

## Alur Pelayanan Pemesanan, Pengolahan, dan Pendistribusian Salad Detox pada Kitchen di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya

Aluna Sagita Nareswari<sup>1</sup>, Niken Purwidiani<sup>2</sup>, Any Sutiadiningsih<sup>3</sup>,  
Ila Huda Puspita Dewi<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Negeri Surabaya

E-mail: [aluna.19029@mhs.unesa.ac.id](mailto:aluna.19029@mhs.unesa.ac.id)<sup>1</sup>, [nikenpurwidiani@unesa.ac.id](mailto:nikenpurwidiani@unesa.ac.id)<sup>2</sup>, [anysutiadiningsih@unesa.ac.id](mailto:anysutiadiningsih@unesa.ac.id)<sup>3</sup>,  
[iladewi@unesa.ac.id](mailto:iladewi@unesa.ac.id)<sup>4</sup>

**Abstract.** *The research objective of this final assignment is to describe the service flow for ordering, processing and distributing detox salad food sold at PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya. This research uses theories from experts who discuss ordering flow, processing flow, and distribution flow. This theory uses qualitative methods with a descriptive approach. Data collection techniques used were interviews and documentation. The research focus of this final assignment is the ordering service flow, processing flow and distribution flow at PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya. The results of the final project research show that PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya has provided the best ordering service flow to customers. PT Bangsus Sukses Bersama creates processing flows that comply with operational standards set by the management team of PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya. On the other hand, the distribution flow for detox salads implemented by PT Bangsus Sukses Bersama always maintains customer trust by providing the best service and improving the quality of detox salads.*

**Keywords:** *ordering, management, distribution, detox.*

**Abstrak.** Tujuan penelitian tugas akhir ini adalah mendeskripsikan alur pelayanan pemesanan, pengolahan, dan pendistribusian salad detox di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya. Penelitian ini menggunakan teori-teori dari para ahli yang mengkaji tentang alur pemesanan, alur pengolahan, dan alur pendistribusian. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian ini lebih banyak menggunakan teknik wawancara dan dokumentasi sebagai pendukung pendekatan kualitatif. Penelitian ini banyak menggunakan teknik pengumpulan data yang digunakan wawancara dan dokumentasi. Fokus dari penelitian ini adalah untuk mengetahui alur pelayanan pemesanan, alur pengolahan, dan alur pendistribusian yang dilakukan di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya. Hasil akhir penelitian ini menunjukkan bahwa PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya sudah memberikan alur pelayanan pemesanan terbaik sesuai keinginan pelanggan. Alur pengolahan salad detox di PT Bangsus Sukses Bersama sudah sesuai dengan standar operasional prosedur yang sudah ditetapkan oleh tim manajemen. Di sisi lain, alur pendistribusian salad detox yang diterapkan oleh PT Bangsus Sukses Bersama senantiasa menjaga kepercayaan pelanggan, memberikan pelayanan terbaik dan meningkatkan kualitas salad detox.

**Kata kunci:** Pemesanan, pengolahan, pendistribusian, detox.

### PENDAHULUAN

Seiring dengan perkembangan zaman, bisnis usaha kuliner semakin beraneka ragam. Namun, keanekaragaman makanan yang ada tersebut memiliki efek positif maupun efek negatif bagi kesehatan tubuh. Salah satu efek negatifnya dapat menyebabkan terganggunya kesehatan. Untuk menghindari hal tersebut tidak sedikit orang ingin berusaha mengubah pola makan seperti mengurangi makan nasi dan menggantikannya dengan makanan yang lebih sehat salah satunya salad detox.

Pada umumnya salad merupakan makanan yang terdiri dari campuran sayur, buah dan protein hewani yang dihidangkan dengan saus sebagai pelengkap dan ditutup dengan jus buah

segar. Adapun saus yang digunakan tidak hanya sekadar pedas, tetapi diolah sedemikian rupa dan dikentalkan dengan bumbu rahasia.

Salad merupakan hidangan yang membuat rasa menjadi segar, dan salad terbuat dari sayur-sayuran atau buah-buahan yang dipotong-potong dan kemudian diberi saus atau dressing. Dressing merupakan cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) dengan rasa menonjol, asam, dan tajam. Selain itu, salad merupakan jenis makanan yang sangat mudah dibuat serta memiliki banyak manfaat. Makanan ini dibuat dengan cara mencampurkan berbagai jenis buah dan sayuran (yang sebagian dalam kondisi mentah) serta menambahkan bumbu atau saus untuk menambah cita rasanya.

