

Sosialisasi Prinsip 5S di Dapur UMKM Katering Depok

by Masri Pradipto

Submission date: 15-May-2024 09:29AM (UTC+0700)

Submission ID: 2379685051

File name: Kreatif,Vol._4,_No._2_Juni_2024_Hal_09-24.pdf (1.96M)

Word count: 3927

Character count: 24291



Sosialisasi Prinsip 5S di Dapur UMKM Katering Depok

Socialization of 5S Principles in UMKM Katering Depok

Masri Pradipto¹, Tri Novita Sari^{2*}, Sri Hartini³, Fatoni⁴, Mohammad Riski Borman⁵

¹⁻⁵Universitas Indraprasta PGRI, Jakarta

Korespondensi penulis: tri.novitasari@unindra.ac.id

Article History:

Received: Maret 29, 2024;

Accepted: April 17, 2024;

Published: Juni 30, 2024;

Keywords: 5S, Kitchen, Catering

Abstract: Depok Catering UMKM is one of the UMKMs in Depok, West Java which operates in the field of providing food for homes, schools, offices or other agencies. Depok Catering MSMEs often experience problems in the form of delivering food orders to customers within the given deadline. This is because the condition of the kitchen is untidy, disorganized and workers have low awareness of paying attention to aspects of neatness and order. Workers need more time to look for the cooking utensils they need, cooking utensils that are not cleaned immediately and are left dirty anywhere, or cooking utensils that are placed haphazardly and not in their storage place. This problem causes waste. To overcome one of the wastes, you can use the 5S method. This outreach activity aims to provide understanding and views about the importance of implementing 5S and its positive impact on catering businesses. The questionnaire was given to determine understanding of the 5S Principles. As many as 20% of participants had never heard or knew about the 5S Principles. Socialization activities make workers know, understand and apply the 5S Principles.

Abstrak

UMKM Katering Depok adalah salah satu UMKM di Depok, Jawa Barat yang bergerak di bidang penyediaan makanan rumahan, sekolah, kantor atau pun instansi lainnya. UMKM Katering Depok ini sering mengalami kendala berupa pengantaran pesanan makanan ke pelanggan yang mepet tenggat waktu yang diberikan. Hal ini karena kondisi dapur tidak rapi, tidak teratur dan pekerja memiliki kesadaran yang rendah untuk memperhatikan aspek kerapian dan keteraturan. Pekerja membutuhkan waktu lebih untuk mencari peralatan masak yang mereka butuhkan, peralatan masak yang tidak segera dibersihkan dan dibiarkan kotor di mana pun, atau peralatan masak yang diletakkan sembarangan tidak di tempat penyimpanannya. Permasalahan tersebut menimbulkan kesia-siaan (*waste*). Untuk mengatasi salah satu *waste* dapat menggunakan metode 5S. Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan pandangan tentang arti penting penerapan 5S dan dampak positifnya terhadap usaha katering. Pemberian kuesioner dilakukan untuk mengetahui pemahaman Prinsip 5S. Sebanyak 20% peserta yang tidak pernah mendengar atau mengetahui tentang Prinsip 5S. Kegiatan sosialisasi membuat pekerja mengetahui, memahami dan menerapkan Prinsip 5S.

Kata Kunci: 5S, Dapur, Katering.

PENDAHULUAN

Manusia modern saat ini memiliki aktivitas yang demikian padat dan tinggi, sehingga sebagian dari mereka tidak memiliki cukup waktu untuk menyiapkan makanan bagi diri sendiri dan keluarganya. Kebutuhan makanan yang bersih, higienis, serta memiliki komposisi gizi yang lengkap terus meningkat seiring meningkatnya pengetahuan dan pemahaman masyarakat tentang

* Tri Novita Sari, tri.novitasari@unindra.ac.id

⁴ kesehatan. Makanan higienis adalah makanan yang tidak mengandung racun atau zat yang bisa membahayakan kesehatan serta tidak mengandung kuman penyakit (Yudha, 2021).

Usaha katering termasuk jenis usaha mikro yang seringkali berbentuk usaha rumahan. Usaha ini menyediakan makanan yang dipesan oleh pelanggan untuk acara di rumah atau di tempat lain. Usaha katering adalah solusi praktis dan efisien yang membantu pelanggan untuk menyediakan makanan tanpa mengelolanya sendiri yang membutuhkan waktu, tenaga dan dana yang besar. Usaha katering biasanya menawarkan jenis makanan atau pun masakan untuk berbagai kebutuhan acara seperti selamatan, syukuran, kedukaan, pesta, seminar dan acara lainnya. Di perkotaan, usaha semacam ini dikelola oleh usaha kecil atau menengah yang pada akhirnya menimbulkan persaingan bisnis, sehingga para pelaku usaha katering ini perlu memiliki kemampuan pengelolaan keuangan yang baik, perencanaan produk yang optimal, dan strategi pemasaran yang dapat menarik pelanggan (Rawis & Pangemanan, 2023).

