

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Perusahaan adalah organisasi yang memiliki tujuan menciptakan keuntungan. Pada dasarnya setiap perusahaan pasti mempunyai harapan supaya perusahaan tersebut bisa berkembang. Dalam menghadapi tantangan ini, setiap perusahaan terfokus pada pada sumber daya manusia yang terdapat pada perusahaannya. Eksistensi suatu perusahaan yang masih baru berkembang atau perusahaan yang sudah besar seakan selalu berkaitan dengan unsur sumber daya manusia (Ardhianti & Irma Susanty, 2020). Oleh karena itu untuk mengejar target perusahaan, dibutuhkan sumber daya manusia yang mempunyai kemampuan dan kinerja yang mumpuni.

Karyawan bagian produksi menjadi sumber daya yang memiliki peran cukup krusial dalam perusahaan untuk meraih keberhasilan dibandingkan dengan sumber daya yang lain. Maka dari itu, kinerja karyawan bagian produksi harus diperhatikan dan dapat dikelola dengan baik supaya mengoptimalkan kontribusinya pada perusahaan. Apabila karyawan bagian produksi dapat bekerja dengan baik maka akan mampu meningkatkan kinerja sehingga perusahaan mencapai tujuannya dengan baik.

Perusahaan dan karyawan merupakan pihak yang saling terkait dan membutuhkan. Karyawan menjadi bagian krusial dari perusahaan karena sumber daya manusia menjadi penggerak perusahaan menjalankan usahanya. Secanggih apapun teknologi yang dimiliki perusahaan, tanpa adanya karyawan produksi yang kompeten,

maka tidak akan berjalan sesuai keinginan dan harapan perusahaan (Handoko, 2016). Hal ini menunjukkan bahwa peran karyawan tidak hanya sebatas menjalankan tugas, tetapi juga menjadi faktor penentu dalam mencapai keberhasilan suatu perusahaan. Oleh karena itu keberhasilan karyawan penting bagi perusahaan.

Keberhasilan suatu perusahaan bisa ditentukan oleh kualitas sumber daya manusia, khususnya kinerja. Kinerja karyawan merupakan tingkat pencapaian tugas yang bisa diraih oleh individu, atau divisi dalam suatu organisasi atau perusahaan (Jufrizen, 2021). Jika kinerja terukur, organisasi atau perusahaan dapat mengevaluasi efektivitas individu atau tim dalam mencapai target yang diinginkan. Pada perusahaan ini, kinerja karyawan sangat diperhatikan karena kinerja yang optimal dari seorang karyawan akan menghasilkan kinerja baik bagi perusahaan.

CV Sumber Rezeki Food adalah suatu perusahaan yang terfokus pada usaha rumah potong ayampro menyediakan olahan ayam seperti ayam utuh (karkas), ayam parting (paha,dada,sayap), ayam fillet (*boneless*), dan ayam giling MDM (*Mechanical De-Boning*) baik dalam kondisi *fresh* maupun beku. Pelanggan CV Sumber Rezeki Food mulai dari tingkat nasional, regional dan lokal diantaranya PT Foodina Inovasi Rasa, PT Widodo Makmur Unggas, PT Ciomas Adisatwa, PT Porto Food Indonesia dan masih banyak lagi.

Fenomena kinerja karyawan yang dihadapi CV Sumber Rezeki Food yaitu kuantitas dan kualitas kerja karyawan belum mencapai target yang telah dicanangkan perusahaan. Kualitas produk yang dihasilkan sangat perlu diperhatikan oleh perusahaan dikarenakan pelanggan menginginkan produk terbaik. Kuantitas adalah

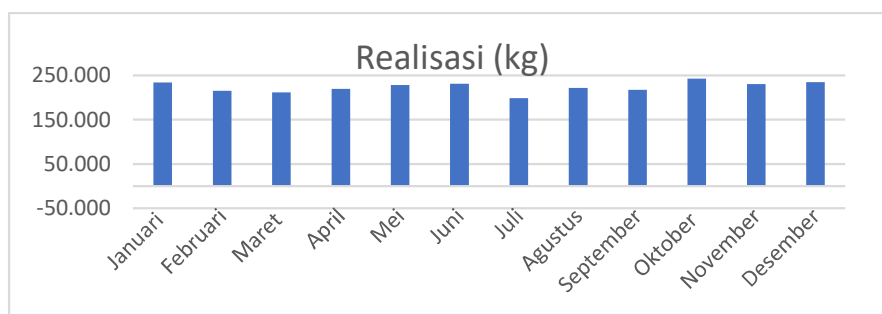
jumlah atau tingkat produksi yang dihasilkan karyawan diukur dari jumlah target terhadap jumlah pekerjaan yang telah diselesaikan.

**Tabel 1.1**  
**Produksi Ayam Potong CV Sumber Rezeki Food Ciamis Tahun 2024**

Bulan	Target (kg)	Realisasi (kg)
Januari	250.000	234.032
Februari	250.000	215.432
Maret	250.000	211.955
April	250.000	219.542
Mei	250.000	228.056
Juni	250.000	231.372
Juli	250.000	198.356
Agustus	250.000	221.882
September	250.000	217.591
Oktober	250.000	242.894
November	250.000	230.218
Desember	250.000	235.114
Jumlah	3.000.000	2.686.444

Sumber: CV Sumber Rezeki Food Ciamis (data diolah, 2025)

Berdasarkan data pada Tabel 1.1, dapat dilihat bahwa realisasi produksi pada CV Sumber Rezeki Food belum tercapai dan mengalami fluktuasi. Untuk memahami secara visual, berikut disajikan grafik yang menggambarkan realisasi produksi.



**Gambar 1.1**  
**Grafik Realisasi Produksi CV Sumber Rezeki Food Tahun 2024**

Target yang ditetapkan perusahaan adalah 3.000.000 kg per tahun. Dengan

karyawan produksi yang berjumlah 120 orang, maka target yang harus dicapai adalah 69 kilogram per orang dalam 1 hari. Hasil wawancara dengan Kepala Produksi CV Sumber Rezeki Food, hal ini menurut beliau terjadi karena dalam bagian produksi CV Sumber Rezeki Food terdapat sub-bagian yang memang membutuhkan kerjasama tim supaya bisa mencapai target perusahaan.

Hal ini didukung dengan pernyataan Manager HR CV Sumber Rezeki Food, yaitu mengenai permasalahan yang dihadapi oleh karyawan produksi berkaitan dengan kinerja karyawan. Mayoritas karyawan produksinya berasal dari warga sekitar yang tadinya tidak bekerja. Beberapa diantara mereka seringkali tidak tepat waktu dalam bekerja dan berpengaruh terhadap kuantitas harian yang dihasilkan. Ketidaktepatan waktu ini berpengaruh dalam bagian produksi di CV Sumber Rezeki Food terdiri dari beberapa sub bagian yang saling berkaitan ketika menghasilkan produk tersebut. Ketidaktepatan waktu ini contohnya ketika karyawan terlambat hadir, target harian yang harus diselesaikan per orangnya yaitu 69 kilogram tidak tercapai. Selain kuantitas, perusahaan sangat memperhatikan kualitas produk yang dihasilkan karena konsumen akan melakukan komplain bahkan jika produk yang dianggap tidak sesuai standar. Hal yang biasa dijadikan komplain oleh pelanggan adalah ketika ayam tidak dalam kondisi yang *fresh*, potongan ayam yang tidak sesuai, berat timbangan yang tidak pas, masih terdapat kotoran pada ayam, atau masih terdapat potongan tulang untuk pesanan ayam *boneless*. Hal ini tentunya diperlukan ketelitian dari karyawan produksi supaya kinerja mereka optimal. Kualitas pekerjaan adalah tingkat ketika hasil yang dilakukan oleh karyawan hampir sempurna dan sesuai dengan keinginan konsumen.

**Tabel 1.2**  
**Data Keluhan Konsumen CV Sumber Rezeki Food Ciamis Tahun 2024**

Jenis Produk	Jenis Keluhan					
	Memar	Produk tidak standar	Pucat	Produk tidak sesuai pesanan	Pengiriman telat	Kemasan rusak
Ayam Karkas (Utuh)	120	95	14	5	4	18
Ayam <i>Boneless</i> (Fillet)	64	32	19	30	32	4
Ayam MDM (Daging giling)	-	35	26	18	48	-

Berdasarkan Tabel 1.2 permasalahan mengenai kualitas produk yang dihasilkan dan mendapatkan keluhan dari konsumen sudah seharusnya mendapatkan perhatian oleh perusahaan. Kualitas produk yang dihasilkan berkaitan dengan keterampilan kerja pada karyawan produksi, hasil wawancara dengan Manager HR, karyawan produksi pada saat pertama bergabung dalam bekerja langsung mendapatkan arahan dari karyawan senior secara *learning by doing*. Karyawan yang tekun biasanya cepat beradaptasi sedangkan karyawan yang beradaptasinya lebih lama biasanya menghambat kerjasama tim sehingga jumlah produksi tidak sesuai target.

Permasalahan ini juga berkaitan dengan daya tahan karyawan menghadapi target yang ditetapkan oleh perusahaan. Seringkali karyawan produksi harus lembur karena pekerjaan mereka yang belum selesai. Selain itu, saat bekerja karyawan produksi dihadapkan dengan bau tidak sedap, yang menurut Manager HR CV Sumber Rezeki Food, saat karyawan baru bekerja membutuhkan adaptasi agar terbiasa menghadapi bau, bahkan reaksi alergi pada tubuh mereka serta target yang sudah ditetapkan

perusahaan yang mengharuskan karyawan untuk lembur. Oleh karena itu, dari permasalahan yang telah disebutkan sebelumnya menunjukkan adanya isu dalam kinerja karyawan. Namun, masih belum dapat dipastikan sejauh mana *team work* dan *employee resilience* yang dimiliki oleh karyawan memengaruhi kinerja mereka. Hal ini dapat memicu kesalahpahaman dalam pelaksanaan tugas, yang pada akhirnya berdampak pada naik turunnya tingkat produksi. Dengan demikian, kinerja karyawan bagian produksi di CV Sumber Rezeki Food, Kabupaten Ciamis, dianggap belum optimal. Jika kondisi ini terus berlanjut, dikhawatirkan akan berdampak negatif pada reputasi perusahaan yang telah dibangun dengan penuh usaha.

*Team Work* sangat penting bagi karyawan dalam melaksanakan pekerjaannya. Pada CV Sumber Rezeki Food, karyawan produksi terdiri beberapa tim yaitu tim area kotor, area jeroan, area bersih, klasifikasi, gudang *fresh*, pengarungan, bagian penyiapan, marinasi, *loading*, *boneless*, *MDM*, dan tim gudang malam. Berdasarkan wawancara dengan Kepala Produksi CV Sumber Rezeki Food beliau mengatakan bahwasanya kerjasama tim sangat dibutuhkan, agar produk yang dihasilkan sesuai standar dan tidak mendapatkan keluhan dari pelanggan. Keluhan yang didapatkan oleh perusahaan contohnya ketika kualitas ayam tidak sesuai standar atau ketika pengiriman mengalami keterlambatan. Hal tersebut mengindikasikan adanya pengaruh dari kerjasama tim pada kinerja yang dihasilkan.

*Team Work* dibutuhkan dalam perusahaan untuk meningkatkan efisiensi maupun efektivitas, jika perusahaan tidak memiliki *team work* yang baik antara karyawan dengan karyawan lain atau antar sub bagian maka hasil yang akan didapat

tidak akan maksimal sehingga target perusahaan tidak tercapai (Awalia et al., 2020). *Team Work* berpengaruh signifikan terhadap kinerja karyawan dan menjadi variabel penting yang dapat memengaruhi kinerja karyawan (Armadhan et al., 2023). Hasil penelitian menunjukkan bahwa *team work* berpengaruh positif secara signifikan terhadap kinerja karyawan. Hal ini sama seperti penelitian yang menyimpulkan bahwa *team work* berpengaruh positif terhadap kinerja karyawan (Aini, 2022) . Pada penelitian lain, ada yang menunjukkan bahwasanya *team work* tidak berpengaruh signifikan terhadap kinerja karyawan (Prasetiyo & Anggraini, 2022).

Dalam menghadapi persaingan yang dihadapi CV Sumber Rezeki Food, untuk menghasilkan produk dengan kualitas sesuai dan dalam kuantitas yang banyak diperlukan adanya *employee resilience*. Resiliensi merupakan kemampuan untuk mempertahankan stabilitas psikologis ketika menghadapi stres, semakin tinggi tingkat resiliensi karyawan maka mereka akan menjadi lebih kuat dan cepat beradaptasi dalam menjalankan tuntutan pekerjaan yang diberikan (Fidaroini Putri & Mujanah, 2023). Hal ini berkaitan dengan bagaimana karyawan mampu beradaptasi ketika bekerja menghadapi tantangan baik yang berasal dari perusahaan atau berasal dari dirinya sendiri. Resiliensi adalah kemampuan individu agar bisa berubah, bertahan dan bangkit dari kondisi yang tidak nyaman yang dialami saat bekerja (Suratman *et al.*, 2021). Hal ini berkaitan dengan tantangan dari diri sendiri, sedangkan tantangan dari luar seperti lingkungan kerja yang memerlukan waktu untuk bisa beradaptasi dan ketika dihadapkan pada lembur untuk mencapai target perusahaan.

Penelitian tentang pengaruh resiliensi terhadap kinerja karyawan memperlihatkan bahwasanya resiliensi berpengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja karyawan (Susanto et al., 2023). Hal ini sama dengan penelitian yang menunjukkan bahwasanya resiliensi mempengaruhi kinerja karyawan secara positif dan signifikan (Putri & Mujanah, 2023). Karyawan dengan tingkat resiliensi yang tinggi lebih mampu beradaptasi dengan perubahan dan tekanan kerja, sehingga dapat mempertahankan kinerja yang baik. Selain itu, resiliensi membantu karyawan dalam mengelola stres dan tetap termotivasi dalam menyelesaikan tugas-tugasnya. Maka dari itu *employee resilience* perlu diperhatikan oleh perusahaan supaya kinerja karyawan bisa optimal yang nantinya bisa mencapai tujuan perusahaan.

Dari berbagai sumber penelitian terdahulu, peneliti memperoleh informasi bahwa kinerja karyawan dapat dipengaruhi oleh *team work* dan *employee resilience*. Selain itu, berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti saat melakukan pra survey menunjukkan adanya permasalahan mengenai naik turunnya jumlah produksi atau tidak tercapainya target perusahaan dan adanya keluhan atau keluhan dari pelanggan mengenai kualitas produk yang dihasilkan karyawan produksi CV Sumber Rezeki Food.

Berdasarkan penjelasan di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut terkait permasalahan-permasalahan tersebut dengan mengangkat judul Pengaruh *Team Work* dan *Employee Resilience* terhadap Kinerja Karyawan Bagian Produksi di CV. Sumber Rezeki Food.

## **1.2 Identifikasi Masalah**



Berdasarkan masalah utama yang dijelaskan di atas, maka identifikasi masalah dapat dirumuskan sebagai berikut.

1. Bagaimana *team work* pada karyawan bagian produksi CV Sumber Rezeki Food.
2. Bagaimana *employee resilience* pada karyawan bagian produksi CV Sumber Rezeki Food.
3. Bagaimana kinerja karyawan bagian produksi CV Sumber Rezeki Food.
4. Bagaimana pengaruh *team work* dan *employee resilience* terhadap kinerja karyawan bagian produksi CV Sumber Rezeki Food.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan diatas, maka tujuan yang dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis

1. *Team work* pada karyawan bagian produksi CV Sumber Rezeki Food.
2. *Employee resilience* pada karyawan bagian produksi CV Sumber Rezeki Food.
3. Kinerja karyawan bagian produksi CV Sumber Rezeki Food.
4. Pengaruh *team work* dan *employee resilience* terhadap kinerja karyawan bagian produksi CV Sumber Rezeki Food.

### **1.4 Kegunaan Hasil Penelitian**

Kegunaan hasil penelitian yaitu manfaat yang didapatkan dari penelitian, baik dari kegunaan pengembangan ilmu maupun kegunaan praktis.

#### **1.4.1 Kegunaan Pengembangan Ilmu**

Penelitian ini bermanfaat untuk pengembangan ilmu dan memberikan pemahaman yang mendalam tentang bagaimana *team work* dan *employee resilience* memengaruhi kinerja karyawan.

#### **1.4.2 Kegunaan Praktis**

Penelitian ini bermanfaat untuk beberapa pihak sebagai berikut.

##### **a. Penulis**

Kegunaan bagi penulis yaitu untuk menambah pengetahuan dan pemahaman penulis mengenai pentingnya *team work*, *employee resilience* dan pengaruhnya terhadap kinerja karyawan.

##### **b. Perusahaan**

Kegunaan bagi perusahaan yaitu untuk membantu perusahaan memahami lebih baik mengenai pentingnya *team work* dan *employee resilience* sebagai upaya perusahaan untuk meningkatkan kinerja karyawan.

##### **c. Peneliti lain atau pihak lain**

Kegunaan untuk peneliti lain atau pihak yang terkait yaitu menjadi referensi untuk penelitian lanjutan sebagai upaya meningkatkan kinerja karyawan.

### **1.5 Lokasi Dan Waktu Penelitian**

#### **1.5.1 Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Perusahaan Rumah Potong Ayam CV Sumber Rezeki Food yang berlokasi Kelurahan Payungsari, Kecamatan Panumbangan, Kabupaten Ciamis, Jawa Barat.

### **1.5.2 Waktu Penelitian**

Penelitian ini terhitung sejak November 2024 s.d Juni 2025. Jadwal penelitian terlampir pada Lampiran 1.