

***PEMBUATAN BOOTH CONTAINER BAGI USAHA KULINER
DALAM UPAYA PENCEGAHAN PENYEBARAN COVID-19
DI DESA RUMAHTIGA – KOTA AMBON***

¹⁾Nanse H. Pattiasina, ²⁾Semuel Holle, ³⁾Izaak Keppy

^{1,2,3)}Teknik Mesin Politeknik Negeri Ambon

¹⁾ nanse.henny.pattiasina@gmail.com

ABSTRAK

Persoalan ekonomi dan kesehatan merupakan komponen yang tak terpisahkan dari lanskap (*landscape*) ekonomi negara. Di masa pandemic Covid-19, berawal dari kondisi *lockdown*, WFH (*Work From Home*), Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat sampai dengan kebutuhan *new normal*, memerlukan penanganan yang urgent, baik dari pemerintah sampai dengan pengusaha kuliner di seputaran desa Rumahtiga. Kendala yang dihadapi saat ini, diantaranya tempat berjualan hanya menggunakan meja kayu dengan beratapkan terpal, dimana saat musim hujan maka daerah sekitar akan tergenang oleh air, proses transaksi jual beli masih dilakukan secara langsung (bertatap muka) dan tunai, tidak menggunakan masker, tidak tersedia peralatan cuci tangan dan pengemasan makanan (keadaan hangat atau panas) yang tidak higienis karena berbahan dasar plastik. Sehingga dilakukan pembuatan *booth* kuliner sebagai fasilitas pendukung bagi usaha kuliner. Metode yang digunakan adalah pengelasan SMAW. Hasil kegiatan menunjukkan ketersediaan satu buah *booth container* bagi usaha kuliner ukuran 125 x 150 x 200 cm, rangka *booth* berbahan dasar pipa besi *hollow galnavis*, dinding dan atap menggunakan bahan *zink* spandek, satu buah kotak untuk tempat pembayaran transaksi secara tunai yang difungsikan dengan cara digeser, sisi depan *booth* terpasang kaca *acrylic* dengan letak 2 celah bukaan menggunakan engsel untuk transaksi pengambilan dan penerimaan makanan hasil penjualan serta satu buah tempat pencuci tangan yang difungsikan secara konvensional.

***Kata kunci:* booth container; kuliner; covid-19; rumahtiga; ambon**

I. PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi

Persoalan kesehatan merupakan komponen yang tak terpisahkan dari *landscape* ekonomi negara. Penanganan terhadap sektor tersebut di tengah kondisi pandemi Covid-19 seperti saat ini, harus berjalan secara beriringan dan terpadu. Melalui Peraturan Presiden (Perpres) Nomor 82 Tahun 2020 tentang Komite Penanganan *Corona Virus Disease* (Covid-19) dan Pemulihan Ekonomi Nasional, hal ini bertujuan untuk memastikan agar penanganan dan keseimbangan antara kedua sektor tersebut dapat berjalan dengan baik. Penerapan pemberlakuan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) beberapa waktu lalu di Kota Ambon, juga turut memberikan dampak yang urgen terhadap perkembangan kehidupan masyarakatnya, khusus dalam bidang perekonomian. Hal ini terlihat, banyaknya usaha kuliner berbahan dasar makanan siap saji dan makanan jadi di restoran atau rumah makan, secara digitalisasi berproses dalam memasarkan produk makanannya secara COD (*cash on delivery*), menggunakan metode pembayaran *online* GrabFood atau transaksi lainnya dengan fitur GoPay. Untuk usaha kuliner yang berorientasi pada skala kecil, proses penjualan bahan makanan jadi tersebut, seringkali dilakukan secara langsung atau bertatap muka dengan pembeli. Artinya cara seperti ini membutuhkan waktu, untuk dapat melayani pembeli secara bergiliran, disertai cara pembayaran yang bersifat tunai. Salah satunya dikerjakan juga oleh beberapa ibu rumahtangga yang bergelut dalam proses penjualan makanan jadi di desa Rumahtiga. Usaha ini dikategorikan sebagai usaha produktif, karena setiap harinya (senin – sabtu), dimulai pukul 06.00 WIT – 14.00 WIT, proses penjualan ini telah dilakukan. Lokasi penjualannya adalah di pasar rumahtiga, dengan mengandalkan meja kayu yang tertutup material seng pada bagian atasnya, digelarlah beberapa jenis makanan yang akan dijual dengan mengandalkan bahan plastik sebagai penutupnya.

