

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata di Indonesia merupakan salah satu penghasil devisa negara. Hal ini dapat dilihat dari keseriusan pemerintah menentukan target dan menyiapkan perencanaan “*Visit Indonesia Year*”. Rencana baik yang disiapkan untuk menyerap devisa dengan carameningkatkan keinginan para wisatawan mancanegara untuk berkunjung ke Indonesia.

Hal tersebut dibuktikan dengan berita statistik dari Balai Pusat Statistik (BPS [*Online*]: 15 Maret 2011) sebagai berikut:

Secara keseluruhan jumlah wisatawan mancanegara (wisman) yang berkunjung ke Indonesia pada Maret 2010 mencapai 594.242 orang, mengalami kenaikan sebesar 16,22 persen dibanding bulan yang sama tahun sebelumnya. Begitu pula jika dibanding Februari 2010, jumlah wisman Maret 2010 mengalami kenaikan sebesar 13,59 persen. Jumlah wisman yang datang melalui 19 pintu masuk utama pada Maret 2010 mengalami kenaikan 16,99 persen dibanding Maret 2009 yaitu dari 477.656 orang menjadi 558.819 orang. Demikian pula, jika dibanding Februari 2010 jumlah wisman yang datang melalui 19 pintu masuk mengalami kenaikan sebesar 14,22 persen. Sementara itu jumlah wisman yang datang melalui pintu masuk Ngurah Rai pada Maret 2010 mengalami kenaikan dibanding bulan yang sama tahun 2009, yaitu dari 168.036 orang menjadi 191.125 orang atau naik 13,74 persen. Namun jika dibanding Februari 2010, jumlah wisman yang melalui Ngurah Rai turun 0,12 persen.

Sektor pariwisata tidak dapat terlepas dari sektor lain yang satu sama lain saling mendukung. Ibarat sebuah hotel yang tidak hanya menjual jasa menginap saja, adanya restaurant atau pelayanan makan minum tamu hotel menambah

kenyamanan para wisatawan. Dilihat dari itu makanan dan minuman menjadi satu hal yang tidak dapat dianggap sepele di bidang pariwisata.

Usaha boga seperti katering, restoran dan sebagainya menjadi daya tarik wisata dengan sebutan baru “wisata kuliner”. Berbagai kebutuhan akan kemudahan mendapatkan makanan ketika melakukan wisata merupakan satu hal terpenting di dunia pariwisata.

Kota Bandung yang dikenal dengan istilah “wisata kuliner” seperti tidak pernah habis menawarkan berbagai macam keunggulan makanan dan minuman. Di kota yang berpenduduk asli lebih dari empat juta jiwa ini kita dapat menemukan aneka ragam keunggulan kuliner yang tidak dapat dihitung oleh jari. Banyak sekali jenis usaha makanan yang ada di kota Bandung, salah satunya adalah restaurant.

Mengacu pada SK Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No. KM 73/PW 105/MPPT-85), Restoran adalah salah satu jenis usaha dibidang jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman untuk umum. Pelayanan restoran meliputi jasa pelayanan makan dan minum kepada tamu restoran sebagai usaha pokok dan jasa hiburan di dalam bangunan restoran sebagai usaha penunjang yang tidak terpisahkan dari usaha pokok sesuai dengan ketentuan dan persyaratan teknis yang ditetapkan.

Restoran yang mendominasi di kota Bandung yaitu jenis restoran “*speciality restaurant*”. Spesial restoran menurut Marsum WA (2005: 11)

adalah restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan atau sesuai dengan tema restoran itu sendiri. Spesial restoran yang banyak terdapat di kota Bandung adalah restoran khas sunda.

Berikut ini daftar Restoran Sunda di Kota Bandung yang terdaftar secara resmi di Dinas Budaya dan Pariwisata Kota Bandung:

Tabel 1.1
Daftar Nama Restoran dan Rumah Makan Sunda di Kota Bandung

No.	Nama Restoran	Lokasi	
1.	Ampera	Jl. Astana Anyar No. 269	40242
2.	Ampera	Jl. Pelajar Pejuang 45 No. 52	40263
3.	Ampera	Jl. Buah Batu No. 199	40264
4.	Ampera	Jl. Dewi Sartika No. 8	40251
5.	Ampera	Jl. Dr. Setiabudhi No. 286	40143
6.	Aria Jipang	Jl. Aria Jipang No. 3	40115
7.	Arum Manis	Jl. Cihampelas No. 144	40116
8.	Bale Gazeboo	Jl. Surapati No. 49	40133
9.	Saung kabayan	Jl. Dr. Djunjunan no 5440227	
10.	Berkat Saboga	Jl. Burangrang No. 39	40262
11.	Bumbu Desa	Jl. Cianjur No. 14	40271
12.	Cibiuk	Jl. Lengkong Besar No. 8	40261
13.	Dago Panyawangan	Jl. Ir. H. Juanda No. 137	40132
14.	Dapur Cobek	Jl. Sulanjana No. 14	40116
15.	Griya Dahar Ibu Kadi	Jl. Dr. Djunjunan No. 178	40162
16.	Ikan Bakar Cianjur	Jl. Setiabudhi No. 67	40153
17.	Ikan Bakar Cianjur	Jl. Dr. Djunjunan No. 157	40162
18.	Kedai Bumbu Desa	Jl. Pasirkaliki No. 160	40171
19.	Ma Uneh	Jl. Pajajaran Belakang No. 132/29	40173
20.	Ma Uneh	Jl. Setiabudhi No. 159	40153
21.	Nasi Bancakan	Jl. Trunojoyo No 62	
22.	Ponyo	Jl. Malabar No. 60	40262
23.	Riung Panyileukan	Jl. Sukarno Hatta No. 829	40233
24.	Sari Sunda	Jl. Sukarno Hatta No. 479B	40233
25.	Sari Sunda	Jl. Lengkong Besar No20	40251
26.	Sari sunda	Jl. Setiabudhi No. 86 – 88	40143
27.	Sambara	Jl. Trunojoyo No. 64	
28.	Sambara	Jl. Kebon Kawung No. 24	
29.	Gubug Makan Mang Engking	Jl. Kopo Bihbul no 45	40264

No.	Nama Restoran	Lokasi	
30.	Sukahati	Jl. Jend. Ahmad Yani No. 259	40114
31.	Sindang Reret	Jl. Surapati No. 35	40132
32.	Sukahati	Jl Raya Cinunuk no 200	40111
33.	Warung Cepot	Jl. Pasirkaliki No. 96	40171
34.	Warung Nasi Ibu Emas	Jl. Balong Gede No. 38	40251
35.	Warung Nasi Ampera	Gang kaum No 54/15A	40282
36.	Warung Nasi Ampera	Jl. Pungkur No. 79	40251
37.	Warung Nasi Ampera	Jl. Pajajaran No. 133	40172
38.	Warung Nasi Khas Sunda Laksana	Jl. Venus Raya No.2	

Sumber: Dinas Budaya dan Pariwisata Kota Bandung tahun 2011

Pengembangan pariwisata seperti ini memang memberikan kontribusi yang bagus untuk berwisata ke Bandung. Namun disisi lain dengan pertumbuhan dan jumlah permintaan yang banyak, pengawasan terhadap kualitas kuliner kurang diperhatikan. Pembinaan dan pengawasan dinilai minim dalam melatih Sumber daya manusianya untuk berkembang mengikuti pasar yang semakin lama semakin pintar dalam membeli produk kuliner. Kenyataan saat ini diperparah dengan banyaknya usaha boga yang gulung tikar menangani hal tersebut, namun berdasarkan survey sementara hanya beberapa saja yang tetap bertahan dan menjadi pilihan konsumen.

Di kota Bandung Restoran khas Sunda bergerak di bidang pelayanan jasa makanan atau restoran. Ditengah kecenderungan wisata kuliner di kota Bandung yang ramai dengan café, restoran, catering dan sebagainya, tentunya setiap restoran khas Sunda dihadapkan dengan tingkat persaingan yang tinggi. Untuk bisa tetap bertahan dan dalam persaingan perlu adanya sumber daya manusia yang tangguh yang mumpuni serta mau bekerja keras. Namun masalah yang timbul dalam perusahaan justru dari cukup tingginya tingkat perputaran pegawai. Sejak

tahun 2008 sampai dengan 2010 terlihat adanya *turnover* pegawai dengan angka signifikan di restoran-restoran Khas Sunda se-Kota Bandung sebagai berikut:

Tabel 1.2
Data Turn over (Keluar-Masuk) Pegawai Restoran Khas Sunda Se-kota Bandung Periode 2008-2010

Bulan	Keluar			Masuk			Jumlah Pegawai		
	2008	2009	2010	2008	2009	2010	2008	2009	2010
Januari	4	35	5	6	41	11	1096	1133	1132
Februari	12	24	25	29	21	15	1104	1176	1150
Maret	25	19	20	21	38	18	1093	1163	1167
April	15	44	2	13	27	31	1104	1137	1136
Mei	20	20	9	19	37	8	1075	1150	1153
Juni	9	12	44	18	14	30	1111	1184	1159
Juli	15	14	25	11	15	20	1072	1158	1141
Agustus	30	33	21	20	31	21	1098	1163	1148
September	23	24	14	19	16	14	1066	1155	1134
Oktober	11	13	27	18	20	12	1081	1167	1146
Nopember	13	19	47	19	31	6	1111	1188	1146
Desember	7	34	12	13	27	17	1098	1147	1132
Total	184	291	251	206	318	203	13109	13921	13744
Rata-rata Pegawai per-bulan	15.33	24.25	20.91	17.16	26.5	16.91			
Persentase Turnover Pegawai Per-bulan							1.40	2.09	1.83

Sumber: Data diolah Maret 2011

Terlihat pada tabel diatas bahwa tingkat keluar (*turnover*) pegawai pada restoran khas Sunda di kota Bandung meningkat signifikan dari tahun 2008 sebanyak 184 orang (1.40%), 2009 sebanyak 291 orang (2.90%), hingga di tahun 2010 sebanyak 251 orang (1.83%). Hal ini diduga diantaranya karena kompensasi dan lingkungan kerja yang kurang baik. Menurut Price (Budi2009: 7) ada beberapa yang berpengaruh terhadap *turnover*, diantaranya adalah faktor kepuasan

internal sebagai faktor utama pergantian pegawai, yaitu balas jasa, penempatan kerja, bobot pekerjaan, lingkungan pekerjaan, peralatan penunjang pekerjaan, pemimpin, dan sifat pekerjaan. Faktor eksternal, yaitu kesempatan kerja, sosial budaya, politik dan hukum.

Terjadinya *turnover* merupakan suatu hal yang tidak dikehendaki oleh perusahaan. *Turnover* pegawai memang masalah klasik sejak era revolusi industri. Hal ini seperti yang diungkapkan Mc Kinnon (Budi, 2009: 5) “kondisi kerja yang buruk, upah yang terlalu rendah, jam kerja melewati batas serta tiadanya jaminan social merupakan penyebab timbulnya *turnover* pada waktu itu”.

Sehubungan dengan hal tersebut diatas penulis bermaksud melakukan penelitian dengan judul: **“PENGARUH KOMPENSASI DAN LINGKUNGAN KERJA TERHADAP *TURNOVER* PEGAWAI RESTORAN KHAS SUNDA SE-KOTA BANDUNG”**

1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka permasalahan penelitian ini sebagai berikut diuraikan dalam bentuk pertanyaan:

- a. Bagaimana pengaruh kompensasi terhadap *turnover* pegawai Restoran Khas Sunda se-Kota Bandung?
- b. Bagaimana pengaruh lingkungan kerja terhadap *turnover* pegawai Restoran Khas Sunda se-Kota Bandung ?
- c. Bagaimana pengaruh kompensasi dan lingkungan kerja terhadap *turnover* pegawai Restoran Khas Sunda se-Kota Bandung?

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

Tujuan utama penelitian ini adalah untuk mengumpulkan data-data yang berhubungan dengan kompensasi dan lingkungan kerja serta pengaruhnya terhadap *turnover* pegawai. Adapun secara rinci diuraikan sebagai berikut:

- a. Untuk mengukur pengaruh kompensasi terhadap *turnover* pegawai restoran Khas Sunda se-Kota Bandung.
- b. Untuk mengukur pengaruh lingkungan kerja terhadap *turnover* pegawai Restoran Khas Sunda se-Kota Bandung.
- c. Untuk mengukur pengaruh kompensasi dan lingkungan kerja terhadap *turnover* pegawai Restoran Khas se-Kota Bandung

1.3.2 Kegunaan Penelitian

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat memberikan dua kegunaan yaitu sebagai berikut:

1. Kegunaan Ilmiah (Teoritik)

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kegunaan ataupun memberikan sumbangan pemikiran bagi perkembangan ilmu manajemen khususnya SDM, yang berkaitan dengan masalah kompensasi, lingkungan kerja dan *turnover* pegawai Restoran se-kota Bandung.

2. Kegunaan Praktis (Empirik)

Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi suatu masukan bagi perusahaan terkait dalam hal ini Restoran Khas Sunda se-Kota

Bandung untuk menekan *turnover* pegawai melalui perbaikan mengenai kompensasi dan lingkungan kerja, Sehingga perusahaan dapat mengendalikan tingkat *turnover* pegawai.

