

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri roti (*bakery*) merupakan bagian dari industri makanan jadi yang memanfaatkan tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam proses produksinya. Di dalam ilmu pangan, roti dikelompokkan dalam produk bakery, bersama dengan cake, donat, biskuit, roll, kraker, dan pie. Roti merupakan produk bakery yang paling pertama dikenal dan paling populer. Roti yang semula dikenal sebagai makanan penjajah di Indonesia kini semakin populer dalam pola konsumsi pangan penduduk Indonesia, terutama golongan menengah ke atas. Memang, mula-mula hanya pada kelompok masyarakat tertentu, sebatas sebagai sarapan pagi yang umumnya disajikan bersama-sama dengan telur dadar atau segelas susu. Kemudian berkembang menjadi pola makan masyarakat kota yang sibuk. Kini roti seringkali digunakan sebagai sarapan, kudapan dan makanan siap santap ketika dibutuhkan.

Keberadaan roti yang mulai disukai oleh semua lapisan masyarakat menjadikan peluang usaha industri roti ini semakin menjanjikan. Hal ini tentu saja tidak terlepas dari analisa permintaan dan penawaran produk tersebut. Keadaan ini menjadikan skala usaha yang bergerak di bisnis roti pun beragam, mulai dari yang kecil atau bersifat *Home Industri*, menengah dan industri besar. Banyak dijumpai perusahaan roti berskala kecil di seluruh Indonesia yang tetap bertahan dan mampu berkembang meskipun terkena dampak krisis ekonomi.

Di Kota Medan saat ini sudah sangat banyak toko-toko bakery yang telah hadir untuk memuaskan para penggemar roti maupun kue. Salah satunya toko Aroma Bakery yang berada di jalan Halat/Megawati yang kini sudah mulai ramai dikunjungi oleh pelanggan. Pendirin usaha Aroma bakery ini adalah Bpk. Suhardi yang awalnya hanya seorang karyawan toko roti biasa. Namun karena kecintaannya pada roti, Bpk. Suhardi berniat untuk membuka usaha Bakery dan ingin menciptakan lapangan kerja baru untuk masyarakat sekitarnya. Pada tanggal

14 april 2007 Bpk. Suhardi pertama kali membuka usahanya di Jln. Simpang Karya Jaya Medan dalam bentuk *home industri*. Namun berkat kerja keras dan keinginan yang kuat serta *konsistensi* Bpk. Suhardi dan para karyawannya mampu menghasilkan produk-produk yang berkualitas dan di sukai oleh masyarakat. Usaha ini sekarang sudah mampu mendirikan 19 cabang yang terletak terpisah di seluruh kota Medan, tetapi hanya ada 12 toko saja yang memiliki koki dan tempat pengolahan bakery. Sampai saat ini jumlah seluruh karyawan di usaha Aroma Bakery mencapai 324 orang pekerja termasuk bagian Managerial, Personalia, SPG, Koki, CS dan Security. Untuk karyawan khusus bagian produksi ada sekitar 105 orang karyawan, 40 orang karyawan bagian pengolahan roti, 32 orang karyawan bagian cake, 17 orang karyawan bagian dekorasi dan 13 orang bagian pemanggangan dan gudang dengan rata-rata pendidikan terakhir adalah SMA/SMK/STM.

Melihat pesatnya perkembangan *bakery* di kota Medan, perlu untuk menghadirkan produk baru yang lebih inovatif agar semakin menarik, salah satunya ialah membuat produk bakery dengan variasi yang berbeda. Hal ini berdampak pula pada peningkatan sumber daya manusia, waktu produksi dan tentu saja penggunaan bahan baku dan pengetahuan dalam pengolahannya. Semua semata-mata untuk memenuhi kebutuhan dari para customernya.

Sumber daya manusia sering disebut sebagai *Human Resource* , tenaga atau kekuatan manusia (energi atau *power*). Sumber daya juga disebut sumber tenaga, kemampuan, kekuatan, keahlian yang dimiliki oleh manusia. Seiring dengan perkembangan teknologi dan perubahan-perubahan dunia yang semakin hari semakin kompleks untuk selalu menyegarkan kembali kemampuan yang dimilikinya sesuai dengan kapasitas perubahan tersebut. Pada dasarnya manusia memiliki potensi dasar dan kemampuan yang idealnya akan terus menerus berkembang apabila diasah secara berkelanjutan.

Sumber daya manusia yang sudah dioptimalkan dan berkembang harus di pertahankan kemampuannya sesuai SOP (*Standart Operasional Prosedure*) agar mempertahankan tingkat kualitas dan meminimalisir terjadinya *Human error* atau turunnya kualitas produk yang diakibatkan kelalaian.

