

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Terdapat banyak banyak Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia yang bergerak pada bidang makanan memiliki peran sebagai tulang punggung ekonomi lokal, membuka lapangan kerja, dan mendorong kreativitas masyarakat. Produktivitas adalah pengukuran secara menyeluruh dari jumlah dan kualitas barang atau jasa yang dihasilkan pekerja atau mesin dan bahan baku atau sumber daya sebagai inputannya (Nugroho, 2021: 2). Dalam konteks Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), peningkatan produktivitas menjadi kunci untuk bersaing di pasar yang semakin kompetitif. UMKM yang bergerak pada sektor makanan sering kali menghadapi tantangan yang berbeda dari perusahaan besar, seperti keterbatasan modal, sumber daya manusia, dan manajemen yang kurang terstruktur. Tantangan lain yang sering muncul adalah bagaimana cara untuk terus berproduksi secara efisien dan efektif. Tantangan ini berkaitan erat dengan produktivitas, yaitu kemampuan untuk menghasilkan lebih banyak produk dengan sumber daya yang sama atau bahkan lebih sedikit.

Lingkungan kerja merupakan salah satu hal yang penting yang perlu diperhatikan oleh setiap organisasi atau perusahaan karena lingkungan kerja sebagai tempat bekerja seluruh karyawan yang dapat membantu kinerja semakin efektif dan efisien (Suhardi dkk., 2022). Lingkungan kerja mencakup segala aspek fisik dan non-fisik di sekitar tempat kerja yang dapat mempengaruhi kinerja dan produktivitas karyawan. Lingkungan fisik yang baik, seperti kebersihan,

pencahayaannya, dan tata letak ruang kerja yang efisien dapat meminimalisir risiko kecelakaan dan meningkatkan kenyamanan. Sementara itu, lingkungan non-fisik yang positif, seperti hubungan antar karyawan yang harmonis, komunikasi yang efektif dan dukungan dari atasan dapat memotivasi karyawan dan menciptakan suasana kerja yang kondusif. Untuk mencapai lingkungan kerja yang optimal, diperlukan adaptasi terhadap perubahan kebutuhan pasar dan inovasi yang terus berlangsung. Ini menunjukkan bahwa investasi dalam peningkatan lingkungan kerja bukan sekadar tambahan, melainkan kebutuhan strategis untuk membangun daya saing dan meningkatkan produktivitas perusahaan.

Standar Operasional Prosedur (SOP) dapat didefinisikan sebagai pedoman tertulis yang memuat prosedur kerja sistematis untuk menjalankan organisasi secara efektif dan efisien. SOP juga berfungsi sebagai acuan sistematis untuk menciptakan standarisasi, memudahkan karyawan dalam penyelesaian tugas, serta meminimalisir kesalahan dalam pelaksanaan pekerjaan (Ritonga & Mardhiyah, 2023). SOP berfungsi sebagai panduan yang menjamin setiap tahapan proses produksi berjalan sesuai standar kualitas dan keamanan yang ditetapkan. Penerapan SOP sangat vital terutama dalam industri makanan, di mana kualitas, kebersihan, dan keamanan produk adalah hal yang tidak bisa ditawar. SOP harus bersifat baku dan tertulis, hal ini bertujuan untuk menghindari inkonsistensi produk, kesalahan yang berulang, dan kesulitan dalam melatih karyawan baru. Dengan adanya SOP, pemilik UMKM makanan dapat memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memiliki standar kualitas yang sama, mengurangi pemborosan bahan baku, dan mempermudah pengawasan. Adopsi dan implementasi SOP secara formal dapat

menjadi pembeda antara UMKM yang mampu berkembang dan yang stagnan. SOP menciptakan efisiensi, mengurangi risiko kesalahan manusia, dan menjadi dasar untuk pelatihan yang sistematis, sehingga pada akhirnya dapat meningkatkan produktivitas secara signifikan.

