

PENGEMBANGAN PKL PANGAN/KULINER DI KOTA BOGOR YANG MENJANJIKAN

Kementerian Koperasi dan UKM C.q. Deputi Bidang Pengkajian Sumberdaya UKMK melaksanakan pengembangan PKL pangan/kuliner melalui rintisan model yang berlokasi di Kota Bogor tepatnya di zona Bangbarung Raya Kelurahan Bantar Jati (16 PKL), Gang Selot Jl. Ir. H. Juanda Kelurahan Paledang (33 PKL), Bina Marga Kelurahan Baranangsiang (22 PKL) dan Ekalokasari Jl. Sukasari III (22 PKL).

Rintisan model ini dilaksanakan secara *multiyears* dari tahun 2011 sampai dengan tahun 2014 melalui pendampingan koperasi pedagang yaitu KSU Pedagang Bineka dan KSU Pedagang Selobang yang terbentuk pada tanggal 11 Mei 2011.

Pengembangan PKL pangan/kuliner dilaksanakan melalui sinergi antar kelompok kerja sesuai dengan Surat Keputusan Deputi Bidang Pengkajian Sumberdaya UKMK No 01/KEP/Dep.7/III/2011, tanggal 2 Maret 2011 yang terdiri dari Kementerian Koperasi dan UKM (Deputi Bidang Kelembagaan KUKM, Deputi Bidang Pembiayaan, Deputi Bidang Pemasaran dan Jaringan Usaha, Deputi Bidang Pengembangan Sumberdaya dan Deputi Bidang Pengembangan dan Restrukturisasi Usaha), Pemda Kota Bogor, Kantor Koperasi dan UMKM Kota Bogor, Kementerian BUMN (Deputi Bidang Restrukturisasi dan Perencanaan Strategis, Kementerian Sosial (Ditjen Pemberdayaan Kemiskinan Perkotaan), Badan Pengawas Obat dan Makanan, LPM Madani serta Seafast Center LPPM IPB.

Model Pengembangan PKL pangan/kuliner tersebut telah memberikan perubahan yang menggembirakan terhadap kinerja PKL pangan/kuliner seperti adanya jaminan keamanan usaha bagi PKL Pangan/Kuliner, Hal tersebut dikarenakan adanya penguatan legalitas usaha PKL melalui Kesepakatan Bersama antara Deputi Bidang Pengkajian Sumberdaya UKMK dengan Wali Kota Bogor No 01/Mou/Dep.7/X/2011 dan 518/KK.14-KUMKM/2011, tanggal 11 Oktober 2011. Selain dari pada itu meleburnya PKL pangan/kuliner dalam wadah koperasi sejak 11 Mei 2011 yaitu KSU Pedagang Bineka (yang meliputi zona Bina Marga dan Ekalokasari) dan KSU Pedagang Selobang (yang meliputi zona Gang Selot dan Bangbarung Raya), akan memudahkan mereka mendapatkan berbagai fasilitas untuk pemenuhan kinerja PKL.

PKL pangan/kuliner yang sebelumnya dalam pengembangan usaha mendapatkan pinjaman dari rentenir, saat ini dengan adanya koperasi pedagang mereka mendapatkan layanan pinjaman dari koperasi. Hal ini dikarenakan koperasi telah mendapatkan bantuan sosial dari Deputi Bidang Pembiayaan masing-masing koperasi sebesar Rp. 50 Juta. Disamping itu dalam memperkuat kelompok pada 4 zona, PKL mendapatkan pula bantuan sosial dari Kementerian Sosial sebesar Rp. 30 Juta untuk masing-masing kelompok. Dana tersebut dipergunakan oleh mereka untuk pengalihan hutang dari rentenir serta sebagian untuk tambahan modal usaha. Dari pengamatan di lapang menunjukkan bahwa 85% dari mereka telah terlepas dari jerat rentenir yang memberi pinjaman dengan bunga 20% perbulan, sedangkan apabila dari koperasi hanya 3% perbulan.

Selain dari itu, KSU Pedagang Selombang mendapatkan fasilitasi pembiayaan berupa bantuan sosial dari Deputi Bidang Pengkajian Sumberdaya UKM sebesar Rp. 60 juta untuk perbaikan sarana usaha PKL pangan/kuliner yang musibah kebakaran.

Zona Bangbarung Raya



Kios yang terbakar habis



Kios yang telah diperbaiki

Untuk KSU Pedagang Bineka mendapatkan fasilitasi pembiayaan bantuan sosial dari Deputi Bidang Pemasaran dan Jaringan Usaha sebesar Rp. 300 juta untuk penataan kios di zona Bina Marga dan Ekalokasari.

Zona Ekalokasari



Kios yang belum tertata rapi (tempat cuci piring masih di depan kios)



Kios yang sedang dalam proses renovasi (tempat cuci piring sudah di dalam kios)

Zona Bina Marga



Kios yang belum tertata rapi



Kios dalam penataan/perbaikan

Rintisan tersebut juga telah memberi perubahan perilaku PKL pangan/kuliner, PKL menjadi lebih memperhatikan dan peduli terhadap kebersihan lingkungan dan penyajian pangan jajanan yang bersih, aman, dan bergizi. Perubahan perilaku tersebut terjadi setelah mendapatkan berbagai

pendampingan/pelatihan dan sosialisasi mengenai manajemen koperasi, pencatatan sederhana bagi koperasi, penyajian pangan aman dan sehat, Pemakaian Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang benar, kiat-kiat pemasaran serta pengadaan air bersih.

Berdasarkan wawancara dengan PKL pada zona Ekalokasari, mereka menyebutkan terjadi peningkatan laba bersih sebesar ± 5 s.d.10% dibandingkan sebelum adanya Rintisan Model ini. Informasi tersebut dinyatakan oleh empat PKL pangan/kuliner yang berjualan soto bogor, ayam bakar/goreng, soto mie dan dapur abah.

Beberapa jenis jajanan kuliner yang dikenal karena kelezatannya di masing-masing zona antara lain yaitu: 1) Rujak ulek dan gado-gado (Bangbarung Raya), 2) Es Doger (Gang Selot), 3) Tahu Slawi (Gang Selot), 4) Nasi Timbel (Ekalokasari) 5) Roti unyil (Bina Marga) dan 6) Rumah Makan Parahyangan makanan khas sunda (Bina Marga) yang masuk dalam acara "Wisata Kuliner" yang dibawakan oleh *Chef* Bondan Winarno.