UMKM Katering Depok ¹⁸ adalah salah satu jenis UMKM yang bergerak di bidang jasa penyedia makanan siap saji yang pelanggannya adalah rumahan, perusahaan, sekolah dan pelanggan jenis lainnya yang memang membutuhkan makan siap saji dalam jumlah yang cukup besar dan dipesan pada waktu tertentu. Biasanya makanan yang disajikan sudah dikemas atau menggunakan wadah sesuai keinginan pelanggan tersebut. UMKM ini berlokasi ⁸ di Kelurahan Tanah Baru, Kecamatan Beji, Kota Depok, Jawa Barat dan sudah berdiri sejak Tahun 2018. UMKM Katering Depok memiliki 14 orang personel yaitu sebagai berikut.

Tabel. 1 Jumlah Personel UMKM Katering Depok

Jabatan	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
Pemilik Usaha	1	-	1
Keuangan	-	2	2
Penjualan dan Pemasaran	2	-	2
Sopir	1	-	1
Kenek	1	-	1
Tukang Masak	-	5	5
Tukang Kemas	-	2	2
Total	5	9	14

Pada saat melakukan kunjungan pertama kali ke UMKM Katering Depok, Tim Pengabdian kepada Masyarakat (Tim PkM) menemukan bahwa selama usaha ini berjalan, UMKM Katering Depok ternyata kurang memperhatikan aspek kebersihan dan kerapian area kerja utama mereka

11

yaitu dapur. Hal ini mungkin terlihat remeh dan sepele, namun sangat berpengaruh terhadap kegiatan usaha mereka, terutama dalam hal pengelolaan waktu. Kondisi dapur mereka terkesan berantakan dan apa adanya, ditambahkan lagi rendahnya kesadaran para pekerja untuk membersihkan atau merapikan peralatan masak di sana. Para pekerja seringkali membutuhkan waktu untuk mencari peralatan masak yang mereka butuhkan. Peralatan masak yang sudah digunakan seringkali dibiarkan bergeletakan di mana saja dan tidak langsung dibersihkan apalagi diletakkan di tempat penyimpanannya. Akumulasi permasalahan tersebut akhirnya memakan waktu dan menimbulkan kesia-siaan (*waste*) yang seharusnya tidak perlu terjadi. Dampak terbesarnya adalah penyiapan dan penyediaan makanan kepada pelanggan yang menjadi mepet tenggat waktu (*deadline*). Jika terus dibiarkan, hal ini tentunya menjadi kebiasaan yang kurang baik (*bad habits*).



Gambar 1. Kondisi Dapur UMKM Katering Depok yang Berantakan



Gambar 2. Kondisi Peralatan Masak UMKM Katering Depok yang Tidak Dibersihkan



Gambar 3. Peralatan Masak UMKM Katering Depok yang Tidak Dicuci

Para personel di UMKM Katering Depok, khususnya pekerja di bagian dapur kurang memiliki kesadaran dan kepedulian mengenai pentingnya menjaga kebersihan dan kerapian area kerja mereka. Padahal area kerja yang bersih dan rapi akan menimbulkan rasa betah, aman, nyaman dan bekerja juga menjadi lebih produktif. Apalagi dengan pekerja yang memang tidak bekerja di dapur, mereka tentu saja akan tidak acuh dengan kondisi dapur yang kotor dan berantakan, karena memang bukan area kerja mereka dan bukan menjadi tanggung jawab mereka juga. Prinsip 5S bisa menjadi sebuah alternatif solusi untuk mengatasi permasalahan yang terjadi di dapur UMKM Katering Depok.

Menurut (Sylvia, 2020), konsep ¹5S adalah konsep pembenahan yang berasal dari Jepang dengan tujuan ¹mengeliminasi pemborosan waktu. dan material. Konsep 5S ¹bertujuan untuk menciptakan dan memelihara kualitas lingkungan kerja agar tetap aman, bersih, kondusif. ¹Filosofi dari 5S ini adalah menciptakan sebuah area kerja yang beroperasi secara efisien, murah dan aman.

13

Konsep 5S merupakan singkatan dari 5 istilah mengenai pemeliharaan kualitas area kerja yaitu *Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke*. Di dalam bahasa Indonesia 5S bisa diterjemahkan dengan 5R yaitu Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, Rajin. Berikut adalah penjabaran konsep 5S:

a. *Seiri* (Ringkas)

Merupakan kegiatan mengklasifikasikan barang yang diperlukan dan tidak diperlukan di area kerja dan menyingkirkan barang yang tidak diperlukan sehingga area kerja menjadi ringkas dengan hanya menyimpan barang yang diperlukan dalam jarak yang dekat supaya lebih efisien.

b. *Seiton* (Rapi)

Seluruh barang diletakan sesuai dengan posisi yang ditetapkan sehingga barang mudah untuk disimpan dan mudah ditemukan ketika diperlukan. Ini dapat dilakukan dengan pengelompokan barang berdasarkan kegunaan, nama, lokasi tertentu.

c. *Seiso* (Resik)

Menjaga kondisi peralatan dan area kerja siap dipakai dan bersih. Pembersihan bukan hanya membersihkan yang kotor, tetapi termasuk pemeriksaan dan perawatan dari peralatan dan area kerja.

d. *Seiketsu* (Rawat)

Menerapkan konsep kebersihan pada individu dan dipraktekan terus menerus dan berkelanjutan 3 langkah terdahulu sehingga area kerja akan terus terpelihara secara terus menerus.

e. *Shitsuke* (Rajin)

Membangun disiplin individu dalam menerapkan langkah-langkah 5S melalui norma kerja dan standardisasi. Di sini termasuk melatih setiap orang apa yang harus dilakukan dan memastikan setiap orang untuk melakukannya sehingga kebiasaan yang baik akan terbentuk.

