

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan Negara yang terkenal dengan tempat-tempat pariwisata yang menakjubkan seperti Bali, Lombok, dan masih banyak lagi. Salah satu dari tempat wisata di Indonesia yang terkenal adalah kota Bandung. Kota Bandung dijuluki sebagai Paris Van Java, karena di kota ini banyak terdapat wisata kuliner, wisata belanja dan wisata alam. Kota Bandung banyak didatangi oleh wisatawan domestik maupun wisatawan asing. Menurut Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung tahun 2012, selama empat tahun terakhir dari tahun 2008-2012 jumlah wisatawan yang datang ke Kota Bandung semakin bertambah. Data kenaikan jumlah wisatawan ini dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 1.1
Data kenaikan jumlah Wisatawan Bandung
Periode 2008-2011

Tahun	2008	2009	2010	2011
Jumlah Wisatawan	2.638.555	3.096.869	3.205.269	4.076.072

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung 2012

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi kenaikan jumlah wisatawan Kota Bandung dari tahun ke tahun. Hal ini disebabkan karena Kota Bandung banyak memiliki wisata-wisata yang dapat menarik wisatawan asing maupun domestik untuk datang ke Kota Bandung ini. Tidak sedikit wisatawan yang datang ke Bandung hanya untuk menikmati udara Bandung yang asri dan

sejuk karena Bandung terletak 768 meter diatas permukaan laut yang menjadikan Kota Bandung berudara sejuk dan cocok sebagai tempat peristirahat sejenak dari rutinitas sehari-hari.

Dengan berbagai macam wisata yang tersedia di kota Bandung dan semakin bertambahnya wisatawan yang datang ke Kota Bandung, maka menjadikan restoran-restoran menjamur di kota yang disebut sebagai Paris Van Java ini. Menurut Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung Tahun 2012, menyebutkan bahwa restoran atau rumah makan yang ada di Kota Bandung ini semakin bertambah banyak dari tahun 2008-2011. Data penambahan jumlah restoran/rumah makan di Bandung dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 1.2
Pertumbuhan Restoran/Rumah Makan di Kota Bandung
Periode 2008-2011

Tahun	2008	2009	2010	2011
Jumlah Restoran	415	431	439	512

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung 2012

Dari tabel 1.2 di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi kenaikan jumlah restoran ataupun rumah makan di Kota Bandung. Restoran dan rumah makan tersebut di atas itu terdiri dari berbagai macam jenis/tipe seperti Restoran Talam Salaka, Restoran Talam Gangsa, Restoran Waralaba dan masih banyak lagi.

Usaha Restoran di Kota Bandung beragam jenisnya, mulai dari *Oriental Food Restaurant* yang terdiri dari berbagai hidangan dari Negara Asia, serta *Continental Food Restaurant* yang menyediakan berbagai macam hidangan dari luar negeri, salah satunya adalah Restoran yang menyajikan menu masakan Eropa.

Banyak warga Bandung yang menyukai *Western Food*, tetapi Restoran Eropa yang menyediakan makanan khas barat ini masih jarang di temukan di Kota Bandung.

Dari beberapa Restoran Eropa di Kota Bandung, penulis tertarik untuk meneliti *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger*, dimana Restoran ini sudah lama berdiri dan sudah banyak dikenal oleh masyarakat pecinta kuliner khususnya di kota Bandung. *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger* berlokasi di jalan Setiabudhi no. 206 Bandung. *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger* ini juga memiliki cabang di Kartika Sari Kebon Jukut Lantai Tiga. Selain itu juga *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger* baru saja membuka cabang lagi di daerah Surya Soemantri. Ini menunjukkan bahwa Restoran ini banyak diminati oleh masyarakat dalam dan luar kota Bandung.

