembuangan sampah yang tersedia, namun responden melakukan pembuangan sampah tanpa memilah sampah 31% organik dan anorganik. Sebagian dari responden 33% membuang sampah 31% organik ke tempat sampah dan sisanya 11% responden memberikan sampah anorganik kepada pemulung. Gambar 4.19 menunjukkan hasil penelitian mengenai upaya pengelolaan sampah pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang.



Gambar 4.19.

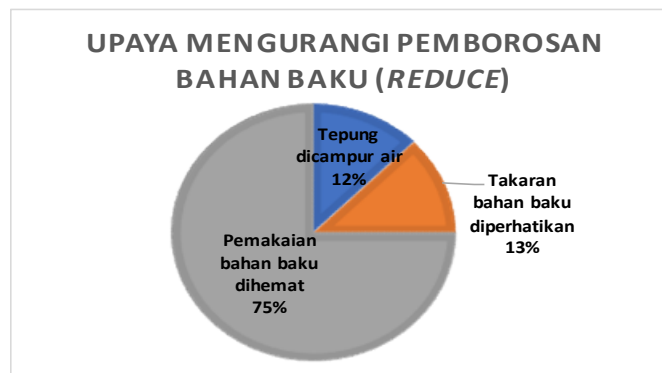
Upaya Pengelolaan Sampah oleh pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang

Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.3.3. REDUCE, REUSE, RECYCLE

##### 4.3.3.1. UPAYA MENGURANGI PEMBOROSAN BAHAN BAKU (*REDUCE*)

Upaya untuk mengurangi pemborosan bahan baku (*reduce*) berdasar hasil penelitian dilakukan oleh responden dengan menghemat bahan baku. Hal ini dilakukan oleh 32ebagi 32ebagian besar responden (75%). Sedang upaya yang lain dengan memperhatikan takaran bahan baku (13%) dan ada juga responden yang mengupayakan dengan mencampur tepung dengan air (12%). Hasil penelitian dapat dilihat pada gambar 4.20 sebagai berikut :



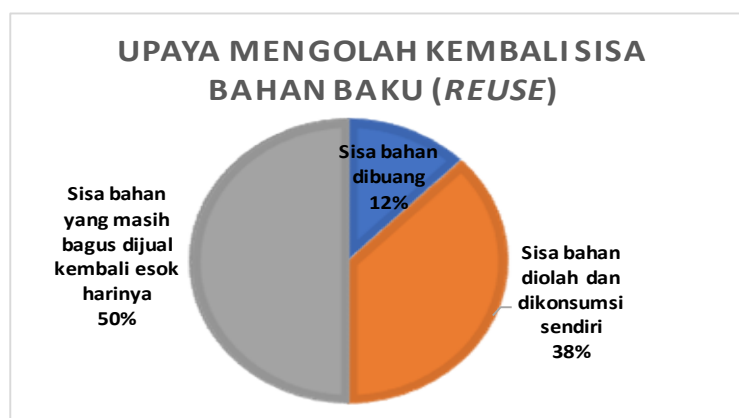
Gambar 4.20.

Upaya Mengurangi Pemborosan Bahan Baku (*Reduce*) pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang

Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.3.3.2. UPAYA MENGOLAH KEMBALI SISA BAHAN BAKU (*REUSE*)

*Reuse* (pengolahan Kembali sisa bahan baku, berdasar hasil penelitian menunjukkan 50% responden mengolah sisa bahan yang masih bagus untuk dijual Kembali keseokan harinya. Namun demikian ada 38% sisa bahan diolah dan dikonsumsi sendiri. Ada 12% responden yang menimbulkan pemborosan yaitu ketika ada sisa bahan dibuang begitu saja. Hasil penelitian terkait dengan reuse seperti terlihat pada gambar 4.21 sebagai berikut :



Gambar 4.21.

Upaya Mengolah Kembali Sisa Bahan Baku (*Reuse*)  
pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.3.3.3. UPAYA MENGGUNAKAN KEMBALI SISA BAHAN BAKU MELALUI PROSES DENGAN PRODUK SEJENIS (*RECYCLE*)

Hasil penelitian mengenai upaya menggunakan sisa bahan baku melalui proses dengan produk sejenis (*recycle*) seperti tertuang pada gambar 4.22. Semua responden dalam hal ini pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang, melakukan dengan mengolah bahan baku sisa pada esok harinya. Namun tujuan dari pengolahan bahan baku berbeda-beda. Ada 63% yang mengolahnya kembali dengan tujuan untuk menambah jumlah produk. Ada juga sekitar 12% yang mengolahnya menjadi adonan yang baru. Sedang sisanya sekitar 25% responden sekedar mengolah bahan baku sisa, agar tidak terbuang tetapi tidak menyebutkan tujuan pengolahan kembali yang telah dilakukannya.



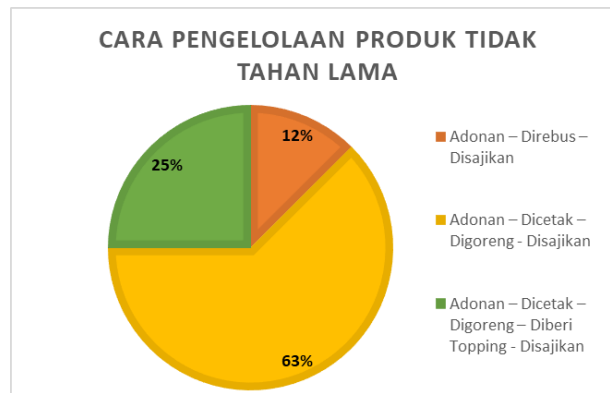


Gambar 4.22.

Upaya Menggunakan Kembali Sisa Bahan baku Melalui Proses dengan Produk Sejenis (*Recycle*) pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.3.4. CARA PENGOLAHAN PRODUK TIDAK TAHAN LAMA

Semua produk yang dihasilkan oleh pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang berupa produk yang tidak tahan lama, karena berupa makanan kecil yang siap dihidangkan. Berdasar hasil penelitian seperti terlihat pada gambar 4.23 menunjukkan, ada beberapa tahapan yang berbeda dalam pengolahan produk yang tidak tahan lama. Sebagian besar 63% responden menggunakan tahapan dari adonan – dicetak – digoreng – disajikan. Ada juga 25% responden yang mengikuti tahap adonan – dicetak – digoreng – diberi topping – disajikan. Tahapan yang berbeda lagi dilakukan oleh 12% responden yaitu dari adonan – direbus – disajikan.

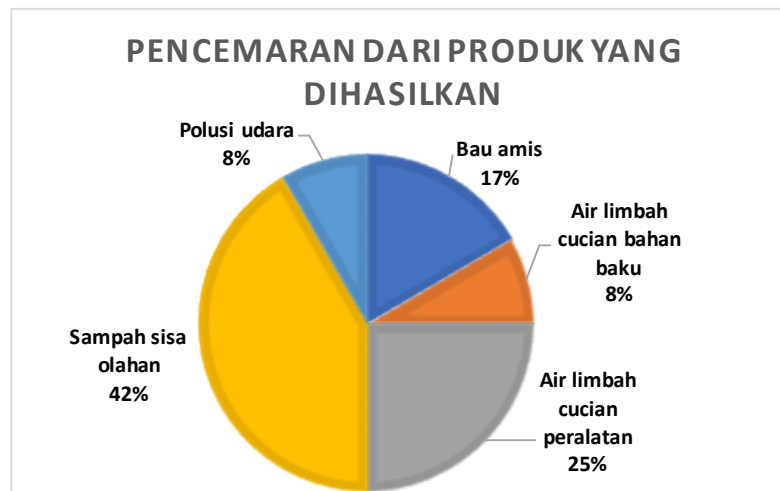


Gambar 4.23.  
 Cara Pengolahan Produk Tidak Tahan Lama  
 pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
 Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.4. PRODUK YANG DIHASILKAN (*OUTPUT*)

##### 4.4.1. PENCEMARAN DARI PRODUK YANG DIHASILKAN

Hampir semua responden dalam penelitian ini adalah PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang memproduksi sendiri. Tidak ada responden yang menjual barang dagangan titipan. Dalam memproduksi terjadi pencemaran dari produk yang dihasilkan. Pencemaran yang paling banyak berupa sampah sisa olahan (42%). Pencemaran lain yang juga banyak dialami oleh responden (25%) berupa air limbah cucian peralatan. Sedang pencemaran air limbah juga berasal dari cucian bahan baku (8%). Tidak hanya pencemaran dari sampah dan air limbah saja, tetapi ada juga pencemaran udara, berupa bau amis dari produksi (17%) dan juga berupa polusi udara (8%).



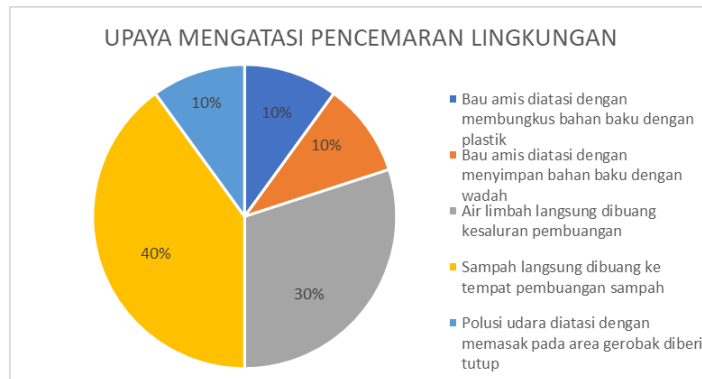
Gambar 4.24.