Konsep 5S bisa diterapkan pada industri pengolahan makanan untuk meningkatkan efisiensi, memudahkan proses pencarian dan pengambilan barang, serta meminimalkan risiko kerusakan barang karena penyimpanan yang tidak tepat (Soerahman, Saputra, Fadilah, & Rasyia, 2023). Konsep 5S atau 5R merupakan sebuah pendekatan untuk mengatur lingkungan kerja dengan cara mengeliminasi *waste*, sehingga tercipta lingkungan kerja yang efektif, efisien dan produktif (Sari, Pradipto, & Hartini, 2021).

Salah satu tujuan dari penerapan 5S adalah untuk melakukan penataan dan pemeliharaan area kerja untuk menciptakan suasana kerja yang bersih, rapi dan teratur, sehingga mampu

meningkatkan rasa nyaman saat bekerja (Primasari & Hidayanto, 2022). Menurut Listiani dalam (Sylvia, 2020), penerapan konsep 5S yang benar akan memberikan dampak positif di antaranya:

1. Meningkatkan motivasi dan efisiensi kerja
2. Meningkatkan kepercayaan dan rasa hormat antara pekerja dan manajemen
3. Proses identifikasi masalah yang bisa dilakukan lebih cepat
4. Memunculkan pola pikir yang berorientasi kepada proses
5. Memprioritaskan pada masalah yang lebih genting dan penting untuk diselesaikan
6. Setiap orang akan lebih perhatian dan berperan serta dalam tahap perencanaan
7. Setiap orang akan dilibatkan dalam pembuatan sistem yang baru
8. Meminimalkan terjadinya kecelakaan kerja, kerusakan, biaya dan produk yang cacat
9. Meningkatkan budaya yang disiplin dan lebih teratur
10. Meningkatkan kualitas dan akurasi

Dengan melaksanakan kegiatan sosialisasi tentang prinsip 5S kepada para seluruh pekerja UMKM Katering Depok diharapkan dapat mengubah pemikiran dan meningkatkan kesadaran tentang pentingnya menjaga kebersihan dan kerapian area kerja, sehingga tujuan utama dari kegiatan sosialisasi untuk memberikan pemahaman tentang arti penting penerapan 5S serta dampak positifnya terhadap kegiatan usaha mereka, khususnya di dapur yang menjadi ruang kerja utama mereka, bisa tercapai. Harapannya tentu saja dapur akan menjadi lebih bersih, higienis, rapi dan terlihat teratur. Para pekerjanya juga memiliki kesadaran serta memiliki kebiasaan baru yang sesuai dengan Prinsip 5S, sehingga tidak lagi ada masalah menemukan peralatan masak yang membutuhkan waktu, tidak ada lagi peralatan masak yang kotor dan berantakan di mana-mana, peralatan masak diletakkan di tempat penyimpanannya masing-masing secara rapi dan teratur.

Penerapan prinsip 5S tidak akan berhasil tanpa melibatkan seluruh komponen organisasi serta peran aktif semua pihak. Selain itu pihak manajemen dari UMKM Katering Depok ini juga harus memiliki tekad serta komitmen yang kuat agar pelaksanaan prinsip 5S ini dilakukan secara kontinu. Oleh karena itu kegiatan sosialisasi ini tidak hanya melibatkan para pekerjanya saja, namun juga seluruh personel yang ada dalam organisasi UMKM Katering Depok, termasuk pemilik dan para pekerja yang tidak berhubungan langsung dengan dapur.

METODE

15

a. Waktu dan Tempat

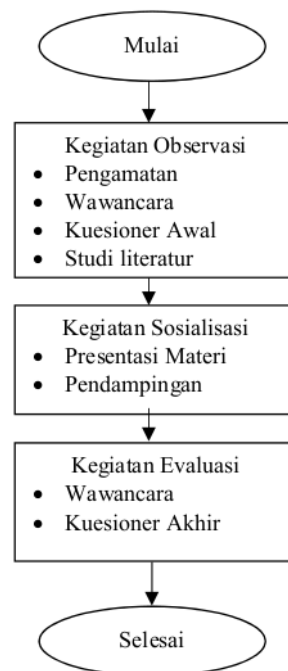
UMKM Katering Depok berlokasi di Kelurahan Tanah Baru, Kecamatan Beji, Kota Depok, Jawa Barat. Kegiatan sosialisasi ini berlangsung sejak bulan April sampai dengan Agustus Tahun 2023. Pada bulan April dilakukan tahap survei atau kunjungan pertama kali oleh Tim Pengabdian kepada Masyarakat (Tim PkM), selama bulan ini juga dilakukan kegiatan wawancara dengan personel UMKM Katering Depok. Pada bulan Mei dilakukan penyebaran kuesioner awal dan studi literatur. Pada bulan Juni-Juli dilakukan kegiatan sosialisasi. Pada bulan Agustus dilakukan kegiatan evaluasi dengan menyebarkan kuesioner akhir yang isinya sama dengan kuesioner awal.

