



Penerapan Manajemen Perubahan Pada Pengembangan Pondok Ikan Bakar

Bayu Amanda¹, Mahmuda Sitorus², Adi Purnama³, Dendi Hafizkri⁴, Rifki Eka Wijaya⁵, Ramdani Bayu Putra⁶

Universitas Putra Indonesia YPTK Padang

Korespondensi penulis: bayuamand@gmail.com

***Abstract.** Changes in people's consumption patterns and increasingly fierce business competition encourage the need for adaptation and innovation in the culinary industry. This research explores the change process from management aspects, adaptation strategies, and innovation implementation to strengthen and expand the reach of grilled fish huts in a developing market. Qualitative methods were used to collect data from business owners, customers, and industry analysts, providing in-depth insight into how change management was used to strengthen the grilled fish hut amidst market dynamics. The results show that implementing the right change strategy can increase the competitiveness and sustainability of the grilled fish hut business in the face of rapid market changes. The implications of this research provide insight for culinary business owners in managing change to increase their competitiveness and business growth.*

Keywords: Change, Change Management, Pondok Ikan Bakar, Strategic.

Abstrak Perubahan dalam pola konsumsi masyarakat dan persaingan usaha yang semakin ketat mendorong perlunya inovasi dalam industri kuliner. Penelitian ini menggali proses perubahan dari aspek manajemen, strategi adaptasi, dan implementasi inovasi untuk memperkuat dan memperluas jangkauan pondok ikan bakar dalam proses pasar yang berkembang. Metode kualitatif yang digunakan untuk mengumpulkan data dari pemilik usaha, pelanggan, dan analisis industri, memberikan wawasan mendalam tentang bagaimana manajemen perubahan digunakan untuk memperkuat pondok ikan bakar di tengah dinamika pasar. Hasil menunjukkan bahwa penerapan strategi perubahan yang tepat mampu meningkatkan daya saing dan keberlangsungan usaha pondok ikan bakar dalam menghadapi perubahan pasar yang cepat. Implikasi dari penelitian ini memberikan wawasan bagi pemilik usaha kuliner dalam mengelola perubahan untuk meningkatkan daya saing dan pertumbuhan usaha mereka.

Kata kunci: perubahan, manajemen perubahan, pondok ikan bakar, strategis.

LATAR BELAKANG

Pada era di mana preferensi konsumen dan tuntutan pasar berubah dengan cepat, pondok ikan bakar sebagai bagian dari industri kuliner harus mampu beradaptasi untuk tetap relevan dan berkembang. Artikel ini akan merinci langkah-langkah konkret penerapan manajemen perubahan dalam konteks spesifik pondok ikan bakar, mulai dari restrukturisasi menu, penggunaan teknologi untuk meningkatkan efisiensi, hingga pengelolaan tim untuk menciptakan lingkungan yang responsif dan inovatif. Dengan menggali penerapan strategi adaptif ini, artikel ini bertujuan untuk memberikan panduan praktis bagi pemilik usaha kuliner agar dapat menghadapi dinamika industri dengan lebih percaya diri dan berhasil mengembangkan pondok ikan bakar mereka.

Pondok ikan bakar bukan hanya sebuah tempat makan, tetapi juga sebuah bisnis yang menuntut keberlanjutan dan adaptasi terhadap perubahan. Dalam era dinamis industri kuliner, penerapan manajemen perubahan menjadi krusial untuk mengembangkan pondok ikan bakar, memastikan keberlanjutan bisnis, dan memenuhi harapan konsumen yang terus berubah. Dalam artikel ini, kita akan menjelajahi bagaimana penerapan strategi manajemen perubahan dapat memberikan pondok ikan bakar landasan yang kokoh untuk bertahan dan tumbuh di tengah arus perubahan yang tak terelakkan.

Dalam konteks ini, penting untuk memahami bahwa bisnis kuliner, termasuk pondok ikan bakar, tidak luput dari tuntutan pasar yang selalu berubah. Dalam Artikel ini akan diulas bagaimana manajemen perubahan dapat diterapkan dengan sukses dalam pengembangan pondok ikan bakar, mulai dari restrukturisasi operasional hingga peningkatan pengalaman pelanggan, untuk mencapai daya saing yang kuat di pasar yang terus berkembang. Dengan mengeksplorasi strategi, tantangan, dan manfaat penerapan manajemen perubahan, artikel ini akan menjadi panduan yang bermanfaat bagi para pemilik usaha kuliner yang ingin memperkuat fondasi bisnis mereka di tengah ketidakpastian pasar.

