



Analisis faktor-faktor penurunan kinerja tenaga kerja warung nasi ayam dimasa pandemic covid 19

Muhammad Ilyas Raja Fajar¹, Raden Daffa Fadhiilah Sulaiman²

^{1,2}Universitas Koperasi Indonesia

MuhammadIlyasRF12@gmail.com

Info Artikel :

Diterima :

15 Oktober 2022

Disetujui :

20 Oktober 2022

Dipublikasikan :

25 Oktober 2022

ABSTRAK

Warung Nasi Ayam Sambal Pedas Gurih (SPG) Salah satu kuliner di kota Bandung. Namun semenjak merebaknya pandemi Covid-19 berdampak pada menurunnya kinerja tenaga kerja terutama kepada para pegawai tersebut. Permasalahan penelitian adalah apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi penurunan kinerja tenaga kerja dimasa pandemi dan Bagaimana kinerja tenaga kerja Warung Nasi Ayam SPG selama pandemi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi penurunan kinerja tenaga kerja dimasa pandemi dan mengetahui kinerja tenaga kerja Warung Nasi Ayam SPG selama pandemi. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif dengan tipe penelitian deskriptif. Pandemi Covid-19 memberi dampak terhadap penurunan kinerja tenaga kerja di Warung Ayam SPG yaitu penurunan kinerja. Mulai dari menurunnya kinerja pegawai di Warung Nasi Ayam SPG ini adalah faktor kualitas kerja, kuantitas kerja, tanggung jawab, inisiatif, kerja sama, dan ketaatan.

Kata Kunci: Kinerja, Tenaga Kerja, Pandemi Covid-19, Kuliner

ABSTRACT

Warung Nasi Ayam Sambal Spicy Savory (SPG) One of the culinary delights in the city of Bandung. However, since the outbreak of the COVID-19 pandemic, the performance of the workforce has decreased, especially for these employees. The research problem is what are the factors that affect the decline in workforce performance during the pandemic and how is the performance of SPG Chicken Rice Stall workers during the pandemic? The purpose of this study was to determine the factors that affected the decline in workforce performance during the pandemic and the performance of the SPG Chicken Rice Stall workforce during the pandemic. The method used in this study is a qualitative research method with a descriptive type of research. The COVID-19 pandemic has had an impact on the decline in the performance of the workforce at the SPG Chicken Shop, namely a decrease in performance. Starting from the declining performance of employees at SPG Chicken Rice Stalls, these are factors of work quality, quantity of work, responsibility, initiative, cooperation, and obedience.

Keywords: Performance, Labor, Covid-19 Pandemic, Culinary



©2022 Penulis. Diterbitkan oleh Arka Institute. Ini adalah artikel akses terbuka di bawah lisensi Creative Commons Attribution NonCommercial 4.0 International License. (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>)

PENDAHULUAN

Kuliner merupakan unsur serapan bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti berhubungan dengan masak-memasak atau aktivitas memasak. istilah kuliner sering disebut, didengar, dibaca lewat media cetak maupun audio visual. Dalam perkembangannya, penggunaan istilah kuliner digunakan untuk berbagai macam kegiatan, seperti seni kuliner yaitu seni persiapan, memasak dan penyajian makanan, biasanya dalam bentuk makanan. Wisata kuliner merupakan perpaduan menikmati suatu makanan sambil menikmati suasana jalan-jalan, bersantai atau sedang berlibur, sehingga memanfaatkan waktu ke tempat-tempat yang menyediakan makanan khas. Dengan kata lain istilah wisata kuliner dapat diuraikan secara bebas tanpa menghilangkan makna perpaduan antara berwisata sambil mencari makanan khas. Saat ini kuliner sudah merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari karena makanan adalah sebuah kebutuhan sehari-hari. Semua itu, membutuhkan cara pengolahan makanan yang enak. wisata kuliner yaitu wisata yang bertujuan untuk mencoba menikmati hasil masakan di tempat wisata tersebut. Misalnya wisata kuliner di kota Bandung yaitu mencoba menikmati makanan khas daerah Bandung.