b. Peserta

Kegiatan sosialisasi ini melibatkan seluruh personel UMKM Katering Depok berjumlah 14 orang sebagaimana terlihat pada Tabel 1.

c. Alur Kegiatan

Alur kegiatan sosialisasi ini bisa dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Alur Kegiatan Pengabdian Masyarakat

1. Kegiatan Observasi

Tahap pertama dari rangkaian kegiatan sosialisasi prinsip 5S adalah kegiatan observasi. Kegiatan observasi ini mencakup kegiatan pengamatan, wawancara dan survei dengan menyebarkan kuesioner awal. ¹¹ Survei adalah kegiatan yang diadakan untuk memperoleh faktor dari gejala-gejala yang ada dan mencari keterangan secara aktual. Seluruh data yang diperoleh kemudian doilah untuk mencapai tujuan kegiatan yang dilakukan oleh peneliti (Guntarayana, Wiludjeng, & Mita, 2024).

Kegiatan pengamatan adalah mengamati kondisi dapur yang menjadi tempat kerja utama UMKM Katering Depok, di sini Tim PkM memperhatikan kondisi dapur sebelum dilaksanakan proses kegiatan sosialisasi. Kegiatan berikutnya dari rangkaian kegiatan observasi adalah melakukan wawancara dengan pihak UMKM Katering Depok. Wawancara adalah ⁹ proses komunikasi atau interaksi untuk mengumpulkan informasi dengan cara tanya jawab antara peneliti dengan informan atau subjek kegiatan. Wawancara dilakukan dengan pemilik UMKM Katering Depok dan juga para pekerja khususnya yang bekerja di dapur. Hal-hal yang ditanyakan kepada pemilik UMKM ini adalah mengenai sejarah berdirinya UMKM dan *company profile* yang mereka miliki, sedangkan kepada para pekerja di dapur Tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) menanyakan seputar kegiatan masak-memasak dan bersih-bersih yang mereka lakukan.

Selain melakukan wawancara Tim PkM juga akan menyebarkan kuesioner kepada seluruh personel yang ada dalam UMKM Katering Depok yang berjumlah 14 orang. Hasil dari kuesioner awal akan memperlihatkan pemahaman para pekerja UMKM Katering Depok sebelum dilaksanakan kegiatan sosialisasi Prinsip 5S. Adapun isi kuesionernya adalah sebagai berikut.

Tabel. 2 Kuesioner Prinsip 5S

No	Pernyataan	Benar	Salah
1.	Konsep 5S adalah konsep pembenahan yang berasal dari Amerika Serikat		
2.	¹ Prinsip 5S hanya kegiatan pembersihan tempat kerja saja		
3.	Filosofi dari 5S ini adalah menciptakan sebuah area kerja yang beroperasi ³ secara efisien, murah dan aman		
4.	Salah satu tujuan dari penerapan 5S adalah untuk melakukan penataan dan pemeliharaan area kerja untuk menciptakan suasana kerja yang bersih, rapi dan teratur, sehingga mampu meningkatkan rasa nyaman saat bekerja		
5.	Dampak positif penerapan Konsep 5S adalah menurunkan		

17

	motivasi dan efisiensi kerja		
6.	Dampak positif lain penerapan Konsep 5S adalah menciptakan budaya yang disiplin dan teratur		
7.	Seiri artinya rapi		
8.	Seiton artinya ringkas		
9.	Seiso artinya resik atau bersih		
10.	Seiketsu artinya merawat kebiasaan seiri, seiton dan seiso secara terus menerus, sehingga area kerja akan senantiasa rapi, bersih dan teratur		
11.	Shitsuke artinya setiap individu secara disiplin menerapkan Prinsip 5S, sehingga membentuk suatu kebiasaan yang baik		
12.	Penerapan Prinsip 5S secara konsisten tidak akan mengubah kebiasaan buruk para pekerja dan menciptakan area kerja yang bersih, rapi dan teratur		
13.	Penerapan prinsip 5S akan berhasil tanpa melibatkan seluruh komponen organisasi serta peran aktif semua pihak		

Kegiatan terakhir dari rangkaian kegiatan observasi adalah studi literatur, di sini Tim PkM mengumpulkan referensi atau literatur terkait prinsip 5S yang kelak akan disosialisasikan kepada seluruh personel di UMKM Katering Depok.