Perubahan yang terjadi pada industri kuliner tentunya membawa dampak yang sangat pesat pula, dampak dari adanya perubahan yang signifikan dapat berpengaruh pada aspek yang ada di masyarakat seperti, ekonomi, budaya, dan lingkungan. Dampak dengan adanya bisnis industri kuliner ini antara lain: (1). Pertumbuhan ekonomi, (2). Pertumbuhan usaha kecil, (3). Pariwisata kuliner, (4). Budaya kuliner, (5). Gaya hidup dan kesehatan, (6). Lingkungan, dan (7). Teknologi. dengan adanya dampak dari industri kuliner sangat kompleks dan beragam, dan dapat berbeda-beda tergantung pada lokasi, budaya, dan tren saat ini. Keberlanjutan dan tanggung jawab lingkungan semakin menjadi perhatian dalam industri ini, dengan upaya untuk mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan dan mempromosikan praktik berkelanjutan.

Perkembangan dan perubahan pada industri kuliner ini memberikan dampak positif banyak bagi masyarakat yang mana teknologi lah yang bereperan besar terhadap perubahan industri kuliner di Indonesia. Perkembangan teknologi di bidang industri kuliner adalah kemunculan melucular gastronomy. Keberadaannya mulai di kenal sejak tahun 1988 oleh Nicholas Kuri dan Gerve This dan Kimia. Hasil teknik memasak ini adalah makanan yang inovatif secara tampilan dan rasa saat di konsumsi. Perkembangan teknologi di bidang industri kuliner di buktikan dengan adanya platform yang mempermudah masyarakat untuk memesan online. Hal ini membuktikan adanya perkembangan teknologi di bidang industri memberikan manfaat bagi kehidupan masyarakat secara umum maupun bagi para pebisnis yang menjalankan usaha kuliner.

Dengan adanya kemajuan dan perkembangan teknologi juga dapat memudahkan para pebisnis dalam bidang kuliner untuk mempromosikan produk kuliner yang di jualnya. Tak hanya itu, keberadaan teknologi semakin canggih juga membuat para pebisnis saling bersaing dan melakukan inovasi baru untuk produk kuliner yang di jualnya. Dengan begitu adanya teknologi membuat bisnis kuliner lebih cepat, efisien sehingga dapat sekaligus lebih menguntungkan bagi pebisnis di bidang kuliner

METODE PENELITIAN

Lokasi tempat pelaksanaan Project Based learning (PBL) ini adalah di Pondok Ikan Bakar Aru Lubeg Jl. Lubuk Begalung Nan xx, Kota Padang. Metode pada pra pengumpulan data dalam kegiatan Project Based Learning (PBL) yang kami gunakan adalah sebagai berikut:

- a. Tim Project Based Learning (PBL) mendiskusikan lokasi yang akan di jadikan sebagai tempat pengerjaan PBL.
- b. Pembuatan proposal sebagai syarat di berikan surat izin untuk melakukan sebuah PBL ke lokasi yang akan di kunjungi.
- c. Penyusunan penjadwalan kunjungan yang di lakukan selama 2x observasi, wawancara untuk mencari masalah pada lokasi PBL.
- d. Dokumentasi hasil kegiatan PBL berupa wawancara, obsrvasi, dan video.
- e. Membuat laporan hasil dari kegiatan PBL.

Metode pengumpulan data dalam kegiatan Project Based Learning (PBL) yang kami gunakan adalah sebagai berikut:

- a. Metode observasi, yaitu teknik pengumpulan data dalam penelitian ini kami mengunjungi langsung tempat yang akan kami jadikan objek. Hal ini kami lakukan untuk mencari permasalahan yang akan kami teliti.
- b. Metode wawancara, yaitu sebuah teknik pengumpulan data yang kami lakukan dalam objek penelitian dengan menanyakan secara langsung kepada narasumber.
- c. Metode dokumentasi, yaitu teknik pengumpulan data yang secara langsung namun melalui sebuah dokumen.

Dalam pelaksanaan Project Based Learning (PBL) yang dilakukan di Pondok Ikan Bakar Aru Lubeg ini kami laksanakan dengan 2x pertemuan yang mana sebelum melakukan observasi terkait objek kami meminta waktu terlebih dahulu kepada pemilik, dalam pertemuan pertama pada 20 Oktober 2023 kami menanyakan bagaimana pondok ikan bakar ini didirikan. Pemilik sendiri memberi pernyataan pondok ikan bakar ini berdiri sejak tahun 2009 yang mana dalam tahap perluasan dan perubahan perkembangan beliau mengangsur lahan nya mulai dari 7x10 menjadi 14x20. Dalam pertemuan kedua pada 2 November 2003 terdapat sebuah masalah terkait usaha yang pemilik jalankan baru-baru ini, yang mana prospek dari Cafe yang pemilik beri nama "Cafe Aru dan Resto" tidak berjalan sesuai dengan yang diharapkan.