Kecamatan Cikoneng merupakan salah satu daerah yang memiliki banyak UMKM pada bidang produksi makanan. Sentra UMKM makanan di Kecamatan Cikoneng tersebar di 9 Desa yaitu Cikoneng, Cimari, Darmacaang, Gegempalan, Kujang, Margaluyu, Nasol, Panaragan, dan Sindangsari. Pada penelitian ini penulis mengambil Desa Margaluyu sebagai lokasi penelitian. Berdasarkan data dari pemerintah Desa Margaluyu, jumlah UMKM makanan yang tercatat yaitu sebanyak 52 UMKM. Dibawah ini merupakan rincian UMKM di Desa Margaluyu:

Tabel 1. 1 Data UMKM Desa Margaluyu

No.	Nama UMKM	Jenis UMKM	Alamat (Dusun dan Rt/Rw)
(1)	(2)	(3)	(4)
1	ST	Makanan	Desa 2/1
2	Wajit	Makanan	Desa 4/1
3	CV. Mabasa	Makanan	Cisaray 9/3
4	Kabita	Makanan	Cisaray 9/3
5	Kerupuk Faris	Makanan	Cisaray 9/3
6	Makrin	Makanan	Cisaray 9/3
7	Makaroni Sae	Makanan	Cisaray 12/3
8	Apel	Makanan	Cisaray 12/3
9	2 Apel	Makanan	Cisaray 12/3
10	Doa Ibu	Makanan	Cisaray 12/3
11	Ikan Mas Mustika	Makanan	Cisaray 12/3
12	Permatasari	Makanan	Cisaray 13/4
13	Adinda Mustika	Makanan	Cisaray 13/4
14	Putra Tunggal Cap Dua Ikan	Makanan	Cisaray 13/4
15	Duo Melati	Makanan	Cisaray 13/4
16	Putra Bungsu	Makanan	Cisaray 13/4
17	Kerupuk Beledug	Makanan	Cisaray 13/4
18	Kerupuk	Makanan	Cisaray 15/5
19	Kerupuk	Makanan	Cisaray 15/5

(1)	(2)	(3)	(4)
20	Brownis	Makanan	Cisaray 16/5
21	Cilok	Makanan	Cisaray 16/5
22	Cilok	Makanan	Cisaray 16/5
23	Kerupuk	Makanan	Cisaray 17/5
24	Kerupuk	Makanan	Cisaray 17/5
25	Kerupuk	Makanan	Cisaray 17/5
26	Dimsum	Makanan	Cisaray 17/5
27	Suryamas	Makanan	Gunung Asih 1 18/6
28	Syifa Jaya	Makanan	Gunung Asih 1 18/6
29	Dua Saudara Top	Makanan	Gunung Asih 1 18/6
30	Juara	Makanan	Gunung Asih 1 19/6
31	Pikca	Makanan	Gunung Asih 1 19/6
32	Ikan Tawes	Makanan	Gunung Asih 1 19/6
33	Raja Gurih	Makanan	Gunung Asih 1 19/6
34	Anugrah	Makanan	Gunung Asih 1 20/6
35	Dua Kaisar	Makanan	Gunung Asih 1 22/7
36	Sosreng	Makanan	Gunung Asih 1 23/7
37	2 Bawang Merah	Makanan	Gunung Asih 1 23/7
38	3 Bintang	Makanan	Gunung Asih 1 23/7
39	2 Kangguru	Makanan	Gunung Asih 1 23/7
40	Holiday	Makanan	Gunung Asih 1 23/7
41	Kerapu	Makanan	Gunung Asih 1 23/7
42	Tengteng Kujang Jaya	Makanan	Gunung Asih 1 24/7
43	Idaman	Makanan	Gunung Asih 1 24/7
44	Barokah	Makanan	Gunung Asih 2 27/8
45	RO 31	Makanan	Gunung Asih 2 27/8
46	Sehati	Makanan	Gunung Asih 2 28/8
47	Mirasa	Makanan	Gunung Asih 2 28/8
48	Barokah	Makanan	Gunung Asih 2 29/8
49	YNR	Makanan	Gunung Asih 2 31/9
50	3 Bawang	Makanan	Gunung Asih 2 31/9
51	Cemilan	Makanan	Gunung Asih 2 32/9
52	Aninda	Makanan	Gunung Asih 2 32/9

Sumber: Pemerintah Desa Margaluyu Kecamatan Cikoneng

Dalam upaya memahami tantangan yang dihadapi UMKM makanan di Desa Margaluyu Kecamatan Cikoneng, pra-survey awal dilakukan melalui wawancara dan observasi terhadap sejumlah pemilik UMKM makanan di wilayah tersebut. Hasil pra-survey menunjukkan beberapa permasalahan yang dihadapi. Salah satu masalah utama yaitu tidak adanya SOP yang baku dan tertulis. Tidak adanya SOP diakibatkan karena para pemilik UMKM masih menganggap hal tersebut tidak terlalu penting terhadap produktivitas perusahaan. Selain itu, apa yang harusnya

termuat dalam SOP dapat disampaikan melalui lisan secara langsung, hal ini dianggap lebih efisien dan tidak membuat pegawai menjadi kaku karena aturan yang baku. Hal lain yang muncul dari hasil pra-survey adalah mengenai produktivitas perusahaan yang tidak stabil, hal ini disebabkan karena ketidakmampuan produk yang dihasilkan UMKM bersaing dipasaran. Permasalahan yang muncul dari hasil pra-survey bisa terpecahkan jika para pemilik UMKM memperhatikan lingkungan kerja dan memiliki SOP. Dengan memperhatikan kedua aspek tersebut produksi yang dilakukan UMKM dapat stabil secara kualitas dan kuantitas serta mampu bersaing di pasaran.

Sehubungan dengan latar belakang yang telah dijelaskan maka penulis perlu untuk melakukan penelitian seputar lingkungan kerja dan standar operasional prosedur dengan judul **Pengaruh Lingkungan Kerja dan Standar Operasional Prosedur Terhadap Produktivitas Perusahaan (Studi Pada UMKM Makanan di Desa Margaluyu Kecamatan Cikoneng.**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana lingkungan kerja, standar operasional prosedur, produktivitas perusahaan UMKM makanan di Desa Margaluyu Kecamatan Cikoneng?
2. Bagaimana pengaruh lingkungan kerja dan standar operasional prosedur terhadap produktivitas perusahaan UMKM makanan di Desa Margaluyu Kecamatan Cikoneng?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai oleh penulis berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan adalah untuk meneliti dan mengetahui:

1. Lingkungan kerja, standar operasional prosedur, dan produktivitas perusahaan UMKM makanan di Desa Margaluyu Kecamatan Cikoneng.
2. Pengaruh lingkungan kerja dan standar operasional prosedur terhadap produktivitas perusahaan UMKM makanan di Desa Margaluyu Kecamatan Cikoneng.

1.4 Kegunaan Hasil Penelitian

Dengan adanya hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dan dimanfaatkan sebagai:

2..1 Kegunaan Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu referensi bagi ilmu ekonomi khususnya manajemen operasional dan menambah pustaka pembelajaran bagi semua pihak, terutama hal yang berkaitan dengan lingkungan kerja, standar operasional prosedur, dan produktivitas perusahaan.

2..2 Kegunaan Praktis

Penelitian yang dilakukan diharapkan dapat menambah pengetahuan tidak hanya dari sudut pandang teoritis tetapi juga dari sudut pandang praktis tentang bagaimana pengaruh lingkungan kerja dan standar operasional terhadap produktivitas UMKM makanan di Desa Margaluyu Kecamatan Cikoneng, khususnya dalam lingkup perusahaan dengan klasifikasi UMKM. Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat berupa:

1. Diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan tolok ukur UMKM makanan di Desa Margaluyu Kecamatan Cikoneng dalam pengambilan keputusan untuk menghindari berbagai risiko dalam konteks lingkungan kerja, standar operasional prosedur, dan produktivitas perusahaan.
2. Digunakan sebagai tambahan wawasan, pengetahuan dan pengalaman dalam bidang penelitian dan merupakan wujud dari aplikasi ilmu pengetahuan yang didapat selama perkuliahan, terutama mengenai keilmuan tentang manajemen operasional.
3. Penelitian ini diharapkan dapat berperan sebagai rujukan atau komparatif serta menjadi ide untuk penelitian pribadi selanjutnya.

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Margaluyu Kecamatan Cikoneng Kabupaten Ciamis.

1.5.2 Waktu Penelitian

Pelaksanaan penelitian dimulai sejak bulan Agustus 2025 dan diperkirakan selesai pada bulan Oktober 2025. Rincian waktu penelitian ini dapat dilihat pada lampiran 1.