2. Kegiatan Sosialisasi

Setelah kegiatan observasi, kegiatan berikutnya adalah kegiatan sosialisasi. Tujuan utama dari kegiatan sosialisasi ini adalah menambah pengetahuan dan wawasan kepada seluruh personel di UMKM Katering Depok tentang arti pentingnya penerapan prinsip 5S di tempat kerja dan dampak positif yang ditimbulkan.

Kegiatan sosialisasi ini terdiri dari 2 kegiatan, yaitu pembekalan materi dan pendampingan. Pembekalan materi yang dilakukan oleh Tim PkM adalah dengan melakukan presentasi terkait materi 5S mulai dari sejarah, filosofi, hingga penjelasan secara rinci dari Prinsip 5S kepada seluruh personel UMKM Katering Depok yang berjumlah 14 orang secara daring dengan menggunakan media Zoom Meeting. Kegiatan pembekalan materi ini cukup dilakukan sekali saja.

Setelah pembekalan materi, berikutnya ada kegiatan pendampingan penerapan Prinsip 5S yang dilakukan berdasarkan data yang dikumpulkan dari kegiatan sebelumnya yaitu kegiatan observasi. Kegiatan pendampingan ini dilakukan sebanyak 4 kali sepanjang bulan Juni-Juli. Kegiatan pendampingan ini dilakukan secara daring menggunakan media Zoom Meeting dengan selalu melibatkan 14 personel UMKM Katering Depok. Pada kegiatan ini akan dijelaskan secara

rinci tiap-tiap Prinsip 5S beserta contohnya disesuaikan dengan area kerja UMKM Katering Depok. Harapannya tentu saja para personel tersebut bisa memahami dan langsung mempraktikkan apa yang sudah disampaikan.

3. Kegiatan Evaluasi

Kegiatan terakhir setelah kegiatan observasi dan sosialisasi adalah kegiatan evaluasi. Kegiatan ini bertujuan untuk membandingkan kondisi tempat kerja sebelum dan setelah dilakukan sosialisasi, tujuan lainnya adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan personel UMKM Katering Depok tentang prinsip 5S yang sudah disosialisasikan. Kegiatan evaluasi ini terdiri dari wawancara yang berupa diskusi tentang kegiatan sosialisasi yang telah dilakukan, terkait penerapan atau Prinsip 5S. Selain wawancara pada kegiatan evaluasi ini juga disebarkan kembali kuesioner yang isinya sama dengan kuesioner awal. Hasil dari kuesioner akhir akan memperlihatkan peningkatan pemahaman para pekerja UMKM Katering Depok setelah dilaksanakan kegiatan sosialisasi Prinsip 5S. Harapan dari kegiatan ini tentu saja kondisi area kerja UMKM katering Depok bisa menjadi lebih bersih, rapi dan teratur, selain itu para pekerjanya senantiasa menjaga area kerja mereka dengan menerapkan Prinsip 5S secara penuh kesadaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ²⁰ produksi merupakan kegiatan yang sangat penting dalam sebuah keberlangsungan usaha, sehingga kegiatan produksi harus berjalan sesuai rencana guna menghindari kegagalan produksi dan keterlambatan penyerahan produk ke pelanggan (Dora, Sari, Saefudin, Sudrajat, & Sakti, 2023). Kegiatan produksi pada UMKM Katering Depok tentunya adalah menyiapkan segala jenis makanan/masakan yang dipesan oleh pelanggan. Proses produksi penyiapan makanan/masakan ini menjadi lebih memakan waktu, karena area kerja yang kurang bersih, tidak rapi dan tidak teratur. Para pekerja seringkali kesulitan untuk mencari peralatan masak mereka, peralatan masak kotor dan diletakkan sembarangan.

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara Tim PkM dengan personel UMKM Katering Depok ditemukan hal-hal sebagai berikut:

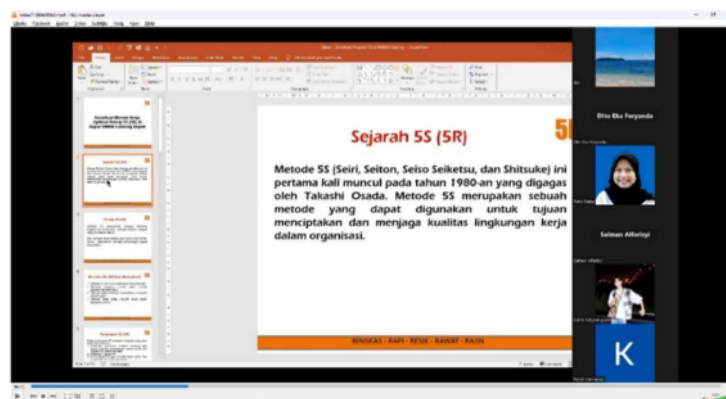
- a. Personel UMKM Katering Depok sama sekali belum mengetahui atau mendengar tentang konsep atau prinsip 5S