Dalam sebuah artikel yang diterbitkan oleh Ahmad dalam [amesbostonhotel.com](http://amesbostonhotel.com) Djelantik (1999), berpendapat salad adalah campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice*. Salad adalah makanan yang dihidangkan bersama *dressing* (*sauce*) dan umumnya salad dihidangkan dengan sayuran yang *crispy*, sehingga pengertian salad masih berpedoman pada pengertian yang lama.

Salad detox adalah makanan yang mengedepankan kandungan gizi dengan tujuan agar konsumen tetap sehat. Menjual makanan salad detox terbaik dengan harga yang terjangkau agar dapat dinikmati oleh semua kalangan serta selalu berkreasi dalam inovasi produk untuk menyasar selera muda-mudi dan memberikan layanan yang memuaskan. Produk makanan salad detox memberikan harga jual makanan yang terjangkau tanpa mengorbankan kualitas karena menyesuaikan kondisi perekonomian masyarakat.

Pada Tugas Akhir ini, kami melakukan penelitian di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya. Restoran yang dikelola PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya adalah salah satu restoran yang mempunyai keunikan dalam menawarkan makanan dan minuman yang berbeda dengan yang biasa ditemui pada restoran-restoran lainnya. PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya menjual berbagai makanan dan minuman antara lain, Nasi Goreng XL, Pisang Goreng Kriuk, Salad Detox, Ayam Geprek Bangsus, Nasi Bebek Madura, Es Buah Surabaya, Bangsus Sayur, Chinese Food Pandalo, Mie Pedas XL, Nasi Bebek Madura dan Nasi Goreng Seafood.

Dari berbagai makanan yang dijual di Restoran PT Bangsus Sukses Bersama, makanan salad detox menjadi salah satu objek penelitian Tugas Akhir. Alasan makanan salad detox sebagai objek penelitian tugas akhir karena salad detox banyak disukai konsumen, salad detox dijadikan orang-orang menu kesehatan alternatif, salad detox merupakan menu andalan pelanggan dan salad detox menjadi makanan pengganti nasi sehingga banyak konsumen yang

melakukan pembelian secara berulang dengan menggunakan pemesanan secara *take away*, *delivery order*, lewat aplikasi dan bahkan datang langsung ke Restoran PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya.

Alur pemesanan yang dilakukan dengan baik oleh konsumen di PT Bangsus menunjukkan suatu perasaan yang puas untuk membeli. Untuk mewujudkan kepuasan konsumen, PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya harus mempunyai sebuah sistem pemesanan yang baik.

Demikian juga mengolah salad detox yang semula bahan hanya sebuah sayuran yang segar diubah menjadi makanan digemari oleh konsumen. Ini merupakan upaya untuk mengubah sifat dan cita rasanya agar menjadi lebih lezat, nikmat, dan bermanfaat bagi tubuh, serta aman dikonsumsi.

Alur pendistribusian salad detox pada PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya menjadikan kegiatan pemasaran yang berusaha memperlancar dan mempermudah penyampaian salad detox kepada konsumen.

## **METODE PENELITIAN**

Pada penelitian Tugas Akhir kali ini, metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif. Menurut Rossyidah dan Rafiqa (2021), penelitian kualitatif berkaitan dengan fenomena kualitatif, yaitu fenomena yang berkaitan dengan atau melibatkan kualitas atau jenis. Sebagai contoh ketika kita tertarik untuk menyelidiki alasan perilaku manusia (yaitu mengapa orang berpikir atau melakukan hal-hal tertentu). Penelitian ini bertujuan untuk menemukan motif dan keinginan yang mendasarinya.

Jenis penelitian tugas akhir yang digunakan adalah jenis penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang bermaksud untuk membuat pencandraan (deskripsi) mengenai situasi-situasi atau kejadian-kejadian Sumadi (2003). Sedangkan Menurut Sugiyono dalam buku Metode Penelitian, metode deskriptif merupakan suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran, atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antarfenomena yang diselidiki.

Penelitian ini dilaksanakan di PT Bangsus Sukses Bersama terletak di Jalan Semolowaru Selatan 9 No 2A Kota Surabaya, Jawa Timur. PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya merupakan salah satu perusahaan di Surabaya yang bergerak di bidang industri jasa restoran.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Alur Pemesanan Salad di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya

Alur pemesanan yang dimaksud adalah pemesanan tanpa harus mengantri dan tanpa harus menunggu pelayan yang sibuk dengan pelanggan lainnya. Sedangkan, dari pihak restoran membutuhkan alur yang dapat mengatur dan manajemen pemesanan menu sesuai dengan kebutuhan pelanggan, juga kebutuhan pihak restoran tersebut. Alur ini dapat mempermudah pihak restoran seperti mengatur antrian pesanan sesuai waktu pemesanan pelanggan, mengatur status ketersediaan menu secara real-time, dan dapat mengontrol jumlah pesanan.