Gaung pemerintah pusat sampai dengan pemerintah kota Ambon, dalam memutus mata rantai penyebaran COVID-19 terus digalakkan. Dengan melihat kondisi masyarakat seperti yang dilakukan oleh ibu-ibu rumahtangga tersebut, realitanya belum memenuhi standar protokol kesehatan dalam memerangi penularan COVID-19. Misal penjualan belum menggunakan masker atau pelindung wajah (*face shields*), proses pembayaran masih terjadi secara *cash* (tunai) yang sangat rentan terpapar oleh virus, penempatan makanan yang

digelar hanya bertutupan bahan plastik, masih tergolong belum terlalu higienis untuk sisi kesehatannya, karena makanan dalam kondisi panas langsung dimasukkan dalam plastik yang kemudian diatur rapi untuk memudahkan pelayanan secara cepat dimana harga per bungkus adalah Rp.5000 – Rp 10.000. Tidak tersedianya peralatan pencuci tangan seperti air dan sabun, yang berfungsi untuk membasuh tangan setelah melakukan transaksi pembayaran atau proses pembungkusan makanan, dan faktor lainnya. Sehingga berdasarkan permasalahan ini, akan dilengkapi *booth container* untuk usaha kuliner. Menurut Hendrik Wiranata, 2019, dikemukakan bahwa difungsikannya *booth stand* untuk pedagang kaki lima/UKM bertujuan mempermudah cara berjualan dengan ketersediaan fungsi rak sebagai tempat penyimpanan alat masak. Desain *booth stand* ini berupa gaya minimalis yang mengusung tema budaya Madura. Penelitian Venta Clarisa Exstrilia, 2018, menjelaskan bahwa gaya hidup masyarakat yang kian menyukai *street food*, dapat memberikan inovasi pengembangan terhadap *booth* dengan memberikan fungsi diantaranya, meja dan kursi yang menjadi satu kesatuan dengan *booth* tersebut. Sistem yang digunakan adalah *one package* dan sistem *knockdown*. Sehingga *booth* tersebut layak untuk menarik perhatian pembeli dengan memberikan sentuhan keunikan, ringan, universal, *moveable*, *one package*, dan *all in one*. Choirul Anam, 2017, mengemukakan bahwa melalui introduksi *booth* UKM, mitra dapat memanfaatkan *booth* sebagai media promosi dalam memperluas pemasaran ke segmentasi konsumen kelas menengah atas. *Booth* ini menciptakan *brand awarness* kepada konsumennya bahwa kue leker yang merupakan jajanan tradisional populer di Jawa Tengah yaitu di Kota Semarang dan Surakarta, bukan lagi sebagai makanan pinggir jalan tetapi sudah menjadi makanan tradisional sekelas makanan jajanan modern. Meliana, dkk, 2017, menjelaskan bahwa perancangan interior untuk memperkuat brand Leker Boss dengan memberikan beberapa alternatif model yaitu, model interior bistro Leker Boss di tempat permanen, model *booth* Leker Boss semi permanen, serta model *mobile booth* Leker Boss yang efisien untuk aktifitas komersial berpindah. Dian Agustin, 2015, menjelaskan bahwa perancangan *booth* yang bersifat *knockdown* untuk produk olahan hasil tambak menggunakan beberapa bagian material yang ramah lingkungan dengan karakter material yang bisa diperbaharui, didaur ulang dan rendah penghabisan energy. Lisa Agustin, 2014, mengemukakan bahwa perancangan