19

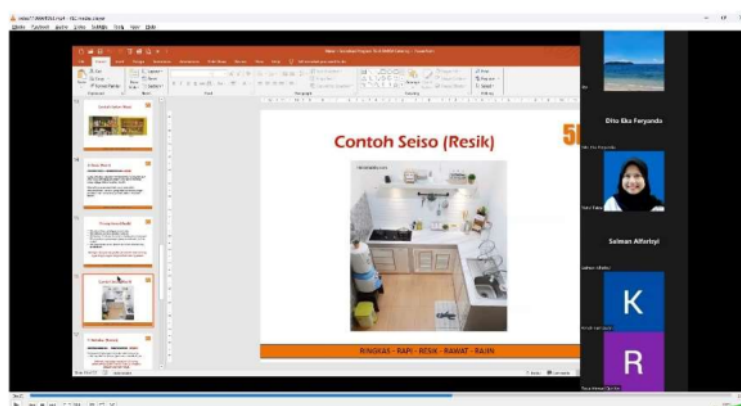
- b. Personel UMKM Katering Depok terkesan tidak acuh dan cuek terhadap tempat kerja yang kotor, berantakan dan apa adanya padahal itu bisa menimbulkan rasa tidak nyaman saat bekerja
- c. Personel UMKM Katering Depok hanya melakukan kegiatan bersih-bersih dan merapikan tempat kerja ketika diperlukan saja, tidak menjadi sebuah kebiasaan (etos kerja)

Salah satu kegiatan sosialisasi ini adalah pembekalan materi terkait Prinsip 5S kepada seluruh 14 personel UMKM Katering Depok yang dilakukan secara daring pada hari Minggu 2 Juli 2023 pukul 13:00 WIB menggunakan aplikasi Zoom Meeting. Pada kegiatan sosialisasi tersebut Tim PkM melakukan sosialisasi berupa penyampaian materi terkait sejarah, filosofi, prinsip dan aplikasi 5S di tempat kerja. Tim PkM juga menyampaikan data dan fakta yang terkait kondisi dapur yang mereka miliki.

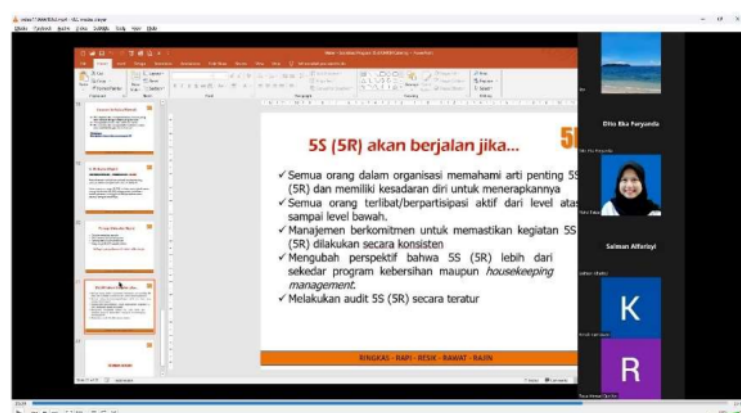
Setelah adanya pembekalan materi, kegiatan sosialisasi berikutnya adalah kegiatan pendampingan terhadap 14 personel UMKM Katering Depok. Kegiatan pendampingan ini juga dilakukan secara online menggunakan Zoom Meeting. Pada kegiatan pendampingan ini Tim PkM memberikan arahan terkait penerapan Prinsip 5S di area kerja mereka, agar bisa langsung diaplikasikan. Para personel juga berdiskusi secara aktif dengan Tim PkM jika ada pertanyaan atau hal-hal yang kurang jelas terkait penerapan Prinsip 5S di tempat kerja mereka.



