

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Resto Rc Teras merupakan suatu tempat yang digunakan untuk bersantai, mengerjakan suatu pekerjaan seperti tugas dari sekolah ataupun tugas dari kantor, baik di kalangan anak - anak sampai dengan orang tua yang sudah memiliki pekerjaan tetap. Cafe tersebut terbentuk pada tanggal 01 Agustus 2008 dengan memiliki fasilitas dimulai dari 30 meja sampai 200 meja hingga memiliki tempat hiburan untuk memberikan kepuasan kepada pengunjung. Untuk pemesanan makanan melalui aplikasi untuk menghindari kesalahan pemesanan makanan.

Dalam suatu perusahaan manajer atau pemimpin pastinya memiliki sumber daya manusia dalam mengembangkan usaha tersebut dengan melihat kemampuan sumber daya manusia dengan memberikan kontribusinya bagi suatu perusahaan. Hal tersebut diharapkan memberikan manfaat berupa peningkatan kinerja dalam melaksanakan setiap tugasnya, namun pihak manajer bertanggung jawab untuk meningkatkan kemampuan kinerja pekerjanya.

Setiap perusahaan membutuhkan sumber daya manusia yang memiliki kinerja baik untuk mencapai suatu tujuan yang ingin dicapai oleh suatu perusahaan karena memiliki target untuk setiap bulannya misalnya dengan melihat nilai penjualannya, tetapi tidak diambil dasar pada bulan ramadhan, apakah sudah tercapai atau tidak untuk setiap bulannya, Akan tetapi perusahaan ini tidak terfokus untuk nilainya saja, tetapi mereka melihat bagaimana kinerjanya apakah sesuai dengan *Standart*

Sanitation Operating Procedure melihat hasil kerjanya dalam menjalankan tugas, menyelesaikan tugas dan mampu bekerja sama.

Dalam pengelolaan makanan tersebut belum bisa untuk membuat produk sendiri karena masih kurang untuk inisiatif dalam hal pengembangan produk yang belum dikembangkan karena terfokus pada perintah apa yang akan dikerjakan. Perusahaan pada Resto Rc Teras yang berfokus pada makanan aspek mutu merupakan aspek yang sangat penting agar makanan yang dihasilkan bersih, layak, sehat, aman dan bermutu¹.

Berdasarkan aturan-aturan yang berlaku perusahaan yang dijalankan sudah lumayan yang diterapkan tidak berlebih-lebihan yang penting kebersihan hygienes pada produk makanan dan untuk minuman seperti kopi diutamakan bijinya bahan utamanya harus bagus minimal keaslian dijamin karena dihasilkan sendiri dan sesuai dengan Standar Sanitasi Operation Procedure (SSOP) untuk komplek pengunjung hanya memberikan masukan yang baik untuk resto tersebut.

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) secara luas akan berakibat pada banyak aspek yang berhubungan dengan higienis karyawan perusahaan maupun sanitasi pada proses produksi. Sebab yang diutamakan dari penerapan *Good Manufacturing Practices* di lapangan adalah agar tidak terjadi kontaminasi terhadap produk selama proses produksi terjadi, sehingga produk yang sampai ke konsumen merupakan produk yang aman untuk dikonsumsi. *Good Manufacturing Practices* memang belum ada penelitian yang menyebutkan kaitannya terhadap kinerja karyawan sehingga hal tersebut merupakan variabel yang menarik untuk diteliti.

¹ Ismail, Manager Rc Teras Jl.Jenderal Sudirman No.1 Manurunge, Kec.Tanete Riattang Kab.Bone, Sulsel, wawancara oleh penulis di Barebbo, 21 Juni 2021

Jika perusahaan telah mendapatkan karyawan dengan memiliki kemampuan kinerja sesuai apa yang diinginkan perusahaan seperti telah mengikuti proses *Standar Sanitation Operating Procedur* dengan menerapkan sistem *good manufacturing practices* maka distu kita melihat apakah sesuai dengan perspektif masalah .

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Penetapan Target Kinerja Karyawan Dengan Menggunakan Metode *Good Manufacturing Practices* Dalam Perspektif *Maslahah* (Studi Kasus Resto Rc Teras Bone)”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis dapat merumuskan beberapa permasalahan yang akan menjadi pembahasan selanjutnya:

1. Bagaimana mekanisme penetapan target kinerja karyawan pada Resto Cafe Rc Teras Bone?
2. Bagaimana implementasi metode *GMP* pada Resto Rc Teras Bone?
3. Bagaimana kinerja karyawan dengan penetapan metode *GMP* dalam perspektif *masalah* pada Resto Rc Teras Bone?

C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui mekanisme penetapan target kinerja karyawan pada Resto Rc Teras Bone.

- b. Untuk mengetahui implementasi menggunakan metode *Good Manufacturing Practices* dalam perspektif *masalah* pada Resto Rc Teras Bone.
- c. Untuk mengetahui kinerja karyawan dengan penetapan *good manufacturing practices* dalam perspektif *masalah* pada Resto Rc Teras Bone.

2. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Ilmiah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangsi dan kontribusi yang besar di dalam mengembangkan ilmu pengetahuan pada umumnya dan ilmu keislaman pada khususnya.

b. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangsi pemikiran dan masukan terhadap individu, kelompok dan instansi ataupun pengusaha yang terkait dalam merumuskan kebijakan masyarakat, bangsa, Negara, dan agama.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah penetapan terget kinerja karyawan dengan menggunakan metode *Good Manufacturing Practices* dalam perspektif *masalah* pada penelitian saat ini dimana peneliti melakukan pencatatan data yang diperoleh berdasarkan data yang dikumpulkan sesuai dengan hasil dari wawancara, dokumentasi, dan observasi di lapangan. Pada kesempatan kali ini peneliti mengambil suatu objek penelitian yang menjadi titik fokus penelitian. Pada tahap awal ini, data yang dikumpulkan berdasarkan judul penelitian yang dilakukan peneliti saat ini

dengan melakukan perbandingan dari penelitian sebelumnya dan lebih mengembangkan hasil penelitian ini, penulis mengambil objek penelitian pada penetapan target kinerja karyawan dengan metode *good manufacturing practices* dalam perspektif masalah, pada Resto Rc Teras Bone.

E. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan ini bertujuan untuk menggambarkan alur pemikiran pembahasan dari awal hingga akhir. Adapun rancangan pembahasan dalam penelitian dalam dibagi menjadi lima bab yang terbagi sub bab, yaitu:

BAB I. Pendahuluan sebagai acuan dalam penelitian dan pengantar skripsi secara keseluruhan bab ini terdiri dari latar belakang masalah yang menguraikan alasan dan motivasi penelitian, rumusan masalah sebagai inti dari penelitian, tujuan dan manfaat untuk mengetahui urgensi penelitian, selanjutnya ruang lingkup penelitian memaparkan keluasan cakupan penelitian, dan sistematika pembahasan pembagian atau pemetaan isi skripsi.

BAB II. Kajian pustaka yang mendasari penelitian ini meliputi teori tentang bisnis diusia muda, dropshipping dan produktivitas. Bab ini juga berisi tentang kajian penelitian terdahulu memberi gambaran posisi penelitian terhadap penelitian yang telah dilakukan oleh orang lain, kajian teoretis sebagai teori dan konsep yang akan digunakan untuk menganalisa, kerangka pikir menggambarkan alur berpikir penulis, dan hipotesis yaitu yang akan diuji kebenarannya.

BAB III. Metode penelitian yang digunakan dalam penulisan skripsi ini, yang meliputi jenis dan pendekatan penelitian, lokasi dan waktu penelitian, populasi dan

sampel penelitian, variabel penelitian, teknik pengumpulan data, dan alat analisis data.

BAB IV. Hasil penelitian dan pembahasan berupa gambaran umum objek penelitian, uji asumsi klasik, uji validitas dan reliabilitas, dan analisis regresi linier berganda.

BAB V. Penutup berisi kesimpulan menyajikan secara ringkas seluruh penemuan penelitian yang ada hubungannya dengan masalah penelitian. Kesimpulan diperoleh berdasarkan hasil analisis dan interpretasi data yang telah diuraikan sebelumnya. Sedangkan implikasi dari penelitian berisi uraian mengenai saran dan langkah-langkah apa yang diperlukan oleh pihak-pihak terkait dengan hasil penelitian yang bersangkutan.