Gambar 1. Pertemuan pertama dan kedua

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Dalam kunjungan yang di lakukan selama 2x pertemuan tersebut kami menemukan sebuah hasil yang mana dalam pembahasan tersbut kami menemukan ternyata pemilik telah menerapkan dengan baik manajemen perubahan tersebut dalam pengembangan Pondok Ikan Bakar Aru Lubeg tersebut yaitu sebagai berikut:

1. Mission Chages

Pondok Ikan Bakar Aru Lubeg ini mengalami perkembangan dan perubahan dari waktu ke waktu sebagai berikut:

- a. Pondok Ikan Bakar yang berlokasi di lubuk begalung atau dikenal dengan Pondok Ikan Bakar Aru Lubeg yang didirikan pada januari 2009, mengalami perubahan dengan perluasan lokasi yang awal nya hanya berkisaran 7x10 sekarang telah menjadi 14x20. Untuk infrastruktur, perkembangan yang terjadi berupa tata letak penyusunan tempat makan yang menjadi perubahan ataupun perbedaan dari yang dulu dan sekarang yaitu penambahan tempat makan yang berupa lesehan.
- b. Pondok Ikan Bakar kemudian melakukan perkembangan dengan melakukan perluasan lokasi (cabang) yang didirikan pada tahun 2014 di ByPass atau di kenal dengan Pondok Ikan Bakar ByPass.
- c. Pada tahun 2019 didirikan kembali cabang Pondok Ikan Bakar yang berlokasi di bungus.
- d. Inovasi produk

Inovasi produk adalah menciptakan produk baru yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen sehingga muncul minat beli produk tersebut, yang diharapkan dapat direalisasikan melalui keputusan pembelian. Pondok Ikan Bakar melakukan inovasi produk berupa penambahan menu yang mana penambahan menu tersebut dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan. Inovasi produknya ialah Ayam bakar, dan menyediakan jenis ikan lainnya termasuk ikan laut.

e. Visi baru

Pemilik memiliki visi baru yang mana akan mencoba membuka Pondok Ikan Bakar di solok yang mana menurut observasi pemilik belum ada yang mendirikan Pondok Ikan Bakar disana untuk itu perubahan ini merupakan visi baru pemilik.

2. Strategic Changes

Pondok Ikan Bakar didirikan oleh perseorangan dan pelaksanaan usaha tidak terikat dengan pihak manapun. Untuk pengolahan dan pengendalian dilakukan secara langsung oleh pemilik Pondok Ikan Bakar. Untuk Cabang usaha sendiri dilakukan oleh orang terpercaya untuk mengelolanya

3. Operational

Untuk jam operasional Pondok Ikan Bakar dibuka jam 09.00 – 22.00.

4. Tecnological Changes

Perubahan yang terjadi pada teknologi di Pondok Ikan Bakar adalah penggunaan aplikasi penjualan seperti, gofood, maxim food, Shopefood dll, dan juga pembayaran yang sudah menggunakan aplikasi majoo, Qris, dan Debit/Kredit. Pemilik Pondok Ikan Bakar Aru Lubeg mulai menggunakan teknologi ini pada tahun 2019.

5. Attitudes and Behaviors Of Personal Changes

Pondok Ikan Bakar memiliki budaya organisasi sendiri yang telah ada sejak berdirinya Pondok Ikan Bakar Aru Lubeg dan juga diterapkan di cabangnya, yaitu:

a. Evaluasi

Pemilik memantau kegiatan atau pekerjaan karyawan nya secara langsung dan memastikan mereka melakukan pelayanan sesuai dengan aturan yang telah diterapkan oleh Pondok Ikan Bakar. Jika karyawan melakukan kesalahan pemilik akan melakukan meeting atau evaluasi yang dimana

biasanya akan dilaksanakan pada 10 hari sekali. Hal ini tidak hanya membahas tentang kesalahan karyawan melainkan juga membahas bagaimana Pondok Ikan Bakar untuk kedepannya.

b. waktu istirahat

pemilik menerapkan budaya berupa waktu istirahat yang mana memberikan istirahat selama 2 jam namun secara bergantian.

