



Peran Kinerja Karyawan Pada Peningkatan Produktivitas Rumah Makan Padang Alam Minang

Lulu Kamelia¹, Melanda Wulandari², Santi Pertiwi Hari Sandi³,
Dwi Epty Hidayaty⁴

^{1,2,3,4}Universitas Buana Perjuangan Karawang

Email: mn21.lulukamelia@mhs.ubpkarawang.ac.id¹,

mn21.melandawulandari@mhs.ubpkarawang.ac.id², santi.pertiwi@ubpkarawang.ac.id³,

dwi.epty@ubpkarawang.ac.id⁴

Abstract. *This visit aims to equip students with various knowledge about the world of business and management. This industrial/umkm visit is carried out directly to the field, because it will provide real education for students to see the business potential that exists around them. The phenomenon of Padang Restaurants in Indonesia according to PERGIKULINER, Nasi Padang is rice that comes from Padang. In fact, Nasi Padang itself is Nasi Rames that comes from Padang because in their area of origin there are no Padang restaurants but ordinary rice restaurants. The method used is descriptive method. Data collection techniques, namely observational techniques, interviews and documentation, this is a data collection method that is carried out by direct observation by observing things that are done at the Alam Minang Restaurant. During this visit we explained the differences between Padang Alam Miang restaurants when they have employees and when they don't have employees, it can be seen that the role of employees is very helpful in increasing productivity at Padang Alam Minang restaurants. The conclusion of this visit is about the Alam Minang restaurant before having employees and changes after having employees, when before having employees the difficulties experienced by Mr. very helpful and important in increasing productivity at the Alam Minang restaurant.*

Keywords: *Role, Performance and Prudentiality.*

Abstrak. Kunjungan ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan berbagai pengetahuan mengenai dunia bisnis dan manajemen Kunjungan industrial/umkm ini dilakukan secara langsung meninjau ke lapangan, karena akan memberikan pendidikan secara nyata bagi para mahasiswa untuk melihat potensi usaha yang ada di sekitarnya. Fenomena Rumah Makan Padang di Indonesia menurut PERGIKULINER, Nasi Padang adalah nasi yang berasal dari Padang, Sebenarnya Nasi Padang sendiri adalah Nasi Rames yang berasal dari Padang karena di daerah asalnya tidak ada rumah makan Padang melainkan rumah makan nasi biasa. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif. Teknik pengumpulan data yaitu teknik observatif, wawancara dan dokumentasi, ini merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara pengamatan dilakukan secara langsung meninjau ke hal - hal yang dilakukan di Rumah Makan Alam Minang. Dalam kunjungan ini kami menjelaskan tentang perbedaan rumah makan padang alam miang saat memiliki karyawan dan saat belum memiliki karyawan, hal ini bisa terlihat bahwa peran karyawan sangatlah membantu dalam meningkatnya produktivitas pada rumah makan padang alam minang. Kesimpulan kunjungan ini yaitu tentang rumah makan alam minang sebelum memiliki karyawan serta perubahan setelah memiliki

Received April 07, 2023; Revised Mei 02, 2023; Accepted Juni 06, 2023

* Lulu Kamelia, mn21.lulukamelia@mhs.ubpkarawang.ac.id

karyawan, saat sebelum memiliki karyawan kesulitan yang di alami bapak suwandi yaitu kewalahan dalam menangani pembeli, saat memiliki karyawan bapak suwandi sangat terbantu dalam melayani pelanggannya ini menunjukkan bahwa peran kinerja karyawan sangatlah membantu dan penting dalam meningkatnya produktivitas pada rumah makan alam minang.

Kata kunci: Peran, Kinerja, Produktivitas

LATAR BELAKANG

Bisnis UMKM – Usaha Mikro Kecil dan Menengah dalam bidang usaha makanan yang merupakan salah satu usaha yang dibutuhkan masyarakat, karena makanan sebagai kebutuhan untuk kelangsungan hidup yang akan terus dicari. Saat ini banyak sekali dijumpai rumah makan di karawang, kami mengunjungi Seorang pengusaha yang memilih rumah makan masakan padang sebagai pilihan usaha karena rumah makan padang dirasa memiliki peluang bagus, kunjungan industrial/UMKM di rumah makan padang alam minang yang beralamatkan di jalan Raya klari. Kunjungan ini yaitu kegiatan yang bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan berbagai pengetahuan mengenai dunia bisnis dan manajemen, sehingga diharapkan dapat menjadi lulusan yang memiliki keterampilan, Kunjungan industrial/umkm ini dilakukan secara langsung meninjau ke lapangan, karena akan memberikan pendidikan secara nyata bagi para mahasiswa untuk melihat potensi usaha yang ada di sekitarnya.