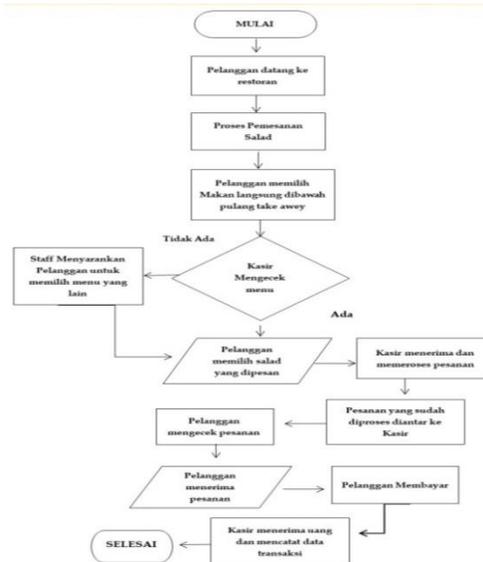
PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya memiliki berbagai layanan pemesanan makanan. Layanan pemesanan makanan yang tersedia yaitu dibawah pulang (*take away*), makan di tempat (*dine in*), pesanan makanan dan minuman pelanggan melalui telepon yaitu *order online* dan pemesanan secara offline.

Kasir juga sebagai petugas yang mencatat pesanan makanan dan minuman pelanggan melalui telepon yaitu *order online*, kasir juga menerima pesan *offline*. Petugas Kasir juga bisa bergantian dengan pelayan yang dikarenakan kasir tidak memiliki ruangan sendiri. Kasir memiliki telepon genggam (*handphone*) sendiri yang digunakan untuk menerima pesanan dari pelanggan.

Berikut beberapa bagan alir pemesanan salad detox di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya yang dijelaskan oleh narasumber.

### Pemesanan Salad Detox Bawah Pulang (*Take Away*)

Pemesanan dengan langsung membawa pulang (*Take Away*) artinya secara harfiah adalah membawa pergi. Secara istilah, *take away* mengacu pada layanan pemesanan makanan bagi pelanggan dapat membawa pergi makanan yang telah pelanggan beli dari tempat yang menjualnya. Dari penjelasan tersebut dapat dipahami bahwa, *take away* artinya adalah membeli lalu meminta penjual untuk membungkusnya agar bisa dibawa pergi atau pulang, untuk dimakan di tempat lain, misalnya rumah.



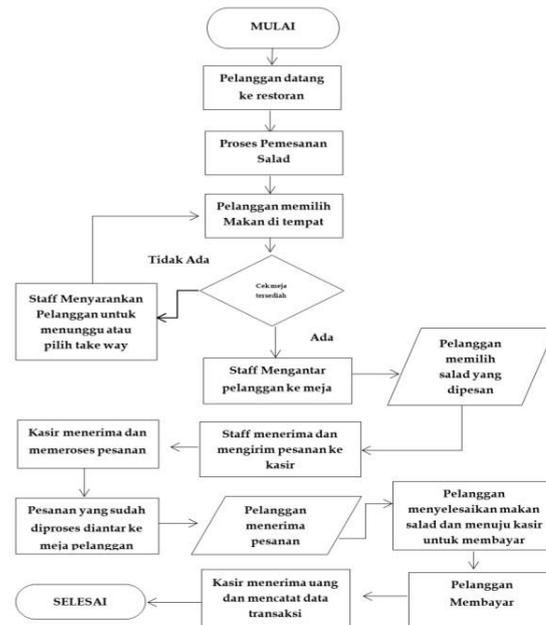
Pada bagan di atas merupakan bagan alir memesan salad detox dengan cara *take away*. Makanan dibungkus atau take away dilakukan dengan cara datang ke restoran untuk proses pemesanan makanan, lalu pelanggan memilih makanan langsung dibungkus. Kasir mengecek menu yang tersedia, Jika menu yang diinginkan pelanggan tidak tersedia kasir akan menawarkan menu yang masih tersedia. Setelah itu, pelanggan memesan salad yang tersedia dari restoran. Setelah pelanggan sudah memilih pesanan yang dipilih, staff akan menerima pesanan tersebut dan mengirimkan pesanan kepada kasir untuk diproses. Lalu, kasir akan memproses dengan mengirimkan pesanan pada chef dan mengirim pesanan pada pelanggan melalui pelayan sesuai permintaan. Setelah pelanggan menyelesaikan salad yang dipesan, dilakukannya proses pembayaran sesuai harga yang ditetapkan dari menu salad detox yang ada

### **Pemesanan Salad Detox Langsung Datang di Tempat (*Dine In*)**

Makanan di tempat (*Dine in*) adalah layanan pemesanan makanan untuk dimakan di tempat, yakni di restoran atau rumah makan di mana makanan tersebut dibeli.

