

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Paparan Data Penelitian

1. Profil Perusahaan

Usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani merupakan salah satu usaha rumahan yang bergerak dibidang pengolahan jajanan basah maupun kering dengan produk utama bakpia. Beberapa waktu silam keluarga ibu Darwati mengalami kesulitan dibidang perekonomian sehingga muncul ide untuk mendirikan usaha rumahan untuk memperbaiki perekonomian keluarga. Tahun 2009 ibu Darwati mendirikan usaha *catering* jajanan basah dengan karyawan berjumlah 2 orang saja. Pasang surut usaha telah dilalui. Hingga tahun 2017, disekitar rumah ibu Darwati banyak usaha bakpia yang didirikan. Akhirnya ibu Darwati mengembangkan usahanya dengan menambahkan jenis produk yang diolah. Seiring berjalannya waktu, pangsa pasar semakin meluas dan permintaan pasar semakin meningkat drastis. Hingga saat ini karyawan yang bekerja di Usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani kurang lebih mencapai 40 orang.

Salah satu manfaat dari berdirinya UMKM yaitu dapat meningkatkan bidang perekonomian dalam daerah. Berdirinya usaha termasuk industri rumahan dapat meningkatkan tingkat kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat. Apabila ditelusuri lebih dalam usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani berperan penting dalam mengurangi tingkat pengangguran di

Desa Gembleb dan sekitarnya, yaitu dengan terbuka lebar lowongan kerja untuk laki-laki maupun perempuan, mulai dari yang baru lulus sekolah (*fresh graduate*) hingga ibu-ibu rumah tangga yang ingin mendapatkan penghasilan tambahan. Tidak hanya itu, Usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani juga berperan dalam pengoptimalan potensi yang ada di desa, sehingga pendapatan serta kas daerah mengalami peningkatan. Saat ini dalam hati kecilnya, ibu Darwati berharap mendapatkan kerjasama dengan pemerintah Kabupaten Trenggalek agar usaha yang didirikannya lebih maju dan berkembang.

Sejak awal hasil olahan usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani yang utama merupakan kue jajanan basah. Namun sejak tahun 2017 menu utama yang sering banyak permintaan yaitu bakpia. Bakpia yang diproduksi dengan bentuk basah dan kering dengan varian rasa original dan kacang hijau didalamnya. Hari demi hari pesanan membludak hebat. Varian kue yang diproduksi condong untuk jajanan acara berbagai hajatan. Namun saat ini yang sering diminati oleh banyak pelanggan diantaranya yaitu kue bakpia, kue bolu pisang, kue bolen, dan prol tape. Meskipun begitu, usaha ibu Darwati tersebut tetap melayani pemesanan berbagai macam jajanan basah untuk hajatan.

Usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani milik ibu Darwati berdiri di tengah banyaknya pesaing industri rumahan yang bergerak dibidang yang serupa. Untuk mempertahankan bisnisnya, ibu Darwati selalu mengutamakan rasa, kualitas pada produknya. Penetapan harga produk

menyesuaikan dengan harga bahan utama, sehingga Bakpia Maharani memasarkan produknya dengan harga yang sangat terjangkau. Ibu Darwati juga menekankan kepada karyawannya untuk selalu memberikan pelayanan yang terbaik kepada pelanggan. Karena pelayanan yang diberikan akan sangat berpengaruh kepada penilaian pelanggan terhadap citra perusahaan.