Fenomena Rumah Makan Padang di Indonesia menurut PERGIKULINER, Nasi Padang adalah nasi yang berasal dari Padang. Sebenarnya Nasi Padang sendiri adalah Nasi Rames yang berasal dari Padang karena di daerah asalnya tidak ada rumah makan Padang melainkan rumah makan nasi biasa. Mengapa nasi padang menjadi favorit semua orang karena nasi padang memiliki rasa yang enak. Salah satu alasan mengapa nasi Padang sangat disukai karena banyaknya pilihan lauk pauk yang dimiliki. Biasanya restoran nasi Padang memiliki setidaknya minimal 10 lauk pauk yang ditawarkan kepada pembelinya. Tentu saja banyaknya varian lauk nasi Padang ini membuat orang sangat menyukainya karena jika bosan dengan lauk yang satu, bisa memilih lauk lainnya. Apapun pilihan lauknya, saat kita membeli nasi Padang pasti akan selalu mendapat siraman kuah santan yang rasanya sangat fenomenal sekali. Nasi Padang memiliki porsi yang bisa dikatakan cukup banyak, apalagi jika kamu membelinya untuk dibawa pulang. Nasi Padang yang dibawa pulang memang punya porsi yang lebih banyak dibandingkan

porsi saat makan langsung di restoran. Hal ini dikarenakan persepsi kalau nasi Padang dibawa pulang pasti akan disantap bersama dengan anggota keluarga lainnya sehingga porsinya ditambahkan.

Topik yang diangkat dalam kunjungan industrial ini yaitu tentang “ Peran Kinerja Karyawan Pada Peningkatan Produktivitas Rumah Makan padang Alam Minang ”. salah satu restoran yang berdiri di tengah menjamurnya bisnis restoran di kota karawang yaitu Rumah Makan Padang Alam Minang.

Sumber daya manusia (SDM) adalah individu produktif yang bekerja sebagai penggerak suatu organisasi, baik itu di dalam institusi maupun perusahaan yang memiliki fungsi sebagai aset sehingga harus dilatih dan dikembangkan kemampuannya. Pengertian sumber daya manusia makro secara umum terdiri dari dua yaitu SDM makro yaitu jumlah penduduk dalam usia produktif yang ada di sebuah wilayah dan SDM mikro dalam arti sempit yaitu individu yang bekerja pada sebuah institusi atau perusahaan (Susan, 2019).

Pertumbuhan ekonomi tidak lepas dari kehadiran usaha kecil dan menengah (UMKM). Pengembangan UMKM bermanfaat bagi masyarakat untuk menghasilkan pendapatan. Langkah-langkah pengembangan UMKM tidak hanya menjadi tanggung jawab pemerintah, tetapi melibatkan masyarakat sebagai pelaku usaha internal untuk mengembangkan usaha secara keratif (Afisa,sandi et al., 2023).

Kinerja UMKM mengatakan kinerja UMKM dianalisis menggunakan pendekatan hipotesis, yaitu Pengukuran kuantitatif kinerja UMKM seringkali sulit dilakukan karena keterbatasan sumber daya, Pengukuran kinerja biasanya berkaitan dengan ukuran keuangan yang kompleks dan tidak sepenuhnya mencerminkan situasi aktual yang terjadi dalam organisasi, Ukuran keberhasilan yang umum digunakan hanya masuk akal untuk perusahaan besar dengan manajemen perusahaan yang terstruktur (Afisa,sandi et al., 2023).

Produktifitas sangat berhubungan langsung dengan sumber daya manusia, maka hal ini sangat penting diperhatikan oleh pimpinan perusahaan. Jika produktifitas meningkat maka tujuan perusahaan untuk mendapatkan laba juga pasti meningkat. Peningkatan produktifitas ini sangat berkaitan dengan kinerja karyawan yang merupakan sumber daya manusia dalam perusahaan, sehingga sumber daya manusia merupakan asset yang sangat penting dalam perusahaan (Silaen et al., 2021a).

Dalam upaya mendongkrak produktivitas dan daya saing UKM Rumah Makan Padang telah melakukan berbagai program strategis, antara lain peningkatan kompetensi sumber daya manusia, pengembangan kualitas produk, standardisasi, dan fasilitasi (Sandi et al., 2020).

Pengertian dampak menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah benturan, pengaruh kuat yang mendatangkan akibat baik positif maupun negatif. Dampak secara sederhana bisa diartikan sebagai pengaruh atau akibat. Dalam setiap keputusan yang diambil oleh seseorang atau diri sendiri pun biasanya mempunyai dampak tersendiri, baik itu dampak positif maupun dampak negatif (Sandi & Maemunah, 2020).

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan adalah metode deskriptif. Teknik pengumpulan data yaitu teknik observatif, wawancara dan dokumentasi, ini merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara pengamatan yang dilakukan secara langsung meninjau ke hal-hal yang dilakukan di Rumah Makan Alam Minang. Tempat pelaksanaan kegiatan kunjungan industrial ini dilaksanakan pada Rumah Makan Alam Minang di kota Karawang, Jalan Raya Klari, Gintungkerta, Krajan II. Waktu kunjungan ini dilakukan pada tanggal 20 maret 2023 di Rumah Makan Alam Minang. Target sarannya yang dituju oleh Rumah Makan Alam Minang ini ialah untuk semua kalangan yang menyukai Masakan Padang. Subjek dari kegiatan kami yaitu Rumah Makan yang Bernama Rumah Makan Alam Minang, Rumah makan alam minang ini didirikan dari tahun 2008 sampai sekarang yang berarti usaha ini sudah berjalan selama 15 tahun, lokasi rumah makan alam minang ini berada di Jalan.raya klari depan masjid alhidayah dekat tol karawang timur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL KEGIATAN KUNJUNGAN INDUSTRI

Sejarah berdirinya rumah makan padang alam minang milik bapak Suwandi yaitu beliau mencoba untuk merantau dari padang ke karawang di karenakan saat itu susah nya perekonomian dan perkerjaan lalu dia mencoba mendirikan rumah makan nasi padang yang khas dengan kota nya dengan susah payah dia mencoba merintis rumah makan ini sampai akhirnya rumah makan nasi padang alam minang bapak Suwandi

menjadi sukses sampai saat ini berbagai jenis masakan Padang di jual di rumah makannya.



Gambar 1 Rumah Makan Padang Alam Minang

Rumah makan alam minang milik bapak suwandi ini telah berdiri dari tahun 2008 sampai sekarang yang berarti usaha ini sudah berjalan selama 15 tahun lamanya. Hasil kegiatan kunjungan industrial kami yaitu dengan melakukan wawancara kepada pemilik dari rumah makan alam minang yaitu bapak suwandi hal-hal yang kami tanyakan yaitu tentang omset yang di dapatkan oleh bapak suwandi beliau pun menjelaskan bahwa omset yang didapatkan oleh beliau yaitu bisa sampai 30 juta perbulan atau rata-rata 5 juta perhari, sistem pengelolaan uang di rumah makan alam minang ini masih dengan sistem pembukuan, selanjutnya kami pun menanyakan bagaimana bapak suwandi memasarkan rumah makan padangnya beliau pun menjelaskan pemasaran yang di buat tidak berlebihan atau sampai memasang iklan beliau hanya mengandalkan atau mengunggulkan kualitas rasa dari masakannya karena beliau percaya bahwa pelanggan akan datang karena masakannya enak dan karna masakannya enak dan beda dari yang lain hal itu akan membuat rumah makan padang alam minang ini terpromosi secara mulut ke mulut oleh pelanggannya yang sudah mencoba masakannya.