Pencemaran dari Produk yang dihasilkan pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang

Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.4.2. UPAYA MENGATASI PENCEMARAN LINGKUNGAN

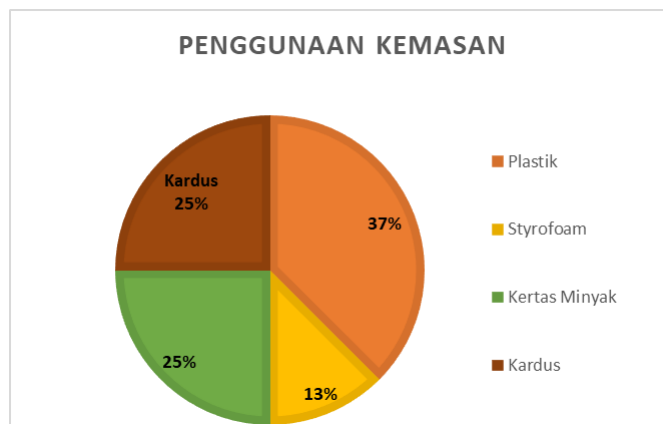
Dalam mengatasi pencemaran lingkungan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang (terlihat pada gambar 4.25) melakukan beberapa upaya seperti sampah langsung dibuang ke tempat pembuangan sampah (40%), air limbah langsung dibuang ke saluran pembuangan (30%), dan masing-masing 10% responden berupaya untuk mengatasi bau amis dengan membungkus bahan baku dengan plastik dan ada juga dengan wadah. Satu hal lagi upaya yang dilakukan responden yang berkaitan dengan polusi udara (10%) berusaha agar memasak pada area gerobak yang diberi tutup.



Gambar 4.25.  
Upaya Mengatasi Pencemaran Lingkungan  
PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.4.3. PENGGUNAAN KEMASAN

Ada beberapa kemasan yang digunakan oleh pkl di Sam Poo Kong. Dari hasil riset, didapat bahwa mayoritas masih menggunakan plastik (37%). Namun demikian, 25% pkl sudah menggunakan bahan pembungkus yang lebih baik yaitu kardus atau kertas minyak.



Gambar 4.26.  
Penggunaan Kemasan  
PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang  
Sumber : Data Primer Diolah, 2022

#### 4.5. PEMBAHASAN

*Green Product* sebagai produk yang ramah lingkungan mencakup tiga aspek penting, yaitu *green input*, *green process* dan *green output*.

Menurut Hakim dalam Padmalia (2018), *green input* itu sejumlah bahan baku yang bersifat ramah lingkungan yang dipergunakan sebagai bahan dalam pembuatan produk. *Green input* meliputi komposisi, karakteristik dari bahan baku, keberadaan bahan pengawet serta bahan pertanian yang bersifat organik. *Green process* merupakan proses produksi yang dilakukan dengan memperhatikan dampaknya terhadap lingkungan sekitarnya, antara lain pemakaian energi efisien, pengurangan emisi, limbah, tidak menggunakan binatang dalam uji produk. Sedangkan, *green output* terdiri dari pemakaian kemasan yang bisa diurai dengan alami, ketahanan produk, sertifikasi produk dan eco label.

##### 4.5.1. GREEN INPUT (FAKTOR PRODUKSI)

Faktor produksi merupakan sarana penentu keberhasilan pkl Usaha Makanan Kecil dikawasan wisata religi Klenteng Sam Poo Kong, menjalankan usahanya , terkait dengan bahan baku, pemilihan bahan baku berkualitas, penggunaan energi, penggunaan lampu penerangan, penggunaan peralatan, pemeliharaan peralatan, kebutuhan untuk mulai mengolah bahan baku, memasak, mengemas, menjajakan dagangannya , tenaga kerja, hingga lingkungan usaha.

Bahan baku yang dibutuhkan pkl sangat beragam dan tidak mengandung racun, mulai bahan dasar utama tepung, bahan dasar hewani, dan nabati. Sedangkan, bumbu yang dipergunakan merupakan aneka bumbu tradisional. Sementara, bumbu penyedap sebagian besar sudah memakai bumbu penyedap yang sesuai standar dari BPOM, tetapi masih ada pkl yang menggunakan bumbu penyedap produk lokal yang belum tersertifikasi. Pemakaian minyak goreng ada yang minyak goreng kemasan beberapa kali sudah diganti tetapi ada juga yang tidak pernah diganti ,hanya dilakukan penambahan, hal ini sangat berbahaya, terutama untuk produk gorengan yang rata-rata menggunakan minyak curah. Dampak penggunaan minyak goreng yang tidak pernah diganti terhadap kesehatan antara lain menimbulkan kolesterol jahat, radang tenggorokan, gangguan jantung,

stroke dan terbentuknya radikal bebas. Penggunaan kecap produk lokal, saus (paketan) dan mayonise dengan bahan utama susu kental manis masih dijumpai tetapi sebagian besar sudah menggunakan bahan yang baik, sehat, berkualitas hal ini dengan tujuan untuk menciptakan bentuk, daya tarik, cita rasa, daya tahan produk pangan, kandungan protein pangan yang aman dikonsumsi.

Kebutuhan bahan tepung paling banyak merupakan bahan utama untuk produksi aneka pangan, sebab dapat diciptakan berbagai macam produk olahan pangan yang menarik dan dinikmati konsumen, begitu juga untuk asupan karbohidrat. Jenis tepung yang dibutuhkan pkl beraneka macam yaitu tepung terigu, tepung beras, tepung gandum, tepung mayzena, sebagian besar pkl sudah menggunakan tepung yang berkualitas baik seperti penjual donat dan resoles tetapi masih ada sebagian kecil menggunakan tepung dengan harga lebih rendah, membeli tepung tepung cuci gudang, , tepung black market, tepung hampir kadaluwarsa, terutama banyak beredar dipasar pagi. Penggunaan tepung yang berkualitas buruk tersebut dapat menyebabkan gangguan kesehatan, yaitu mulai dari diare hingga gula darah.

Namun demikian, masih terdapat pkl yang menambahkan penyedap rasa buatan mengandung MSG pada proses pembuatan makanan seperti pewarna buatan, walau persentasenya kecil sedikit, yakni 3% , tetapi mengancam kesehatan konsumen. Sebagaimana diketahui bahwa konsumen yang mengkonsumsi makanan yang mengandung MSG memiliki resiko cukup besar, antara lain kegemukan, hipertensi, pusing, sakit kepala, kerusakan ginjal, dsnya. Sedangkan, penggunaan pewarna buatan dalam makanan dapat menyebabkan kerusakan hati dan ginjal.

Bahan baku, nabati yang dibutuhkan pkl, . seperti sawi, kangkung, aneka kobis, tomat diperoleh di pasar dekat lokasi usaha, dengan memilih sendiri dengan ukuran kesegaran, kecerahan tampilan fisik, warna, aroma bau, kandungan air, secara selektif untuk memperoleh bahan baku yang sesuai kebutuhan, dan berkualitas , harga murah. pkl cenderung membeli bahan baku yang masih campur belum dilakukan pemilihan yang bagus dan yang jelek. Aneka bahan baku ini diperoleh dari pedagang sayur oprokan dipasar pagi dengan pertimbangan

harga lebih rendah, tetapi begitu dipilih akan diolah ternyata banyak bahan baku terbuang percuma, terutama untuk produk sayur, buah. pkl yang kreatif untuk pakan ternak, dengan dicampur bekatul, jika tidak memiliki ternak diberikan tetangganya untuk pakan ternaknya. Namun sebagian pkl juga membeli bahan baku yang sudah dikemas oleh penjual dibagian los pasar, dengan memilih bahan dalam kemasan yang masih bagus, juga kondisi kemasan yang masih utuh, harga agak sedikit mahal tetapi bahan baku semuanya dapat digunakan, dapat dilihat dari tampilan Gambar 4.5, dimana kebiasaan yang dilakukan pkl memilih bahan baku yang belum dipilah pilah, menjadi prioritas 60 %, kemudian disusul dengan memilih bahan baku yang sudah dipilah oleh penjual sudah dikemas dengan kantong plastik, daun, kertas sebesar 40 %, dengan tujuan memperoleh bahan baku berkualitas sesuai kebutuhan, dengan kondisi sehat, segar, baru agar dapat menghasilkan produk yang baik.

Berdasarkan analisis terkait bahan baku, maka dapat dikatakan bahwa bahan baku yang digunakan oleh pkl usaha makanan kecil Sam Poo Kong belum ramah lingkungan, hal ini bertentangan dengan teori sebagaimana dikemukakan Hosseini dalam Hasan (2016) yang menguraikan konsep dalam sistem manajemen yang ramah lingkungan (*Green Management System*) mencakup input sebagai faktor produksi, sebagai produk yang dihasilkan harus bersifat ramah lingkungan. Faktor produksi yang diperlukan antara lain bahan baku yang tidak mengandung racun.

Kebutuhan energi gas untuk pkl digunakan untuk memasak makanan kecil yang siap dijual. Bahkan seluruh pkl dalam memasak menggunakan gas LPG.

