

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian

1.1.1 Profil Ayam Bakar Wong Solo Bandung

Ayam Bakar Wong Solo pertama kali didirikan oleh Bapak Puspo Wardoyo pada tahun 1991 di Medan Sumatera Utara tepatnya di polonia, Medan. Berawal dari berjualan kaki lima. Puspo Wardoyo pada saat itu berprofesi sebagai guru di Bagan Siapi-api. Dengan modal awal Rp.700.000,00 bersama istrinya Rini Purwanti. Puspo Wardoyo asli kelahiran Solo, tepatnya di daerah Kleco Karang Asem pada tahun 1957.

Pada awal memulai usahanya hanya dilakukan berdua dengan istrinya dipinggir jalan di daerah dekat Bandara polonia Medan. Suatu hari ada seorang wartawan harian Waspada Medan makan di tempat tersebut, sambil makan terjadi dialog antara wartawan dengan Puspo Wardoyo. Tanpa sepengetahuan Puspo Wardoyo wartawan tersebut menerbitkannya pada harian Waspada, dengan judul Sarjana Buka Ayam Bakar Kaki Lima. Semenjak dimuat di Koran tersebut jualannya semakin ramai dikunjungi, dan semakin banyak pelanggannya. Akhirnya pihak Bank Negara Indonesia (BNI) Cabang Medan menawarkan kredit untuk pengembangan usaha, dan diterima dengan senang hati oleh Pupo Wardoyo, sehingga uang tersebut digunakan untuk membeli tanah di lokasi tersebut dan berdirilah rumah makan yang lebih besar dan permanen.

Dari waktu ke waktu kemajuan usaha rumah makan beliau semakin besar dan semakin luas di kenal oleh masyarakat di kota Medan, dan akhirnya di Medan didirikan cabang di Jl. Gadjah Mada No. 20M. Pada tahun 1994, Puspo Wardoyo mulai mengembangkan usaha dengan menggandeng lembaga keuangan PT Sarana Sumut Ventura (SSUV). Kerja sama dengan SSUV antara lain diwujudkan dalam bentuk penyertaan modal untuk pembangunan usaha. Antara lain untuk mendanai pembukaan cabang-cabang baru di beberapa lokasi, membuka usaha baru yang berkaitan dengan bisnis rumah makan seperti peternakan ayam.

Dengan adanya kerja sama untuk mendukung kelancaran pasok bahan baku dan menjamin kualitas makanan yang di sajikan. Dengan seiringnya waktu, Ayam Bakar Wong Solo membentuk kerjasama antara Sarana Sumut Ventura (SSUV) sebagai lembaga keuangan, dengan “Wong Solo” untuk dikembangkan di kota-kota besar di Indonesia. “Wong Solo” pun berubah menjadi PT Sarana Bakar Digdaya (PT. SBD) dan puncak dari perkembangan Rumah Makan

Wong Solo adalah tahun mulai 1998 dengan membuka Cabang di Solo, Surabaya, Denpasar, Malang, Yogyakarta dan seluruh kota-kota besar di Indonesia terutama Jakarta, Bandung, Bogor, dan sampai tahun 2005 hampir seluruh kota besar di Indonesia berdiri Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo mulai dari Aceh hingga Makasar.

Ayam Bakar Wong Solo Bandung merupakan anak perusahaan dari Wong Solo Group, dimana pusatnya berada di Medan, Sumatera Utara. Saat ini Ayam Bakar Wong Solo telah tersebar di berbagai kota di Indonesia dan sudah mulai membuka cabangnya di beberapa negara seperti Malaysia, Jeddah dan Singapura dengan berpedoman pada salah satu misinya yaitu menyajikan produk – produk makanan halal untuk hidup yang lebih berkah dan berkualitas serta menghadirkan pelayanan dengan manajemen Islami yang professional, memuaskan, ramah, santun dengan pelayanan yang total.

Budaya perusahaan yang Islami Wong Solo Bandung berusaha menepis anggapan masyarakat, kalau Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung mengidentifikasi dengan sesuatu yang dianggap cenderung eksklusif. Seperti rumah makan dengan label nuansa Islam, asumsi masyarakat dengan menganggap bahwa rumah makan ini hanya untuk orang Islam. Tetapi Wong Solo mengembangkan cara beragama yang inklusif member pelayanan kepada konsumen dari semua segmen masyarakat lintas suku, agama, ras dan golongan, sehingga dalam kenyataan diberbagai outlet pengunjung yang terbanyak adalah etnis Tionghoa.