Sumber daya manusia ataupun pekerja yang bekerja disuatu perusahaan haruslah memiliki kemampuan sesuai dengan bidang tempat bekerja. Namun, hasil dari observasi yang penulis lakukan di Toko Aroma bakery, sebanyak 105 orang karyawan di bagian dapur (koki) merupakan lulusan Sekolah Menengah Atas ataupun Sekolah Teknologi Kejuruan. Hal ini menunjukkan bahwa keseluruhan karyawan yang bertugas di bagian dapur tidak memiliki pengetahuan khusus dari dunia pendidikan yang berhubungan dengan Tata Boga.

Berdasarkan hasil wawancara yang penulis lakukan di lapangan, para karyawan yang bertugas dibagian dapur memilih bekerja di toko *bakery* karena mereka merasa mendapatkan ilmu yang lebih banyak dan dapat mengasah kreatifitas mereka menjadi lebih baik lagi. Berawal dari rasa penasaran mereka dengan teknik dan cara pengolahan *bakery* membuat mereka merasa tertantang untuk lebih mengetahui tentang cara-cara membuat roti (*bakery*) dan dapat menghasilkan inovasi baru bagi ragam jenis *bakery*. Ada juga yang mengatakan bahwa mereka memilih bekerja di toko bakery karena mereka memiliki hobi di bidang tersebut.

Koentjoraningrat (Afiatin dan Martaniah, 1998) menyatakan salah satu kelemahan generasi muda Indonesia adalah kurangnya kepercayaan diri. Salah satu ciri kepercayaan diri menurut Afiatin dan Martaniah (1998) adalah adanya perasaan adekuat atau merasa yakin akan kemampuannya, jika dikaitkan dengan kesiapan kerja tidaklah jauh dengan bagaimana efikasi diri seseorang untuk menghadapi dunia kerja.

Kepercayaan diri merupakan perasaan diterima dan ketenangan sikap, dengan ketenangan sikap dan perasaan diterima yang cukup maka seseorang akan bisa menilai dirinya lebih sekaligus memperbaiki kesalahannya. Ketenangan sikap dan perasaan diterima membuat seseorang bisa mempunyai penerimaan diri (Afiatin dan Martaniah,1998). Calhoun dan Acocella (Handayani, 1998) mengungkapkan penerimaan diri berkaitan dengan konsep diri yang positif, sehingga bisa menerima fakta- fakta tentang dirinya dan tidak ragu untuk menjadi berbeda dengan orang lain, seseorang tersebut juga mampu

untuk beradaptasi dengan pengalaman mental sehingga evaluasi yang dilakukannya juga lebih positif.

Dengan penerimaan diri ini, seseorang mampu untuk terus menerus mengembangkan dirinya, maka hal ini akan mempengaruhi kesiapan kerja seseorang kearah yang semakin baik. Kepercayaan diri dapat mempengaruhi kesiapan kerja secara tidak langsung dengan membuat seseorang mampu menemukan keunggulan dirinya serta mengambil keputusan dan bertanggung jawab atas pilihan karirnya.

Berdasarkan uraian-uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Hubungan Penguasaan Pengolahan Roti dengan Kepercayaan Diri Karyawan Toko AROMA Bakery MEDAN”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka yang menjadi identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana penguasaan pengolahan roti karyawan di Toko AROMA Bakery dalam mengolah roti?
2. Bagaimana kepercayaan diri karyawan di Toko AROMA Bakery dalam mengolah roti?
3. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kepercayaan diri karyawan Toko AROMA Bakery dalam mengolah roti?
4. Bagaimana upaya yang dilakukan karyawan Toko AROMA Bakery untuk menambah pengetahuan tentang pengolahan roti dan bagaimana cara menjaga kepercayaan diri saat mengolah roti?
5. Apakah ada hubungan antara penguasaan pengolahan roti dengan kepercayaan diri karyawan di Toko AROMA Bakery?

C. Pembatasan Masalah

Melihat sangat luasnya permasalahan diatas dan terbatasnya kemampuan peneliti, maka penelitian ini dibatasi pada :

1. Penguasaan pengolahan roti karyawan dalam mengolah roti terutama karyawan yang bertugas untuk mengolah roti di Toko AROMA Bakery.
2. Kepercayaan diri karyawan dalam mengolah roti terutama pada karyawan yang bertugas untuk mengolah roti Toko AROMA Bakery.

D. Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang dalam penelitian ini maka dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penguasaan pengolahan roti karyawan bagian pengolahan roti di Toko AROMA Bakery dalam mengolah roti?
2. Bagaimana kepercayaan diri karyawan bagian pengolahan roti di Toko AROMA Bakery dalam mengolah roti?
3. Apakah terdapat hubungan yang Positif dan signifikan antara penguasaan pengolahan roti dengan kepercayaan diri karyawan bagian produksi Toko AROMA Bakery?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas maka yang menjadi tujuan penelitian adalah:

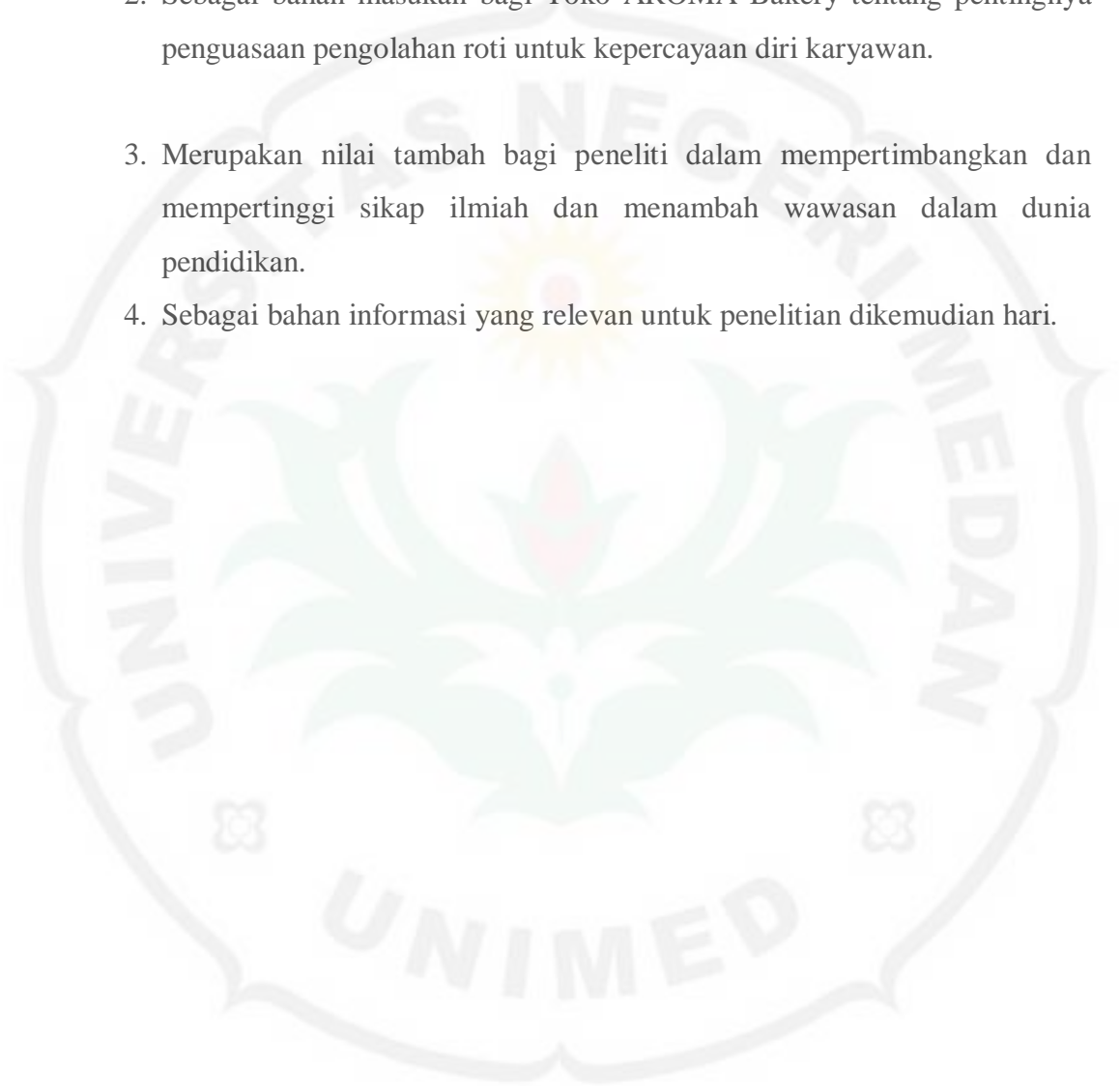
1. Untuk mengetahui penguasaan pengolahan roti karyawan di Toko AROMA Bakery.
2. Untuk mengetahui kepercayaan diri karyawan dalam mengolah roti di Toko AROMA Bakery.
3. Untuk mengetahui hubungan antara penguasaan pengolahan roti dengan kepercayaan diri karyawan di Toko AROMA Bakery.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian adalah sebagai berikut :

1. Sebagai bahan masukan bagi pihak Fakultas Teknik Unimed khususnya jurusan PKK prodi Tata Boga tentang penguasaan pengolahan roti dengan kepercayaan diri karyawan di Toko AROMA Bakery.

2. Sebagai bahan masukan bagi Toko AROMA Bakery tentang pentingnya penguasaan pengolahan roti untuk kepercayaan diri karyawan.
3. Merupakan nilai tambah bagi peneliti dalam mempertimbangkan dan mempertinggi sikap ilmiah dan menambah wawasan dalam dunia pendidikan.
4. Sebagai bahan informasi yang relevan untuk penelitian dikemudian hari.



THE
Character Building
UNIVERSITY