Akan tetapi kami pun menanyakan apakah ada kendala yang beliau alami, bapak suwandi pun menjelaskan bahwa beliau berjualan pernah mengalami kendala yaitu seperti mendapatkan bahan masakan tidak bagus, memesan ikan dan ikan itu dikirim tidak dengan keadaan segar. Adapun aspek-aspek manajemen yang terdapat di rumah makan padang alam minang yaitu ;

1. Aspek manajemen keuangan untuk pencatatan keuangan mereka masih menggunakan catatan manual untuk metode pembayarannya bisa secara cash atau Qris, lalu untuk harga yang dipasarkan mulai dari 10 ribu, dan

untuk omset yang di dapatkan dalam 1 hari sekitar 5 juta dan dalam 1 bulan sekitar sebesar 30 juta.

2. Aspek produksi untuk bahan baku produksinya sendiri mereka mendapatkannya dari reseller.
3. Aspek manajemen sumberdaya manusia rumah makan alam minang ini mempunyai 7 karyawan dimana seluruh karyawannya dapat melayani dengan baik dan ramah serta memiliki keahlian memasak.

4. Strategi pemasaran

Pemasaran yang dilakukan usaha ini sudah maksimal berawal dari mulut ke mulut sampai sekarang sudah terdaftar di shoppe food dan gofood, untuk strategi dalam pemilihan lokasinya sangat tepat dan strategis berada di jalan utama yang ramai, dan dekat akses jalan tol karawang timur

PEMBAHASAN

Pengertian kinerja karyawan (Silaen et al., 2021b) merupakan prestasi yang dicapai seseorang disebut *actual performance* atau *job performance* yang biasa kita sebut dengan kinerja. Seorang karyawan yang melaksanakan fungsinya sesuai dengan tanggung jawab yang diberikan serta berhasil secara kualitas maupun kuantitas disebut juga dengan kinerja. Prestasi kerja seseorang berdasarkan kuantitas dan kualitas yang telah disepakati bersama merupakan pengertian kinerja secara umum.

Pada penulisan ini kami menjelaskan tentang hasil kunjungan industrial ke rumah makan padang alam minang milik Bapak Suwandi karena kami mengangkat topik kunjungan ini dengan judul tentang “ Peran kinerja karyawan pada peningkatan produktivitas rumah makan padang Alam Minang ”.maka kami akan menjelaskan tentang peran kinerja dari para karyawan pada rumah makan padang alam minang

Diawali dengan Bapak Suwandi yang membuka rumah makan padang 15 tahun yang lalu, saat membuka rumah makannya beliau tidak memiliki karyawan dia melakukan semuanya hanya dengan bantuan istrinya serta saudaranya saja dan itu berlangsung selama 10 tahun lamanya beliau melakukan semuanya lebih banyak secara mandiri mulai dari berbelanja bahan-bahan, memasak serta melayani para pelanggan. tentu ini sedikit membuatnya kewalahan karna dia tidak memiliki karyawan hanya mengandalkan istrinya dan beberapa saudaranya yang tidak menetap untuk membantu di

rumah makan nya. Hal ini tentu menjadi pertanyaan bagi kami karena mengapa beliau tidak memiliki karyawan tetap di rumah makan padangnya yang sudah berjalan lama. Beliau pun memberi penjelasan bahwa dia belum memiliki karyawan karena dia merasa masih mampu mengerjakannya bersama istri serta beberapa saudaranya walaupun sedikit kewalahan tapi dia merasa masih bisa menanganinya.

Akan tetapi berbeda dari tahun sebelumnya Bapak Suwandi yang dahulu masih sanggup melayani pembeli tanpa bantuan karyawan akhirnya Tepatnya pada 5 tahun belakangan ini karena semakin melonjaknya pembeli beliau memutuskan untuk memiliki karyawan untuk membantunya karena beliau sudah merasa bantuan istri dan saudaranya tidak cukup membantu di semakin melonjaknya para pembeli. tetapi saat beliau melakukan perekrutan karyawannya ia melakukannya secara bertahap mulai dengan mengajak beberapa tetangganya yang belum memiliki pekerjaan untuk dia ajak bekerja membantu melayani pelanggan setelah memiliki beberapa karyawan pekerjaan beliau sedikit ringan karena beliau membagi beberapa tugasnya kepada para karyawan. Setelah berjalan sekitar beberapa bulan beliau melakukan perekrutan Kembali secara resmi karena beliau mencari karyawan untuk membantunya memasak. Dalam perekrutan kali ini dia ingin merekrut karyawannya dengan beberapa syarat salah satunya harus memiliki keahlian memasak dan mengerti dengan khas masakan Padang.