Ketika seorang pelanggan memesan makanan dengan cara *dine in* ini, pelanggan hanya perlu menunggu di meja yang tersedia di restoran. Salah satu kelebihan *dine in* adalah, pelanggan tidak perlu menyiapkan alat makan sendiri, karena semua alat makan yang perlu digunakan telah disediakan oleh pihak restoran atau rumah makan.

Pemesanan makanan salad yang langsung datang di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya yang langsung datang di tempat ada tetapi tidak banyak. Dari data yang tercatat di kasir setiap hari rata-rata 3 sampai 5 pemesan. Berikut ini adalah bagan alir Pemesanan Makan Di tempat (*Dine In*).

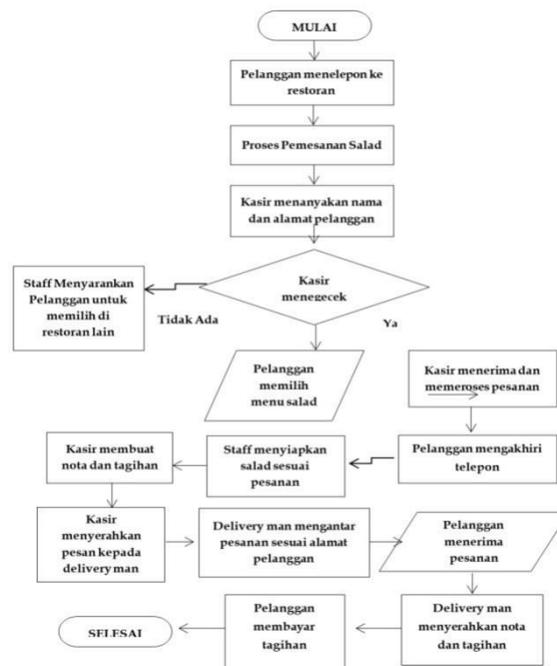


Pada bagan di atas merupakan bagan alir memesan salad detox yang pelanggan makan di tempat (*Dine In*) Restoran PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya. Makan di tempat dilakukan dengan cara datang ke restoran untuk proses pemesanan makanan, lalu diperiksa apakah ada meja tersedia atau tidak. Jika ada meja yang kosong, pelayan akan memberi informasi dan mengantarkan pelanggan untuk di proses lebih lanjut. Setelah itu, pelanggan memesan makanan dan bayar jika sudah selesai makan.

### Pemesanan Makanan Salad Lewat *Delivery Order*

Pemesanan menggunakan *delivery order* merupakan salah satu layanan penunjang citra Restoran PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya dengan memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan. Selain mempermudah pelanggan dalam mendapatkan makanan, layanan ini juga membantu meningkatkan penjualan bagi PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya. Kebanyakan pelanggan yang datang ke PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya ini cenderung lebih menyukai memesan makanan untuk diantar kerumah dan menikmatinya di rumah. Pemesanan lewat *delivery order* memiliki kontribusi banyak dari total jumlah pemesanan salad di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya. Peningkatan jumlah pemesanan lewat *delivery order* ini membuat PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya, berusaha untuk meningkatkan kualitas pelayanan lewat pemesanan *delivery order*.

Khusus *delivery order* salad detox pelanggan banyak yang menyatakan puas dan senang menggunakan pemesanan salad lewat *delivery order*. Hal ini dapat dilihat dari beberapa komentar pelanggan puas terhadap pengiriman tepat waktu dan salad detox yang tetap *fresh* atau tidak rusak. Berikut ini bagan alir pemesanan salad lewat *delivery order* di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya.