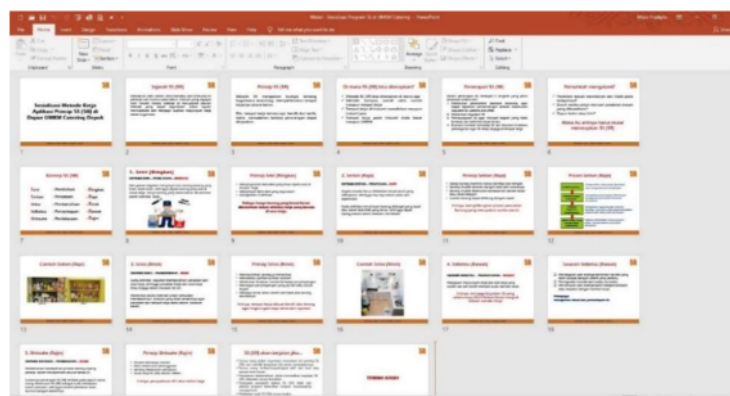
Gambar 5. Pengenalan Sejarah 5S



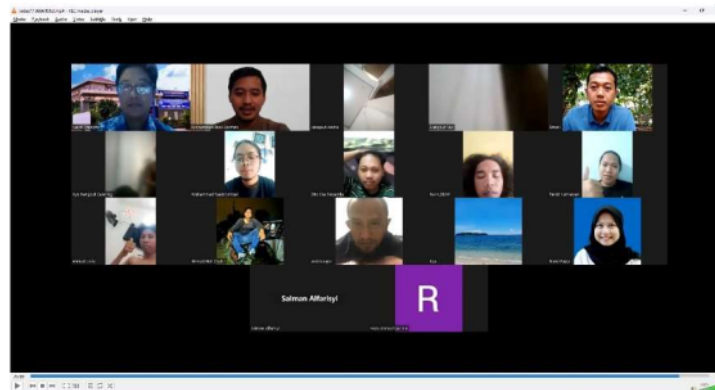
Gambar 6. Salah Satu Contoh Prinsip 5S



Gambar 7. Penyampaian Materi Prinsip 5S



Gambar 8. Slide Materi Sosialisasi Prinsip 5S di UMKM Katering Depok



Gambar 9. Peserta Sosialisasi

Setelah kegiatan sosialisasi prinsip 5S selesai dilakukan, Tim PkM melakukan kegiatan evaluasi. Hasil dari kegiatan evaluasi salah satunya didapatkan dari kegiatan wawancara dengan personel UMKM Katering Depok. Tim PkM menemukan bahwa ada perubahan yang cukup signifikan terkait pemahaman, pengetahuan dan wawasan personel UMKM Katering Depok tentang prinsip 5S.

Tabel. 3 Hasil Evaluasi Sebelum dan Sesudah Sosialisasi

Sebelum Sosialisasi	Setelah Sosialisasi
Personel UMKM Katering Depok belum menyadari gunanya menjaga tempat kerja ringkas, bersih dan rapi	Personel UMKM Katering Depok menjadi sadar bahwa tempat kerja yang ringkas, bersih dan rapi akan berdampak pada psikologis dan produktivitas pekerja. Bekerja menjadi lebih aman, nyaman dan betah
Personel UMKM Katering Depok sama sekali belum mengetahui dan belum pernah mendengar tentang prinsip 5S	Personel UMKM Katering Depok menjadi bertambah pengetahuan dan wawasannya mengenai prinsip 5S
Personel UMKM Katering Depok tidak peduli dengan kondisi tempat kerja yang kotor, berantakan dan apa adanya	Personel UMKM Katering Depok lebih memiliki inisiatif untuk membenahi tempat kerja mereka menjadi lebih ringkas, bersih dan rapi
Personel UMKM Katering Depok tidak memiliki kebiasaan untuk menjaga tempat kerja ringkas, bersih dan rapi, kegiatan tersebut hanya dilakukan jika diperlukan	Personel UMKM Katering Depok memiliki kebiasaan baru untuk senantiasa menerapkan prinsip 5S di tempat kerja mereka, hal ini sesuai dengan

	filosofi 5S
--	-------------

Selain dari kegiatan wawancara di atas, hasil pengisian kuesioner awal dan akhir juga menunjukkan peningkatan pemahaman tentang Prinsip 5S yang telah disosialisasikan oleh Tim PkM. Dari 14 personel UMKM Katering Depok yang mengisi kuesioner berisi 13 pertanyaan sebagaimana ditunjukkan Tabel 2, hanya 2 orang saja yang mampu menjawab dengan benar semuanya. Artinya kurang dari 20% total personel. Setelah dilakukan kegiatan sosialisasi berupa pembekalan materi dan pendampingan, terjadi peningkatan pemahaman dari para personel tersebut di mana seluruh personel UMKM Katering Depok yang berjumlah 14 orang bisa menjawab ke-13 pertanyaan yang ada di kuesioner akhir.

Dampak positif yang dihasilkan dari kegiatan sosialisasi ini adalah dapur yang menjadi tempat kerja utama UMKM Katering Depok mengalami ¹⁹ perubahan yang signifikan jika dibandingkan dengan kondisi awal saat kegiatan observasi. Dapur menjadi lebih bersih, rapi dan teratur. Proses produksi penyiapan makanan/masakan menjadi lebih cepat. Tidak ditemukan lagi kendala dalam mencari peralatan masak, karena sudah rapi, teratur dan disimpan di tempat yang semestinya. Tidak ada lagi peralatan masak yang kotor, tidak dibersihkan dan bergeletakan. Para personel UMKM Katering Depok juga menjadi lebih paham untuk menerapkan Prinsip 5S di tempat kerja mereka dan secara sadar mau menerapkan itu untuk seterusnya.