Gambar 2 Pelayanan Pada Rumah Makan Alam Minang

Dampak positif dari adanya karyawan yang membantu berjalannya produktivitas di rumah makan Alam Minang ini meningkatkan juga sistem cepat dalam melayani para pembeli, karena saat rumah makan milik Bapak Suwandi ini belum memiliki karyawan sistem melayani pembelinya ada sedikit keterlambatan.

Dengan adanya Produktivitas kerja yang baik sangat penting bagi keberhasilan kerja. Produktivitas tenaga kerja juga sangat mempengaruhi untung ruginya suatu tempat kerja. Dalam pelaksanaan di lapangan. Karena apabila rumah makan padang alam minang Bapak Suwandi ini hanya terus mengandalkan istri dan beberapa saudaranya hal ini akan menjadikan produktivitas kerja yang kurang baik karena kurangnya tenaga kerja yang ada di rumah makan padang alam minang.

Dalam hasil kunjungan ini kami menjelaskan tentang perbedaan dari rumah makan padang alam miang saat memiliki karyawan dan saat belum memiliki karyawan, hal ini bisa terlihat bahwa peran karyawan sangatlah membantu dalam meningkatnya produktivitas pada rumah makan padang alam minang milik Bapak Suwandi

KESIMPULAN

Kesimpulan dalam Pembahasan kunjungan industrial kami ini yaitu tentang rumah makan padang alam minang sebelum memiliki karyawan serta perubahan setelah memiliki karyawan, saat sebelum memiliki karyawan kesulitan yang di alami bapak suwandi yaitu kewalahan dalam menangani pembeli, saat memiliki karyawan bapak suwandi sangat terbantu dalam melayani pelanggannya ini menunjukkan bahwa peran kinerja karyawan itu sangatlah membantu dan penting dalam meningkatnya produktivitas pada rumah makan padang alam minang milik bapak suwandi, karena saat rumah makan padang nya tidak memiliki karyawan sistem pelayanannya pun kurang maksimal.

SARAN

Saran kami untuk rumah makan padang alam minang yaitu dengan terus tingkatkan produktivitas pada rumah makan padang alam minang serta bapak suwandi memperbanyak karyawan di rumah makannya karena beliau baru memiliki 7 orang karyawan karena apabila hanya mempunyai 7 karyawan saja itu tidak cukup bila terjadi pelonjakan pembeli karena kurangnya tenaga kerja.

DAFTAR REFERENSI

- Afisa, H. N., Mulyadi, D., & Sandi, S. P. H. (2023). Optimalisasi Peran Dana Kur (Kredit Usaha Rakyat) Dalam Memberantas Praktek Rentenir Bank Emok Untuk Meningkatkan Kinerja Umkm Di Desa Bojongsari. *JISIP (Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan)*, 7(1).
- Sandi, S. P. H., & Maemunah, M. (2020). Dampak Keberadaan Minimarket Terhadap Warung Kecil di Kabupaten Karawang. *Buana Ilmu*, 5(1), 137–146.
- Sandi, S. P. H., Riswanto, T., Raharjo, L., & Aminah, D. P. S. (2020). MANFAAT INDUSTRI KERAJINAN EB BATIK TRADISIONAL TERHADAP PEREKONOMIAN WARGA SEKITAR. *Jurnal Mahasiswa Manajemen Dan Akuntansi*, 1(1).
- Silaen, N. R., Syamsuriansyah, S., Chairunnisah, R., Sari, M. R., Mahriani, E., Tanjung, R., Triwardhani, D., Haerany, A., Masyruoh, A., & Satriawan, D. G. (2021a). *Kinerja Karyawan*.
- Silaen, N. R., Syamsuriansyah, S., Chairunnisah, R., Sari, M. R., Mahriani, E., Tanjung, R., Triwardhani, D., Haerany, A., Masyruoh, A., & Satriawan, D. G. (2021b). *Kinerja Karyawan*.
- Susan, E. (2019). Manajemen sumber daya manusia. *Adaara: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 9(2), 952–962.