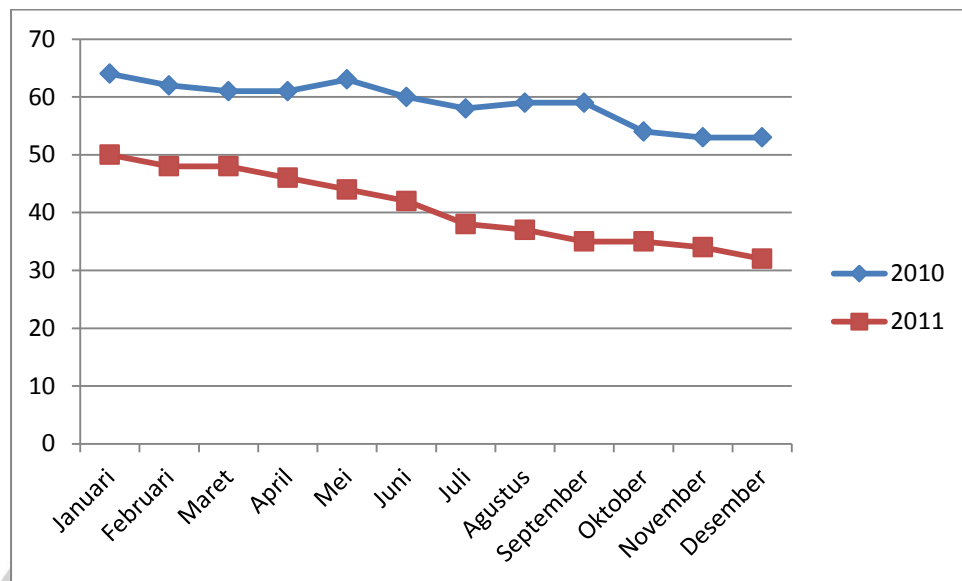
Namun pada akhir tahun 2009, *My Little Kichen Aussie Steak & Burger* ini mengalami penurunan jumlah karyawan (*turnover*). Dan penurunan tersebut dapat dilihat secara signifikan mulai terhitung dari awal tahun 2010. Data penurunan karyawan *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger* periode 2010 – 2011 dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 1.3
Data Karyawan *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger*
Periode 2010 – 2011

Tahun \ Bulan	2010	2011
Januari	64	50
Februari	62	48
Maret	61	48
April	61	46
Mei	63	44
Juni	60	42
Juli	58	38
Agustus	59	37
September	59	35
Oktober	54	35
November	53	34
Desember	53	32

Sumber: Supervisor My Little Kitchen, tahun 2011

Dari tabel 1.3, dapat disimpulkan bahwa jumlah karyawan di *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger* mengalami fluktuasi dengan trend menurun, sekalipun dari tahun 2010 cenderung mengalami peningkatan jumlah karyawan namun mengalami penurunan kembali di tahun 2011. Jika digambarkan dalam bentuk grafik hasilnya sebagai berikut :



Sumber: Supervisor My Little Kitchen, tahun 2011

Grafik 1.1
Grafik Data Karyawan My Little Kitchen Aussie Steak & Burger
Periode 2010 - 2011

Dari grafik di atas, dapat di lihat *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger* mengalami jumlah karyawan yang fluktuasi. Dengan keadaan jumlah karyawan yang seperti ini, menunjukkan adanya masalah di *My Little Kithen Aussie Steak & Burger*. Karena dengan seringnya keluar masuk karyawan (*turnover*) serta adanya penurunan jumlah karyawan, maka kualitas Sumber Daya Manusia di *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger* menjadi tidak stabil. Kondisi demikian mempengaruhi kualitas pelayanan terhadap konsumen. Faktor adanya jumlah karyawan yang fluktuasi ini diduga oleh kurangnya kompensasi dan lingkungan kerja yang tidak nyaman.

Kompensasi merupakan semua pendapatan yang berbentuk uang, barang, langsung atau tidak langsung yang diterima karyawan sebagai imbalan atas jasa

yang diberikan oleh perusahaan (Rivai,2000:119). Dengan kompensasi yang baik karyawan akan merasa puas dalam bekerja.

Lingkungan kerja mempengaruhi kinerja karyawan. Ada dua aspek yang termasuk dalam lingkungan kerja yaitu lingkungan kehidupan sosial. Kondisi sosial yang dimaksud adalah berkenaan dengan keyakinan nilai, sikap, pandangan, pola atau gaya hidup di lingkungan sekitar serta interaksi antara orang-orang yang bekerja dalam suatu organisasi baik dengan atasan ataupun bawahan. Kondisi fisik, adalah interaksi pegawai dengan lingkungan tempatnya bekerja (Herlambang, 2008:10).

Dari dua hal di atas, kompensasi dan lingkungan kerja yang baik akan mempengaruhi kepuasan kerja karyawan. Perlu diketahui bahwa karyawan merupakan asset perusahaan. Bila karyawan mempunyai kinerja yang baik. Maka performa perusahaan juga akan baik.

Potensi-potensi yang dimiliki sumber daya manusia mempengaruhi upaya organisasi atau perusahaan dalam mencapai tujuannya. Tanpa sumber daya manusia organisasi atau perusahaan tidak akan ada artinya. Selain itu perusahaan yang memiliki teknologi maju, informasi lengkap, modal banyak, bahan baku melimpah, sarana dan prasarana lengkap, akan sia-sia tanpa adanya sumber daya manusia yang menjalankannya

Berdasarkan uraian tersebut di atas, maka penulis merasa tertarik untuk mengadakan penelitian lebih lanjut dan mengkaji permasalahan tersebut serta mencari berbagai alternatif pemecahan masalah manajemen Sumber Daya

Manusia (SDM) yang terjadi di *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger* yang tertuang dalam judul :

”PENGARUH KOMPENSASI DAN LINGKUNGAN KERJA TERHADAP KEPUASAN KERJA KARYAWAN DI *MY LITTLE KITCHEN AUSSIE STEAK & BURGER*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini diidentifikasi dalam bentuk pertanyaan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh kompensasi terhadap kepuasan kerja karyawan di *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger* ?
2. Bagaimana pengaruh lingkungan kerja terhadap kepuasan kerja karyawan di *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger* ?
3. Bagaimana pengaruh kompensasi, dan lingkungan kerja terhadap kepuasan kerja karyawan di *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger* ?

1.3 Tujuan Masalah

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana pengaruh kompensasi terhadap kepuasan kerja karyawan di *My Little Kitche Aussie Steak & Burger*.
2. Untuk mengetahui bagaimana pengaruh lingkungan kerja terhadap kepuasan kerja karyawan di *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger*.

3. Untuk mengetahui bagaimana pengaruh kompensasi, dan lingkungan kerja terhadap kepuasan kerja karyawan di *My Little Kitchen Aussie Steak & Burger*.

1.4 Manfaat Penulisan

Penelitian ini diharapkan berguna, baik secara teoritis maupun secara praktis.

1.4.1 Secara Teoritis

Penelitian ini diharapkan bisa berguna untuk pengembangan pengetahuan mengenai konsep kompensasi dan lingkungan kerja yang berhubungan dengan *turnover* karyawan.

1.4.2 Bagi Pihak Restoran

Penelitian ini diharapkan bisa berguna untuk menginformasikan kepada manajer bahwa, salah satu kunci keberhasilan perusahaan adalah bergantung pada sumber daya manusia yang secara langsung maupun tidak langsung memberi kontribusi pada perusahaan tersebut. Karyawan memiliki kebutuhan materi dan non-materi untuk dihargai dan diakui oleh organisasi. Bentuk kebutuhan akan penghargaan itu dapat berupa balas jasa yang dikeluarkan organisasi berupa kompensasi, selain itu karyawan ingin dihargai sebagai anggota, artinya mereka ingin didengar tentang pendapat dan gagasannya.