Cara pkl memperoleh energi untuk memasak saat ini mengandalkan gas elpiji dengan mempertimbangkan harga, efisiensi penggunaan energi, kemudahan memilih bahan, keamanan. Pada Gambar 4.6 menunjukkan sumber energi untuk memasak menggunakan energi andalan elpiji 100 %, dapat diperoleh dari kawasan terdekat tidak membutuhkan alat transportasi cukup dijinjing untuk pembelian gas elpiji 3 kg, 5 kg, namun ada beberapa pkl yang harus membeli gas elpiji ke tempat yang agak jauh sampai radius lebih dari 3 km, sehingga butuh tambahan biaya transportasi hal ini sering dilakukan beberapa pkl keliling yang

menggunakan sepeda motor, gerobak dorong, tentu saja dengan memperhitungkan penetapan harga produknya. Ketika terjadi lonjakan harga gas akibat kelangkaan, supaya harga produk tidak naik, disikapi dengan pengurangan beberapa bahan baku, berpengaruh pada cita rasa, besaran, berdampak pada minat pelanggan, sehingga hasil pemasaran tidak maksimal, tidak laku semua, sehingga pkl memperoleh keuntungan sedikit sekali bahkan ada yang rugi.

Pkl yang telah melakukan hal itu dengan memperhatikan dan tindakan pengamanan ketika memasak cukup banyak mencapai 43 % sesuai gambar 4.7, usaha yang dilakukan dengan mengantisipasi agar gas tidak bocor, memeriksa secara periodik kondisi selang gas, penjepit selang, indikator volume gas, pematik api kompor gas, tabung gas apakah semua instalasi sudah terpasang dengan baik dan benar. Sehingga saat mengoperasikan kompor gas dapat berjalan lancar aman, serta dapat mengetahui sejak dini kebocoran dengan tanda adanya bau khas, sehingga hemat menggunakan energi. Namun demikian masih ditemukan pkl tidak memperhatikan kaidah keselamatan dan penghematan energy gas elpiji, masih ada yang menggunakan regulator, selang gas yang bukan SNI (Standar Nasional Indonesia), akibatnya tiba-tiba terjadi kebocoran selang penyalur gas, regulator mudah aus dan lepas sendirinya, pernah dialami oleh pkl penjual gorengan, bakso cilok keliling, penjual martabak ditepi jalan.

Berdasar pendapat yang dikemukakan oleh Hosseini dalam Hasan (2016) menguraikan konsep dalam sistim manajemen yang ramah lingkungan (*Green Management System*) mencakup input berupa energi sebagai faktor produksi bila dikonsumsi tidak berbahaya. Dalam penelitian ini belum bisa dikatakan green, karena masih ada beberapa penggunaan energi gas LPG yang belum sesuai standar.

Energi listrik digunakan pada saat memasak dan juga digunakan sebagai penerangan ditempat penjualan. Terkait energi lain yaitu energi listrik mayoritas pkl menggunakan energi listrik PLN terlihat pada Gambar 4.8 dengan porsi 75 %, digunakan untuk lampu penerangan, pada saat memasak, ketika jualan dirumah, diwarung, outlet dipinggir jalan supaya terang dan menambah daya tarik tampilan menjajakan produk, seperti yang sudah dilakukan penjual martabak telur,



martabak bandung, supaya lebih menarik konsumen, namun masih ada pkl yang tidak menggunakan penerangan dari energi listrik ketika memasak dan menjajakan dagangannya, cukup menggunakan energi batere, accu, terutama untuk pkl angkringan nasi kucing, penjual mie jowo keliling dengan pertimbangan lebih praktis walaupun menambah pengeluaran ekstra.

Supaya aman menggunakan energi listrik dan digunakan dengan baik tanpa gangguan terutama disaat hujan, sebagian pkl sudah membuat alat pelindung antisipasi jangan sampai tersiram air hujan sudah 50 % terlihat pada gambar : 4.9. Usaha yang dilakukan dengan menggunakan kabel listrik dalam kondisi baik, teknik sambungan kabel, terminal, saklar, dirangkai dengan benar supaya tidak terjadi korsleting. Namun dari temuan dilapangan masih ada pkl yang mengabaikan keamanan lampu penerang yang berada diwarung angkringan, belum melakukan pengamanan instalasi energi penerangan, belum menggunakan peralatan standar, seperti tidak menggunakan terminal sambungan kombinasi kabel, tidak ada saklar pemutus arus, tidak menggunakan akumulator, kapasitor, sehingga ketika warung sudah tutup lampu tetap dibiarkan menyala dan kipas angin tetap berputar, ketika tidak ada aktivitas, sehingga terjadi pemborosan energi tagihan listrik membengkak.

Hasil analisis terkait dengan energi listrik juga belum green, karena karena masih ada beberapa penggunaan energi gas LPG yang belum sesuai standar, sehingga belum sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Hosseini dalam Hasan (2016) menguraikan konsep dalam sistim manajemen yang ramah lingkungan (*Green Management System*) mencakup input berupa energi sebagai faktor produksi bila dikonsumsi tidak berbahaya.

Peralatan yang digunakan pkl untuk memperlancar proses produksi, terdiri dari berbagai jenis dan kegunaan diantaranya untuk mengangkut, memotong, mengupas, mencuci, memasak, penjepit, merebus, menggoreng, mengaduk, penghalus, menyerok, menampung bahan mentah, menampung produk jadi, menyimpan bahan dan bumbu-bumbu.

Jenis Peralatan produksi sesuai dengan fungsinya ada yang digunakan secara terus menerus dan lama seperti pada Gambar 4.10, penggunaan kompor gas 20 %,

gerobak 20 % , sebagai peralatan vital untuk mobilitas kerja dan proses pemasakan ,tetapi ada peralatan digunakan tidak lama hanya beberapa saat tertentu untuk proses pemasakan yang khusus. Namun peralatan ini juga sangat dibutuhkan pkl, agar dapat membantu pengolahan masakan secara sempurna.

Pkl yang komitmen menjaga kelangsungan usahanya, terkait menjaga kesehatan, kualitas produk dan pelanggannya selalu melakukan pemeliharaan peralatan dengan baik ,hal ini terlihat pada Gambar 4.11 yaitu dengan membersihkan peralatan masak 40 % dan membersihkan gerobak dicuci samapi bersih menggunakan sabun dan penyemprotan zat antiseptic sebelum dan setelah jualan 40 % , kemudian dikeringkan dibersihkan 10 % , peralatan dibenahi yang rusak diganti 10 % jika ada sparepart, perlengkapan yang rusak dan aus. Namun dari temuan dilapang masih ada pkl yang tidak melakukan perawatan dengan baik, peralatan dibiarkan kotor, karatan, spare part banyak yang hilang/rusak jika digunakan dapat akibatkan gangguan kesehatan dan mengganggu proses produksi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan peralatan sebagai bagian dari input belum green, karena belum sesuai dengan pendapat yang disampaikan oleh Hosseini dalam Hasan (2016) yang menguraikan bahwa konsep dalam sistim manajemen yang ramah lingkungan (*Green Management System*) mencakup input sebagai faktor produksi yang diperlukan berupa mesin dan peralatan harus bersifat ramah lingkungan.

Kebutuhan tenaga kerja bagi pkl multak diperlukan terkait pengetahuan usaha, keterampilan usaha, dan pengalaman usaha untuk meningkatkan produktifitas usaha, kelangsungan usaha dan pengembangannya. Selain itu pemenuhan untuk tenaga kerja juga sudah banyak pelaku usaha memperhitungkan kondisi usaha agar tidak membebani usaha tersebut, dapat dilihat dari Gambar : 4.12 dominan kebutuhan tenaga kerja sebanyak 2 orang yakni 50 % , dengan tujuan sebagai partner kerja, teman diskusi saling membantu dan bergantian tugas dan kewajiban, saling sharring pengetahuan dan pengalaman kerja. Jumlah tenaga kerja sesuai dengan volume pekerjaan akan mengurangi pengeluaran, meningkatkan pendapatan. Tetapi masih ada pkl yang menggunakan tenaga kerja melebihi volume pekerjaan, terutama penggunaan tenaga masakan cepat saji

sehingga walaupun ramai konsumen dan pesanan ternyata hasil keuntungan kurang sesuai yang diharapkan.

Sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Hosseini dalam Hasan (2016) yang menguraikan bahwa konsep dalam sistim manajemen yang ramah lingkungan (*Green Management System*) mencakup input tenaga kerja yang trampil harus bersifat ramah lingkungan. Dalam kenyataan dilapangan, ternyata pkl Sam poo Kong belum bisa memenuhi pernyataan tersebut, sehingga bisa dikatakan bahwa terkait dengan input tenaga kerja belum green.

Kondisi lingkungan kerja bagi pkl Religi Klenteng Sam Poo Kong, sesuai arahan dari petugas Tibum Pemkot Semarang supaya menjaga K3 (Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan). Hal ini didukung dengan pemberian fasilitas Kebersihan dan sarana penunjang lainnya.

Pada Gambar 4.13 dapat dilihat penyediaan tempat sampah 100 %, artinya di setiap lokasi jualan pkl disekitarnya secara keseluruhan sudah tersedia tempat sampah yang dapat digunakan oleh pkl maupun konsumen setelah menikmati hidangan disitu. Penempatan tempat sampah dikondisikan mudah dijangkau, aman dari pengrusakan sehingga dapat difungsikan dalam jangka waktu yang lama. Tetapi masih ada pkl pada lingkungan usahanya tidak terdapat fasilitas bak sampah cukup menggunakan kantong plastik bagor , kardus bekas, terkadang masih tertinggal ditempat tidak dibuang kepenampungan sementara sehingga menimbulkan lingkungan menjadi kumuh. Untuk pkl yang menjajakan produknya keliling pada umumnya sudah menyediakan tempat sampah tersendiri digantung pada gerobak atau kendaraan ketika menemukan tempat penampungan sampah langsung dibuang.