1.1.2 Visi dan Misi Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung

Visi Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung:

Untuk menunjang usahanya Ayam Bakar Wong Solo Bandung memiliki visi sebagai berikut:

- Rumah Makan Halalan Thayyiban demi upaya penyelamatan dari siksa Api Neraka dengan (QS.as-Shaff.10-11) sebagai Landasan Filosofinya.

Misi Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung:

Adapun misi yang diterapkan dalam pencapaian visi tersebut adalah sebagai berikut:

- Menyajikan produk-produk makanan halal untuk hidup yang lebih berkah dan berkualitas. Menghadirkan pelayanan dengan manajemen Islami yang professional, memuaskan, ramah, santun dengan pelayanan yang total.
- Terus mengembangkan usaha kearah yang lebih baik lewat inovasi dan teknologi.
- Meningkatkan efektivitas operasional dengan dan kualitas organisasi dan manajemen yang baik.

1.1.3 Logo Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung

Untuk mengingatkan konsumen akan produknya Ayam Bakar Wong Solo memiliki logo perusahaannya sendiri. Adapun logo perusahaan ditampilkan pada gambar di bawah ini :

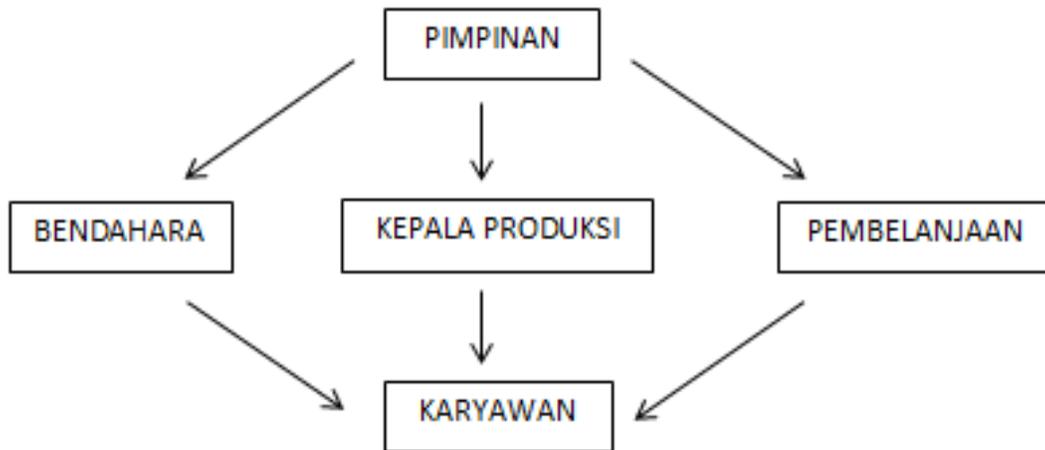


Gambar 1.1

Logo Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung

Sumber: www.kulinerwongsolo.com, diakses tanggal 01 Agustus 2017

1.1.4 Struktur Organisasi Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung



Gambar 1.2
Struktur Organisasi Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung
Sumber: Data Internal Perusahaan, 2017

1.1.5 Jenis Pelayanan dan Fasilitas di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung

<p>PELAYANAN</p> <p>I. Melayani Makan di tempat</p> <p>1. Menu Utama</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ayam pejantan / kampung (bakar, goreng, dan penyet) • Bebek (goreng) • Gurami (bakar, goreng dan asam manis) • Nila (bakar dan goreng) • Pecel lele <p>2. Menu Tambahan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cah kangkung • Cah taugé • Cah baby kol • Balado pete • Ca brokoli • Balado terong • Sop ayam • Tempe penyet • Balado udang / cumi • Cumi / udang goreng tepung • Nasi / mie goreng seafood • Tomyam <p>3. Aneka Minuman</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es buah • Es campur • Es lidah buaya cocopandan • Wedeng tape hitam • Teh tarik • Es lidah buaya lemon • Soda gembira • Aneka milkshake <p>II. Pesan Antar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paket Nasi Box Ayam Pejantan • Paket Nasi Box Ayam Kampung 	<p>III. Aqiqah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masakan kambing • Paket aqiqah <p>IV. Catering</p> <ul style="list-style-type: none"> • Catering berbagai acara • Catering untuk karyawan di suatu perusahaan <p>V. Nasi Tumpeng</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terdapat berbagai pilihan paket yang dapat dipilih oleh pelanggan <p>FASILITAS</p> <p>I. Wifi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dapat menunjang kenyamanan pelanggan dalam akses internet <p>II. Ruang Makan Umum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruang luas tersedia 25 meja makan dan 4 kursi <p>III. Gazebo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tersedia 4 gazebo • Meja bundar • Meja dan kursi dapat ditambahkan sesuai kebutuhan pelanggan <p>IV. Lesehan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tersedia 5 tempat lesehan • Kapasitas 25 orang <p>V. Ruang VIP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tersedia 3 ruang ber-AC • Kapasitas 1 ruangan maksimal 20 orang <p>VI. Ruang Pertemuan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Free, kecuali konsumsi • Kapasitas lebih dari 100 orang • Tersedia sound system, proyektor dan organ tunggal <p>VII. Mushola</p>
--	--

Gambar 1.3

Jenis Pelayanan dan Fasilitas Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung *Sumber:*

www.kulinerwongsolo.com, diakses tanggal 01 Agustus 2017

1.2 Latar Belakang Penelitian

Suatu organisasi harus memiliki sumber daya manusia (SDM) yang kompeten untuk menjalankan dan menyelesaikan tugas dan kewajibannya secara lebih baik. Organisasi harus mengetahui bahwa tingkat persaingan yang tinggi di lingkungan bisnis mereka, maka diperlukan pembelajaran yang lebih efektif, pemberdayaan karyawan, dan komitmen yang lebih besar dari setiap orang yang terlibat dalam organisasi. Cara yang perlu diperhatikan supaya meningkat kinerja karyawan dalam organisasi, yaitu budaya organisasi yang mempengaruhi sikap dan perilaku anggota organisasi, sebab itu jika suatu perusahaan ingin mempertahankan budaya organisasi yang kuat maka perusahaan itu harus konsisten dan semaksimal mungkin menerapkannya secara terus –menerus kepada karyawannya.

Penelitian ini mengambil objek penelitian di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung yang merupakan anak perusahaan dari Wong Solo Group yang bergerak di bidang kuliner. Sebagai perusahaan yang bergerak di bidang kuliner maka harus memiliki kinerja yang baik sehingga dapat menjalankan tugas yang diberikan dengan baik pula.

Menurut Mangkunegara (2012:9) mengemukakan bahwa kinerja karyawan (prestasi kerja) adalah hasil kerja secara kualitas dan kuantitas yang dicapai oleh seorang karyawan dalam melaksanakan tugasnya yang sesuai dengan tanggung jawab yang diberikan kepadanya.

Berdasarkan data yang diperoleh dari Manejer Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung tentang absensi karyawan pada tahun 2016 dan 2017 dapat digambarkan sebagaimana pada tabel berikut ini.

Tabel 1.1

Data Absensi Karyawan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung

No	Tahun 2016			Tahun 2017		
	Terlambat	Hadir	Tidak Hadir	Terlambat	Hadir	Tidak Hadir
Triwulan 1	2	27	3	3	25	5
Triwulan 2	1	28	2	2	27	3
Triwulan 3	3	27	3	3	28	2
Triwulan 4	5	25	5	7	24	6

Berdasarkan tabel 1.1 tentang absensi karyawan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung dapat diketahui bahwa kecenderungan meningkatnya ketidakhadiran dan keterlambatan masuk kerja karyawan Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung khususnya pada tahun 2017 dibandingkan dengan tahun 2016.

Menurut Moeheriono (2012:95) mengemukakan bahwa kinerja atau *performance* merupakan gambaran mengenai tingkat pencapaian pelaksanaan suatu program kegiatan atau kebijakan dalam mewujudkan sasaran, tujuan, visi dan misi organisasi yang dituangkan melalui perencanaan strategis suatu organisasi. Kinerja dapat diketahui dan diukur jika individu atau sekelompok karyawan telah mempunyai kriteria atau standar keberhasilan tolak ukur yang ditetapkan oleh organisasi.