modular *indoor booth* merupakan salah satu inovasi sistem display dalam interior ruang pameran. Penggabungan sistem modular dan sistem bongkar-pasang yang diaplikasikan dalam perancangan ini dapat memberikan kemudahan dalam berbagai aspek, seperti pemasangan, pengangkutan dan penyimpanan. Keunggulan desain ini adalah sistem display dapat disesuaikan dengan berbagai kondisi dalam ruang pameran. Juga mampu menciptakan keragaman bentuk display dari satu set *booth* pameran. Penggunaan material yang seefisien mungkin dapat mendukung usaha dunia dalam mengatasi pemanasan global. Ismail Nur Rachman, 2013, dijelaskan bahwa hasil perancangan media pengembangan promosi rumah makan Ayam Panggang Ess Pas di daerah Bantul Yogyakarta, berupa media utama (*prime media*) dan media pendukung (*supporting media*). Media utama yang digunakan yaitu *booth*, ukurannya yang relatif besar, frekuensi keberadaannya tinggi, menarik dan bisa langsung dilihat oleh *audience*. Sedangkan media pendukung, antara lain *neon-box*, nota, iklan *display*, *packaging*, kartu nama, nomor meja, papan nama, seragam, *roll banner*, *hanging display* dan *mobile branding*. Hasil *booth container* menggambarkan isian *booth* tersebut yang dilengkapi dengan peralatan pencuci tangan pada sisi dalam *booth*, pengaman berbahan dasar *acrylic* yang dipasang sebagai jendela pada sisi depan *booth* dimana pada sisi bawah kaca *acrylic* dibuat bukaan ukuran 50 x 25 cm (2 buah) dari panjang seluruh jendela yang difungsikan untuk transaksi pengambilan makanan, serta kotak tempat peletakkan uang pada sisi kanan *booth* bertujuan untuk transaksi pembayaran secara tunai. Terpasang satu buah pintu dan satu buah jendela pada bagian kanan *booth* serta satu buah jendela pada bagian kiri. Untuk penempatan makanan, dibuat meja pada sisi dalam *booth* yang terpasang secara horizontal (dapat dilipat apabila tidak digunakan, untuk memperluas akses bergerak di dalam *booth*) serta satu buah meja pada sisi luar tepat didepan *booth* (dapat dilipat).

1.2 Tujuan Kegiatan

Tujuan kegiatan adalah menciptakan bentuk "*booth container*" yang mengakomodir kebutuhan *new normal* bagi kelompok usaha kuliner di desa Rumahtiga.