Tindakan Terhadap sampah yang terkumpul yang dilalukan oleh konsumen sudah baik terkait dengan kesadaran membuang sampah pada tempat sampah yang disediakan, dengan memisahkan material sampah organik dan non organik, selanjutnya akan dibawa petugas sampah dengan menggunakan gerobak tarik/ dorong sampah, becak sampah , pada suatu tempat penampungan yang besar kemudian setiap pagi dan sore diambil truk pengangkut sampah milik Tim Kebersihan Pemkot dibawa ke TPA (Tempat Penampungan Akhir) sampah. Bagi

pelaku usaha. Untuk pk1 yang menggunakan bahan baku sayuran untuk masakan yaitu, penjual mie, nasi goreng, bakso, yang memproduksi sampah basah seperti sisa sayuran, membawa sisa sayur , nasi dibawa pulang kerumah untuk makanan ternak, atau disetorkan ke pengumpul makanan sisa untuk dikeringkan, diolah menjadi pellet pakan ikan.

Berkaitan dengan lingkungan usaha dapat dikatakan sudah green, hal ini sesuai dengan pendapat Hosseini dalam Hasan (2016) menguraikan konsep dalam sistim manajemen yang ramah lingkungan (*Green Management System*) mencakup input sebagai faktor produksi harus bersifat ramah lingkungan.

#### 4.5.2. *GREEN PROCESS* (PENGELOLAAN OPERASIONAL)

Pembelian bahan baku yang dilakukan setiap hari menunjukkan para pk1 mengutamakan bahan baku yang segar. Penggunaan bahan baku segar tentunya berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan, antara lain lebih tahan lama, tidak bau dan aman bagi kesehatan. Selain itu, pembelian bahan baku yang dilakukan setiap hari dimaksudkan untuk menghindari kehabisan persediaan pada supplier. Sementara, pembelian bahan baku yang dilakukan 3 dan 4 kali seminggu pada umumnya hanya untuk bahan baku tahan lama seperti tepung terigu, gula, teh, kopi, sirup, bumbu-bumbu, dsbnya.

Penyimpanan sisa bahan baku di kulkas dilakukan agar supaya bahan baku tetap dalam kondisi segar. . Sedangkan, bahan yang disimpan ditempat aman terutama tepung terigu, kopi, bumbu-bumbu, dsbnya dimaksudkan juga untuk menjaga bahan tetap berkualitas dibandingkan apabila disimpan di kulkas. Dengan demikian, ketika bahan baku diolah menjadi produk makanan tidak mengeluarkan bau dan terjamin kualitasnya. Selanjutnya, produk makanan yang dihasilkan dapat dikonsumsi oleh konsumen dengan aman.

Pemakaian bahan baku yang berlebihan, seperti minyak goreng, mentega dan tepung terigu meskipun boros, namun oleh pk1 dimaksudnya supaya produk makanan yang dihasilkan lebih terasa dan beraroma sedap. Selain itu, produk makanan menjadi lebih lunak sehingga mudah dikunyah.

Penggunaan bahan yang serba alami tanpa bahan penyedap rasa dimaksudkan supaya produk makanan yang dihasilkan tetap higienis. Hal itu membuat produk makanan yang dihasilkan akan lebih aman bagi kesehatan konsumen.

Dari pkl yang ada, sebagian cukup banyak yang memiliki kesadaran membuang sampah pada tempat yang sudah ditentukan. Selain itu, melalui kolaborasi dengan pemulung dimaksudkan juga untuk membersihkan sampah anorganik seperti botol, plastik, kaleng bekas, kardus dari sekitar tempat usahanya. Upaya itu dilakukan karena sampah anorganik sulit sekali terurai. Tindakan pkl tersebut secara tidak langsung ikut mendukung program pemerintah dalam melestarikan lingkungan sekitarnya supaya tetap hijau.

Dalam kaitannya dengan *reduce*, *reuse* dan *recycle* terhadap bahan baku, sebagian besar pkl sudah melakukan dengan baik. Tindakan tersebut merupakan upaya untuk meningkatkan efisiensi sekaligus juga mempertahankan lingkungan usahanya tetap bersih. Melalui *reduce*, pemakaian bahan baku untuk keperluan proses produksi tidak berlebihan, namun tetap disesuaikan dengan standar yang berlaku. Sementara, melalui *reuse*, sebagian pkl telah mendapatkan penerimaan dari hasil penjualan sisa bahan. Dilain sisi, penggunaan sisa bahan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari telah menghemat pengeluaran rumah tangganya. Sedangkan, melalui *recycle*, sebagian besar pkl telah mengoptimalkan pemakaian bahan baku yang ada sehingga tidak ada bahan baku yang tersisa. Strategi itu dapat mempengaruhi peningkatan penjualan maupun laba usaha.

Terkait dengan cara pengolahan produk tidak tahan lama, semua pkl dalam penelitian ini memperhatikan tahap pengolahan secara standar. Dari beberapa tahapan olahan sudah memenuhi urutan prosedur dari adonan – dicetak – dimasak (dengan digoreng/direbus) – disajikan. Dari tahapan tersebut terlihat bahwa cara pengolahan bisa dikatakan green, karena melalui tahapan yang alami, tanpa melalui tahap pengawetan.

Hasil penelitian dan analisis berkaitan dengan pengolahan operasional dapat dikatakan sudah green. Hasil penelitian ini sudah sesuai dengan pendapat Hosseini dalam Hasan (2016) menguraikan konsep dalam sistim manajemen yang

ramah lingkungan (*Green Management System*) mencakup pengolahan operasional harus bersifat ramah lingkungan. Terkait dengan proses bahan baku menjadi output (produk), maka perlu dilakukan *reduce*, *reuse* dan *recycle*. *Reduce* merupakan pengurangan limbah atau bahan baku melalui optimalisasi proses. Sementara, *reuse* merupakan pemakaian kembali bahan maupun limbah pada proses berbeda. Sedangkan, *recycle* adalah pemakaian kembali bahan atau sumber daya untuk proses yang sama.

#### 4.5.3. GREEN OUTPUT (PRODUK YANG DIHASILKAN)

Dari beberapa pertanyaan yang ada, output atau produk yang dihasilkan ada yang menggambarkan tentang produk hijau, namun ada juga yang belum. Dari pertanyaan mengenai limbah atau pencemaran dari produk yang dihasilkan, mayoritas berupa sisa olahan produk yang diproduksi pkl. Hal ini dikarenakan semua responden memproduksi sendiri jualannya. Pkl tidak punya opsi lain selain membuang limbah tersebut karena memang tidak dapat digunakan kembali atau didaur ulang. Namun ada juga pencemaran yang perlu diperhatikan oleh pkl. Walaupun persentasenya sedikit (8%), namun limbah hasil cucian bahan baku dan polusi udara yang berasal dari asap penggorengan atau pembakaran produk juga dapat mengganggu warga sekitar bila tidak ditangani dengan benar.

Sebagai penghasil limbah atau pencemaran, pkl juga memiliki upaya untuk mengatasi pencemaran yang mereka lakukan. Mayoritas mengatakan cara yang paling mudah dan dapat mereka lakukan adalah dengan membuang langsung sampah ke tempat pembuangan. Begitu juga dengan air limbah yang dihasilkan, juga langsung dibuang ke saluran pembuangan. Berkaitan dengan polusi udara yang dihasilkan, pkl membuat penutup agar tidak menyebarkan aroma yang kurang menyenangkan bagi warga sekitar. Hal ini menunjukkan bahwa sudah ada itikad baik dari pkl untuk mengurangi dampak pencemaran atau limbah yang mereka hasilkan.

Produk yang dihasilkan pkl makanan kecil di Sam Poo Kong mayoritas tidak tahan lama. Adapun proses yang banyak dilakukan oleh para pedagang tersebut adalah mulai dari adonan lalu dicetak, digoreng, dan kemudian disajikan

kepada konsumen. Pkl lain menggunakan proses yang kurang lebih sama, hanya saja ada yang direbus atau juga diberi topping terlebih dulu sebelum disajikan kepada konsumen.

Pkl makanan kecil di Sam Poo Kong tidak menyediakan tempat untuk konsumen makan langsung di tempat. Sehingga setiap produk yang disajikan kepada konsumen harus dikemas terlebih dahulu. Dari sekian banyak pilihan kemasan yang ada, mayoritas pkl masih menggunakan plastik. Ini dikarenakan harga yang murah dan kemudahan mendapatkannya. Namun, sudah ada beberapa pedagang lain yang mengurangi penggunaan plastik dan menggantinya dengan kardus atau kertas minyak. Dari hasil penelitian ini dapat kita lihat bahwa banyak pkl yang masih belum memiliki kesadaran “hijau” untuk kemasan produknya. Hal ini dianggap masuk akal karena alasan ekonomis. Dengan harga yang lebih murah untuk membeli kemasan plastik, pedagang juga dapat memberikan harga yang relatif tidak mahal bagi konsumen. Mereka beranggapan kalau mengganti dengan kemasan yang lebih mahal (seperti karton/kardus atau kertas minyak saja) maka akan menaikkan harga jual produk ke konsumen. Dan hal ini akan memberatkan pedagang, terutama ketika bersaing dengan produk sejenis di pasar.

Hosseini dalam Hasan (2016) menguraikan konsep dalam sistim manajemen yang ramah lingkungan (*Green Management System*) mencakup output sebagai produk yang dihasilkan harus bersifat ramah lingkungan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari sisi output belum ramah lingkungan.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### 5.1. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, maka kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian ini sebagai berikut :

1. Terkait dengan *green input*/faktor produksi, upaya yang dilakukan untuk kondisi bahan baku belum *green*, pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang berusaha mengurangi penggunaan bahan-bahan yang belum *green*. Caranya dengan mengurangi pembelian bahan-bahan dari cuci gudang, diganti dengan bahan-bahan dari pabrikan resmi yang sudah memiliki merk dagang yang terpercaya, tersertifikasi oleh BPOM yang dicantumkan dalam label kemasan, serta tertera kadar kadaluwarsa. Untuk mengatasi pemborosan bahan baku, dapat dilakukan dengan membeli bahan baku pada penjual yang sudah mengemas dan menyeleksi bahan baku yg berkualitas, sehingga semua bahan bisa terpakai. Untuk energi gas saat ini pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang belum ada upaya untuk membeli gas pada distributor resmi dengan alasan karena jauh dan harga lebih tinggi. Sedang energi listrik mereka juga belum ada upaya *green*, terlihat masih banyak yang tidak menggunakan terminal pembagi arus listrik sehingga sangat berbahaya dan boros listrik. Peralatan produksi yang digunakan pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang beberapa sudah aus atau rusak, upaya yang dilakukan hanya sebatas diperbaiki saja, belum sampai upaya mengganti dengan peralatan yang baru. Mengenai pemborosan penggunaan TKL saat penelitian ini dilakukan, pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang dengan mengefektifkan TKL ada pembagian kerja yang jelas. Lingkungan kerja terkait dengan limbah sampah saat ini blm ada upaya dari pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang untuk mengatasi masalah tersebut.
2. Upaya yang dilakukan pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang terkait *Green Process* bahan baku yang diperlukan selalu dijaga dalam kondisi segar melalui pengadaan beberapa bahan secara rutin setiap hari, sisa bahan



baku juga dipertahankan agar tetap segar dengan selalu disimpannya sisa bahan baku yang masih ada kedalam kulkas, bahan-bahan yang tidak dapat disimpan di kulkas selalu disimpan ditempat yang aman. sebagian pkl mempertahankan penggunaan bahan baku yang alami dengan tidak menggunakan penyedap rasa dalam memproses bahan baku menjadi produk makanan, upaya pkl dalam kesadaran terhadap kelestarian lingkungannya dengan selalu menjaga lingkungannya agar tetap terbebas dari berbagai sampah yang dihasilkan selama proses pengolahan makanan, kebanyakan pkl telah memanfaatkan bahan baku yang ada dengan tepat guna sehingga dapat mendatangkan keuntungan optimal. Hal itu mengindikasikan bahwa sebagian diantaranya cukup kreatif dalam menjalankan usaha. Dalam proses pembuatan produk makanan, sebagian besar pkl sudah mengikuti standar baku yang telah ditetapkan, yaitu bersih dan aman. Dengan demikian, produk makanan yang dihasilkan cukup berkualitas dan sesuai dengan yang diharapkan konsumen

3. *Green Output* pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang telah berupaya untuk membuang langsung sampah ke tempat pembuangan. Begitu juga dengan air limbah yang dihasilkan, juga langsung dibuang ke saluran pembuangan. Berkaitan dengan polusi udara yang dihasilkan, pkl berupaya untuk membuat penutup agar tidak menyebarkan aroma yang kurang menyenangkan bagi warga sekitar. Upaya lain yang telah dilakukan pkl dengan mengurangi penggunaan plastik dan menggantinya dengan kardus atau kertas minyak.

## 5.2. SARAN

Berdasar kesimpulan dari hasil penelitian pada PKL Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang, maka ada beberapa saran sebagai berikut :

1. Terkait dengan *green input*/faktor produksi untuk mengatasi pemakaian energi gas yang aman dan efisien. Bahan baku yang dibeli juga tidak lembab sehingga dapat diolah menjadi produk makanan yang baik dan aman. Penelitian menyarankan supaya penggunaan listrik dengan instalasi yang aman, Mengganti peralatan lama yang sudah rusak/aus dengan peralatan yang baru.

2. Terkait dengan *greenProcess* sebaiknya penggunaan bahan baku yang sesuai kebutuhan penjualan sehingga penyimpanan bahan baku secara berlebihan bisa dihindari.
3. Terkait dengan *green output* pkl Usaha Makanan Kecil Sam Poo Kong Semarang dapat mengatasi dengan penggunaan pembungkus dengan bahan dasar kertas serta menyediakan memisahkan sampah, yang bisa didaur ulang dan yang tidak bisa didaur ulang. Dengan membuat setiap titik kapling pkl dilengkapi tempat sampah yang terlindung dan diambil setiap hari oleh petugas sampah.
4. Sebaiknya pkl dalam menyimpan tepung terigu ditempat yang kering dan tidak lembab. Selain itu limbah minyak goreng diolah kembali sebelum dibuang. Peneliti juga menyarankan penggunaan penyedap alami dan pewarna alami.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akil, Arifuddin, dkk, (2019). **Penentuan Lokasi Potensial Pedagang Kaki Lima di Kota Makassar Menggunakan Analisis Berbasis GIS.** Makassar: Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin.
- Andiny Puti dan Kurniawan Agus, (2017). **Analisis Pendapatan Pedagang Kaki Lima Sebelum Dan Sesudah Program Relokasi Di Kota Langsa (Studi Kasus Pada Pedagang Kaki Lima Di Lapangan Merdeka) Jurnal Samudra Ekonomika, Vol. 1, No.2 Oktober 2017**
- Bank Indonesia, (2012). **Kajian Kesiapan UMKM Ramah Lingkungan Dalam Mendapatkan Akses Pembiayaan,** Dikutib dari <https://adoc.pub/laporan-akhir-kajian-kesiapan-umkm-ramah-lingkungan-dalam-me.html> Bank Indonesia.
- Arkan Paris, (2017). **Konsep "Green Business" Didalam Dunia Bisnis,** Dikutib dari <https://www.kompasiana.com>
- Ariyanti Melia, Purwanto P dan Suherman S, (2014). **Analisis Penerapan Produksi Bersih Menuju Industri Nata De Coco Ramah Lingkungan,** Jurnal Riset Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri Vol. 5, No. 2, November 2014 (45 -50)
- Astuti Indri dan Wahyono Hadi, (2014). **Posisi Penawaran dan Permintaan Wisata Menurut Pendapat Pengunjung Klenteng Sam Poo Khong di Kota Semarang,** Dikutip dari <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/pwk>.
- Chen, Y.F & Chang,K. C. (2013). **The Nonlinier Efek of Green Inovation on The Corporate Competitive Advantage.** Qual and Quan, (47),271-286.
- Firmansyah, F; Purnama Sari, P. E; & Djak FAR, M. (2019). **Religiusitas, Lingkungan dan Pembelian Green Product pada Konsumen Generasi Z.** Iqtishoduna, 15(1), 5/10.doi:10.18860/iq.vlil.5779.
- Hakim, A.R (2010). **Analisis Pengaruh Penerapan Konsep Green Marketing Terhadap Keputusan Pembelian Produk di Serambi Botani, Botani Square, Bogor.** Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Harsoyo, (2021). **Analisis Potensi Penerimaan Pajak dan Restribusi Daerah dari Sektor pariwisata Kota Semarang**, Jurnal Ilmiah dikelola oleh: LPPM Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Al-Washliah Sibolga, Volume 4, No.2 (2021): Artikel Riset Juni 2021.
- Hasan Ali, (2016). **Green Manajemen System**, Jurnal Media Wisata, Volume 14, Nomor 1, Mei 2016.
- Hermawan, (2017). **Mengetahui Green Product Dalam Kehidupan Sehari-hari**, <https://paintscoating.com/mengetahui-green-product-dalam-kehidupan-sehari-hari/>
- Hirsch Dennis, D, (2010). **Green Business and The Importance of Reflexive Law: What Michael Porter Didn't Say**, WCL Journals & Law Reviews Vol.61 (2010) Iss.
- Mulyadi Lalu, (2010). **Studi Pengelolaan Pedagang Kaki Lima (PKL), di Kota Malang**, Specta, Nomor 15 Volume VIII, Januari 2010 : 27-39
- Miftah Salsabila Rezkia, (2020). **Langkah-Langkah Menggunakan Teknik Analisis Data Kualitatif**, <https://www.dqlab.id/data-analisis-pahami-teknik-pengumpulan-data>
- Nasir M dan Purwo Edy Saputro, (2015). **Manajemen Pengelolaan Limbah Industri**, BENEFIT Jurnal Manajemen dan Bisnis, Volume 19, Nomor 2, Desember 2015 143-149.
- Padmalia, Metta, (2018). **Determinan Keputusan Pembelian Produk Green Label Berdasarkan Green Product dan Getok Tular**, Jurnal Manajemen Maranatha, Volume 17, No: Mei 2018.
- Prasetya Nicholas Purnomo, (2022). **Bisnis Hijau di Indonesia, Sekadar Strategi Business atau Demi Bumi**, Kumparan Bisnis, 1 Januari 2022.
- Pemerintah Indonesia, (2008). **Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah**, Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia
- Pemerintah Kota Semarang, (2019). **Data BPS Kota Semarang**, Dikutip dari <https://semarangkota.bps.go.id/>

