

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era digital saat ini, sektor makanan atau kuliner memberikan dampak positif. Karena dikaitkan dengan tren gaya hidup, kreativitas dan inovasi luar biasa dalam persiapan dan presentasi. Dapur sebagai *startup food tech* membantu memfasilitasi percakapan dan menjadi bukti sosial sebelum pelanggan mencobanya (Dadan, 2018).

Menurut data Euromonitor International yang disampaikan oleh CEO Unilever Food Solutions Joy Tarigan, saat ini jumlah pasar jasa makanan di Indonesia tumbuh sebesar 9% *year-on-year*, mencapai Rp 8,35 triliun pada 2019, menurut data dari Euromonitor International. Yang 90% merupakan restoran mandiri, termasuk UMKM. Meski era digital telah membawa peluang besar, namun masih banyak pelaku bisnis makanan Indonesia saat ini yang membutuhkan kapasitas dan jangkauan lebih besar untuk menggunakan media periklanan digital, seperti jejaring sosial. Hal itu juga dibenarkan oleh Kepala Kelompok Percepatan dan Pengembangan Pariwisata Kuliner dan Bisnis Dinas Pariwisata, Vita Datau (Dina, 2019).

Industri makanan dan minuman diharapkan tetap menjadi salah satu sektor utama yang menopang pertumbuhan produksi dan perekonomian nasional di tahun mendatang. Peran penting kawasan strategis ini terlihat dari kontribusinya yang tetap dan substansial terhadap produk domestik bruto (PDB) sektor nonmigas serta kinerja investasinya yang terus meningkat. Selain itu, pencapaian tersebut meningkat sebesar 4% dibandingkan periode yang sama tahun 2016. Sementara itu, kontribusi terhadap PDB nasional pada triwulan III 2017 sebesar 6,21%, meningkat 3,85% dibandingkan periode yang sama tahun lalu (Kemenprin, 2017).

Tren Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman, 2011 - 2021

Deskripsi 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021*

PDB Industri Makanan dan Minuman (Miliar rupiah) Untuk mendapatkan data & grafik ini, silahkan melakukan pemesanan

Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman Tahunan

Sumber: DataIndustri Research, diolah dari Badan Pusat Statistik (BPS) dan Bank Indonesia (BI)
PDB (Produk Domestik Bruto) Atas Dasar Harga Konstan 2010
*Semester 1 2021, pertumbuhan terhadap PDB Industri makanan dan minuman pada semester 1 2020 yang sebesar 371799,8 miliar rupiah

www.dataindustri.com



Gambar 1.1 Tren Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman 2010-2021

Sumber: Data Industri, 2021

Pada Gambar 1.1 hingga Q3 2021, kinerja industri makanan dan minuman mengalami pertumbuhan positif (*year-on-year*) sebesar 2,97%. Meski masih menunjukkan hasil yang positif, namun tingkat pertumbuhan industri makanan pada tahun 2021 masih lebih rendah dibandingkan dengan pertumbuhan industri makanan pada tahun 2019 dan sebelumnya. Data lengkap tren pertumbuhan industri makanan dan minuman selama tahun 2011-2021 dapat dilihat pada lembar data ini (Data Industri, 2021).

Hal ini menunjukkan bahwa Indonesia tidak hanya berpotensi menjadi pangsa pasar terbesar konsumsi makanan halal, tetapi juga menjadi produsen makanan halal terbesar dengan sumber daya alam yang melimpah. Namun, kemungkinan ini belum sepenuhnya dimanfaatkan. Salah satunya adalah permintaan dan pasar. Jumlah umat Islam di Indonesia dan dunia terus meningkat dari waktu ke waktu. Dalam Masterplan Ekonomi Syariah Republik Indonesia 2019-2024, tingkat pertumbuhan kelas menengah meningkat 7 sampai 8% per tahun, sehingga daya beli masyarakat juga meningkat. Ini merupakan target pasar yang sangat besar, terutama untuk Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam. Selain itu, kesadaran masyarakat akan konsumsi makanan halal juga meningkat (Halalmui, 2020).