1.3 Manfaat Kegiatan

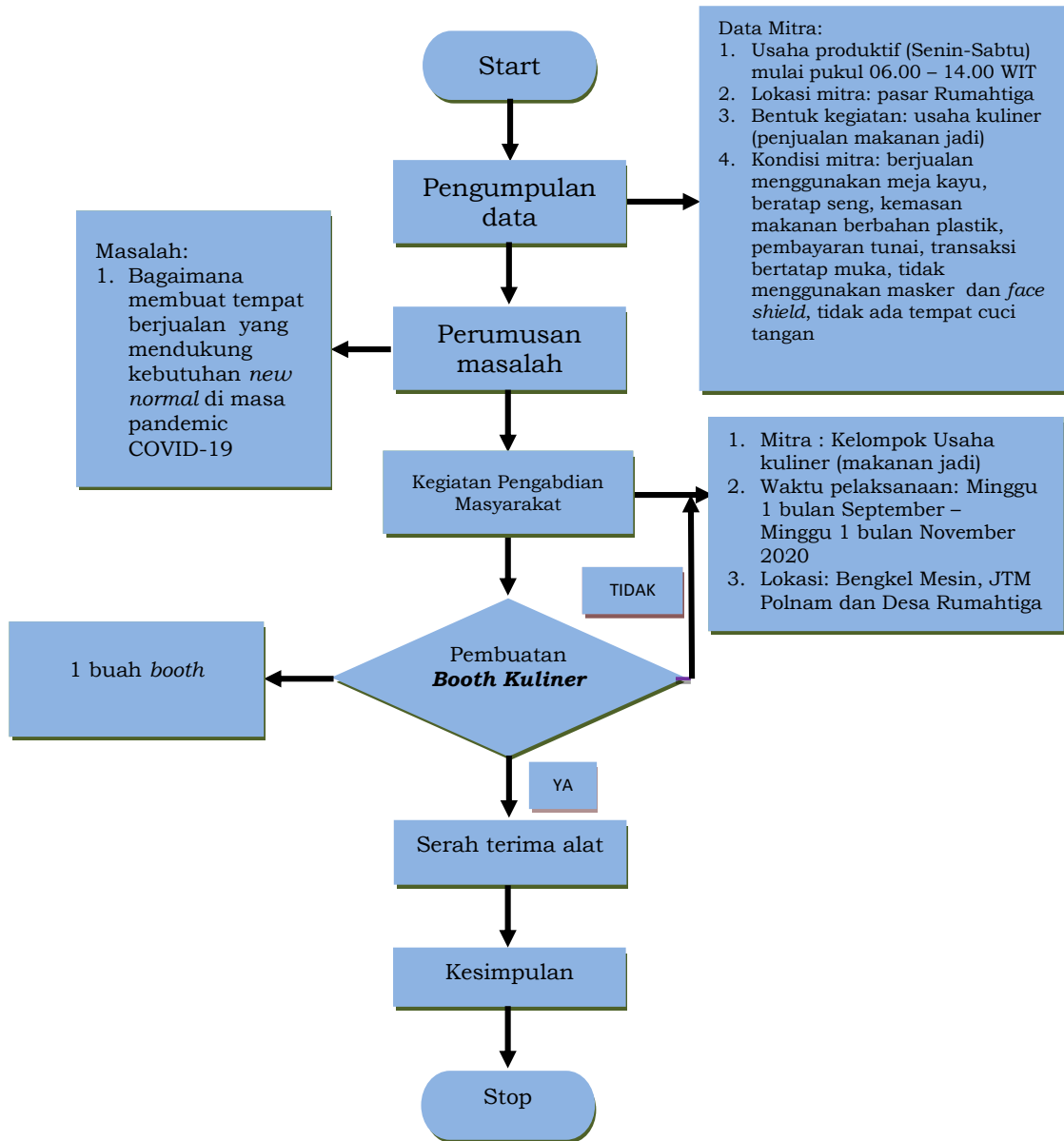
Manfaat kegiatan, adalah:

1. Membawa perubahan paradigma mitra dalam menjalankan usaha yang lebih sehat dan bersih dengan memperhatikan dan menjalankan protokol kesehatan sebagai anjuran pemerintah di masa *new normal* pandemic COVID-19.
2. Sebagai bentuk atau model bagi pemerintah Negeri Rumahtiga yang bertujuan menata dan mengembangkan usaha-usaha mitra sejenis, sebagai “*icon*” pusat kuliner makanan jadi.
3. Memberikan solusi perbaikan serta inovasi yang berdaya saing. terhadap berbagai macam permasalahan mitra, terkait bidang usaha yang ditekuni oleh mitra di masa pandemic Covid-19 saat ini.

II. METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan kegiatan adalah:

1. Rapat koordinasi tim pengabdian untuk langkah persiapan pembuatan *booth* kuliner (makanan jadi), sesuai hasil rancangan (desain), berdasarkan tupoksi masing-masing tim pengabdian sesuai rencana dan jadwal kegiatan.
2. Pelaporan kegiatan pengabdian masyarakat pembiayaan PNBPN Polnam kepada pimpinan Jurusan Teknik Mesin untuk tujuan penggunaan fasilitas laboratorium atau bengkel, melalui pengaturan dan desposisi surat ijin penggunaan Laboratorium.
3. Persiapan peralatan dan bahan
4. Proses pembuatan *booth container* bagi usaha kuliner sesuai rencana kerja tim pengabdian.
5. Pelaksanaan monitoring dan evaluasi.
6. Proses serah terima produk/barang ke pihak mitra.
7. Sistematika kegiatan :



Gambar 1. Sistematika kegiatan

III. HASIL KEGIATAN

Hasil kegiatan, adalah:

A. Proses persiapan

Proses persiapan pembuatan *booth* container bagi usaha kuliner, meliputi:

1. Persiapan laboratorium untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

2. Pemasangan spanduk kegiatan ukuran 1,5 x 3 m, pada Bengkel Mesin (Laboratorium Pengelasan SMAW), Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Ambon.
3. Persiapan alat dan bahan.
4. Pemasangan desain gambar kerja pada *standing job sheet* yang telah tersedia.

B. Proses kerja

Proses kerja, meliputi:

B.1. Tahapan Pengukuran dan pemotongan pipa besi *hollow* ukuran 4 x 4 cm, meliputi:

1. Penempatan pipa besi *hollow* galvanis ukuran 4 x 4 cm dengan tebal 2 mm pada meja kerja.
2. Proses penandaan pada pipa besi *hollow* galvanis ukuran 4 x 4 cm dengan tebal 2 mm menggunakan mistar siku dan penggores, dengan panjang (p) = 125 cm, sejumlah 6 buah.
3. Proses penandaan pada pipa besi *hollow* galvanis ukuran 4 x 4 cm dengan tebal 2 mm menggunakan mistar siku dan penggores, dengan panjang (p) = 150 cm, sejumlah 6 buah.
4. Proses penandaan pada pipa besi *hollow* galvanis ukuran 4 x 4 cm dengan tebal 2 mm menggunakan mistar siku dan penggores, dengan panjang (p) = 185 cm, sejumlah 7 buah.
5. Proses penandaan pada pipa besi *hollow* galvanis ukuran 4 x 4 cm dengan tebal 2 mm menggunakan mistar siku dan penggores, dengan panjang (p) = 15 cm, sejumlah 6 buah.
6. Proses penandaan pada pipa besi *hollow* galvanis ukuran 4 x 4 cm dengan tebal 2 mm menggunakan mistar siku dan penggores, dengan panjang (p) = 200 cm, sejumlah 2 buah
7. Penempatan pipa besi dengan posisi horizontal, kemudian mensejajarkan garis ukuran gambar sesuai sisi potong pada mesin gerinda tangan.
8. Mesin gerinda pada posisi *on*, maka dilakukan pengerjaan pemotongan pipa besi.
9. Proses pemotongan pipa besi *hollow* galvanis ukuran 4 x 4 cm dengan tebal 2 mm dilakukan berulang sesuai ukuran gambar yang telah ada, sampai dengan selesainya.

B.2. Tahapan Pengukuran dan pemotongan pipa besi *hollow* ukuran 2 x 4 cm, meliputi:

1. Penempatan pipa besi *hollow* galvanis ukuran 2 x 4 cm dengan tebal 1,5 mm pada meja kerja.
2. Proses penandaan pada pipa besi *hollow* galvanis ukuran 2 x 4 cm dengan tebal 1,5 mm menggunakan mistar siku dan penggores, dengan panjang (p) = 125 cm, sejumlah 13 buah.
3. Proses penandaan pada pipa besi *hollow* galvanis ukuran 2 x 4 cm dengan tebal 1,5 mm menggunakan mistar siku dan penggores, dengan panjang (p) = 150 cm, sejumlah 12 buah.
4. Proses penandaan pada pipa besi *hollow* galvanis ukuran 2 x 4 cm dengan tebal 1,5 mm menggunakan mistar siku dan penggores, dengan panjang (p) = 185 cm, sejumlah 10 buah.
5. Proses penandaan pada pipa besi *hollow* galvanis ukuran 2 x 4 cm dengan tebal 1,5 mm menggunakan mistar siku dan penggores, dengan panjang (p) = 100 cm, sejumlah 4 buah.
6. Proses penandaan pada pipa besi *hollow* galvanis ukuran 2 x 4 cm dengan tebal 1,5 mm menggunakan mistar siku dan penggores, dengan panjang (p) = 155 cm, sejumlah 3 buah
7. Penempatan pipa besi dengan posisi horizontal, kemudian mensejajarkan garis ukuran gambar sesuai sisi potong pada mesin gerinda tangan.
8. Mesin gerinda pada posisi *on*, maka dilakukan pengerjaan pemotongan pipa besi.
9. Proses pemotongan pipa besi *hollow* galvanis ukuran 2 x 4 cm dengan tebal 1,5 mm dilakukan berulang sesuai ukuran gambar yang telah ada, sampai dengan selesainya.



Gambar 2. Proses pengukuran dan pemotongan

B.3. Tahapan pengelasan adalah:

1. Pengelasan masing-masing rangka bawah dan atas *booth* ukuran 125 x 150 cm.
2. Penyambungan rangka bawah dan atas *booth* dengan tinggi 185 cm.
3. Pengelasan bagian pintu dan rangka tengah *booth*
4. Pengelasan besi *hollow* 2 x 4 cm pada tiap sisi rangka yang telah tersambung sebagai penahan dinding spandek.
5. Pengelasan bagian rangka pintu dan jendela, sesuai desain gambar.
6. Pengelasan besi *hollow* 2 x 4 cm untuk rangka meja.
7. Pengelasan rangka atap dan kaki-kaki *booth*
8. Pemasangan *list plank* kanal C baja ringan.
9. Penggantungan pintu dan jendela dan meja lipat



Gambar 3. Proses pengelasan

B.4. Tahapan pengecatan rangka adalah:

1. Menghaluskan dan merapikan hasil pengelasan menggunakan gerinda poles.
2. Proses dumpul untuk setiap celah penyampungan pipa besi hasil pengelasan.
3. Pengecatan dasar menggunakan epoxy.

B.5. Tahapan pemasangan *zink* spandek adalah:

1. Proses pengukuran dan pemotongan *zink* spandek, sesuai penempatan pada rangka *booth*.
2. Pemasangan *zink* spandek menggunakan paku rivet.
3. Pemasangan silicon untuk menutupi celah pada dinding spandek.
4. Pemasangan kunci pintu dan jendela dilanjutkan pemasangan alas lantai dan meja

B.6. Tahapan pengecatan *booth* adalah:

1. Pengecatan dasar untuk *zink* spandek menggunakan epoxy.
2. Pengecatan warna primer pada bagian dalam dan luar *booth* menggunakan Nipe 2000.
3. Proses pelapisan cat clear menggunakan Autoglow sebagai pelindung warna primer.

B.7. Tahapan pemasangan *acrylic* adalah:

1. Pengukuran dan pemotongan *acrylic* ukuran 125 x 35 cm, sejumlah = 1 buah.
2. Pengukuran dan pemotongan *acrylic* ukuran 50 x 20 cm, sejumlah = 2 buah.
3. Pengukuran dan pemotongan *acrylic* ukuran 25 x 20 cm, sejumlah = 1 buah.
4. Pengukuran dan pemotongan *acrylic* ukuran 25 x 10 cm, sejumlah = 2 buah.
5. Pengukuran dan pemotongan *acrylic* ukuran 10 x 20 cm, sejumlah = 1 buah.
6. Pengukuran dan pemotongan *acrylic* ukuran 15 x 20 cm, sejumlah = 1 buah.

B.8. Tahapan penggantungan tempat cuci tangan dan pemasangan stiker logo POLNAM dan P3M.

C. Serah terima alat/produk

Implementasi lanjutan dalam kegiatan pengabdian masyarakat bersama dengan mitra adalah kegiatan serah terima alat/produk, yang terdokumentasi berikut ini:



Gambar 4. Serah terima alat/produk

Proses pembuatan *booth* bagi kelompok usaha kuliner (makanan jadi) di desa Rumahtiga, didasarkan antara lain pada tahapan kerja pengukuran dan pemotongan, tahap pengelasan, tahap pengecatan rangka, tahap pemasangan *zink* spandek, tahap pengecatan

booth, tahap pemasangan *acrylic*, tahap penggantungan tempat cuci tangan dan pemasangan stiker logo POLNAM dengan *branded* P3M dan JTM 2020. Spesifikasi *booth* kuliner ini memiliki ukuran panjang (p) = 150 cm, lebar (l) = 125 cm dan tinggi (t) = 200 cm. Material yang digunakan, diantaranya bagian rangka *booth* menggunakan pipa besi hollow galvanis, dinding *booth* menggunakan bahan *zink* spandek, *list plank* dari kanal C baja ringan, bahan pengalas meja dan dasar *booth* menggunakan multiplex. Dipasang *acrylic* pada bagian depan *booth*, yang dilengkapi dengan laci penyimpanan uang, bukaan dengan sistem engsel pada sisi tengah *acrylic* serta wadah pencuci tangan yang difungsikan secara konvensional. Manfaat yang diperoleh melalui ketersediaan *booth* kuliner ini, memberikan dampak higienitas bagi proses penjualan makanan dilihat dari sisi penataan, penyajian dan proses transaksi jual-beli, karena difasilitasi dengan kelengkapan peralatannya, kemudian rasa nyaman juga oleh penjual yang tidak berkontak langsung dengan pembeli karena terlindung pada sisi dalam *booth* dengan terpasangnya *acrylic*. Kurangnya resiko terpapar covid-19, karena proses transaksi secara tunai masih teratasi dengan kotak atau laci penyimpanan uang yang difungsikan secara digeser. Hal ini memberikan dampak positif bagi lingkungan sekitar dalam menjajakan makanan atau hasil jualan dengan memperhatikan faktor kebersihan dan sehat, serta memberikan peluang bagi penjual untuk mendesain mekanismenya berjual yang lebih efektif dan efisien melalui pemanfaatan fasilitas *booth*.

IV. PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini, adalah ketersediaan 1 buah *booth* kuliner ukuran 125 x 150 x 200 cm, berbahan dasar pipa besi *hollow* galvanis (untuk rangka *booth*) dengan dinding dan atap menggunakan *zink* spandek, 1 laci berbentuk kotak untuk tempat pembayaran transaksi secara tunai yang difungsikan dengan cara digeser, sisi depan *booth* terpasang *acrylic* dengan letak 2 celah bukaan menggunakan engsel untuk transaksi pengambilan dan penerimaan makanan hasil penjualan serta 1 buah wadah pencuci tangan yang difungsikan secara konvensional.

4.2. Saran

Proses pengembangan usaha-usaha sejenis di seputaran lokasi mitra (pasar rumah-tiga) dengan memperhatikan kebutuhan *new normal* masa pandemic COVID-19 melalui peningkatan protokol kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Choirul Anam, Erylina Wida R, 2017, "Introduksi *Booth* Sebagai Upaya Meningkatkan *Brand Awareness* Kue Leker Menuju UKM Naik Kelas", Vol. 8, No.1, Hal. 68 - 76
- Dian Agustin, 2015, "Desain *Booth Display* Ramah Lingkungan Untuk Pemasaran Produk Olahan Hasil Tambak", Vol. 10, No.1, Hal. 53 - 58
- Hendrik Wiranata, 2019, "Pengembangan Desain Produk *Booth Stand* Ayam Geprek 17 Khas Madura Sebagai Sarana Penunjang Media Promosi", Stikom Surabaya
- Ismail Nur Rachman, 2013, "Perancangan *Booth* Sebagai Media Pengembangan Promosi Rumah Makan Ayam Panggang Es Pass Palbapang Bantul Yogyakarta", Universitas Negeri Yogyakarta
- Lisa Agustin, Yusita Kusumarini, Filipus P. Suprobo, 2014, "Perancangan *Modular Indoor Booth* Untuk Produk Pakaian, Sepatu dan Makanan", Vol. 2, No. 2, Hal. 140-145
- Meliana, Yusita Kusumarini, Jean F. Poillot, 2017, "Perancangan Interior Bistro dan *Booth* "Leker Boss" di Surabaya", Vol. 5, No. 2, Hal. 222 – 229
- Peraturan Presiden, 2020, "Komite Penanganan *Corona Virus Disease* dan Pemulihan Ekonomi Nasional".
- Peraturan Walikota Ambon, 2020, "Pelaksanaan Pembatasan Sosial Berskala Besar pada Masa Transisi Menuju Masyarakat Sehat, Aman dan Produktif di kota Ambon"
- Venta Clarisa Ekstrilia, Grace Mulyono, Frenky Tanaya, 2018, "Perancangan Rombong Multifungsi untuk Pedagang Kaki Lima", Vol. 6, No.2, Hal. 813 – 823.