- Ratna Martdian Sari, (2018). **Dampak Green Accounting Terhadap Kinerja Keuangan**, <https://ppmschool.ac.id>
- Suzantho, Ferry dan Hadi Wahyono, (2019). **Kajian Kinerja Lingkungan di Surabaya Menuju Industri Hijau**, Jurnal Rekayasa, Tehnologi dan Sains, Volume 3, No.1, Januari 2019.
- Usada Untung dan Widya Arie Murni, (2019). **Pengaruh Green Product dan Green Marketing Terhadap Kinerja Usaha Kecil Menengah Berbasis Ramah Lingkungan**, Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Sains (SNasTekS), 18 September 2019, ISBN :978-623-91277-6-3
- Usada Untung dan Widya Arie Murni, (2020). **Strategi Green Product Guna Meningkatkan Kinerja Usaha Kecil Menengah Berbasis Ramah Lingkungan** *Journal of Research and Technology*, Vol.6 No.1 Juni 2020 P-ISSN:2460–5972 E-ISSN:2477–6165
- Utomo, Mohamad Nur dan Pratiwi, Sulistya Rini, (2021). **Analisis Penerapan Green Business Terhadap Kinerja Ukm Di Kota Tarakan**, Jurnal Akuntansi, Keuangan, Pajak Dan Informasi, Volume 1, No. 1, Maret 2021, Hlm 113-12
- Wahyuningsih Sri, (2018). **Pengaruh Lingkungan Kerja Terhadap Produktivitas Kerja**, Majalah Ilmiah Warta Dharmawangsa, No.57 (2018).
- Wayan Ni Ari Sudiartini, Luh Ni Kardini, Ari Putu Mulyani dan Luh Ni Putu Sariani, (2020). **Strategi Bisnis Pedagang Kaki Lima Pada Masa Social Distancing Di Kota Denpasar**, Open Journal Systems Vol.14 No.11 Juni 2020 <http://ejournal.binawakya.or.id/index.php/MBI>
- Wikipedia Bahasa Indonesia, (2022). **Pedagang Kaki Lima**, Dikutib dari [https://id.wikipedia.org/wiki/Pedagang\\_kaki\\_lima](https://id.wikipedia.org/wiki/Pedagang_kaki_lima)
- Wulandari, Siti Suci dan Luthfi, Asma. (2018). **Hiperealitas Kampung Pelangi Semarang**. Jurnal Solidarity. Vol.7 No.2

## LAMPIRAN

### 1. KUESIONER

IDENTITAS RESPONDEN	
NAMA	
ALAMAT	
NO TELP/HP	
NAMA USAHA	
LAMA USAHA	
JENIS MAKANAN KECIL YANG DIJUAL	
JAM OPERASIONAL USAHA	
<b>I. FAKTOR PRODUKSI</b>	
1.1. BAHAN BAKU/BARANG DAGANGAN	
a. Sebutkan bahan baku yang dipergunakan dalam kegiatan usaha	
b. Bagaimana cara memilih bahan baku yang baik?	
1.2. ENERGI	
a. Sebutkan jenis energi yang dipergunakan dalam aktivitas usaha (memasak dan penerangan).	
b. Bagaimana pengamanan agar energi (listrik, gas, dsbnya) yang dipergunakan itu tidak membahayakan lingkungan?	
1.3. PERALATAN	
a. Sebutkan jenis peralatan usaha yang dimiliki	
b. Bagaimana upaya untuk memelihara peralatan usaha	
1.4. TENAGA KERJA	
Sebutkan jumlah tenaga kerja	

yang dimiliki	
<b>1.5. LINGKUNGAN USAHA</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apakah terdapat tempat pembuangan sampah di lokasi usaha. Jelaskan !</li> <li>2. Bagaimana upaya dan tindakan yang dilakukan dalam mengelola sampah atau kotoran sisa hasil produksi?</li> </ol>	
<b>II. PENGELOLAAN OPERASIONAL</b>	
<b>2.1. PEMAKAIAN BAHAN BAKU</b>	
a. Kapan pembelian bahan baku dilakukan?	
b. Bagaimana upaya untuk menjaga dan memelihara bahan baku agar tidak mudah rusak?	
c. Apakah terdapat pemborosan dalam pemakaian bahan baku? Jelaskan!	
d. Bagaimana proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi. Jelaskan	
<b>2.2. KEAMANAN DAN KESELAMATAN KERJA</b>	
Bagaimana upaya dan tindakan yang dilakukan dalam mengelola sampah atau kotoran sisa hasil produksi?	
<b>2.3. REDUCE, REUSE, RECYCLE</b>	
a. Bagaimana upaya mengurangi pemborosan	

pemakaian bahan baku dalam menjalankan aktivitas usaha ( <i>Reduce</i> )?	
b. Bagaimana upaya yang dilakukan dalam mengolah kembali sisa bahan baku ( <i>Reuse</i> )?	
c. Bagaimana upaya menggunakan sisa bahan baku melalui proses yang sama untuk menghasilkan produk sejenis ( <i>Recycle</i> )?	
<b>III. PRODUK YANG DIHASILKAN (OUTPUT)</b>	
a. Jelaskan pencemaran yang dapat ditimbulkan dari produk yang dihasilkan (suara, bau,dll)	
b. Bagaimana upaya yang dilakukan terhadap pencemaran lingkungan yang diakibatkan dari produk yang dihasilkan?	
c. Bagaimana proses pengemasan barang dagangan?	

## 2. DATA MENTAH

### KARAKTERISTIK RESPONDEN

#### 1. LAMA USAHA PKL MAKANAN KECIL SAM POO KONG

Lama Usaha	Jumlah
0 - < 2 Th	2
2 - < 4 Th	2
4 - < 6 Th	3
6 - < 8 Th	1
Total	8

#### 2. JENIS MAKANAN KECIL YANG DIJUAL

Jenis Makanan Kecil	Jumlah
---------------------	--------



Cilok	1
Takoyaki	1
Pisang Goreng	1
Donat	1
Risoles	1
Martabak	2
Kue Bandung	2
Cimol	1
Kentang Goreng	1
Tahu Krispy	1
Total	12

### 3. JAM KERJA PEDAGANG KAKI LIMA

Jam Kerja	Jumlah
<= 5 Jam	1
>= 5-10 Jam	7
Total	8

## 1. FAKTOR PRODUKSI

### 1.1. BAHAN BAKU

#### 4. PENGGUNAAN BAHAN BAKU

Jenis Bahan Baku	Jumlah
Karbohidrat (tepung)	8
Protein Hewani (mentega, keju, seafood)	9
Protein Nabati (Bawang Merah, Bawang Putih, Cabe, daun bawang, minyak goreng dll)	11
Penyedap Rasa (Rasa Balado)	1
Bumbu Olah (Kecap, Saus, dll)	3
Total	32

#### 5. CARA PEMILIHAN BAHAN BAKU

Cara Pemilihan Bahan Baku	Jumlah
Beli bahan baku dan dipilah-pilah yang berkualitas	6
Saat membeli sudah pilih bahan baku yang berkualitas	9
Total	15

### 1.2. ENERGI

#### 6. SUMBER ENERGI UNTUK MEMASAK

Sumber Energi	Jumlah
Gas	8

Total	8
-------	---

### 7. CARA PENGAMANAN ENERGI GAS

Cara pengamanan Energi	Jumlah
Gas dipastikan tidak bocor	6
Memasang selang gas dengan benar	4
Penempatan gas pada lokasi yang aman	1
Tidak menjawab	3
Total	14

### 8. SUMBER ENERGI UNTUK PENERANGAN

Sumber Energi	Jumlah
Lampu	6
Tanpa Lampu	2
Total	8

### 9. CARA PENGAMANAN ENERGI LAMPU

Cara pengamanan Energi	Jumlah
Lampu jangan kena air	3
Kabel diusahakan rapi tidak mengganggu	1
Tidak menjawab	4
Total	8

## 1.3. PERALATAN

### 10. JENIS PERALATAN PRODUKSI

Jenis Peralatan Produksi	Jumlah
Gerobak	8
Kompor Gas	8
Panci Kukusan	1
Alat Pencapit Makanan	2
Tempat penyimpan Saus, Kecap & Sambal	1
Teflon Cetakan	1
Serok Penggoreng	5
Wadah/ baskom	3
Tampah	1
Wajan Besar	5
Talenan	1
Pisau	1

Teflon Biasa	1
Sothil	2
Total	40

## 11. CARA PEMELIHARAAN PERALATAN

Cara Pemeliharaan Peralatan	Jumlah
Gerobak dibersihkan sebelum dan setelah jualan	8
Peralatan masak dibersihkan setelah selesai jualan	8
Setelah bersih disimpan dengan rapi	2
Peralatan yang rusak dibenahi	2
Total	20

### 1.4. TENAGA KERJA

#### 12. JUMLAH TENAGA KERJA

Jumlah Tenaga Kerja	Jumlah
1 Orang	3
2 Orang	4
3 Orang	1
Total	8

### 1.5. LINGKUNGAN USAHA

#### 13. PENYEDIAAN TEMPAT SAMPAH

Ketersediaan Tempat Sampah	Jumlah
Tersedia tempat sampah menggunakan plastik	8
Total	8

#### 14. TINDAKAN TERHADAP SAMPAH YANG TERKUMPUL

Tindakan terhadap sampah	Jumlah
Sampah terkumpul dibuang ke tempat pembuangan sampah	6
Tidak ada penjelasan	2
Total	8

## 2. PENGELOLAAN OPERASIONAL

### 2.1. PEMAKAIAN BAHAN BAKU

#### 15. PERIODE PEMBELIAN BAHAN BAKU

Periode Pembelian Bahan Baku	Jumlah
Setiap hari	2

Setiap hari pagi	2
Setiap hari sore	1
3 – 4 kali per minggu	3
Total	8

#### 16. UPAYA PEMELIHARAAN BAHAN BAKU

Upaya Pemeliharaan Bahan Baku	Jumlah
Bahan baku yang sisa disimpan di kulkas	7
Bahan yang mudah rusak seperti telur, disimpan ditempat yang aman	3
Total	10

#### 17. PEMBOROSAN DALAM PEMAKAIAN BAHAN BAKU

Pemborosan Bahan Baku	Jumlah
Terigu	2
Minyak Goreng	6
Mentega	2
Total	10

#### 18. PROSES PENGOLAHAN BAHAN BAKU MENJADI BARANG JADI

Proses Pengolahan	Jumlah
Standar dengan penyedap rasa	1
Standar tanpa penyedap rasa	7
Total	8

### 2.2. KEAMANAN DAN KESELAMATAN KERJA

#### 19. UPAYA PENGELOLAAN SAMPAH

Upaya pengelolaan sampah	Jumlah
Sampah organic dibuang ke tempat sampah	3
Sampah anorganik diberikan pemulung	1
Sampah organic dan Sampah anorganik dibuang ke tempat sampah	5
Total	9

### 2.3. REDUCE, REUSE, RECYCLE

#### 20. UPAYA MENGURANGI PEMBOROSAN BAHAN BAKU (REDUCE)

Upaya Mengurangi Pemborosan	Jumlah
Tepung dicampur air	1
Takaran bahan baku diperhatikan	1
Pemakaian bahan baku dihemat	6

Total	8
-------	---

### 21. UPAYA MENGOLAH KEMBALI SISA BAHAN BAKU (REUSE)

Upaya Mengolah Kembali Sisa Bahan Baku	Jumlah
Sisa bahan dibuang	1
Sisa bahan diolah dan dikonsumsi sendiri	3
Sisa bahan yang masih bagus dijual kembali esok harinya	4
Total	8

### 22. UPAYA MENGGUNAKAN KEMBALI SISA BAHAN BAKU MELALUI PROSES DENGAN PRODUK SEJENIS (RECYCLE)

Upaya Menggunakan Kembali Sisa Bahan Baku melalui proses menjadi produk sejenis	Jumlah
Bahan baku sisa diolah lagi esok harinya	2
Bahan baku sisa diolah lagi esok harinya dengan adonan yang baru	1
Bahan baku sisa diolah lagi esok harinya untuk menambah jumlah produk	5
Total	8

### 23. CARA PENGOLAHAN PRODUK TIDAK TAHAN LAMA

Cara Pengolahan Produk Tahan Lama	Jumlah
Adonan – Direbus – Disajikan	1
Adonan – Dicitak – Digoreng – Disajikan	5
Adonan – Dicitak – Digoreng – Diberi Topping – Disajikan	2
Total	8

## 3. PRODUK YANG DIHASILKAN (OUTPUT)

### 24. PENCEMARAN DARI PRODUK YANG DIHASILKAN

Jenis Pencemaran	Jumlah
Bau amis	2
Air limbah cucian bahan baku	1
Air limbah cucian peralatan	3
Sampah sisa olahan	5
Polusi udara	1

Total	12
-------	----

### 25. UPAYA MENGATASI PENCEMARAN LINGKUNGAN

Upaya mengatasi pencemaran lingkungan	Jumlah
Bau amis diatasi dengan membungkus bahan baku dengan plastic	1
Bau amis diatasi dengan menyimpan bahan baku dengan wadah	1
Air limbah langsung dibuang kesaluran pembuangan	3
Sampah langsung dibuang ke tempat pembuangan sampah	4
Polusi udara diatasi dengan memasak pada area gerobak diberi tutup	1
Total	10

### 26. PENGGUNAAN KEMASAN

Penggunaan Kemasan	Jumlah
Plastik	3
Styrofoam	1
Kertas Minyak	2
Kardus	2
Total	8

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**  
Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendan Duwur Semarang 50234  
Telp. (024) 8441555, 8505003 (hunting) Fax. (024) 8415429 - 8445265  
e-mail: unika@unika.ac.id http://www.unika.ac.id



## SURAT TUGAS

Nomor : 00080/B.7.2/ST/FEB/XI/2021

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata  
memberikan tugas kepada:

Nama : Drs. B. Junianto Wibowo, MSM NIDN : 0625065901  
Veronica Kusdiatini, SE.,M.Si NIDN : 0601016701  
Dyah Titisari Anugraheni, SE.,MM NIDN : 0611068704

Status : Tenaga Pendidik / Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Katolik Soegijapranata

Tugas : Melakukan Penelitian tentang :  
Analisis Penerapan *Green Business* pada PKL Usaha Makanan  
Kecil di Sam Poo Kong Semarang.

Tempat : Kawasan Wisata Sam Poo Kong Kota Semarang.

Waktu : Tahun Akademik 2021/2022.

Keterangan : Harap melaksanakan tugas dengan baik dan penuh tanggung  
jawab, serta memberikan laporan setelah melaksanakan tugas.

Semarang, 5 Nopember 2021

Dekan



DRS. THEODORUS SUDIMIN, MS  
NPP : 048. T. 1990. 074

## LAMPIRAN

### 3. KUESIONER

IDENTITAS RESPONDEN	
NAMA	
ALAMAT	
NO TELP/HP	
NAMA USAHA	
LAMA USAHA	
JENIS MAKANAN KECIL YANG DIJUAL	
JAM OPERASIONAL USAHA	
<b>III. FAKTOR PRODUKSI</b>	
3.1. BAHAN BAKU/BARANG	



DAGANGAN	
c. Sebutkan bahan baku yang dipergunakan dalam kegiatan usaha	
d. Bagaimana cara memilih bahan baku yang baik?	
3.2. ENERGI	
c. Sebutkan jenis energi yang dipergunakan dalam aktivitas usaha (memasak dan penerangan).	
d. Bagaimana pengamanan agar energi (listrik, gas, dsbnya) yang dipergunakan itu tidak membahayakan lingkungan?	
3.3. PERALATAN	
c. Sebutkan jenis peralatan usaha yang dimiliki	
d. Bagaimana upaya untuk memelihara peralatan usaha	
3.4. TENAGA KERJA	
Sebutkan jumlah tenaga kerja yang dimiliki	
3.5. LINGKUNGAN USAHA	
3. Apakah terdapat tempat pembuangan sampah di lokasi usaha. Jelaskan !	
4. Bagaimana upaya dan tindakan yang dilakukan dalam mengelola sampah atau kotoran sisa hasil produksi?	
<b>IV. PENGELOLAAN OPERASIONAL</b>	
4.1. PEMAKAIAN BAHAN BAKU	
e. Kapan pembelian bahan baku dilakukan?	

f. Bagaimana upaya untuk menjaga dan memelihara bahan baku agar tidak mudah rusak?	
g. Apakah terdapat pemborosan dalam pemakaian bahan baku? Jelaskan!	
h. Bagaimana proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi. Jelaskan	
<b>4.2. KEAMANAN DAN KESELAMATAN KERJA</b>	
Bagaimana upaya dan tindakan yang dilakukan dalam mengelola sampah atau kotoran sisa hasil produksi?	
<b>4.3. REDUCE, REUSE, RECYCLE</b>	
d. Bagaimana upaya mengurangi pemborosan pemakaian bahan baku dalam menjalankan aktivitas usaha ( <i>Reduce</i> )?	
e. Bagaimana upaya yang dilakukan dalam mengolah kembali sisa bahan baku ( <i>Reuse</i> )?	
f. Bagaimana upaya menggunakan sisa bahan baku melalui proses yang sama untuk menghasilkan produk sejenis ( <i>Recycle</i> )?	
<b>III. PRODUK YANG DIHASILKAN (OUTPUT)</b>	
d. Jelaskan pencemaran yang dapat ditimbulkan dari produk yang dihasilkan (suara, bau,dll)	
e. Bagaimana upaya yang dilakukan terhadap pencemaran lingkungan yang diakibatkan dari produk yang	

dihasilkan?	
f. Bagaimana proses pengemasan barang dagangan?	