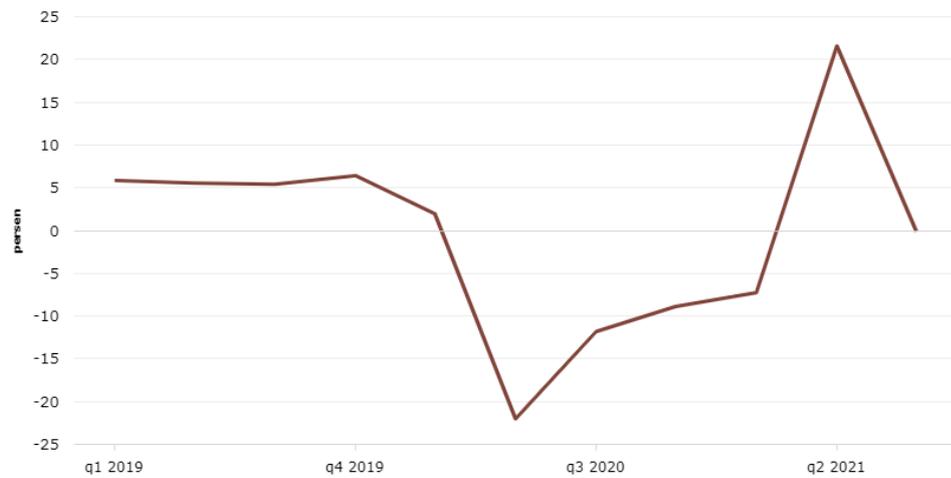
Gambar 1.2 Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman 2010-2017

Sumber: Harnas.co, 2019

Industri makanan dan minuman masih terbatas karena sebagian besar bahan bakunya harus diimpor. Pemerintah harus mendorong daya saing pengusaha dalam negeri untuk menghasilkan bahan baku industri. Direktur Jenderal Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (Gapmmi), *Vice President* Kebijakan Publik dan Hubungan Antar Sektor, Rachmat Hidayat mengatakan, bahan baku masih menjadi isu fundamental industri makanan dan minuman. Pak Rachmat mengatakan, saat ini bahan makanan dan minuman impor utama adalah gandum, kedelai, gula mentah, garam, dan daging sapi. Namun, dia merasa impor bahan baku bukan masalah besar, jadi tidak perlu takut. Ketua Komite Tetap Industri Pangan dan Protein Kamar Dagang dan Industri (Kadin) Indonesia, Thomas Darmawan, mengatakan tidak semua bahan baku dari industri pengolahan bisa diproduksi di dalam negeri. Apalagi Indonesia merupakan negara dengan 2 musim. Thomas berpendapat, tidak mungkin ada bahan baku makanan dan minuman yang tidak diimpor. Ia sangat takut industri makanan dan minuman akan mati jika tidak ada yang dilakukan (Herry, 2019).

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

Pertumbuhan PDB Sektor Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum Secara Tahunan (TW I-2019 - TW II-2021)



Katadata.co.id

databoks

Gambar 1.3 Sektor Akomodasi dan Makan Minum Tumbuh 21,58% Pada Kuartal II-2021

Sumber: Databoks, 2021

Data Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan bahwa produk domestik bruto (PDB) atas dasar harga konstan di sektor akomodasi dan jasa makanan adalah 78,3 triliun rupee pada kuartal kedua tahun 2021. Jumlah ini meningkat 21,58% dibandingkan periode yang sama tahun. Tahun sebelumnya (*year on year/tahun*). Pertumbuhan positif ini merupakan yang pertama kali terjadi dalam setahun terakhir. Sebelumnya, sektor akomodasi dan jasa makanan mengalami kontraksi mulai triwulan II-2020. Apalagi, pertumbuhan PDB sektor jasa makanan dan minuman tertinggi kedua pada triwulan II-2020. Posisi pertama ditempati oleh sektor pengangkutan dan pergudangan dengan tingkat pertumbuhan 25,1% (*year-on-year*). Dibandingkan triwulan I tahun 2021 (*quarter-to-quarter/q-to-q*), sektor akomodasi, makanan dan minuman tumbuh sebesar 1,91%. Pertumbuhan ini lebih tinggi dari kuartal sebelumnya, turun 1,8%. Secara kumulatif, industri katering dan akomodasi tumbuh sebesar 5,35% pada paruh pertama tahun 2021 (*c-to-c*). Pertumbuhan ini juga lebih tinggi dari pertumbuhan 10,11% pada semester I-2020. Pelonggaran kebijakan pembatasan aktivitas masyarakat menjadi salah satu motor

penggerak sektor ini. Selain itu juga meningkatkan kunjungan wisatawan dan meningkatkan hunian hotel (TPK). Sementara itu, PDB atas dasar harga berlaku untuk sektor akomodasi dan jasa makanan mencapai Rs 103,6 triliun pada kuartal kedua tahun 2021. Dengan demikian, sektor tersebut memberikan kontribusi 0,5% terhadap total PDB nasional sebesar 4.175,8 triliun VND (Monavia, 2021).