Menurut Robbins dalam Deddy Mulyadi (2015:95) Budaya organisasi adalah “Istilah yang dipakai untuk memuat rangkaian variabel-variabel perilaku yang mengacu kepada nilai-nilai, kepercayaan-kepercayaan, dan prinsip pokok yang berperan sebagai suatu dasar bagi suatu sistem manajemen organisasi”.

Budaya kerja di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung ada enam karakteristik yaitu:

- a. Selalu proaktif, kreatif, inisiatif dan hadir tepat waktu sehingga kehadirannya terasa ditengah-tengah rekan kerjanya.
- b. Memulai usaha dengan akhir dalam pikiran bahwa segala sesuatu yang dikerjakan adalah lillahita'ala dengan tujuan mencari ridho Allah.
- c. Selalu mengutamakan yang paling utama.
- d. Selalu berfikir menang-menang/*positif thinking*.
- e. Selalu mendahulukan kepentingan bersama daripada kepentingan diri sendiri, meskipun kepentingan diri sendiri itu penting, namun ia dipenuhi dengan melakukan kerjasama.
- f. Selalu meningkatkan kualitas diri dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya.
- g. Selalu disiplin dalam bekerja.

Berdasarkan wawancara dengan manajer di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung menyatakan bahwa ketidakhadiran karyawan dikarenakan masih ada beberapa karyawan yang tidak mematuhi peraturan dengan datang terlambat, dan absen bekerja tanpa keterangan yang jelas. Tingkat kehadiran karyawan yang kurang memenuhi standar jam kerja perusahaan akan membawa dampak buruk terhadap kelangsungan hidup perusahaan di masa yang akan datang. Karyawan yang kurang fokus dalam pencapaian target perusahaan dalam penerapannya akan kurang dalam hal budaya organisasi. Tingkat kedisiplinan ini yang akan mempengaruhi terhadap pencapaian target perusahaan.

Menurut Fahmi (2015:50) Budaya Organisasi adalah suatu kebiasaan yang telah berlangsung lama dan dipakai serta diterapkan dalam kehidupan aktivitas kerja sebagai salah satu pendorong untuk meningkatkan kualitas kerja para karyawan dan manajer perusahaan.

Menurut Fahmi (2015:192) suatu organisasi jika ingin mempertahankan budaya kuat maka organisasi tersebut harus konsisten dan berusaha semaksimal mungkin menerapkan secara terus-menerus kepada karyawannya. Karena jika suatu organisasi tidak konsisten menerapkan suatu budaya kuat kepada karyawannya maka budaya itu lambat akan hilang dan akhirnya perusahaan itu menjadi lemah. Lemahnya perusahaan akan memberi pengaruh pada penurunan kualitas manajemen kinerja perusahaan.

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan judul: **“Pengaruh Budaya Organisasi Terhadap Kinerja Karyawan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung”**.

1.3 Perumusan Masalah

1. Bagaimana budaya organisasi di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung?
2. Bagaimana kinerja karyawan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung?
3. Bagaimana pengaruh budaya organisasi terhadap kinerja karyawan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada latar belakang permasalahan yang ada, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui bagaimana budaya organisasi di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung.
2. Mengetahui bagaimana tingkat kinerja di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung.
3. Mengetahui bagaimana Pengaruh Budaya Organisasi terhadap tingkat kinerja di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung.

1.5 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan yang diharapkan dapat diperoleh dari penelitian ini adalah:

a. Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pembembangan ilmu pengetahuan di bidang manajemen, khususnya dalam bidang manajemen sumber daya manusia serta menjadi referensi bagi pihak lain yang ingin melakukan penelitian lanjutan khususnya mengenai budaya organisasi dan kinerja karyawan.

b. Kegunaan Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat kepada perusahaan/instansi sebagai bahan pertimbangan dalam penerapan budaya organisasi guna meningkatkan kinerja karyawan.

1.6 Waktu dan Periode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2017 sampai dengan Desember 2017. Penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung yang berlokasi di Jl. RE. Martadinata No.152, Merdeka, Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat 40113 dan objek penelitian adalah karyawan Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung.