

Studi Deskriptif Kinerja SDM di Catering XYZ

Areta Shafa Ardelia^{*1)}, Ilza Athiyatamimy Hanun²⁾, dan Roni Zakaria³⁾

^{1,2)} Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret Surakarta Jalan Ir. Sutami 36A,
Surakarta, 57126, Indonesia

Email: shafaareta454@student.uns.ac.id, ilzaathiyatamimyanun@student.uns.ac.id

ABSTRAK

Faktor sumber daya manusia adalah faktor terpenting dalam keberhasilan suatu perusahaan atau bidang usaha. Optimalnya kinerja karyawan akan selalu berpengaruh tinggi dalam keberjalanan usaha, karena jika kinerja karyawan baik maka hasil perusahaan akan mengikuti. Penelitian ini dilakukan pada Catering XYZ dengan tujuan untuk mengetahui lebih jauh tentang kinerja karyawan. Metode deskriptif kualitatif dengan pengujian data triangulasi akan digunakan dalam penelitian. Hasil yang didapatkan dalam penelitian ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan, kinerja yang dimiliki karyawan *catering* XYZ masih dalam kategori memuaskan, namun ada beberapa isu yang harus dipecahkan, seperti penambahan struktur kerja posisi administrasi dan *marketing*.

Kata kunci: Kinerja Karyawan, Penilaian Kinerja, Sumber Daya Manusia

1. Pendahuluan

Mengelola internal organisasi merupakan faktor vital bagi keberjalanannya sebuah perusahaan. Dalam menciptakan peluang-peluang bisnis, perusahaan harus terus berupaya dalam pengembangan produk serta melakukan inovasi sehingga mampu bertahan dalam kompetisi bisnis yang semakin kompetitif dari masa ke masa. Selain itu, faktor sumber daya manusia juga menjadi faktor fundamental yang dapat menentukan keberhasilan dari suatu perusahaan. Maka dari itu, dalam mencapai tujuan perusahaan secara efektif dan efisien maka struktur organisasi haruslah didesain dengan baik.

Keberhasilan organisasi sangat ditentukan oleh kualitas karyawan yang ada pada suatu perusahaan. Peran karyawan didalam sebuah perusahaan sangatlah penting dalam pencapaian tujuan perusahaan. Semua unsur sumber daya organisasi tidak akan berfungsi tanpa ditangani manusia yang merupakan penggerak utama jalannya organisasi. Kualitas dari seorang karyawan dapat diukur dengan kinerja yang dimiliki. Menurut Rivai dan Sagala (2013) kinerja merupakan perilaku nyata yang ditampilkan setiap orang sebagai prestasi kerja yang dihasilkan oleh karyawan sesuai dengan perannya dalam perusahaan.

Menurut Kurniawati (2016) Kinerja karyawan adalah hasil kerja yang dinilai serta berupa kualitas dan kuantitas yang diraih oleh karyawan dalam melaksanakan tugasnya sesuai dengan tanggung jawab yang dilimpahkan kepadanya. Seorang karyawan dikatakan memiliki kinerja yang baik jika karyawan tersebut mampu menghasilkan hasil kerja yang sama atau melebihi dari standar yang telah ditetapkan dalam organisasi dan begitu pula sebaliknya.

Menurut Noer, et al (2017) Pengelolaan sumber daya manusia dapat diartikan sebagai cara untuk mencoba menetapkan keperluan tenaga kerja pada suatu periode tertentu, baik secara kualitas maupun kuantitas dengan cara-cara tertentu. Pengelolaan sumber daya manusia bukanlah hal yang baru dalam lingkungan organisasi, khususnya pada bidang bisnis. Terdapat berbagai variasi bisnis di Indonesia baik industri rumahan hingga industri berskala pabrik besar. Salah satu bentuk bisnis yang ada adalah *home* industri yang merupakan salah satu bentuk usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM).

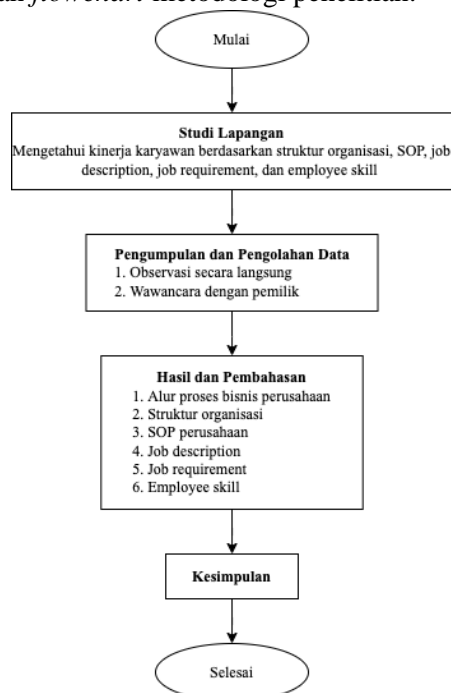
Catering XYZ merupakan UMKM yang bergerak dalam bisnis kuliner. Bisnis ini terletak di daerah Sukoharjo provinsi Jawa Tengah. Saat ini dalam menjalankan bisnisnya, seluruh proses produksi dibantu dan ditangani oleh beberapa staff. Proses produksi pada Catering XYZ sendiri meliputi penerimaan bahan baku, pengolahan bahan baku, pengemasan produk, dan distribusi produk jadi kepada konsumen.

Dengan kondisi yang ada, peneliti tertarik untuk mengangkat penelitian tentang kinerja karyawan di *catering XYZ* menggunakan analisis deskriptif. Metode analisis deskriptif memungkinkan masalah untuk dapat terpecahkan melalui analisis yang bersifat rinci, terfokus, dan obyektif. Informasi mengenai struktur organisasi, SOP, *job description*, *job requirement*, dan *employee skill* di *catering XYZ* akan disambungkan dengan situasi real yang terjadi pada UMKM tersebut dan bagaimana pengaruhnya terhadap keseluruhan kinerja karyawan yang ada di *catering XYZ*.

Penelitian yang dilakukan berlingkup pada departemen kerja yang ada di *catering XYZ*, yaitu bagian kebersihan, bagian dapur, bagian *packing*, dan bagian distribusi. Akan dijabarkan apa saja unsur kerja yang terdapat pada setiap bagian, lalu dilakukan analisis secara deskriptif terkait kinerja karyawan. Kinerja karyawan akan disimpulkan berdasarkan analisis SOP, *job description*, *job requirement*, dan *employee skill* yang terdapat pada masing-masing unit kerja.

2. Metode

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan metode survei serta wawancara. Tahapan dalam penelitian ini yaitu dengan mengumpulkan informasi mengenai proses bisnis pada *Catering XYZ*, struktur organisasi, SOP perusahaan, *job description*, *job requirement*, serta *skill* pekerja yang dibutuhkan. Penelitian ini dilakukan pada *catering XYZ* mulai bulan Maret hingga Juni tahun 2022. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi secara langsung dan wawancara kepada pemilik dari *catering*. Teknik analisis data dilakukan dengan analisis deskriptif. Gambar 1 menyajikan *flowchart* metodologi penelitian.