Namun, dengan khas makanan ini orang-orang akan ingin mencoba dengan makanan khas daerah yang unik. Dengan khas makanan daerah tersebut akan dapat meninggalkan jejak sejarah kuliner yang berkualitas. Banyak orang menyukai dengan kuliner yang berada di Kota Semarang dimana memiliki banyak hidangan makanan yang berciri khas. Dengan ini bahwa kuliner khas Semarang tidak dapat mengecewakan bagi orang-orang luar kota maupun dalam kota. Selain itu, di Kota Semarang memiliki restoran yang sangat legendaris yang telah didirikan sejak tahun 1936 yaitu *Restaurant Toko Oen Semarang*.

Pada tahun 1934 Toko Oen membuka cabang di Batavia (hingga tahun 1973) dan Malang (1936-1990). Pada tahun 1936 cabang terakhirpun dibuka di Semarang di Jalan Pemuda 52 (dahulu jalan Bodjong). Toko Oen Semarang masih dimiliki dan dikelola oleh keluarga, yang kini diteruskan oleh generasi ke-3 dan ke-4. Masakan yang disajikan masih dibuat berdasarkan resep dari Oma Oen dan akan terus seperti itu, tentunya untuk melestarikan dan menjaga keoriginalitasan dan mempertahankan rasa nostalgia dan kenangan dari tamu-tamu. Selain masakan, Toko Oen juga masih memiliki *patisserie* (atau toko kue) dan *Ice Cream* yang masih menggunakan resep kuno yang memiliki tekstur dan rasa yang berbeda dari yang lain. *Restaurant Toko Oen Semarang* merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang kuliner yang memiliki salah satunya restoran terkuno di Kota Semarang. Perusahaan ini di dirikan di Semarang pada tahun 1936 oleh Ny. Liem Gien Nio & Mr. Oen Tjoen Hok. Produk makanan yang dijual yaitu kue kering, es krim, dan makanan Cina, Eropa, dan Indonesia. *Restaurant Toko Oen* ini terletak di Kota Semarang, Jl. Pemuda No. 52.

Melihat dari fenomena yang ada, bahwa industri makanan dan minuman sedang mengalami perkembangan yang pesat dimana *restaurant* saat ini telah menyebar di

Semarang. Hal ini bahwa semakin meningkatnya persaingan *restaurant* yang ada di Semarang. Bahwa disini dapat mengatur kepada karyawan dengan pekerjaan yang diberikan dengan maksimal. Sehingga karyawan dapat mengerjakan dengan maksimal. Dengan adanya seperti ini, karyawan memiliki *motivation*, *reward* dan *employee engagement* terhadap *employee performance* yang ada dalam karyawan di *Restaurant Toko Oen Semarang* agar karyawan dapat melaksanakan dengan baik dalam melaksanakan tugas yang dilakukan dari *Restaurant Toko Oen Semarang*.

Motivation adalah dorongan yang timbul pada seseorang secara sadar atau tidak sadar untuk melakukan suatu tindakan dengan tujuan tertentu. Bagi seseorang yang sedang tidak bersemangat ataupun sedang bersedih, kata motivasi mungkin saja bisa membantu kembali bangkit (Abdi, 2021).

Reward adalah suatu bentuk penghargaan atau imbalan balas jasa yang diberikan kepada seseorang atau kelompok karena telah berperilaku baik, melakukan suatu keunggulan atau prestasi, memberikan suatu keberhasilan pada tugas yang diberikan sesuai target yang ditetapkan (Riadi, 2020).

Employee Engagement adalah suatu kondisi, sikap atau perilaku positif seorang terhadap pekerjaan dan organisasinya yang ditandai dengan perasaan semangat (*vigor*), dedikasi (*dedication*) dan keasyikan (*absorption*) untuk tercapainya tujuan dan keberhasilan organisasi (Riadi, 2017).

Employee performance adalah bagaimana seorang anggota staf memenuhi tugas peran mereka, menyelesaikan tugas yang diperlukan dan berperilaku di tempat kerja. Ketika pemimpin memantau kinerja karyawan, mereka dapat memberikan gambaran tentang bagaimana bisnis berjalan (Riadi, 2017).