Tabel 4.1
Data produk dan harga di usaha Bakpia and Fresh Cake Maharani

No.	Produk	Harga
1.	Pia Kacang Hijau bijian-isi 12	Rp. 700 – Rp. 12.000
2.	Pia Durian	Rp. 10.000
3.	Pia Nanas	Rp. 12.000
4.	Pia Kelapa Muda	Rp. 10.000
5.	Pia Kukus	Rp. 10.000
6.	Cake Pandan	Rp. 10.000
7.	Bolu Pisang Besar/Kecil	Rp. 7.500/Rp. 5.000
8.	Cake Nangka	Rp. 8.500
9.	Prol Tape	Rp. 8.000
10.	Bolu Pisang Cokelat	Rp. 10.000
11.	Bolen isi 4-10	Rp. 5.000 – Rp. 12.000
12.	Apem Bakar	Rp. 1.500
13.	Bikang Mawar	Rp. 1.500
14.	Roti Kukus	Rp. 1.500
15.	Klepon	Rp. 1.500
16.	Kue Lapis	Rp. 2.000
17.	Kue Lumpur	Rp. 1.500
18.	Dadar Gulung Mawar	Rp. 1.500
19.	Sus Buah	Rp. 2.500
20.	Martabak Mini	Rp. 1.500
21.	Pisang Keju	Rp. 2.000
22.	Rainbow Cake	Rp. 2.000
23.	Pisang Pangsit	Rp. 1.500
24.	Talam Jagung	Rp. 1.500
25.	Putu Ayu	Rp. 1.500
26.	Heci Udang	Rp. 2.000
27.	Kue Mangkok	Rp. 1.500
28.	Bika Ambon	Rp. 2.500
29.	Sosil Solo	Rp. 2.000
30.	Talam Bangkok	Rp. 1.500
31.	Gethuk Ubi Pelangi	Rp. 1.500

32.	Roti Gulung	Rp. 2.500
33.	Dadar Gulung	Rp. 1.500
34.	Onde-onde	Rp. 1.500
35.	Putri Salju	Rp. 1.750
36.	Puding Semangka	Rp. 1.500
37.	Spiku	Rp. 2.500
38.	Bihun Nanas	Rp. 1.500
39.	Brownies	Rp. 1.750/2.000
40.	Pastel	Rp. 2.000
41.	Donat	Rp. 2.500
42.	Kue Tok	Rp. 1.500
43.	Lemper	Rp. 2.000
44.	Pukis	Rp. 1.500
45.	Black Forest Mini	Rp. 2.000
46.	Kacang Pedas	Rp. 1.500
47.	Roti Gulung Bambu	Rp. 1.500
48.	Prol Tape	Rp. 2.000
49.	Roti Zebra	Rp. 1.500
50.	Tahu Fantasi	Rp. 1.500
51.	Putri Mandi	Rp. 2.000
52.	Kukus Gula Merah	Rp. 2.000
53.	Nagasari	Rp. 1.500
54.	Cake Salju	Rp. 2.000
55.	Kacang Klici	Rp. 2.000

Sumber: Data Primer

Disimpulkan dari data diatas, usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani bergerak dalam bidang pengolahan barang mentah menjadi barang jadi atau siap dikonsumsi. Jenis produk yang ditawarkan jajanan basah untuk hajatan. Penetapan harga disesuaikan dengan harga bahan baku yang digunakan. Harga yang ditetakaan cukup terjangkau, mulai dari harga Rp. 1.500 hingga harga Rp. 12.000.

2. Lokasi Penelitian

Desa Gembleb termasuk bagian dari salah satu desa yang terletak di Kec. Pogalan Kab. Trenggalek Jawa Timur. Luas 145,080 hektar dengan jumlah penduduk 6.407 jiwa. Karena banyak lahan persawahan mayoritas penduduk Desa Gembleb bermata pencaharian sebagai petani. Potensi yang dihasilkan Desa Gembleb yaitu dari hasil pertanian, perindustrian, dan peternakan. Batas wilayah Desa Gembleb yaitu: sebelah barat Desa Ngadirenggo, sebelah utara Desa Ngulan Kulon, sebelah timur tanah perhutani, dan sebelah selatan Desa Bendorejo.

Gambar 4.1
Tempat Usaha Bakpia and Fresh Cake Maharani



Sumber: Data Primer

Penelitian yang sedang dilakukan dengan menggunakan obyek usaha industri rumahan Bakpia and Fresh Cake Maharani yang berlokasi di RT.31 RW.11 Dsn. Suren Ds. Gembleb Kec. Pogalan Kab. Trenggalek Jawa Timur

dengan Kode pos 66371. Usaha Bakpia milik ibu Darwati ini sangat mudah ditemukan karena tepat didepan tempat usaha terdapat *Name box* Bakpia *and Fresh Cake* Maharani.