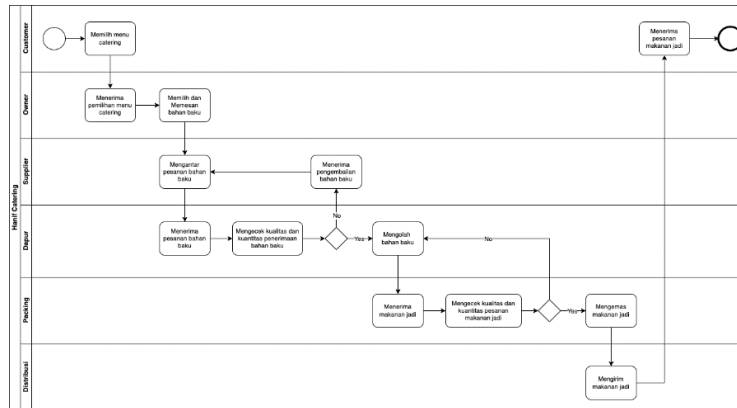


Gambar 1 *Flowchart* Metodologi Penelitian

3. Hasil dan Pembahasan

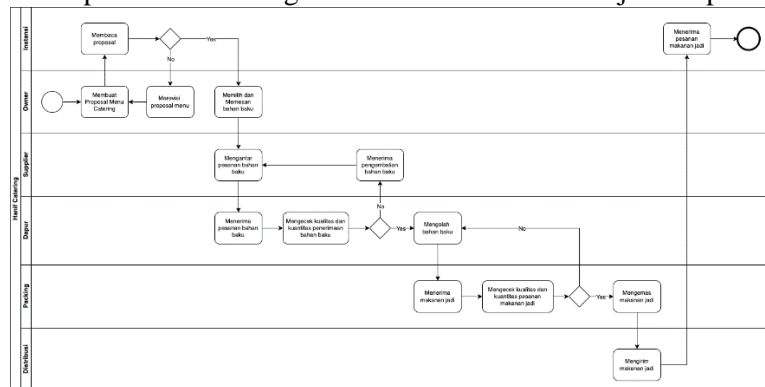
3.1 Proses Bisnis

Alur yang terjadi pada jalannya bisnis akan dijelaskan pada proses bisnis. Pada *Catering XYZ*, proses bisnis akan dibagi 2, yaitu proses bisnis dengan klien non-instansi dan instansi. Proses bisnis dengan klien non-instansi akan ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2 Proses Bisnis Klien Non-Instansi

Sedangkan, untuk proses bisnis dengan klien instansi akan ditunjukkan pada Gambar 3.

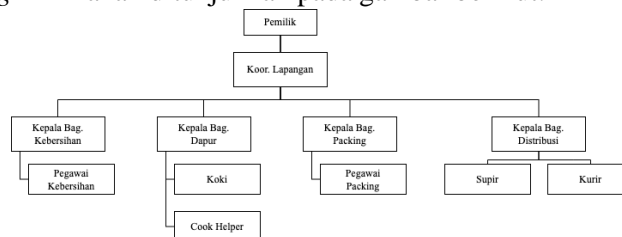


Gambar 3 Proses Bisnis Klien Instansi

Untuk alur proses bisnis antara kedua klien tidak berbeda jauh, hanya dimulainya saja yang berbeda. Pada proses bisnis klien non-instansi, diawali dengan penerimaan pesanan dari klien secara individual, sedangkan pada proses bisnis klien instansi, diawali dengan pengajuan proposal terhadap instansi yang bersangkutan. Proses yang terjadi setelahnya meliputi penyiapan bahan baku, pemasakan makanan, pengecekan kualitas makanan, *packing*, dan distribusi.

3.2 Struktur Organisasi

Untuk mencapai keteraturan kerja, diperlukan struktur organisasi yang berlaku. Struktur organisasi pada *Catering XYZ* akan ditunjukkan pada gambar berikut.



Gambar 3 Struktur Organisasi *Catering XYZ*

Berdasarkan struktur organisasi yang ada, *top management* di *catering XYZ* merupakan pemiliknya sendiri. Sedangkan *middle management*-nya adalah koor lapangan dan *lower management*-nya adalah kepala bagian masing-masing departemen. *Lower management* akan membawahi karyawan masing-masing departemen, misalnya kepala bagian dapur akan membawahi koki dan *cook helper*. Dari struktur organisasi yang ada, sudah memenuhi syarat tingkatan level manajemen karena sudah mencakup *top*, *middle*, dan *lower management*.

3.3 SOP Perusahaan

Standard Operating Procedure (SOP) perusahaan diperlukan sebagai pedoman kerja utama bagi karyawan *catering* XYZ. SOP perusahaan *catering* XYZ berisi pedoman dalam menjalankan proses produksi makanan *catering* dari awal sampai akhir.

SOP pertama mengenai kegiatan memilih dan memesan bahan makanan terkait kualitas dan kuantitas bahan makanan yang sesuai dengan spesifikasi pesanan yang telah ditetapkan. Tujuannya yaitu terdapat kesesuaian antara pemilihan dan pemesanan bahan makanan dengan daftar pesanan, waktu pesanan, serta spesifikasi yang telah ditetapkan. Urutan prosedurnya meliputi pemeriksaan kesesuaian bahan makanan dengan pesanan dan ketentuan spesifikasi, kemudian mengirim bahan makanan ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis barang atau dapat langsung diolah ke tempat pengolahan bahan makanan. Apabila ditemukan bahan makanan yang tidak sesuai spesifikasi maka akan dikembalikan serta meminta untuk mengganti bahan makanan yang sesuai dengan spesifikasi.

SOP kedua mengenai kegiatan menerima bahan makanan yang meliputi memeriksa, mencatat, melaporkan terkait kualitas dan kuantitas bahan makanan yang telah diterima sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan. Tujuannya yaitu terdapat kesesuaian penerimaan bahan makanan dengan daftar pesanan, waktu pesanan, dan spesifikasi yang ditetapkan. Urutan prosedurnya adalah pengiriman bahan makanan ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis barang atau dapat langsung diolah ke tempat pengolahan bahan makanan.

SOP ketiga mengenai kegiatan menyiapkan atau menangani bahan makanan seperti membersihkan, mencuci, dan lain-lain. Tujuannya yaitu persiapan bahan makanan sebelum dilakukan kegiatan pengolahan. Urutan prosedurnya adalah persiapan dan pembersihan bahan makanan yang akan diolah dari kotoran, lalu menempatkan bahan makanan ke dalam wadah besar kemudian mencuci dengan menggunakan air bersih yang mengalir sambil diaduk-aduk. Pencucian bahan makanan dilakukan ± 3 kali atau sampai bahan makanan bersih. Kemudian meniriskan bahan makanan

SOP keempat mengenai kegiatan menyiapkan atau menangani bumbu masakan sebelum dilakukan pengolahan. Tujuannya adalah persiapan bahan makanan berupa bumbu masakan sebelum dilakukan proses pengolahan, Urutan prosedurnya adalah pembersihan bumbu dari kotoran, persiapan bumbu dan alat yang akan digunakan, pencucian bumbu dengan air bersih yang mengalir, serta pemotongan atau penghalusan bumbu yang akan digunakan dan penempatan bumbu ke dalam wadah yang bersih dan tertutup oleh *Cook helper*

SOP kelima mengenai kegiatan menyiapkan atau menangani lauk seperti proses membersihkan, memotong, mencuci, mengupas, mengocok, merendam, dan lain-lain. Tujuannya adalah persiapan bahan makanan berupa lauk hewani/nabati sebelum dilakukan proses pengolahan, Urutan prosedurnya adalah pembersihan bahan makanan yang akan diolah dengan cara mengupas kulitnya (untuk tempe), membuang kotorannya (untuk ikan segar dan ayam), pencucian dan pembersihan bahan makanan dengan menggunakan air bersih yang mengalir. Untuk persiapan daging giling dilakukan dengan cara penambahan bumbu.

SOP keenam mengenai kegiatan menyiapkan sayur sebelum dilakukan proses pengolahan. Tujuannya adalah kesesuaian persiapan dengan syarat gizi secara efisien. Urutan prosedurnya adalah Pemotongan akar dan batang sayur yang tidak terpakai, pencucian sayur dengan air bersih yang mengalir kemudian penirisan di keranjang pencucian dan diulang sampai 3 kali hingga bersih. Sayur yang perlu dipotong dilakukan pemotongan sesuai kebutuhan dan jenis masakan, kemudian sayur ditempatkan pada keranjang yang bersih, serta siap untuk dimasak.

SOP ketujuh mengenai kegiatan mencuci alat makan dan alat masak. Tujuan dari SOP ini adalah alat makan dan alat masak yang digunakan bersih dari sisa makanan dan terbebas dari

kuman penyakit, karena kebijakan yang ada mengharuskan alat makan dan alat masak bersih dan steril. Urutan prosedurnya adalah pembersihan peralatan makan dan masak dari sisa makanan, pembuangan sisa-sisa makanan ke tempat sampah, penyiraman peralatan makan dan masak dengan air bersih yang mengalir, pencucian peralatan makan dan masak dengan sabun cuci piring, pembilasan peralatan makan dan masak dengan air bersih yang mengalir dan air panas, pengeringan peralatan makan dan masak serta penyusunan pada rak alat makan dan alat masak.

SOP kedelapan mengenai kegiatan membersihkan area dapur dari kotoran, kuman, dan sisa-sisa makanan. Tujuan SOP ini adalah supaya area dapur bersih dari kotoran, kuman, dan sisa-sisa makanan. Urutan prosedurnya adalah bersihkan seluruh area meja dapur dengan kain lap basah, semprot seluruh area meja dapur yang sudah bersih dengan disinfektan, bersihkan seluruh area lantai dapur dengan sapu, area lantai yang telah disapu kemudian di pel dengan cairan disinfektan agar steril.

SOP kesembilan mengenai kegiatan menyajikan dan mengemas makanan yang meliputi proses pengecekan, pencatatan, dan pelaporan waktu penerimaan makanan, macam dan jumlah serta spesifikasi makanan yang akan dikemas. Tujuan dari SOP ini adalah menyajikan serta mengemas makanan jadi yang diterima dalam macam, jumlah serta spesifikasi yang disepakati, sesuai dengan menu yang telah ditetapkan. Urutan prosedurnya adalah pengecekan kesesuaian menu makanan dengan jadwal menu yang telah ditentukan, tekstur, warna, aroma, tampilan rasa dan suhu makanan sesuai spesifikasi makanan. Jika makanan yang dikemas tidak sesuai dengan spesifikasi, maka Pegawai Pengemasan melaporkan kepada Kabag Pengemasan yang kemudian akan menghubungi Kabag. Dapur bahwa makanan ditukar dengan makanan baru.

SOP kesepuluh adalah tentang distribusi makanan jadi. Ini adalah suatu proses kegiatan pengiriman makanan jadi kepada customer sesuai dalam macam, jumlah, spesifikasi, waktu serta tempat yang disepakati. Tujuan dari SOP ini adalah pengiriman makanan jadi sesuai dalam macam, jumlah, spesifikasi, waktu serta tempat yang disepakati. Urutan prosedurnya adalah mengecek kesesuaian jumlah kemasan dan spesifikasi makanan dengan yang telah ditentukan, melakukan pengiriman makanan sesuai dengan jumlah, spesifikasi, waktu dan tempat yang telah ditentukan.

Berdasarkan SOP yang telah dijabarkan dapat diketahui SOP yang dimiliki *catering XYZ* sudah mencakup semua proses pengolahan bahan baku, pembuatan masakan serta kebersihan. Namun SOP untuk hal-hal seperti *marketing* dan *HR management* belum ditemukan karena UMKM masih melakukan hal tersebut secara tradisional. Tentu saja isu ini akan mempengaruhi kinerja karyawan karena dua hal tersebut adalah hal yang penting untuk keberlangsungan usaha. Tidak adanya SOP dapat mengakibatkan kebingungan dan kesalahan dalam pengambilan keputusan.

3.4 Job description

Berdasarkan struktur organisasi pada *Catering XYZ*, setiap pekerja dalam departemen memiliki *job description* masing-masing. Untuk *job description* pemilik meliputi mengawasi jalannya bisnis *catering XYZ* secara keseluruhan, membuat keputusan penting terkait bisnis yang berjalan, mengurus administrasi *catering XYZ*, mengurus kebutuhan usaha *catering XYZ*, dan sebagai pemimpin *catering XYZ* secara keseluruhan. Untuk *job description* koor lapangan meliputi mengawasi setiap proses pembuatan makanan *catering* hingga pengiriman, berkoordinasi dengan para kepala bagian dalam mengoptimalkan hasil usaha, dan melaporkan kondisi di lapangan secara berkala ke pemilik.

Pada departemen kebersihan terdiri atas Kepala Bagian Kebersihan dan Pegawai Kebersihan yang memiliki *job description* masing-masing. Untuk *job description* Kepala Bagian Kebersihan meliputi mengawasi jalannya kegiatan kebersihan di *catering XYZ*, memimpin

kinerja tim kebersihan catering XYZ, melakukan pembagian kerja tim terkait, dan memastikan kebersihan dalam setiap proses

usaha dan kebersihan lingkungan tempat kerja. Untuk *job description* Pegawai Kebersihan meliputi melaksanakan protokol kebersihan sesuai pembagian kerja serta membersihkan lingkungan tempat kerja, peralatan sebelum dan sesudah proses pembuatan makanan serta box catering setelah selesai digunakan.

Pada departemen dapur terdiri atas Kepala Bagian Dapur, Koki, dan Cook Helper yang memiliki *job description* masing-masing. Untuk *job description* Kepala Bagian Dapur meliputi mengawasi jalannya kegiatan memasak di catering XYZ, memastikan proses masak terlaksana dengan baik, memimpin kinerja tim dapur catering XYZ, melakukan pembagian dan perencanaan kerja tim terkait, membantu pemilik dalam membuat menu, serta mengontrol ketersediaan barang baku. Untuk *job description* Koki meliputi melaksanakan proses memasak di catering XYZ dan memastikan kualitas rasa dari tiap masakan yang dibuat. Sedangkan, untuk *job description* Cook Helper meliputi mempersiapkan bahan baku sebelum dimasak (memotong, mengupas, dll) dan membantu koki dalam memasak.

Pada departemen *packing* terdiri atas Kepala Bagian *Packing* dan Pegawai *Packing* yang memiliki *job description* masing-masing. Untuk *job description* Kepala Bagian *Packing* meliputi mengawasi jalannya kegiatan pengemasan di catering XYZ, memastikan proses pengemasan terlaksana dengan baik, memimpin kinerja tim pengemasan catering XYZ, melakukan pembagian dan perencanaan kerja tim terkait, serta memastikan ketersediaan box catering sesuai dengan jumlah dibutuhkan. Untuk *job description* Pegawai *Packing* meliputi melakukan proses pengemasan makanan serta memastikan makanan dikemas dengan sesuai.

Pada departemen distribusi terdiri atas Kepala Bagian Distribusi, Supir, dan Kurir yang memiliki *job description* masing-masing. Untuk *job description* Kepala Bagian Distribusi meliputi mengatur jadwal pengiriman makanan, memastikan jumlah makanan yang dikirim sesuai pesanan, dan memastikan distribusi catering terlaksana dengan baik. Untuk *job description* Supir adalah mengemudikan kendaraan distribusi catering sampai tujuan. Untuk *job description* Kurir adalah membantu mengantarkan makanan catering ke pelanggan secara langsung.

Berdasarkan *job description* yang ada, sudah memenuhi untuk tiap jabatan, tidak ada yang *overlapped*, semua sudah sesuai jabatan masing-masing. Namun, pada *job description* administrasi dan *marketing*, pelaksanaannya adalah pemilik, jadi sangat dibutuhkan untuk dilakukan pembukaan posisi khusus agar pelaksanaan administrasi dan *marketing* lebih optimal.

3.5 Job Requirement

Proses perekrutan pekerja pada suatu perusahaan memerlukan *job requirement*. *Job requirement* merupakan penjelasan mengenai persyaratan untuk dapat menempati suatu jabatan seperti pendidikan formal minimal yang sudah ditempuh, pendidikan informal berupa kursus, sertifikasi, pelatihan yang pernah diikuti, dan pengalaman masa kerja sebelumnya. Pada Catering XYZ, dalam proses perekrutan pekerja memiliki *job requirement* yang terbagi atas dua kategori, yaitu umum dan khusus. Untuk kategori umum, ketentuan *job requirement* yang diberikan oleh perusahaan meliputi berumur diatas 18 tahun dan maksimal 45 tahun, memiliki etos kerja, memiliki keinginan untuk bekerja *full time* (pagi-sore), serta dapat membaca dan menulis. Untuk kategori khusus, ketentuan *job requirement* yang diberikan oleh perusahaan meliputi untuk Kepala Bagian diharapkan berpengalaman dalam bisnis makanan serta mempunyai *skill people management*, untuk Departemen Dapur diharapkan bisa memasak serta berpengalaman memasak skala besar, untuk Supir diharapkan berjenis kelamin laki-laki serta memiliki SIM A dan SIM C.

Berdasarkan *job requirement* yang telah dijabarkan, dapat diketahui bahwa Catering XYZ telah memiliki persyaratan untuk jabatan pekerjaan. Dengan adanya *job requirement*, SDM yang menjabat

pada suatu jabatan akan sesuai dengan keahlian yang dimiliki serta mampu menduduki jabatan yang ada.

3.6 Employee Skill

Employee skill merupakan tingkatan keahlian setiap individu yang harus dimiliki dalam menjalankan tugas yang berguna untuk menunjang dalam pencapaian kinerja perusahaan. *Employee skill* sendiri terbagi menjadi tiga, yaitu *technical skills*, *communication skills*, dan *conceptual skills*. Pada catering XYZ, untuk setiap jabatan memiliki keahlian yang berbeda. Untuk setiap jabatan akan dijelaskan secara rinci pada Tabel 1 terkait keahlian yang harus dimiliki.

Tabel 1 Employee Skill pada Catering XYZ

Jabatan	Technical Skill	Communication Skills	Conceptual Skills
Pemilik	Memasak (menentukan menu) dan Administrasi (software skill)	Diperlukan dalam kegiatan pemasaran dan pengorganisasian karyawan	Sangat diperlukan dikarenakan posisi ini adalah key decision maker
Koor Lapangan	Teknik pelaporan	Diperlukan dalam pengorganisasian karyawan dan pelaporan kepada owner	Diperlukan agar dapat memimpin, menyelesaikan masalah, dan merencanakan kegiatan tim secara keseluruhan
Kepala Bagian Kebersihan	Khususnya dalam kegiatan kebersihan	Diperlukan dalam pengorganisasian karyawan dan laporan terhadap atasan	Diperlukan agar dapat memimpin tim, menyelesaikan masalah, dan merencanakan kegiatan tim
Pegawai Kebersihan	Khususnya dalam kegiatan kebersihan	Diperlukan dalam bekerja dengan sesama karyawan dalam tim	Diperlukan namun tidak signifikan
Kepala Bagian Dapur	Memasak dan memastikan kualitas rasa	Diperlukan dalam pengorganisasian karyawan dan laporan terhadap atasan	Diperlukan agar dapat memimpin tim, menyelesaikan masalah, dan merencanakan kegiatan tim
Koki	Memasak dan memastikan kualitas rasa	Diperlukan dalam bekerja tim dan kerjasama dengan cook helper	Diperlukan karena dalam proses memasak harus mengetahui dasarnya agar dapat menyelesaikan masalah jika terjadi.
Cook Helper	Memasak dan memastikan kualitas rasa	Diperlukan dalam bekerja tim dan kerjasama dengan koki	Diperlukan karena dalam proses memasak harus mengetahui dasarnya agar dapat menyelesaikan masalah jika terjadi.
Kepala Bagian Packing	Khususnya dalam kegiatan pengemasan	Diperlukan dalam pengorganisasian karyawan dan laporan terhadap atasan	Diperlukan agar dapat memimpin tim, menyelesaikan masalah, dan merencanakan kegiatan tim
Pegawai Packing	Khususnya dalam kegiatan pengemasan	Diperlukan dalam bekerja tim	Diperlukan namun tidak signifikan
Kepala Bagian Distribusi	Khususnya dalam pengiriman yaitu menyetir kendaraan	Diperlukan dalam pengorganisasian karyawan dan laporan terhadap atasan	Diperlukan agar dapat memimpin tim, menyelesaikan masalah, dan merencanakan kegiatan tim
Supir	Khususnya dalam pengiriman yaitu menyetir kendaraan	Diperlukan dalam bekerja tim dan kerjasama dengan kurir	Diperlukan namun tidak signifikan
Kurir	Khususnya dalam pengiriman yaitu pengantaran dan teknik negosiasi	Diperlukan dalam bekerja tim dan kerjasama dengan supir, serta komunikasi dengan customer	Diperlukan namun tidak signifikan

Berdasarkan *employee skill* yang telah dijabarkan, dapat diketahui bahwa Catering XYZ memiliki tingkatan keahlian yang berbeda untuk setiap jabatan. Dengan adanya perbedaan tingkatan keahlian, untuk staff tidak perlu memiliki keahlian yang harus dimiliki oleh *top level management*

3.7 Saran

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan pada elemen kerja pada UMKM catering XYZ, maka dapat diberikan usulan untuk menambah posisi kerja khususnya pada bidang administrasi dan pemasaran dikarenakan berdasarkan keadaan *real*, UMKM XYZ masih membebankan kedua bidang tersebut terhadap pemilik. Jika UMKM XYZ mempertimbangan penambahan posisi, anggaran gaji sudah pasti bertambah. Namun itu merupakan investasi jangka panjang yang dapat dipertimbangkan dikarenakan manfaat yang didapatkan juga sepadan. Pemilik tidak harus

berkutat dengan tugas yang berlebihan, dan bidang administrasi dan pemasaran juga akan lebih terorganisir. Administrasi yang teratur serta pemasaran yang inovatif akan menguntungkan UMKM dalam jangka panjang.

4. Simpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Berdasarkan penelitian dan observasi yang telah dilakukan, kinerja karyawan *Catering XYZ* secara umum dinilai telah memenuhi ekspektasi walaupun terdapat beberapa penyimpangan.
2. Instrumen kerja yang ada di *Catering XYZ* telah memenuhi jika dilihat dari sisi persiapan bahan baku hingga distribusi. Namun, masih harus ditambah beberapa poin agar kinerja karyawan dapat optimal.

Daftar Pustaka

- Kurniawati (2016). Pengembangan sumber daya manusia. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Noer, S. W., Trang, I., & Uhing, Y. (2017). Pengaruh Perencanaan SDM, Rekrutmen dan Penempatan Terhadap Kinerja Karyawan Pada PT. PLN (Persero) Wilayah Suluttenggo. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*. 5(2).
- Rivai, V., & Sagala, E. J. (2013). *Manajemen Sumber Daya Manusia untuk perusahaan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.