#### 4. DATA MENTAH

##### KARAKTERISTIK RESPONDEN 10. LAMA USAHA PKL MAKANAN KECIL SAM POO KONG

Lama Usaha	Jumlah
0 - < 2 Th	2
2 - < 4 Th	2
4 - < 6 Th	3
6 - < 8 Th	1
Total	8

##### 11. JENIS MAKANAN KECIL YANG DIJUAL

Jenis Makanan Kecil	Jumlah
Cilok	1
Takoyaki	1
Pisang Goreng	1
Donat	1
Risoles	1
Martabak	2
Kue Bandung	2
Cimol	1
Kentang Goreng	1
Tahu Krispy	1
Total	12

##### 12. JAM KERJA PEDAGANG KAKI LIMA

Jam Kerja	Jumlah
<= 5 Jam	1
>= 5-10 Jam	7
Total	8

#### 2. FAKTOR PRODUKSI

##### 2.1. BAHAN BAKU

##### 13. PENGGUNAAN BAHAN BAKU

Jenis Bahan Baku	Jumlah
Karbohidrat (tepung)	8

Protein Hewani (mentega, keju, seafood)	9
Protein Nabati (Bawang Merah, Bawang Putih, Cabe, daun bawang, minyak goreng dll)	11
Penyedap Rasa (Rasa Balado)	1
Bumbu Olahan (Kecap, Saus, dll)	3
Total	32

#### 14. CARA PEMILIHAN BAHAN BAKU

Cara Pemilihan Bahan Baku	Jumlah
Beli bahan baku dan dipilah-pilah yang berkualitas	6
Saat membeli sudah pilih bahan baku yang berkualitas	9
Total	15

## 2.2. ENERGI

#### 15. SUMBER ENERGI UNTUK MEMASAK

Sumber Energi	Jumlah
Gas	8
Total	8

#### 16. CARA PENGAMANAN ENERGI GAS

Cara pengamanan Energi	Jumlah
Gas dipastikan tidak bocor	6
Memasang selang gas dengan benar	4
Penempatan gas pada lokasi yang aman	1
Tidak menjawab	3
Total	14

#### 17. SUMBER ENERGI UNTUK PENERANGAN

Sumber Energi	Jumlah
Lampu	6
Tanpa Lampu	2
Total	8

#### 18. CARA PENGAMANAN ENERGI LAMPU

Cara pengamanan Energi	Jumlah
Lampu jangan kena air	3
Kabel diusahakan rapi tidak mengganggu	1
Tidak menjawab	4

Total	8
-------	---

### 1.3. PERALATAN

#### 10. JENIS PERALATAN PRODUKSI

Jenis Peralatan Produksi	Jumlah
Gerobak	8
Kompor Gas	8
Panci Kukusan	1
Alat Pencapit Makanan	2
Tempat penyimpanan Saus, Kecap & Sambal	1
Teflon Cetakan	1
Serok Penggoreng	5
Wadah/ baskom	3
Tampah	1
Wajan Besar	5
Talenan	1
Pisau	1
Teflon Biasa	1
Sothil	2
Total	40

#### 15. CARA PEMELIHARAAN PERALATAN

Cara Pemeliharaan Peralatan	Jumlah
Gerobak dibersihkan sebelum dan setelah jualan	8
Peralatan masak dibersihkan setelah selesai jualan	8
Setelah bersih disimpan dengan rapi	2
Peralatan yang rusak dibenahi	2
Total	20

### 3.4. TENAGA KERJA

#### 16. JUMLAH TENAGA KERJA

Jumlah Tenaga Kerja	Jumlah
1 Orang	3
2 Orang	4
3 Orang	1

Total	8
-------	---

### 3.5. LINGKUNGAN USAHA

#### 17. PENYEDIAAN TEMPAT SAMPAH

Ketersediaan Tempat Sampah	Jumlah
Tersedia tempat sampah menggunakan plastik	8
Total	8

#### 18. TINDAKAN TERHADAP SAMPAH YANG TERKUMPUL

Tindakan terhadap sampah	Jumlah
Sampah terkumpul dibuang ke tempat pembuangan sampah	6
Tidak ada penjelasan	2
Total	8

### 4. PENGELOLAAN OPERASIONAL

#### 2.1. PEMAKAIAN BAHAN BAKU

##### 15. PERIODE PEMBELIAN BAHAN BAKU

Periode Pembelian Bahan Baku	Jumlah
Setiap hari	2
Setiap hari pagi	2
Setiap hari sore	1
3 – 4 kali per minggu	3
Total	8

##### 19. UPAYA PEMELIHARAAN BAHAN BAKU

Upaya Pemeliharaan Bahan Baku	Jumlah
Bahan baku yang sisa disimpan di kulkas	7
Bahan yang mudah rusak seperti telur, disimpan ditempat yang aman	3
Total	10

##### 20. PEMBOROSAN DALAM PEMAKAIAN BAHAN BAKU

Pemborosan Bahan Baku	Jumlah
Terigu	2
Minyak Goreng	6
Mentega	2
Total	10

##### 21. PROSES PENGOLAHAN BAHAN BAKU MENJADI BARANG JADI

<b>Proses Pengolahan</b>	<b>Jumlah</b>
Standar dengan penyedap rasa	1
Standar tanpa penyedap rasa	7
Total	8

## 2.2. KEAMANAN DAN KESELAMATAN KERJA

### 19. UPAYA PENGELOLAAN SAMPAH

<b>Upaya pengelolaan sampah</b>	<b>Jumlah</b>
Sampah organic dibuang ke tempat sampah	3
Sampah anorganik diberikan pemulung	1
Sampah organic dan Sampah anorganik dibuang ke tempat sampah	5
Total	9

## 2.3. REDUCE, REUSE, RECYCLE

### 20. UPAYA MENGURANGI PEMBOROSAN BAHAN BAKU (REDUCE)

<b>Upaya Mengurangi Pemborosan</b>	<b>Jumlah</b>
Tepung dicampur air	1
Takaran bahan baku diperhatikan	1
Pemakaian bahan baku dihemat	6
Total	8

### 21. UPAYA MENGOLAH KEMBALI SISA BAHAN BAKU (REUSE)

<b>Upaya Mengolah Kembali Sisa Bahan Baku</b>	<b>Jumlah</b>
Sisa bahan dibuang	1
Sisa bahan diolah dan dikonsumsi sendiri	3
Sisa bahan yang masih bagus dijual kembali esok harinya	4
Total	8

### 22. UPAYA MENGGUNAKAN KEMBALI SISA BAHAN BAKU MELALUI PROSES DENGAN PRODUK SEJENIS (RECYCLE)

<b>Upaya Menggunakan Kembali Sisa Bahan Baku melalui proses menjadi produk sejenis</b>	<b>Jumlah</b>
Bahan baku sisa diolah lagi esok harinya	2
Bahan baku sisa diolah lagi esok harinya dengan adonan yang baru	1
Bahan baku sisa diolah lagi esok harinya untuk menambah jumlah produk	5
Total	8

### 23. CARA PENGOLAHAN PRODUK TIDAK TAHAN LAMA

<b>Cara Pengolahan Produk Tahan Lama</b>	<b>Jumlah</b>
Adonan – Direbus – Disajikan	1
Adonan – Dicitak – Digoreng - Disajikan	5
Adonan – Dicitak – Digoreng – Diberi Topping – Disajikan	2
Total	8

### 5. PRODUK YANG DIHASILKAN (OUTPUT)

#### 24. PENCEMARAN DARI PRODUK YANG DIHASILKAN

<b>Jenis Pencemaran</b>	<b>Jumlah</b>
Bau amis	2
Air limbah cucian bahan baku	1
Air limbah cucian peralatan	3
Sampah sisa olahan	5
Polusi udara	1
Total	12

#### 25. UPAYA MENGATASI PENCEMARAN LINGKUNGAN

<b>Upaya mengatasi pencemaran lingkungan</b>	<b>Jumlah</b>
Bau amis diatasi dengan membungkus bahan baku dengan plastic	1
Bau amis diatasi dengan menyimpan bahan baku dengan wadah	1
Air limbah langsung dibuang ke saluran pembuangan	3
Sampah langsung dibuang ke tempat pembuangan sampah	4
Polusi udara diatasi dengan memasak pada area gerobak diberi tutup	1
Total	10

#### 26. PENGGUNAAN KEMASAN

<b>Penggunaan Kemasan</b>	<b>Jumlah</b>
Plastik	3
Styrofoam	1
Kertas Minyak	2
Kardus	2
Total	8



**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**  
Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Benda Duwur Semarang 50234  
Telp. (024) 8441555, 8505003 (hunting) Fax. (024) 8415429 - 8445265  
e-mail: unika@unika.ac.id http://www.unika.ac.id



## SURAT TUGAS

Nomor: 00080/B.7.2/ST/FEB/XI/2021

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata memberikan tugas kepada:

Nama : Drs. B. Junianto Wibowo, MSM NIDN : 0625065901  
Veronica Kusdiartini, SE.,M.Si NIDN : 0601016701  
Dyah Titisari Anugraheni, SE.,MM NIDN : 0611068704

Status : Tenaga Pendidik / Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Katolik Soegijapranata

Tugas : Melakukan Penelitian tentang : *Analisis Penerapan Green Business Pada PKL Usaha Makanan Kecil di Sam Poo Kong Semarang*

Tempat : Kawasan Wisata Sam Poo Kong  
Kota Semarang

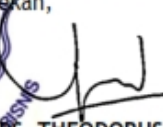
Waktu : Tahun Akademik 2021 - 2022

Keterangan : Harap melaksanakan tugas dengan baik dan penuh tanggung jawab,  
serta memberikan laporan setelah melaksanakan tugas.



Semarang, 05 November 2021

Dekan,

  
DRS. THEODORUS SUDIMIN, MS  
NPP : 058.1.1990.074