Setelah menyebar kuesioner tentang *motivation*, 7 dari 8 karyawan *Restaurant Toko Oen* mengatakan banyak karyawan yang tertantang dengan tugas dan pekerjaannya. 6 dari 8 karyawan mengatakan bahwa mereka yang memilih *restaurant* ini untuk menjadi tempat kerja karyawan dalam jangka waktu yang cukup lama (5-7 tahun). 7 dari 8 karyawan mengatakan bahwa mereka termotivasi karena merasa adanya suasana kekeluargaan yang dapat merubah untuk menjadi

semangat dalam bekerja. Berdasarkan hasil kuesioner tentang *reward*, 7 dari 8 karyawan mengatakan bahwa *restaurant* memberikan *reward* atas hasil kerja yang telah karyawan lakukan. 7 dari 8 karyawan mengatakan bahwa tunjangan yang disediakan oleh *restaurant* sesuai dengan kebutuhan masing-masing karyawan. 8 dari 8 karyawan mengatakan *restaurant* memberikan bonus kepada mereka jika mereka mampu bekerja melebihi standar yang ditentukan oleh *restaurant*. Berdasarkan hasil kuesioner tentang *employee engagement*, 7 dari 8 karyawan ingin mendedikasikan tenaga, pikiran, waktu dan segala usaha mereka demi keberhasilan dalam menyelesaikan pekerjaannya. 8 dari 8 karyawan merasa sangat membaur/menyatu dengan pekerjaan dan *restaurant* tempat kerja mereka. 8 dari 8 karyawan merasa lebih fokus dalam mengerjakan tugasnya. Berdasarkan hasil kuesioner tentang *employee performance*, 7 dari 8 karyawan mampu menyelesaikan pekerjaan yang sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan oleh *restaurant*. 8 dari 8 karyawan mampu menyelesaikan kuantitas pekerjaan yang ditetapkan oleh *restaurant*. 7 dari 8 karyawan mampu menyelesaikan pekerjaannya dengan efektif dan efisien. Selain itu, berdasarkan hasil *in dept-interview* mengenai *motivation* di *Restaurant Toko Oen Semarang* 6 dari 9 karyawan menyatakan bahwa ada masalah mengenai *motivation* dengan alasan karena karyawan maupun rekan kerjanya tidak memiliki *support* dari orang tua dan tidak ada ramah yang diberikan dari rekan kerja lain. Hal ini membuat karyawan menjadi kurang ada semangat dan *support* yang diberikan sehingga pekerjaan mereka tidak dapat menghasilkan dengan semaksimal mungkin. Berdasarkan hasil *in-dept interview*, bila karyawan merasa nyaman dengan motivasi mereka dan memiliki semangat serta *support* yang mendukung, maka motivasi mereka akan meningkat. Berdasarkan hasil *in dept-interview* mengenai *reward* di *Restaurant Toko Oen Semarang*, 8 dari 9 karyawan menyatakan bahwa ada masalah mengenai *reward* dengan alasan karena mereka tidak mendapatkan uang lembur pada saat hari raya seperti Lebaran, Natal dan Imlek dimana mereka menyatakan bahwa pekerjaan mereka tidak mencapai target yang diinginkan oleh *Restaurant Toko Oen Semarang* serta mereka merasa lelah dengan pekerjaan yang diberikan tanpa ada istirahat yang diberikan oleh *Restaurant Toko Oen Semarang*. Hal ini membuat karyawan menjadi kurang ada uang lembur

yang didapatkan dari target pencapaian sehingga mereka merasa tidak nyaman dengan hasil pencapaian yang dilakukan untuk mendapatkan uang lembur. Menurut hasil *in-dept interview*, karyawan untuk mencapai target supaya mendapatkan uang lembur dengan memberikan istirahat yang cukup supaya hasil yang diberikan dapat memenuhi target pencapaian yang ada di *Restaurant Toko Oen Semarang*. Berdasarkan hasil *in-dept interview* mengenai *employee engagement* di *Restaurant Toko Oen Semarang*, 7 dari 9 karyawan menyatakan bahwa ada masalah mengenai *employee engagement* dengan alasan karena tidak adanya fasilitas jatah makanan kepada para karyawan yang belum mendapatkan jatah makanan sehingga karyawan merasa tidak dapat kesempatan untuk mengambil jatah makanan yang diberikan oleh *Restaurant Toko Oen Semarang*. Hal ini membuat karyawan menjadi merasa kurang nyaman dengan adanya jatah yang diberikan oleh *Restaurant Toko Oen Semarang*. Menurut hasil *in-dept interview*, *Restaurant Toko Oen Semarang* memberikan makanan dengan porsi yang lebih supaya para karyawan mendapatkan kesempatan untuk mengambil makanan tersebut.