Dalam manajemen perubahan yang telah diimplementasikan oleh pemilik Pondok Ikan Bakar Aru Lubeg ternyata terdapat masalah pada salah satu usahanya yaitu permasalahan dalam pengelolaan Cafe Aru dan Resto yang mana masalah tersebut adalah sebagai berikut:

Keterangan	Masalah	Solusi
Pendapatan	Cafe Aru dan Resto mengalami kerugian karena beberapa sebab, yaitu: Pelanggan hanya membeli 1 produk, masa Cafe bertahan hanya 2-4 bulan akibat hal ini kini pemilik memfakumkan Cafe tersebut.	Akibat vakum tidak adanya pendapatan dari Aru Cafe dan Resto pemilik sebagai seorang pebisnis memutarakan ide dengan menyewakan tempat untuk acara-acara, seperti politik, acara sekolah dlll.
Pelanggan	Dari pemantaunya pemilik menyadari bahwa Cafe dan Pondok Ikan Bakar sangat berbeda, yaitu: 1. Pondok Ikan Bakar pelanggan akan segera pergi kemudian membayar pesanan setelah selesai makan. 2. Cafe pelanggan tidak meninggalkan makanan setelah makan tapi mereka kan berlama-lama untuk segelas kopi saja.	Pelanggan yang dituju untuk penyewa tempat adalah anak-anak TK yang mengadakan sebuah lomba, dan orang-orang politik.

Prospek kerja	Pemilik berpikir jika pengelolhan nya sama dengan pondok ikan bakar sehingga dalam pengelolhana nya pemilik melakukan kekeliruan yang membuat prospek kerja “Cafe Aru dan Resto” tidak tercapai sesuai planing.	Prospek kerja yang di lakukan pemilik saat ini dengan menyediakan makanan sesuai request pelanggan saat adanya acara.
---------------	---	---

Tabel 1. Masalah dan solusi Pemilik Pondok Ikan Bakar

PEMBAHASAN

Dari hasil Project Based Learning (PBL) yang di laksanakan pada Pondok Ikan Bakar Aru Lubeg ada beberapa implikasi mengenai tren dalam perkembangan teknologi memang sangat baik mengikuti tren-tren tersebut akan tetapi penanganan setiap usaha sangat berbeda dengan apa yang telah di jalankan untuk itu penggunaan tren sangat bagus jika di terapkan secara langsung dengan membawa ahli nya namun akan percuman jika penerapan tersbut tidak di lakukan sesuai prospek yang seaharsunya.

Dalam hal ini Perkembangan dan perubahan pada industri kuliner ini memberikan dampak positif banyak bagi masyarakat yang mana teknologi lah yang bereperan besar terhadap perubahan industri kuliner di indonesia. Perkembangan teknologi di bidang industri kuliner di buktikan dengan adanya platfrom yang mempermudah masyarakat untuk memesan online. Hal in membuktikan adanya perkembangan teknologi di bidang industri memberikan manfaat bagi kehidupan masyarakat secara umum maupun bagi para pebisnis yang menjalankan usaha kuliner.

KESIMPULAN

Penerapan manajemen perubahan pada perkembangan pondok ikan bakar menjadi fokus utama. Penekanan di berikan pada adaptasi terhadap perubahan teknologi, kenutuhan pasar yang berubah, dan dinamika lingkungan sebagai langkah penting. Melalui strategi adaptif ini, pondok ikan bakar ini, pondok ikan bakar dapat meningkatkan daya saing, efisiensi operasional, dan memberikan pengalaman yang lebih baikk kepada pelanggan. Proses perubahan tersebut mencakup pembaruan dalam proses produksi, penggunaan teknologi yang lebih efisien, serta penyesuaian dalam menanggapi kebutuhan pasar yang

berubah. Semua upaya ini bertujuan untuk menciptakan pondok ikan bakar yang lebih inovatif, responsif dan kompetitif pasar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Demikianlah hasil Project Based Learning yang telah kami laksanakan penulis berharap dapat menambah wawasan dan pengetahuan untuk penulisan berharap mendapatkan saran dan masukan yang membangun.

DAFTAR REFERENSI

- Wibowo, (2006), pengantar manajemen perubahan, pemahan tentang mengelolah perubahan dalam manjemen, ALFABETA, Indonesia.
- Yudhiet Fajar Dewanta, Farah Levyta, (2022), Jelajahi Kuliner Khas Betawi, CV. Bintang Semesta Media IKAPI Nomor.147/DIY/2021, Yogyakarta 57773.
- Ir. Yusup Suwandono, Vivie Vijaya Laksmi, (2019), Manajemen Perubahan Menuju Organisasi Berkinerja Tinggi, CV. Budi Utama, Yogyakarta 55581.
- Nugroho Setiadi, J. Perilaku Konsumen Konsep dan Impikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran (Jakarta; Predana Media, 2003).
- Disman Bahri, N. Y. (2017). Laporan Observasi SD Negeri Perumnas Kec. Rappocini Makasar.
- Manajemen perubahan dan pengembangan organisasi* , 14.
- Update, B. (2023, september 29). *Contoh perkembangan teknologi di bidang industri kuliner dan manfaatnya*. Retrieved from <http://kumparan.com/berita-update/contoh-perkembangan-teknologi-di-bidang-kuliner-dan-manfaatnya-21HbyiAh3Y0>