Gambar 10. Kondisi Meja Dapur yang Sudah Bersih dan Rapi



Gambar 11. Kondisi Peralatan Masak yang Sudah Bersih dan Rapi

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi prinsip 5S ke UMKM Katering Depok berjalan baik dan sukses. Hal tersebut bisa dilihat dari peningkatan pemahaman serta kesadaran personel UMKM Katering Depok khususnya pada para pekerja di dapur, untuk senantiasa menjaga tempat kerja mereka menjadi ringkas, rapi dan bersih sesuai dengan Prinsip 5S yang sudah disosialisasikan. Hal tersebut bisa dibuktikan dengan hasil kuesioner yang awalnya ada kurang dari 20% peserta yang tidak pernah mendengar atau mengetahui tentang Prinsip 5S, kemudian di akhir kegiatan sosialisasi meningkat menjadi 100%. Selain itu para pekerja juga memiliki kebiasaan dan komitmen baru untuk menerapkan prinsip 5S secara penuh kesadaran. Meskipun demikian, ke depannya perlu ada semacam evaluasi atau audit agar kegiatan 5S yang sudah berjalan tetap dilaksanakan sebagaimana mestinya.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS (Times New Roman, size 12)

Penulis mengucapkan terimakasih kepada UMKM Katering Depok dan Universitas Indraprasta PGRI Jakarta ⁶ yang telah menjadi objek dalam kegiatan pengabdian masyarakat sehingga bisa menjembatani ilmu yang telah didapat penulis agar bisa berguna di masyarakat.

DAFTAR REFERENSI

- Dora, Y. M., Sari, O. Y., Saefudin, N., Sudrajat, A., & Sakti, I. W. (2023). Pelatihan Penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk Meningkatkan Produktivitas Usaha Katering Dapur Enin Bandung. *Jurnal ADIMAS (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 27-32.
- Guntarayana, I., Wiludjeng, F. A., & Mita, I. T. (2024). Pendampingan Strategi Bisnis Bagi Pelaku Usaha Catering di Nglekok Blitar. *Jurnal PEDAMAS (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 86-91.
- ³ Primasari, I. A., & Hidayanto, A. (2022). Perancangan Area Kerja Lantai Produksi Berdasarkan Metode 5s (Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke) . *Seminar Nasional Ilmu Sosial & Teknologi (SNISTEK)* (pp. ¹⁰ 352-356). Batam: Universitas Putera Batam.
- Rawis, J. E., & Pangemanan, S. P. (2023). Strategi Bauran Pemasaran Usaha Catering Miracle di Kecamatan Ranotana Weru Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*, 3672-3679.
- ⁵ Sari, T. N., Pradipto, M., & Hartini, S. (2021). Sosialisasi Perbaikan Metode Kerja Dengan Prinsip 5S Berdasarkan Identifikasi Hazard di CV. Epen Garage X Azizskip. *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 9-14.
- Soerahman, Saputra, R., Fadilah, A. N., & Rasyia, M. S. (2023). ¹² Implementasi Kaizen 5S Untuk Perbaikan Kantin di Kampus Unimar. *Konferensi Nasional Penelitian dan Pengabdian (KNPP)* (pp. 307-312). Karawang: Universitas Buana Perjuangan Karawang.
- ⁷ Sylvia. (2020). Implementasi Metode 5S Sebagai Usulan Perbaikan dan Pengembangan Manajemen Operasional dan Area Kerja di CV. Gatsu Jaya Perkasa Abadi. *Journal Industrial Engineering & Management Research (JIEMAR)*, 306-312.
- ⁴ Yudha, B. P. (2021). Rencana Bisnis Pengembangan Usaha Katering "Paon Jahe Sereh Catering". *Jurnal Manajemen Bisnis dan Kewirausahaan*, 201-206.

Sosialisasi Prinsip 5S di Dapur UMKM Katering Depok

ORIGINALITY REPORT

20%

SIMILARITY INDEX

20%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	jiemar.org Internet Source	8%
2	journal.amikveteran.ac.id Internet Source	2%
3	ejournal.upbatam.ac.id Internet Source	2%
4	journal.untar.ac.id Internet Source	1%
5	repository.unika.ac.id Internet Source	1%
6	journal.fdi.or.id Internet Source	1%
7	jurnal.utu.ac.id Internet Source	1%
8	hkln.kemenag.go.id Internet Source	1%
9	Ni Made Sri Meliandari, Rachmad Utomo. "Tinjauan Penyebab Rendahnya Kepatuhan Pajak Penghasilan UMKM Kuliner Khas Bali di	<1%

Kabupaten Badung", JURNAL PAJAK INDONESIA (Indonesian Tax Review), 2022

Publication

10	jurnalsyntaxadmiration.com Internet Source	<1 %
11	docobook.com Internet Source	<1 %
12	journal.ubpkarawang.ac.id Internet Source	<1 %
13	fis.unj.ac.id Internet Source	<1 %
14	news.bsi.ac.id Internet Source	<1 %
15	www.scribd.com Internet Source	<1 %
16	anzdoc.com Internet Source	<1 %
17	bem.fkg.ugm.ac.id Internet Source	<1 %
18	docplayer.info Internet Source	<1 %
19	ejurnal.bppt.go.id Internet Source	<1 %
20	eprints.uty.ac.id Internet Source	<1 %

21	id.scribd.com	<1 %
Internet Source		

22	kodam1-bukitbarisan.mil.id	<1 %
Internet Source		

23	text-id.123dok.com	<1 %
Internet Source		

24	ukm2016.wordpress.com	<1 %
Internet Source		

Exclude quotes	Off
----------------	-----

Exclude matches	Off
-----------------	-----

Exclude bibliography	Off
----------------------	-----