Berkuliner di Bandung, memang tidak ada habisnya. Salah satu kuliner di kota Bandung adalah Warung Nasi Ayam Sambal Pedas Gurih (SPG) yang dirintis sejak 1999. Warung Nasi SPG menawarkan kuliner nikmat dan porsi super besar dengan harga sangat terjangkau. Warung merakyat ini berlokasi di jalan Balonggede Kota Bandung. Warung nasi SPG tidak menggunakan kios, melainkan hanya di atas trotoar yang ditutupi tenda. Didalamnya, terdapat sejumlah kursi kayu dan meja panjang. Selain itu terdapat gerobak dan meja yang dikhususkan untuk perasmanan. Sehingga para pengunjung dapat mengambil nasi sepuasnya jika makan ditempat. Kendati berada di atas trotoar, warung ini selalu ramai didatangi pengunjung. Meskipun para pembeli harus antri dan berdesakan. Ketika mengambil nasi, tetapi mereka merasa puas dengan menu yang dihidangkan. Menu unggulan yang ditawarkan antara lain ayam goreng serundeng, ayam bakar, ayam kecap manis, dan sambal cabai hijau pedas yang menjadi menu andalan. Selain ayam goreng dan lainnya, Warung Nasi SPG juga menyediakan nasi remes. Namun ayam serundengnya yang menjadi juara di masyarakat. Tampilannya sungguh sederhana, hanya nasi, ayam goreng, serundeng, dan sambel. Bagi anda yang tidak sempat ke Balonggede, Warung Nasi SPG telah membuka tiga cabang lainnya di kota Bandung. Diantaranya Jalan Hasanudin (depan unpad), Jalan Dipatiukur (samping unikom), dan jalan PHH Mustofa (depan itenas). Untuk setiap harga satu porsi makanannya, mulai dari Rp 18.000 – Rp 20.000, tergantung banyaknya menu yang dipilih. Jam Operasional Warung Nasi SPG dibuka setiap hari pada pukul 07.00 WIB – 18.00 WIB.

METODE PENELITIAN

Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode Studi Kasus. Pendekatan ini bertujuan untuk menelaah sebuah kasus yang terjadi dengan konteks kehidupan masyarakat (Creswell, 2015:9). Penelitian ini memusatkan pada masalah yang sedang terjadi dan lebih intensif pada suatu objek tertentu yang sedang terjadi dan mempelajarinya dengan mengumpulkan dari berbagai sumber. Penelitian ini nantinya juga digunakan untuk mempelajari suatu keadaan masalah baik, individu, kelompok atau budaya yang sedang terjadi dalam masyarakat. Lokasi penelitian ini diambil karena kuliner yang ada di kawasan wisata Bandung merasakan sekali dampak berlangsung dari pandemi Covid-19 ini.

Pengumpulan data primer dilakukan dengan melakukan survey langsung ke Warung Nasi Ayam SPG Kota Bandung sebagai objek penelitian. Tujuan penelitian lapangan ini adalah untuk memperoleh data akurat. Adapun data yang diperoleh dengan cara penelitian meliputi :

Wawancara

Wawancara yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu, untuk langkah awal sebagai rangkaian dalam suatu prosedur dalam penelitian. Teknik wawancara yang digunakan ini juga mendapatkan hasil data yang pasti sesuai dengan penelitian yang sedang dilakukan. Wawancara dilakukan dengan turun langsung kepada pemilik persahaan dan tenaga kerja di perusahaan tersebut yang terkena dari dampak pandemi Covid-19. Dalam wawancara ini peneliti langsung mendapatkan data selama di lapangan. Wawancara juga digunakan untuk mendapatkan informasi tentang faktor-faktor yang mempengaruhi penurunan kinerja tenaga kerja dimasa pandemi.

Observasi

No	Yang akan di amati
1.	Mengamati dan melihat aktivitas sehari-hari para tenaga kerja
2.	Melihat dan mengamati kinerja pada tenaga kerja saat kasus pandemi saat ini.
3.	Melihat bagaimana cara para tenaga kerja melakukan kegiatan lain selain mereka tidak berkerja saat pandemi ini.
4.	Mengamati keadaan daerah sekitar perusahaan Warung Nasi Ayam SPG saat pandemi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Profil Pedagang

Untuk mendapatkan data dan informasi yang berkaitan dengan penelitian, maka diperlukan informan penelitian. Informan penelitian adalah orang yang memberikan informasi baik tentang dirinya ataupun orang lain atau suatu kejadian atau suatu hal kepada peneliti atau pewawancara. Menurut Afrizal, informan penelitian adalah orang yang memberikan informasi baik tentang dirinya maupun orang lain, suatu kejadian atau suatu hal kepada penulis. Dalam hal ini dapat disimpulkan bahwa seseorang informan adalah seseorang yang memiliki informasi tentang data yang dibutuhkan. Yang menjadi informan dalam penelitian saya ini adalah saya menggunakan informan Kunci yang menjadi fokus pada penelitian ini. Yang dijelaskan secara rinci pada Bab ini yaitu sebagai berikut:

Informan Derry

Nama Derry (laki- laki) pegawai umur 31 tahun. Menurutnya, saya merasakan kecemasan sedikit waktu munculnya Covid-19 karena sangat berdampak pada perusahaan, mulai dari penurunan pelanggan yang membuat penghasilan juga menurun.

Pelayanan di Warung Nasi Ayam SPG masih seperti biasanya namun yang membedakan sekarang kami menggunakan pengaman kesehatan dan berusaha sedemikian rupa membuat lebih higienis. Pada saat pandemi meningkat kami menutup sementara Warung Nasi Ayam SPG dikarenakan pemerintah menerapkan PPKM level 3.

Informan JH

Informan berikutnya adalah JH (laki-laki) pegawai umur 27 tahun. Menurutnya, pandemi covid-19 sangat berbahaya yang membuat banyak orang mengalami kerugian termasuk perusahaan ini yang mengeluarkan modal untuk memproduksi Nasi Ayam SPG namun pembeli saat itu sangat menurun dari biasanya sebelum pandemi.

Saya lebih mengutamakan keamanan kesehatan saat bekerja, seperti memakai masker, menggunakan hand sanitizer dan menjaga jarak dengan pelanggan yang datang. Dikarenakan pandemi seperti ini membuat sepi namun hanya ada beberapa orang per hari yang datang kesini.

Informan SR

Informan yang diwawancarai peneliti selanjutnya adalah informan SR (perempuan) pegawai 26 tahun. Menurutnya, pada saat terjadi Covid-19 memang itu adalah sebuah kejadian yang tidak terduga yang membuat perusahaan ini mengalami penurunan.

Disaat seperti ini membuat saya mendapat inspirasi untuk menerima pesanan secara online untuk diberitahukan kepada para pelanggan walau ditengah pandemi seperti ini mereka dapat membeli Nasi Ayam SPG seperti biasanya.

Informan Fendi

Informan selanjutnya yaitu Fendi, pelanggan Warung Nasi Ayam SPG. Menurutnya, saat pandemi ini saya merasa sulit untuk membeli Nasi Ayam SPG karena dengan adanya PPKM yang membuat saya tidak bisa makan ditempat seperti biasanya.

Dengan adanya pandemi ini pelayanannya begitu mengutamakan kesehatan dan mempermudah pemesanan seperti dapat dipesan dengan secara online atau dapat menghubungi langsung untuk memesan.

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kinerja Karyawan

Pekerjaan dengan hasil yang tinggi harus dicapai oleh karyawan. Mangkunegara (2000:67) menyatakan bahwa ukuran yang perlu diperhatikan dalam penilaian kinerja antara lain:

1. Kualitas kerja, yaitu kerapian, ketelitian, dan keterkaitan hasil kerja dengan tidak mengabaikan volume pekerjaan. Dengan adanya kualitas kerja yang baik dapat menghindari tingkat kesalahan dalam penyelesaian suatu pekerjaan serta produktivitas kerja yang dihasilkan dapat bermanfaat bagi kemajuan perusahaan.
2. Kuantitas Kerja, yaitu volume kerja yang dihasilkan dibawah kondisi normal. Kuantitas kerja menunjukkan banyaknya jenis pekerjaan yang dilakukan dalam satu waktu sehingga efisiensi dan efektivitas dapat terlaksana sesuai dengan tujuan perusahaan.

3. Tangung jawab, yaitu menunjukkan seberapa besar karyawan dapat mempertanggungjawabkan hasil kerjanya, sarana dan prasarana yang dipergunakan serta perilaku kerjanya.
4. Inisiatif, yaitu menunjukkan seberapa besar kemampuan karyawan untuk menganalisis, menilai, menciptakan dan membuat keputusan terhadap penyelesaian masalah yang dihadapinya.
5. Kerja sama, yaitu merupakan kesediaan karyawan untuk berpartisipasi dan bekerja sama dengan karyawan lain secara vertical atau horizontal didalam maupun diluar pekerjaan sehingga hasil pekerjaan semakin baik.
6. Ketaatan, yaitu merupakan kesediaan karyawan dalam mematuhi peraturan- peraturan yang melakukan pekerjaannya sesuai dengan instruksi yang diberikan kepada karyawan.

Pengukuran Kinerja

Menurut Sutrisno (2009), pengukuran kinerja diarahkan pada enam aspek yaitu:

1. Hasil kerja: tingkat kuantitas maupun kualitas yang telah dihasilkan dan sejauh mana pengawasan dilakukan.
2. Pengetahuan pekerjaan: tingkat pengetahuan yang terkait dengan tugas pekerjaan yang akan berpengaruh langsung terhadap kuantitas dan kualitas dari hasil kerja,
3. Inisiatif: tingkat inisiatif selama menjalankan tugas pekerjaan khususnya dalam hal penanganan masalah-masalah yang timbul.
4. Kecakapan mental: tingkat kemampuan dan kecepatan dalam menerima instruksi kerja dan menyesuaikan dengan cara kerja serta situasi kerja yang ada.
5. Sikap: tingkat semangat kerja serta sikap positif dalam melaksanakan tugas pekerjaan.
6. Disiplin waktu dan absensi: tingkat ketepatan waktu dan tingkat kehadiran.

Indikator Kinerja Karyawan

Komponen indikator kinerja karyawan menurut Lazer (1977):

1. Kemampuan teknis
 - a. Ilmu pengetahuan yang dimiliki karyawan.
 - b. Kemampuan menggunakan metode.
 - c. Teknik kerja yang di gunakan karyawan.
 - d. Peralatan yang dipergunakan untuk melaksanakan tugas.
 - e. Pengalaman yang pernah dialami karyawan dengan pekerjaan yang sejenis
 - f. Pelatihan yang diperoleh karyawan.
2. Kemampuan konseptual
 - a. Kemampuan untuk memahami kompleksitas perusahaan.
 - b. Penyesuaian bidang gerak dari unit masing-masing ke dalam bidang operasional perusahaan secara menyeluruh.
 - c. Tanggung jawab sebagai seorang karyawan.
3. Kemampuan hubungan interpersonal
 - a. Kemampuan untuk bekerjasama dengan orang lain.
 - b. Memotivasi karyawan.
 - c. Melakukan negosiasi.
 - d. Pekerjaan yang dihasilkan karyawan.

KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan yang telah dipaparkan diatas, maka kesimpulan dari pembahasan dengan permasalahan faktor-faktor yang menyebabkan penurunan kinerja pegawai di Warung Nasi Ayam SPG ini adalah faktor kualitas kerja, kuantitas kerja, tanggung jawab, inisiatif, kerja sama, dan

ketaatan. Kualitas kerja, yaitu kerapian, ketelitian, dan keterkaitan hasil kerja dengan tidak mengabaikan volume pekerjaan. Kuantitas Kerja, yaitu volume kerja yang dihasilkan dibawah kondisi normal. Tangung jawab, yaitu menunjukkan seberapa besar karyawan dapat mempertanggungjawabkan hasil kerjanya, sarana dan prasarana yang dipergunakan serta perilaku kerjanya. Inisiatif, yaitu menunjukkan seberapa besar kemampuan karyawan untuk menganalisis, menilai, menciptakan dan membuat keputusan terhadap penyelesaian masalah yang dihadapinya. Kerja sama, yaitu merupakan kesediaan karyawan untuk berpartisipasi dan bekerja sama dengan karyawan lain secara vertical atau horizontal didalam maupun diluar pekerjaan sehingga hasil pekerjaan semakin baik. Ketaatan, yaitu merupakan kesediaan karyawan dalam mematuhi peraturan-peraturan yang melakukan pekerjaannya sesuai dengan instruksi yang diberikan kepada karyawan.

Adapun pengukuran kinerja diarahkan pada enam aspek yaitu: Hasil kerja, yaitu tingkat kuantitas maupun kualitas yang telah dihasilkan dan sejauh mana pengawasan dilakukan. Pengetahuan pekerjaan, yaitu tingkat pengetahuan yang terkait dengan tugas pekerjaan yang akan berpengaruh langsung terhadap kuantitas dan kualitas dari hasil kerja. Inisiatif, yaitu tingkat inisiatif selama menjalankan tugas pekerjaan khususnya dalam hal penanganan masalah-masalah yang timbul. Kecakapan mental yaitu tingkat kemampuan dan kecepatan dalam menerima instruksi kerja dan menyesuaikan dengan cara kerja serta situasi kerja yang ada. Sikap, yaitu tingkat semangat kerja serta sikap positif dalam melaksanakan tugas pekerjaan. Disiplin waktu dan absensi, yaitu tingkat ketepatan waktu dan tingkat kehadiran.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Latief, Muhammad. 2012. *The Miracle of Storytelling (Mencerdaskan Anak dengan Dongeng dan Cerita*. Jakarta: Bestari Buana Murni.
- Ambar, Teguh Sulistiyani dan Rosidah, *Manajemen Sumber Daya Manusia*, (Yogyakarta: Graha Ilmu). 2009.
- Ahdiyana, Marita. 2013. *Dimensi Organizational Citizenship Behavior (OCB) dalam Kinerja Organisasi*: h: 1-10.
- Agustina, Alfrid, 2009, *Competencies Based Integrated HR System* ([http : www.HRD Club](http://www.HRD Club), diakses 4 Januari 2010).
- Marwansyah. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bandung: Alfabeta.
- Mangkunegara, A.A Anwar Prabu (2015). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.