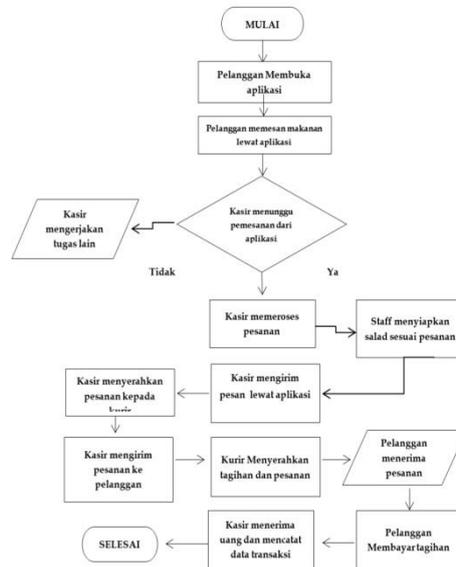
Pada bagan di atas merupakan bagan alir memesan salad detox yang pelanggannya memesan salad dengan *delivery order* di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya. Pelanggan memesan makanan yang diinginkan via telepon atau menghubungi kasir. Kasir menanyakan nama dan alamat pelanggan, Jika alamat masih wilayah kurir, pemesanan akan diproses lebih lanjut. Setelah itu, pelanggan memesan salad yang tersedia dari restoran. Setelah pelanggan sudah memilih pesanan yang dipilih, staff akan menerima pesanan tersebut kemudian mengulangi pesanan dan kasir mengakhiri telepon. Lalu, kasir akan memproses dengan mengirimkan pesanan pada staff. Kemudian staff memberi tahu kasir pesanan salad sudah disiapkan. Kasir membuat nota dan tagihan kemudian memberi tugas kepada *delivery man* mengantarkan pesanan sesuai alamat. *Delivery man* memberikan pelanggan nota dan tagihan dan pelanggan menerima pesanan yang sesuai dengan pesan, lalu pelanggan melakukan proses pembayaran sesuai harga yang ditetapkan dari menu salad yang ada pada akhirnya *delivery man* menyerahkan uang pembayaran ke kasir. Kasir mengakhiri pesanan dan mencatat pesanan tersebut ke dalam data transaksi.

### **Alur Pemesanan Makanan Salad Detox Lewat Aplikasi (*Online Food Delivery*)**

Meningkatnya jumlah layanan pesan antar makanan *online (online food delivery)* kini membuat konsumen semakin mudah memesan makanan kapan pun dan di mana pun. Tinggal klik di aplikasi konsumen bisa memesan makanan dan minuman yang kemudian diantar ke tempat konsumen berada.

Pemanfaatan teknologi *smartphone* pada berbagai aspek kini telah dirasakan dampaknya, tanpa terkecuali pada PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya yang ingin

memanfaatkan teknologi ini demi kepuasan pelanggan dan keuntungan perusahaan. Pemesanan makanan salad detox pada lewat aplikasi Shopee food paling banyak digunakan pelanggan untuk pemesanan lewat aplikasi di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya.



Pada bagan di atas merupakan salah satu bagan alir pemesanan lewat aplikasi yang banyak digunakan oleh pelanggan PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya. Alur memesan salad detox dengan cara *online food order* di Restoran PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya. Pertama yang harus dilakukan pelanggan adalah dengan membuka aplikasi Shopee Food. Kemudian pelanggan memesan salad detox yang diinginkan via aplikasi yang terhubung dengan Restoran PT Bangsus Sukses Bersama. Kasir akan menerima pesan pelanggan lewat Shopee Food aplikasi dan kasir akan memproses salad detox yang dipesan pelanggan. Kasir menyampaikan ke staff yang lain untuk menyiapkan salad detox sambil menunggu kurir Shopee Food. Kemudian salad detox dikirimkan lewat aplikasi Shopee Food kepada pelanggan melalui kurir aplikasi Shopee Food. Pelanggan menerima salad detox yang dipesan dan membayar tagihan ke kurir aplikasi tersebut. Kasir menerima uang yang sudah dikirim lewat aplikasi dan kasir mencatat data transaksi.

### Alur Pengolahan Salad di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya

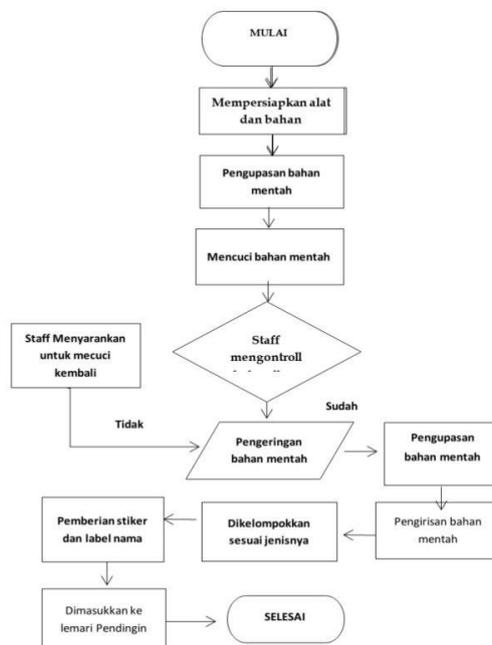
Mengolah bahan makanan menjadi makanan merupakan upaya untuk mengubah sifat dan cita rasanya agar menjadi lebih lezat, nikmat, dan bermanfaat bagi tubuh, serta aman dikonsumsi. Dalam mengolah bahan makanan menjadi suatu sajian makanan lazim dilakukan penambahan bumbu untuk membangun cita rasa dan memperbaiki tampilannya, sehingga memiliki daya tarik bagi konsumen.