Berdasarkan dari fenomena dan permasalahan yang terdapat di *Restaurant Toko Oen Semarang*, maka dari itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh *Motivation*, *Reward* dan *Employee Engagement* terhadap *Employee Performance* pada Karyawan *Restaurant Toko Oen Semarang*”.**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah *motivation* memiliki pengaruh positif terhadap *employee performance* pada *Restaurant Toko Oen Semarang*?
2. Apakah *reward* memiliki pengaruh positif terhadap *employee performance* pada *Restaurant Toko Oen Semarang*?
3. Apakah *employee engagement* pengaruh positif terhadap *employee performance* pada *Restaurant Toko Oen Semarang*?

1.3 Batasan Penelitian

Berikut merupakan peneliti yang membataskan masalah dari penelitian ini agar lebih fokus terhadap topik yang dibicarakan, antara lain:

1. Objek penelitian ini merupakan karyawan *Restaurant* Toko Oen Semarang.
2. Batasan responden terbuka untuk seluruh divisi yang ada di *Restaurant* Toko Oen Semarang.
3. Responden penelitian ini hanya bagi karyawan tetap yang bekerja lebih dari 3 bulan.
4. Variabel penelitian ini fokus pada *employee performance* yang dipengaruhi oleh *motivation*, *reward*, dan *employee engagement*.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini merupakan sebagai berikut:

1. Menganalisis pengaruh *motivation* terhadap *employee performance Restaurant* Toko Oen Semarang.
2. Menganalisis pengaruh *reward* terhadap *employee performance* terhadap *Restaurant* Toko Oen Semarang.
3. Menganalisis pengaruh *employee engagement* terhadap *employee performance Restaurant* Toko Oen Semarang.

1.5 Manfaat Penelitian

Berikut merupakan manfaat penelitian, yaitu:

1. Bagi Akademis
Penelitian ini diharapkan mampu memberikan sumbangan dalam bidang ilmu pengetahuan bagi *Restaurant* Toko Oen Semarang dan pihak-pihak lainnya yang berkepentingan sebagai sebuah karya ilmiah dan pihak-pihak yang dapat dipertanggungjawabkan serta memberikan manfaat dalam penambahan wawasan pengetahuan pembaca.

2. Bagi Praktis

Kepentingan praktis dalam bagian ini akan dibagi menjadi tiga bagian sehingga dapat lebih spesifik dan juga tepat sasaran. Adapun bagian-bagian yang dimaksud oleh peneliti ialah kepentingan bagi peneliti, *restaurant*, dan karyawan di *Restaurant Toko Oen Semarang*.

a. Bagi Peneliti

Diharapkan melalui penelitian ini peneliti dapat mengetahui pengaruh *motivation*, *reward* dan *employee engagement* terhadap *employee performance* dan menolong peneliti dalam pelayanan dikemudian hari.

b. Bagi *Restaurant*

Diharapkan penelitian ini dapat menambah kepustakaan yang ada di *restaurant* dan menjadi bahan pembelajaran serta menerapkan *motivation*, *reward* dan *employee engagement* bagi karyawan yang ada di *Restaurant Toko Oen Semarang*.

c. Bagi Karyawan

Diharapkan melalui penelitian ini dapat memberikan masukan-masukan kepada karyawan sehingga *motivation*, *reward* dan *employee engagement* dapat disempurnakan kembali melalui evaluasi dan di masa yang akan datang dapat diterapkan kepada *restaurant* lain.

1.6 Sistematika Penulisan

Untuk lebih memahami penelitian ini, maka sistematika penulisan dapat dibagi menjadi lima bab sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, keterbatasan penelitian, dan sistem penelitian.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini menjelaskan teori-teori yang berasal dari para profesional, majalah dan buku. Teori-teori tersebut digunakan sebagai gambaran analisis masalah utama yang ditemukan, model penelitian dan hipotesis, dan penjelasan hipotesis.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini memberikan ilustrasi secara umum mengenai desain survei, jenis survei, ruang lingkup survei, metode pengumpulan data, pengujian instrumen, pengujian model dan hipotesis, dan tabel operasi survei.

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini mengulas bukti dari penelitian yang ada seperti yang diberikan penjelasan dan pembahasan tentang penelitian yang dilakukan, seperti uji validasi.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini merupakan penelitian yang terakhir dan menjelaskan simpulan dari bab sebelumnya dan memberikan saran yang tepat untuk mengoptimalkan penelitian.

UMMN

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA