

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pengembangan industri pariwisata merupakan hal penting bagi Indonesia. Sektor pariwisata masih dijadikan sektor andalan dalam pembangunan Negara Indonesia dan pembangunan daerah Kota Bandung khususnya. Pembangunan sektor pariwisata yang dilaksanakan selama ini ternyata telah mampu meningkatkan perekonomian serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat Kota Bandung, baik secara langsung maupun tidak langsung. Besarnya peranan sektor pariwisata didalam perekonomian dapat dilihat dari nilai kucuran valuta asing yang secara langsung masuk ke Kota Bandung, yaitu yang dibelanjakan oleh wisatawan mancanegara selama tinggal di Kota Bandung.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 dalam BAB I Pasal 1 menjelaskan bahwa wisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara.

Industri pariwisata meliputi berbagai macam bidang usaha yang bersamaan menghasilkan barang dan jasa. Salah satunya adalah bidang usaha yang sangat berpengaruh sekali yaitu usaha yang bergerak pada bidang pemenuhan makan dan minum wisatawan selama perjalanan berlangsung atau biasa dikenal dengan industri kuliner. Potensi dari industri ini sangat besar mengingat setiap tahunnya selalu berkembang sesuai dengan permintaan pasar hal ini sesuai dengan data lapangan didapat dari Disbudpar Kota Bandung. Bidang usaha pemenuhan makanan dan minuman ini meliputi, restoran, kedai, rumah makan, usaha katering, pengusaha roti dan kue, hingga yang berskala kecil seperti pedagang kaki lima.

Tabel 1.1

Rekapitulasi dan daftar potensi Restoran dan Rumah Makan Berijin di Kota Bandung Tahun 2010 – 2012

NO	KLASIFIKASI	JUMLAH POTENSI		
		2010	2011	2012
1	Restoran Talam Kencana	0	0	1
2	Restoran Talam Salaka	12	13	67
3	Restoran Talam Gangsa	86	121	166
4	Restoran Waralaba	40	40	46
5	Bar	5	12	12
6	Rumah Makan A	16	20	35
7	Rumah Makan B	68	101	145
8	Rumah Makan C	67	144	157
JUMLAH		289	451	629

Sumber : Disbudpar Kota Bandung Tahun 2012.

Terdapat berbagai macam jenis usaha dalam praktik industri kuliner, dari skala kecil *home industry* hingga skala besar yang diproduksi dengan peralatan canggih. Untuk industri kuliner skala kecil didalamnya terdapat beragam usaha boga seperti berbagai macam *catering*, rumah makan, *bakery* atau usaha roti, usaha kue, kudapan atau usaha aneka minuman.

Fenomena saat ini adalah bangkitnya industri kuliner tradisional, mengingat persaingan keberadaan usaha makanan lokal ini tidak kalah banyak dengan pertumbuhan industri kuliner impor, seperti restoran khas Korea, *fast food* ala *western* atau Japan. Kebanyakan industri kuliner tradisional ini menghiasi bahu jalan sepanjang jalan kota Bandung, namun tak jarang dari beberapa juga sudah memiliki outlet resmi. Salah satunya adalah industri kuliner tradisional yang berupa usaha kudapan yang menjadi ikon sebuah kota. Dalam wikipedia kudapan adalah makanan ringan yang bukan makanan utama. Memiliki cita rasa manis atau asin dan gurih. Kudapan atau kue tradisional ini untuk saat ini tak hanya dapat dijumpai di pasar tradisional saja melainkan sudah dapat dinikmati pada gerai di beberapa titik Kota Bandung.

Salah satu ikon kuliner Kota Bandung adalah colenak, colenak merupakan jenis kudapan yang memiliki cita rasa perpaduan antara asam dan manis . Dibuat dengan bahan baku tape singkong matang dengan proses masak dibakar kemudian disajikan dengan saus kinca, yaitu campuran antara gula merah kental dengan parutan kelapa. Yang menjadi colenak ini istimewa sehingga dapat disebut sebagai ikon kuliner, karena mampu menawarkan cita rasa yang khas, yang tidak dimiliki oleh daerah lain. Selain disajikan dengan saus kinca, colenak hadir dengan berbagai varian rasa saus diantara rasa durian dan rasa nangka.

Untuk saat ini usaha colenak di kota Bandung cenderung berkurang jumlahnya. Hanya ada beberapa yang masih bertahan dengan usaha colenaknya. Perkembangan usaha colenak belum terlalu pesat seperti usaha kuliner tradisional yang lainnya. Sesuai dengan data pra penelitian yang dilakukan selama bulan Agustus 2013 dapat dilihat dibawah berikut.

Tabel 1.2
Data usaha colenak di Kota Bandung Tahun 2013

NO	Nama Perusahaan	Alamat	Bagian Sub Wilayah Kota (SWK)
1	Colenak Murdi Putra (Pusat)	Jl. Jendral A. Yani No.377 (0227275037)	SWK Karees
2	Colenak Murdi Putra (Cabang)	Jl. Raya Cibiru No. 03 (Tugu Batas Kota) (0227830594)	SWK Ujung Berung
3	Colenak Braling	Simpang Dago (087825665454)	SWK Cibeunying
4	Warung Colenak dan Surabi Dago	Jl. Ir. H. Juanda No. 325 (085794625399)	SWK Cibeunying
5	Colenak Bpk. Asep	- Jl. Merdeka - Jl. Riau - Jl. Purnawarman (BEC) (02293386110)	SWK Cibeunying
6	Surabi Imut Rumah Imoet	Jl. Setiabudhi No. 194	SWK Cibeunying
7	Soerabi Abah	Jl. Geger Kalong Girang No.52 (02292536121)	SWK Bojonagara

Sumber : Pengolahan Data Pra Penelitian Agustus 2013.

Maka jika diperhatikan usaha colenak saat ini dapat disimpulkan bahwa jumlahnya kritis, hal ini dikhawatirkan usaha colenak akan menjadi langka

kedepannya, karena penyebaran penjualannya tidak tersebar merata. Sementara itu usaha colenak juga harus bersaing keras dengan usaha kuliner lainnya, yang jauh berkembang lebih pesat berkat inovasi produk yang digemari dan diterima oleh masyarakat.

Dengan demikian, untuk dapat bersaing dan memperbaiki kondisi usaha yang sudah ada maka dibutuhkan tenaga sumber daya manusia (SDM) yang memiliki keterampilan dan mampu melakukan perubahan. Karena peran SDM sebagai salah satu faktor akan berpengaruh sekali dalam keberlangsungan sebuah usaha. Kurangnya keterampilan, keahlian, pengetahuan serta informasi dapat menghambat pelaku usaha untuk sekedar menyelesaikan pekerjaan atau berhadapan dengan perubahan yang berjalan seiring dengan perkembangan jaman. Usaha tersebut bisa dikatakan berhasil apabila sudah memiliki kinerja pekerja yang baik. Kinerja adalah kesediaan seseorang atau kelompok orang untuk melakukan sesuatu kegiatan dan menyempurnakannya sesuai dengan tanggung jawabnya dengan hasil seperti yang diharapkan (Rivai, dkk. 2008).

Kinerja kerja yang baik dalam sebuah usaha merupakan faktor yang sangat penting dalam upaya menghadapi persaingan saat ini, karena kinerja merupakan sebuah tingkat keberhasilan pekerja secara keseluruhan selama periode tertentu di dalam melaksanakan tugas kerja, dengan sasaran yang sudah ditentukan. Adapun sasaran strategis yang diharapkan dari seluruh pekerja usaha colenak untuk bidang usaha yang saat ini mereka hadapi adalah mampu menambah pendapatan usaha, memperluas target pasar mereka dan serta tujuan mulia yaitu melestarikan makanan tradisional yang sudah jarang diminati oleh penduduk lokal untuk dikembangkan menjadi unit usaha ikon kuliner kota.

Oleh karena itu perlu dilakukan penilaian kinerja pekerja, dan yang menjadi pembanding serta acuan kerja pekerja yang dinilai adalah standar kerja yang sudah disepakati bersama antara penilai dan yang dinilai. Hal ini dilakukan untuk mengurangi faktor kesalahan yang menghambat kemajuan usaha colenak.

Beranjak dari permasalahan diatas yang melatarbelakangi penulis untuk mengangkat dan membahas ini sebagai bahasan pokok dalam penelitian. Dan penelitian ini ditulis dengan judul “**ANALISIS KINERJA PEKERJA USAHA COLENAK SE-KOTA BANDUNG**”.

1.2. Identifikasi dan Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana karakteristik Sumber Daya Manusia (SDM) usaha Colenak di Kota Bandung?
2. Faktor-faktor apakah yang mempengaruhi kinerja pekerja usaha Colenak di Kota Bandung?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari identifikasi dan rumusan masalah diatas maka dapat diuraikan tujuan dari penelitian ini ialah:

1. Untuk mengidentifikasi karakteristik Sumber Daya Manusia (SDM) usaha colenak di Kota Bandung.
2. Untuk menganalisa faktor-faktor yang mempengaruhi kinerja pekerja usaha colenak di Kota Bandung.

1.4. Kegunaan Penelitian

Berdasarkan dari data yang didapat dari tujuan dilakukannya penelitian ini maka diharapkan kegunaan dari penulisan penelitian ini adalah :

1. Kegunaan Ilmiah

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memperluas kajian ilmu tentang manajemen sumber daya manusia dalam bidang industri kuliner penulis dan menjadi tambahan masukan bagi pengembangan ilmu manajemen khususnya manajemen sumber daya manusia mengenai kinerja pekerja.

2. Kegunaan praktis

Adapun hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan masukan dan bahan pertimbangan untuk melakukan strategi yang dipandang paling

efektif untuk mengevaluasi kinerja pekerja oleh pihak pemilik atau pengelola usaha colenak. Selain itu penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi untuk manajemen atau praktisi usaha dibidang kuliner.