Proses pengolahan bahan makanan umumnya dilakukan dengan perlakuan pemanasan yang berdampak pada berkurangnya zat gizi yang rusak akibat panas tersebut. Untuk

mendapatkan manfaat secara maksimal maka perlu pemahaman akan dampak proses pengolahan yang kompleks terhadap nilai gizi makanan yang harus selalu diperhitungkan (Indrati & Gardjito,).

Dengan sumber daya manusia khusus memproduksi salad detox sebanyak 6 orang. PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya berupaya untuk melakukan pelayanan terbaik bagi setiap pelanggan. Di setiap kegiatan pengolahan makanan tentu memiliki prosedur dalam tahap pembuatan makanan untuk pelanggan yang akan dipesan. Tahap dalam pembuatan Salad sendiri selalu diawasi oleh staff karyawan dapur itu sendiri agar salad atau produk yang dihasilkan bebas dari kontaminasi benda lain atau bersih/*hygiene*.

Berikut ini bagan alir pengolahan salad yang dilakukan di dapur PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya.



Dalam pengolahan salad PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya memiliki bagan alir yang sudah dibuat oleh tim manajemen, seperti yang disampaikan oleh narasumber sebagai berikut,

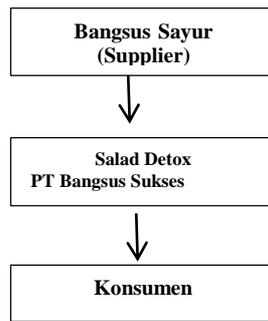
Pertama, pengolahan salad diawali dengan mempersiapkan terdahulu adalah alat dan bahan. Seperti Bak stainless stell, keranjang plastik, pisau tahan karat atau stainless stell, talenan, baskom, panci, kompor, alat pengering salad, dan kemasan yang sudah dibersihkan terlebih dahulu. Kedua, mempersiapkan bahan-bahan mentah yang sudah dikupas dan dipisahkan di wadah sesuai jenisnya. Ketiga, bahan-bahan mentah yang sudah dikupas kemudian dicuci sampai bersih. Pengupasan sayur-sayuran dan bahan bahan salad selalu diawasi oleh staff mulai dari bentuk potongan, ukuran dan bagian sayur yang akan digunakan

untuk proses pembuatan salad. Keempat, Setelah sayur-sayuran dan bahan dicuci bersih oleh karyawan dapur dilakukan pengeringan selama 15 sampai 20 menit. Kelima, pengupasan bahan-bahan mentah sampai semua terkupas bersih. Keenam, pengirisan bahan-bahan mentah menjadi potongan yang berukuran kecil dan sedang. Ketujuh, Pengemasan bahan-bahan mentah yang sudah diiris disesuaikan ukuran kedalam toples plastik sesuai dengan jenis. Kedelapan, Pemberian stiker dan label nama, jenis-jenis bahan sebelum diolah menjadi salad atau produk yang akan ditawarkan kepada pelanggan. Kesembilan, bahan yang sudah diberi stiker dan label kemudian dimasukkan ke lemari dingin.

### **Alur Distribusi Salad di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya**

Distribusi adalah kegiatan penyaluran barang dan jasa yang dibuat dari produsen ke konsumen agar tersebar luas. Karena kegiatan distribusi berfungsi mendekatkan produsen dengan konsumen, tetapi dalam kenyataan tidak selamanya barang yang dihasilkan produsen untuk sampai ke konsumen harus melewati distributor. Akan tetapi, dalam perekonomian modern kegiatan distribusi memegang peranan yang penting dan lebih dengan makin majunya teknologi transportasi yang mengakibatkan hubungan antarbangsa di seluruh Indonesiamenjadi lebih dekat (Elly, 2016).

Distribusi merupakan suatu tantangan yang harus dihadapi oleh suatu perusahaan pada saat produk selesai diproses, distribusi ini menyangkut cara penyampaian produk ke tangan konsumen. Distribusi adalah segala kegiatan yang ditunjukkan untuk menyalurkan barang dari produsen ke konsumen. Distribusi memegang peranan yang sangat penting dalam bidang penjualan. Kepuasan dari konsumen akan timbul ketika konsumen dapat dengan mudah memperoleh barang kebutuhan mereka di daerah tempat tinggal mereka. Ini semua sangat tergantung pada kegiatan distribusi yang baik (Ahmad, 2009:3). Karena berhasilnya suatu pendistribusian maka tercapailah tujuan dari perusahaan. Alur distribusi salad detox pada PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya dimulai dari Bangsus Sayur sebagai supplier pemasok bahan-bahan yang dibutuhkan pembuatan salad detox. Bangsus sayur merupakan bagian usaha dari PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya. Bangsus Sayur hanya menjual sayur-sayuran dan buah-buahan. Semua bahan-bahan pembuatan salad detox berasal dari Bangsus sayur. Bagan Alir distribusi dapat digambarkan sebagai berikut seperti yang dituturkan oleh narasumber.



Dari gambar di atas secara ringkas dapat dijelaskan bahwa Bangsus Sayur merupakan supplier yang menyetok bahan-bahan pokok yang digunakan untuk produksi salad detox. Kemudian salad detox diproduksi dan distribusikan oleh PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya kepada konsumen. Dengan demikian saluran distribusi yang digunakan oleh PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya adalah saluran transaksi langsung. Artinya salad detox dijual PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya langsung kepada pelanggan. Saluran langsung juga dapat diartikan sebagai penyaluran yang dilakukan secara langsung tanpa adanya perantara atau pihak ketiga.

Strategi distribusi salad detox yang digunakan oleh PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya adalah distribusi intensif, artinya PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya mendistribusikan ke sebanyak mungkin saluran baik itu konsumen. Namun, tetap bertanggung jawab atas apa yang didistribusikan, selalu memberikan produk yang berkualitas kepada pelanggan merupakan sebuah keharusan, menjaga kualitas barang yaitu dengan cara menjaga proses pendistribusian dari produsen hingga sampai ke tangan konsumen. Selain menjaga kualitas barang, tanggung jawab yang dilakukan oleh PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya adalah mendistribusikan salad detox sesuai dengan pesanan dan tepat waktu. Tanggung jawab untuk mendistribusikan barang tepat waktu itu artinya tidak ada penumpukan stok salad detox yang ada di ruang pendingin. PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya mendistribusikan produk salad detox selalu menjaga kualitas produk barang yang dijualnya, mulai dari penerimaan bahan-bahan salad, memproduksi salad sampai pendistribusian salad detox ke konsumen. PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya memiliki ruang penyimpanan salad yang akan didistribusikan dengan selalu menyortir apakah salad ada yang rusak kemasannya atau pun sayuran-sayuran dan buah-buahan yang layu.

Sumber daya manusia atau SDM merupakan hal yang sangat penting dalam keberlangsungan sebuah organisasi, perusahaan, dan segala kegiatan. Suatu kegiatan dapat berhasil apabila memiliki SDM yang baik. Seperti halnya pada SDM di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya tingkat kedisiplinan masih kurang hal ini ditunjukkan dari kurang cekatan

dalam melakukan suatu kegiatan atau dengan kata lain tidak tepat waktu. Sistem distribusi waktu sangat berpengaruh terhadap penyaluran produk agar sampai pada tujuan dengan tepat waktu. Apabila terjadi keterlambatan maka konsumen akan sedikit complain mengapa produk tiba terlalu lama padahal beberapa konsumen sudah memesan produk sesuai jadwal dan permintaan pelanggan. Hal tersebut sangat merugikan dan akhirnya harus kehilangan pelanggan. Adanya SDM yang kurang disiplin sangat memengaruhi eksistensi PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya, oleh sebab itu ditangani dengan adanya jadwal yang dibuat oleh PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya yang mengharuskan karyawan tiba tepat waktu atau datang lebih awal apabila ada pengiriman barang. Adanya target dengan reward bonus juga memberikan dampak positif bagi karyawan karena karyawan lebih semangat rajin dan disiplin.

## **PENUTUP**

### **Simpulan**

Hasil pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa, Alur pemesanan salad detox di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya sudah berjalan sesuai dengan alur yang sudah ditentukan. Alur pemesanan salad detox bermanfaat sebagai bahan untuk pengambil keputusan dalam menjalankan bisnis restoran. Selain itu alur pemesanan dapat memenuhi permintaan pasar.

Alur pengolahan salad detox di PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya berjalan sesuai dengan penerapan SOP yang ada. Alur pengolahan mulai proses persiapan bahan mentah sebelum diolah menjadi makanan siap saji adalah langkah awal penentu ketepatan waktu didalam penyajian salad detox. Persiapan bahan mentah yang dilakukan staf secara sempurna akan membantu staf di dapur dalam menekan waktu penyajian.

Alur distribusi salad detox PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya adalah saluran distribusi langsung. Artinya salad detox dijual PT Bangsus Sukses Bersama langsung kepada pelanggan. Saluran distribusi langsung yang digunakan dengan tujuan untuk dapat mengambil keuntungan yang lebih. PT Bangsus Sukses Bersama adalah distribusi intensif, yakni mendistribusikan produk melalui sebanyak mungkin konsumen atau pelanggan. Jenis saluran distribusi yang digunakan pada PT Bangsus Sukses Bersama berpengaruh terhadap penjualan yang dihasilkan.

## Saran

PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya dalam pemesanan salad detox harus senantiasa menjaga harus senantiasa meningkatkan kualitas salad detox dan memberikan pelayan terbaik.

PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya dalam pengolahan salad detox perlu meningkatkan higienis dengan menjaga kualitas produksi salad detox dan selalu menerapkan SOP yang sudah ditentukan oleh tim manajemen PT Bangsus Sukses Bersama.

PT Bangsus Sukses Bersama Surabaya dalam mendistribusikan salad detox harus senantiasa menjaga kepercayaan pelanggan dengan memberikan pelayan terbaik dan meningkatkan kualitas salad detox.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonym. 2012. *Buku Pedoman Universitas Negeri Surabaya (UNESA)*. Surabaya: Unesa University Press.
- Ahmad,Fahri, *Pengertian Salad: Klasifikasi, Komposisi, Dressing, Jenis, dan Macamnya*. Amesbostonhotel. com. <http://www.amesbostonhotel.com>.
- Dwi, Shinta. 2023. *Seni Detox Modern dengan Jus Buah dan Sayur*. Yogyakarta: Anak Hebat Indonesia.
- Hammah Nurul Annas, Andriyani, Fauziah. 2020. *Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang "X" Environmental Occupational Health and Safety Journal Vol.2 No.1, July 2021*. Fakultas Kesehatan Masyarakat,Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Handayani, Amalia Dwi. 2023. *Sistem Informasi Pemesanan Makanan dan Minuman Berbasis Website (Studi Kasus : Kopi Dalu)*. Tugas Akhir thesis, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.
- Hery, Alexander. 2021. *Kewirausahaan*. Bandung: Yrama Widya.
- Indrati, R., dan Gardjito, M. 2014. *Pendidikan Konsumsi Pangan: Aspek Pengolahan dan Keamanan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Lexy J.Moleong. 2014. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung:PT. Remaja Rosdakarya.
- Marsum, Wijoyo Atmojo. 2000. *"Restoran dan Segala Permasalahannya"*. Yogyakarta : Andi.
- Mikael, 2016. *Sistem Operasional Manajemen Distribusi*: Gramedia Widiasarana.
- Nurbayati. 2019. *Analisis Saluran Distribusi Produk Pada PT London Sumatera di Kabupaten Bulukumba*. Makassar. Universitas Islam Muhammadiyah Makassar.
- Nurfalah, Maslina, Irma Wulan Apiliani. 2021. *Analisis Pengelolaan Penyimpanan Bahan Baku Mentah Restoran The Korean Eatery Di Balikpapan. Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja Dan Lindungan Lingkungan E-ISSN: 2656-1891 Volume 7 No 2, November 2021* Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja Universitas Balikpapan.

- Pratama, Muqtadir Adi. 2019. *Analisis Pendistribusian yang Efektif Guna Meningkatkan Penjualan Susu Frisian Flag pada Cv. Sumber Makmur Metro Ditinjau dari Etika Bisnis Islam*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri
- Rosyidah, Masayu. 2021. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Deepublish.
- Salim, A. 2016. *Manajemen Transportasi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Sudaryono. 2016. *Manajemen Pemasaran Teori dan Implementasi*. Yogyakarta: Andi Offsit.
- Sholihin, Riadhus. 2019. *Digital Marketing Di Era 4.0 Strategi dan Implementasi Sederhana Kegiatan Marketing untuk Bisnis dan Usaha*. Yogyakarta : Quadrant
- Tan Shot Yen. 2018. *Resep Panjang Umur Sehat dan Sembuh*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Tegar, Nanang. 2023. *Dasar-Dasar Manajemen Distribusi*. Yogyakarta: Anak Hebat Indonesia.
- Tjiptono, Fandy. 2022. *Managemen dan Strategi Kepuasan Pelanggan*. Yogyakarta: Andi Offsit.