

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan pada hasil penelitian dan pengujian hipotesis untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi kinerja pekerja usaha colenak se-Kota Bandung, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil penelitian, karakteristik Sumber Daya Manusia (SDM) usaha colenak di Kota Bandung ini adalah didominasi oleh pekerja laki-laki, memiliki rentang usia 15 – 24 tahun, pendidikan terakhir SMA / SMK dengan rata-rata pendapatan Rp. 1.000.000 per bulan.
2. Berdasarkan hasil penelitian bahwa terdapat dua faktor yang baik secara parsial maupun simultan berpengaruh positif signifikan terhadap kinerja pekerja usaha colenak di Kota Bandung. Kedua faktor tersebut adalah faktor tingkat kompetensi dan faktor tingkat fasilitas kerja. Semakin tinggi tingkat kompetensi yang dimiliki oleh pekerja dan semakin lengkap fasilitas kerja yang disediakan oleh pihak pemilik atau pengelola usaha colenak maka semakin tinggi pula kinerja yang dihasilkan oleh pekerja usaha colenak di Kota Bandung. Sedangkan tiga faktor lainnya yang tidak signifikan secara parsial dan signifikan secara simultan terhadap kinerja pekerja usaha colenak di Kota Bandung. Ketiga faktor tersebut adalah faktor tingkat keterampilan, faktor dukungan rekan kerja, dan faktor lingkungan kerja. Dengan kata lain, ketiga faktor tersebut tidak berhasil membuktikan adanya pengaruh yang signifikan antara faktor tingkat keterampilan, faktor dukungan rekan kerja, dan faktor lingkungan kerja terhadap kinerja pekerja usaha colenak. Dan mengenai hasil penelitian ini terdapat data sampel kinerja pekerja usaha colenak se-Kota Bandung yang memiliki kelemahan secara statistik yaitu, karena jumlah sampel yang mewakili sangat terbatas maka berdampak pada hasil statistik penelitian ini yang berpengaruh namun tidak signifikan pada beberapa variabel yang sudah ditentukan.

5.2. Saran

1. Sebaiknya pihak pemilik atau pengelola menyusun rumusan Standar Operasional Prosedur (SOP) mengenai unit kompetensi yang harus dimiliki oleh pekerja colenak. Minimal seorang pekerja telah mampu menguasai beberapa unit kompetensi dasar dengan kompetensi yang diantaranya;

- Menyiapkan dan memasak colenak.
- Menyimpan, mengemas serta menghadirkan colenak yang siap dijual kepada pelanggan.
- Mengikuti prosedur kebersihan ditempat bekerja.
- Bekerja tim dengan baik serta dapat melayani dan menangani keluhan pelanggan dengan cekatan.

Setelah SOP terbentuk maka sosialisasikan kepada pekerja secara rutin. Hal ini ditujukan untuk pekerja agar dapat melaksanakan pekerjaan dengan kompeten sesuai dengan teknik yang sudah ditentukan. Pekerja yang terlatih mengenai produksi dan pelayanan mampu mengurangi beban usaha dan dapat memaksimalkan usaha yang ada. Dan apabila semua unit kompetensi tersebut telah terpenuhi maka pekerja usaha colenak dapat berhak mendapatkan *reward* (imbalan) dari pihak pemilik atau pengelola guna mempengaruhi dan meningkatkan loyalitas pekerja terhadap tempat mereka bekerja.

2. Untuk menanggulangi keluhan pelanggan dapat dilakukan dengan cara meminimumkan kemungkinan penyimpangan terjadi pada saat melayani pelanggan. Hal ini dapat diatasi dengan rutin memberikan pengarahan (*briefing*) sebelum jam bekerja serta evaluasi pekerjaan pada saat jam bekerja berakhir oleh pemilik atau pengelola kepada pekerja.
3. Meningkatkan tingkat kreatifitas terhadap produk colenak yang sudah dipasarkan. Selain mempertahankan kualitas produk yang sudah ada, diharapkan para pemilik serta pengelola colenak mampu memberikan inovasi yang baru yang mampu mempengaruhi pelanggan. Seperti pemberian varian rasa yang lebih variatif pada saus, atau penambahan bahan

baku menggunakan *puff pastry* untuk menghasilkan bentuk tampilan visual yang lebih menarik.

4. Hendaknya pihak pemilik atau pengelola memperhatikan kelengkapan peralatan yang menjadi penunjang pekerja dalam memproduksi colenak. Karena hal ini dapat mempengaruhi performa pekerja. Dengan selalu memeriksa kondisi peralatan yang ada serta segera memperbaiki atau mengganti jika ada salah satu peralatan yang sudah tidak bisa digunakan secara maksimal.
5. Pihak pemilik atau pengelola usaha colenak diharapkan dapat menciptakan lingkungan internal kerja yang sehat, hal ini dapat diwujudkan dengan membangun kepercayaan antara pekerja dengan pemilik, pemberian penghargaan apabila pekerja yang sesuai target, memberikan saran dan bantuan kepada pekerja dalam menyelesaikan pekerjaan, serta memandang pekerja sebagai bagian dari pada tim. Tindakan-tindakan tersebut diharapkan mampu meningkatkan kenyamanan pada saat pekerja berada dilingkungan mereka bekerja.