

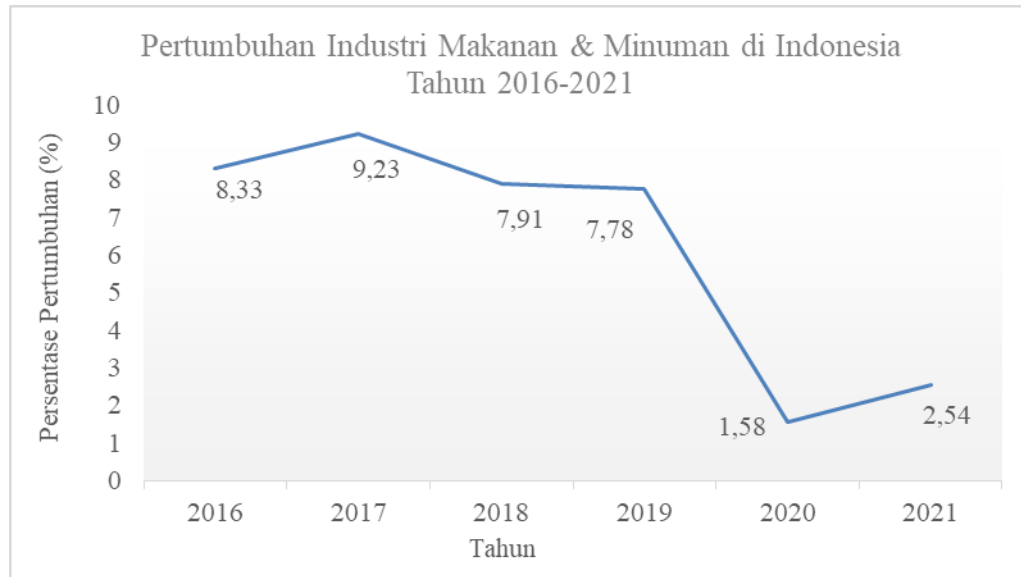
# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Penelitian**

Saat ini, situasi industri makanan di Indonesia sedang berkembang beriringan dengan perkembangan teknologi. Semakin banyak usaha-usaha yang mulai bermunculan dalam beberapa tahun terakhir. Salah satunya yaitu di bidang makanan dan minuman. Industri makanan memiliki peranan penting dan merupakan sektor strategis dalam perkembangan ekonomi dan peningkatan pendapatan nasional. Saat ini Indonesia memegang peran sebagai pasar layanan makanan terbesar di kawasan ASEAN yang mencapai nilai penjualan sebesar US\$ 36,8 miliar (Herianto & Gunawan, 2019). Perkembangan industri makanan di Indonesia terus mengalami kenaikan dalam 5 tahun terakhir menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2022, walaupun pada saat pandemi tahun 2020 mengalami penurunan, namun kembali bangkit pada tahun 2021 setelah pandemi dengan laju pertumbuhan mencapai angka 7,78%.

Pada tahun 2020 sejak adanya pandemi, industri makanan dan minuman mengalami penurunan yang sangat drastis hingga mencapai angka penurunan sebesar 6,2% dari angka perkembangan di tahun sebelumnya yaitu 7,78% menurun menjadi 1,58% sebelum akhirnya mulai naik kembali pasca pandemi yaitu pada tahun 2021. Grafik perkembangan industri makanan dan minuman dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 Pertumbuhan Industri Makanan Di Indonesia.

(Sumber : Katadata, 2020)

Berdasarkan Gambar 1.1 menunjukkan bahwa industri makanan dan minuman di Indonesia sebenarnya mengalami pertumbuhan yang stabil dilandasi dengan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh manusia. Menurut Wibawati & Prabhawati (2021) makanan adalah suatu olahan bahan yang melewati tahapan yang baik dan menjadi kebutuhan pokok manusia serta bermanfaat bagi tubuh. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan khas yang berbeda, hal ini didasari oleh bahan mentah yang berasal dari alam sekitar. Pada saat ini sudah banyak restoran-restoran baru yang mulai bermunculan di Indonesia. Menurut BPS jumlah total restoran atau usaha penyedia makanan dan minuman di Indonesia pada tahun 2020 sebanyak 11.223 yang mencakup restoran, usaha catering, dan usaha penyedia makanan dan minuman lainnya. Restoran Mie Pedas XYZ termasuk di dalamnya.

Restoran Mie Pedas XYZ Purwokerto sudah lama berdiri di Indonesia sejak tahun 2020, masih termasuk perusahaan baru, dan baru berdiri di Purwokerto. Seiring berjalannya waktu, Mie Pedas XYZ Purwokerto semakin banyak diminati dan sudah memiliki cukup banyak pelanggan. Tidak hanya dari kalangan muda atau mahasiswa

saja, melainkan masyarakat umum juga banyak mengunjungi restoran ini. Memiliki cita rasa yang khas yaitu pedas membuat Mie ini banyak digemari di kalangan masyarakat (Salsabila & Maskur, 2021). Dengan banyaknya pengunjung atau pelanggan, restoran Mie Pedas XYZ selalu dipenuhi dengan antrian pelanggan karena pelayanannya yang terbilang lama. Hal ini tentu menjadi masalah bagi pelanggan yang tidak mau menunggu pasti akan memilih opsi lain daripada harus menunggu antrian yang begitu Panjang. Bukan hanya bagi pelanggan, akan timbul pula masalah pada karyawan yang bekerja, karena tentu akan memakan banyak tenaga, beban kerja berlebih, serta dapat berpotensi menurunnya performa kerja. Dengan demikian perlu dilakukan perhitungan produktivitas terhadap karyawan Mie Pedas XYZ khususnya pada bagian kasir untuk mengetahui nilai produktivitas pada pekerja tersebut. Jika di suatu perusahaan tidak adanya produktivitas maka efektivitas dan efisiensi kerja pun tidak ditemukan pada karyawan atau pekerjanya (Kusumaningrum, Ramadhan, Utama, & Hakim, 2023).

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengukur produktivitas adalah metode *work sampling*. *Work Sampling* atau sampling pekerjaan adalah suatu metode yang digunakan untuk mengukur dan menentukan waktu standar/baku, yang dilakukan secara langsung pada tempat kerja di suatu perusahaan. *Work sampling* berbeda dengan pengukuran kerja jam henti karena pada *work sampling*, pengamat hanya mengamati di waktu-waktu tertentu secara acak, tidak terus menerus mengamati dan berada di tempat kerja, waktu baku juga dapat dihitung dengan menggunakan metode sampling pekerjaan dengan siklus yang berbeda (Fitria, 2020). Dengan metode sampling pekerjaan juga dapat ditentukan beban kerja yang produktif maupun non produktif (Fitra, Mesra, & Meliana, 2020). Secara garis besar, menurut Suroso & Sulvito (2020) *work sampling* adalah suatu metode dimana dilakukan pengamatan kepada seorang pekerja mesin atau proses dengan cepat dalam jangka waktu tertentu.

Pengukuran produktivitas kerja ini akan digunakan untuk mengetahui nilai produktivitas, waktu siklus, waktu normal dan waktu baku dari penjaga kasir Mie

Pedas XYZ Purwokerto guna untuk memberikan informasi kepada perusahaan dan dapat dijadikan sebagai acuan atau standar perusahaan. Tahap pertama yaitu melakukan pengamatan, setelah itu melakukan perhitungan waktu siklus, waktu normal, dan waktu baku penjaga kasir Mie Pedas XYZ Purwokerto, serta memberikan saran perbaikan.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Mie Pedas XYZ Purwokerto seharusnya memiliki tingkat produktivitas yang tinggi serta mengetahui waktu baku penjaga kasirnya. Namun realitanya Mie Pedas XYZ belum mengetahui angka produktivitas dan waktu bakunya, sehingga mereka belum memiliki acuan atau standar. Konsekuensinya jika tidak mengetahui angka produktivitas dan waktu bakunya maka pelayanan penjaga kasir akan dirasa buruk, dan lambat. Hal ini akan membuat pelanggan merasa tidak nyaman dan lebih memilih tempat lain. Maka solusinya yaitu dibutuhkan suatu metode untuk mengetahui tingkat produktivitas dan waktu baku untuk dijadikan acuan atau standar restoran.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui persentase produktif dan non produktif penjaga kasir Mie Pedas XYZ Purwokerto.
2. Mengetahui nilai uji keseragaman data dari hasil pengamatan penjaga kasir Mie Pedas XYZ Purwokerto.
3. Mengetahui waktu siklus, waktu normal dan waktu baku pelayanan kasir Mie Pedas XYZ Purwokerto..
4. Memberikan usulan perbaikan untuk meningkatkan produktivitas penjaga kasir Mie Pedas XYZ Purwokerto.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagi Peneliti

Manfaat bagi peneliti yaitu dapat mengetahui produktivitas pekerja Mie Pedas XYZ Purwokerto khususnya pada bagian kasir.

2. Bagi Perusahaan

Peneliti berharap dengan adanya penelitian ini dapat memberikan informasi, saran ataupun solusi yang dapat membantu perusahaan dalam mengembangkan perusahaannya, serta untuk meningkatkan produktivitas dari para pekerjanya khususnya pada bagian kasir.

3. Bagi Institusi

Adanya penelitian ini, peneliti berharap dapat memberikan referensi untuk penelitian di masa yang akan datang, serta menambah ilmu pengetahuan tentang bagaimana produktivitas kerja khususnya pada bagian kasir di Industri makanan.

## **1.5. Batasan Penelitian**

Batasan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini hanya dilakukan pada restoran Mie Pedas XYZ Purwokerto
2. Subjek Penelitian yang diamati hanya pada Kasir Mie Pedas XYZ Purwokerto dengan siklus kerja dari Jam 12.00 – 21.00.
3. Pengambilan data penelitian dilakukan pada tanggal 19 juni 2023 sampai dengan 29 juni 2023.

Metode pengambilan data hanya menggunakan metode sampling pekerjaan, dengan penyesuaian yang digunakan hanya cara shumard dan Westinghouse.