3. Struktur Organisasi

Usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani tidak memiliki struktur yang khusus dalam pengorganisasian. Selaku pemilik usaha ibu Darwati yang biasa mengatur alur jalannya usaha melalui tugas-tugas yang diberikan kepada para karyawannya. Ibu Darwati selalu berasumsi bahwa pribadinya dengan para karyawannya tidak ada tingkatan khusus, karena didasari dengan tujuan sama-sama untuk mencari penghasilan. Meskipun tidak ada struktur organisasi dalam usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani, tentu ibu Darwati membagi tugas untuk para karyawannya. Untuk beberapa produk seperti: bakpia, prol tape, bolen, bolu pisang, dan jajan basa lain khusus pembuat adonan berbeda. Pembagian tugas lainnya yaitu pada bagian pengolahan, pemanggangan, dan pengemasan. Namun, apabila masing-masing tugas pekerjaannya telah usai, karyawan boleh saja untuk membantu pekerjaan yang belum usai demi kelancaran dalam pelayanan pelanggan.

Tabel 4.2
Data karyawan di Usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani

No.	Nama Karyawan	No.	Nama Karyawan
1.	Dika	23.	Diki
2.	Dewi	24.	Ani
3.	Hesti	25.	Nur
4.	Siti	26.	Erna
5.	Isd	27.	Amel
6.	Fendi	28.	Sulas

7.	Saiful	29.	Adel
8.	Deni	30.	Maul
9.	Matiyah	31.	Yanti
10.	Tuki	32.	Qon
11.	Nia	33.	Rahma
12.	Novi	34.	Rom
13.	Dendi	35.	Komah
14.	Wati	36.	Saini
15.	Adi	37.	Diya
16.	Fridho	38.	Imroatul
17.	Ikoh	39.	Nia Dwi
18.	Devi	40.	Sri
19.	Wiwik	41.	Sus
20.	Erni	42.	Tas
21.	Aldhi	43.	Devi
22.	Dewi M	44.	Yayuk

Sumber: Data Premier

Dari sekian banyak karyawan yang bekerja di usaha Bakpia and Fresh Cake Maharani milik ibu Darwati mulai dari *fresh graduate* hingga ibu-ibu dan mayoritas karyawan berjenis kelamin perempuan. Dibalik perkembangan usaha yang sangat pesat juga dapat mengurangi tingkatan pengangguran Kabupaten Trenggalek khususnya di Desa Gembleb setempat.

B. Temuan Penelitian

Temuan penelitian yaitu hasil data lapangan yang berhasil terkumpul dari beberapa metode yang didalamnya membahas tentang peningkatan kesejahteraan karyawan melalui penetapan upah terhadap kinerja karyawan pada usaha Bakpia and Fresh Cake Maharani Trenggalek. Usaha Bakpia and Fresh Cake Maharani tentunya melakukan beberapa upaya untuk

meningkatkan kesejahteraan karyawannya dan sama-sama untuk saling menguntungkan.

1. Temuan penelitian tentang penilaian kinerja karyawan pada Usaha Bakpia and Fresh Cake Maharani

Usaha Bakpia and Fresh Cake Maharani merupakan usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan jajanan basah. Usaha ini memiliki perkembangan yang sangat signifikan hingga saat ini berhasil merekrut kurang lebih 40 karyawan. Penilaian terhadap kinerja karyawan memang pada setiap perusahaan berbeda-beda tergantung dengan kebijakan dari masing-masing perusahaan. Sebelum melakukan penilaian kinerja harus diketahui apa saja yang menjadi faktor yang memengaruhi kinerja karyawan.

Tabel 4.3
Triangulasi Faktor yang Mempengaruhi Kinerja Karyawan

Informan 1	Masing-masing karyawan berangkat dari lingkungan yang berbeda-beda ya mbak, menurut saya dari sini timbul faktor individual yang dapat mempengaruhi kinerja biasanya. Ya kalau pemuda biasalah masalah kasmaran. Kemudian faktor yang lain dapat ditimbulkan oleh rekan kerjanya atau pemimpin dalam organisasinya. Dan yang terakhir misalkan dari perusahaan memberikan mesin untuk pengolahan produk, karyawan menjadi lebih semangat karena tidak dengan manual lagi sehingga tenaga karyawan tidak cepat habis terkuras. ⁵⁷
Informan 2	Kalau saya faktor internal sih mbak kadang juga rekan kerja yang bisa bikin kinerja naik turun. Kebanyakan temen-temen disini yang saya lihat tergantung dengan situasi maupun kondisi. ⁵⁸
Informan 3	Yang bikin saya semangat ya anak-anak saya dirumah dek. Kebanyakan kalau ibu-ibu itu kerjanya justru malah semangatnya tinggi. Sebenarnya ibu Darwati itu enak beliau

⁵⁷ Wawancara bersama ibu Darwati selaku pemilik usaha Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 18 Januari 2022

⁵⁸ Wawancara bersama mbak Dewi selaku karyawati di Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 10 Januari 2022

	memang tegas, tapi kalau kita nurut ibunya juga enak ke kita. ⁵⁹
Kesimpulan	Apabila disimpulkan dari hasil wawancara dengan ketiga informan yaitu memiliki kesinambungan antara yang satu dengan yang lain.

Peneliti menyimpulkan terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi kinerja karyawan, diantaranya: Faktor pribadi, pemimpin, rekan kerja, kondisi, dan sistem yang ada di perusahaan. Faktor ini sangat penting nantinya dapat mempermudah melakukan evaluasi terhadap kinerja karyawan. Evaluasi atau penilaian kinerja karyawan tidak hanya dilakukan oleh pemimpin organisasi saja, melainkan juga dapat dilakukan oleh siapapun termasuk pelanggan. Sebelum penilaian dilakukan, terdapat pengukuran terlebih dahulu pada kinerja karyawan. Tujuan dilakukannya pengukuran yaitu untuk memudahkan pada penilaian kinerja karyawan.

Tabel 4.4
Triangulasi Pengukuran Kinerja Karyawan

Informan 1	Pengukuran kinerja dilihat dari rajin masuk atau malah justru banyak absennya karena kita pakai sistem <i>checklock</i> , kemudian dia itu kualitas kerjanya seperti apa bisa dikatakan cepat atau lambat, penyelesaian kerja sesuai dengan waktu yang ditentukan atau tidak, kemampuan untuk bekerja sama dengan <i>team</i> , sepertinya itu saja mbak. ⁶⁰
Informan 2	Yang menjadi pengukuran kayak kehadiran itu pakai <i>checklock</i> -nya mbak nanti kalau ada yang telat dinasehati, terus kayak kerjanya cepet atau lambat, dalam pengerjaan tugasnya bisa tepat waktu atau ndak, dan kita di Maharani dilihat seberapa kemampuan untuk mengerjakan tugas dengan

⁵⁹ Wawancara bersama ibu Erni selaku karyawan di Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 14 Januari 2022

⁶⁰ Wawancara bersama ibu Darwati selaku pemilik usaha Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 18 Januari 2022

	kerja <i>team</i> soalnya kerjanya disini ya saling membantu satu sama lain. ⁶¹
Informan 3	Di bakpia Maharani itu rame-rame diangkat bareng-bareng gitu dek, yang diutamakan kerja samanya karena kalau dipabrik ya memang harus sat setnya gitu, semisal ada yang perlu bantuan langsung dibantu ndak usah nunggu intruksi. Ada lagi kerjanya itu sungguh-sungguh atau tidak. ⁶²
Kesimpulan	Apabila disimpulkan dari hasil wawancara dengan ketiga informan yaitu memiliki kesinambungan antara yang satu dengan yang lain.

Ditinjau dari tabel diatas, dapat tergambar bahwa pengukuran kinerja karyawan di usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani terdapat beberapa elemen, diantaranya:

- a. Kerja sama karyawan, karena di usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani terdapat beberapa jenis pekerjaan dan dikerjakan secara *team*.
- b. Kehadiran karyawan, karena kehadiran dapat dijadikan tolok ukur kinerja karyawan. Dengan begitu dapat terlihat karyawan bekerja dengan sungguh-sungguh atau tidak.
- c. Kinerja yang berkualitas, karena di usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani kerjanya tergantung dengan pesanan. Sehingga butuh kecepatan dalam melakukan pengerjaan semua tugas-tugas. Tidak hanya itu, kualitas yang baik dengan artian karyawan dapat mencapai standart kinerja yang ditentukan oleh usaha tersebut.

⁶¹ Wawancara bersama mbak Dewi selaku karyawan di Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 10 Januari 2022

⁶² Wawancara bersama ibu Erni selaku karyawan di Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 14 Januari 2022

d. Tepat waktu, karena ini akan menentukan penilaian pelanggan. Semakin baik pelayanan yang diberikan maka akan semakin puas pula pelanggan. Namun sebaliknya, apabila pelayanan yang diberikan tidak maksimal seperti halnya terlambat dalam penyelesaian maka semakin buruk pula penilaian yang akan diberikan pelanggan kepada perusahaan.

Dalam penilaian kinerja karyawan yang dilakukan langsung oleh pemilik usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani tentunya tidak sembarang menilai tanpa adanya beberapa unsur.

Tabel 4.5
Triangulasi Unsur Penilaian Kinerja Karyawan

Informan 1	Untuk penilaian saya sendiri yang menilainya mbak. Dilihat dari jauh sudah kelihatan mana yang gesit mana yang endak, biasanya itu yang saya utamakan. Kemudian menyangkut bahan atau yang lain karyawan juga bisa memberikan saran atau informasi yang dapat memperlancar sistem produksi. Dan tanggung jawabnya dalam bekerja, itu aja mbak. ⁶³
Informan 2	Sejauh ini yang saya tau tingkat kinerjanya mbak, cekatan atau lemot, memang dari masing-masing karyawan berbeda-beda dalam menyelesaikan tugasnya. Penilaian yang lain mungkin dari segi penyelesaian pekerjaan dengan penuh rasa tanggung jawab atau justru sebaliknya. ⁶⁴
Informan 3	Rumah dengan tempat usaha itu setempat dek, jadinya untuk penjadwalan tidak ada sehingga dapat dilakukan kapan saja. Kalau unsur yang dinilai yang selalu diutamakan cepat tidaknya kinerja masing-masing karyawan. ⁶⁵
Kesimpulan	Apabila disimpulkan dari hasil wawancara dengan ketiga informan yaitu memiliki kesinambungan antara yang satu dengan yang lain.

⁶³ Wawancara bersama ibu Darwati selaku pemilik usaha Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 18 Januari 2022

⁶⁴ Wawancara bersama mbak Dewi selaku karyawan di Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 10 Januari 2022

⁶⁵ Wawancara bersama ibu Erni selaku karyawan di Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 14 Januari 2022

Ibu Darwati selaku pemilik usaha *Bakpia and Fresh Cake* Maharani melakukan penilaian terhadap kinerja karyawannya setiap hari. Sehingga ibu Darwati sudah hafal dari masing-masing karyawan itu seperti apa, berdasarkan dari data tabel di atas dapat dirinci unsur-unsur penilaian sebagai berikut:

- a. Prestasi karyawan, merupakan unsur penilaian yang paling utama karena apabila semakin bagus kualitas kinerja yang dimiliki karyawan, maka semakin bagus pula penilaian yang diberikan kepadanya. Sehingga semakin mudah pula perusahaan mencapai suatu tujuan.
- b. Rasa Tanggung Jawab, penilaian dengan unsur ini menurut ibu Darwati dapat mendorong agar tercapainya tujuan perusahaan.
- c. Kerjasama dengan Pihak Luar, karyawan yang dapat memberikan saran ataupun informasi dan sebagainya yang dapat memperlancar jalannya perusahaan.

2. Temuan penelitian tentang sistem penetapan upah karyawan yang diterapkan pada usaha *Bakpia and Fresh Cake* Maharani guna meningkatkan kesejahteraan karyawan

Sistem penetapan upah memang salah satu faktor yang menjadi pertimbangan para pelamar kerja untuk memenuhi kebutuhan hidupnya dengan keluarga. Namun jika dipandang dari segi perusahaan, upah termasuk biaya produksi yang harus dikeluarkan. Usaha *Bakpia and Fresh*

Cake Maharani menerapkan sistem jangka waktu dalam memberikan upah kepada karyawan dalam jenis upah nominal setiap dua minggu sekali. Guna meningkatkan kesejahteraan karyawan, usaha *Bakpia and Fresh Cake* Maharani memberikan upah yang lebih apabila karyawan juga memiliki kualitas kinerja yang bagus. Berikut pemaparan data yang diperoleh dari wawancara dan observasi yang telah dilakukan di lapangan.

Tabel 4.6
Triangulasi Sistem Penetapan Upah Karyawan

Informan 1	Sistem penetapan upah yang selalu diterapkan di <i>Bakpia Maharani</i> dari awal hingga saat ini dengan menghitung perjamnya mbak. Mengapa saya menerapkan seperti itu? Karena kita masuknya tidak pasti, misalkan untuk lusa saja itu kita belum tau masuk mulai jam berapa? pulang sampai jam berapa? karena kembali lagi ke awal, produksi kita tergantung dengan pesanan. Pada waktu perekrutan karyawan dan dia belum masuk untuk perdananya, saya sudah konfirmasi dari awal kalau disini sistem upahnya perjam setiap dua minggu sekali, itu mbak. ⁶⁶
Informan 2	Selama saya masuk kerja disini sistem penetapan upah menghitung perjamnya mbak. Memang dari awal masuk sudah diberi tahu ibunya kalau disini hitungannya perjam dan gaji diberikan sebulan dua kali. ⁶⁷
Informan 3	Hitungannya perjam dek, disini kan masuknya karyawan menggunakan <i>checklock</i> itu, jadi ibu Darwati lebih mudah mengkalkulasikannya. Semua karyawan menerima upah dihari yang sama setiap tanggal 15 dan 30. Dihitung perjamnya menurut saya memang tepat karena permintaan tidak menentu, dan kita produksinya tergantung dengan permintaan pelanggan. ⁶⁸
Kesimpulan	Apabila disimpulkan dari hasil wawancara dengan ketiga informan yaitu memiliki kesinambungan antara yang satu dengan yang lain.

⁶⁶ Wawancara bersama ibu Darwati selaku pemilik usaha *Bakpia and Fresh Cake* Maharani pada tanggal 18 Januari 2022

⁶⁷ Wawancara bersama mbak Dewi selaku karyawan di *Bakpia and Fresh Cake* Maharani pada tanggal 10 Januari 2022

⁶⁸ Wawancara bersama ibu Erni selaku karyawan di *Bakpia and Fresh Cake* Maharani pada tanggal 14 Januari 2022

Dari gambaran tabel triangulasi sistem penetapan upah diatas pada usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani menerapkan sistem penetapan upah jangka waktu dengan menghitung per-jam. Kemudian pembayaran upah dua minggu sekali setiap tanggal 15 dan 30. Berikut penjelasan mengenai jenis upah dan pembayaran upah kepada karyawan usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani.

Tabel 4.7
Triangulasi Jenis dan Pembayaran Upah Karyawan

Informan 1	Kita belum memakai jenis yang UMR atau UMK karena usaha kita ini masih belum begitu besar seperti perusahaan-perusahaan lain mbak. Sehingga jenis upah yang dipakai jenis upah nominal dengan perhitungan perjamnya Rp. 2.500-Rp. 3.500. Namun besar kecilnya upah tergantung dengan kinerja karyawan karena kualitas yang dimiliki masing-masing berbeda. Jika dikalkulasikan dalam setiap pembayaran upah kita habis sekitar Rp. 25.000.000 – Rp. 30.000.000 untuk semua karyawan disini. ⁶⁹
Informan 2	Disini pemberian upah dalam bentuk uang tunai nominal umumnya Rp. 3.000, namun tidak setiap pemberian upah sama tergantung dengan kinerja masing-masing karyawan. ⁷⁰
Informan 3	Pemberian upah yang diberikan langsung oleh pemilik usaha Bakpia <i>and Fresh Cake</i> Maharani berupa uang tunai dengan nominal per-jamnya kurang lebih Rp. 3.000 dek, itu setiap dua minggu sekali. ⁷¹
Kesimpulan	Apabila disimpulkan dari hasil wawancara dengan ketiga informan yaitu memiliki kesinambungan antara yang satu dengan yang lain.

Kesimpulan yang dapat diambil dari tabel diatas tergambar bahwa di usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani menggunakan jenis upah nominal.

⁶⁹ Wawancara bersama ibu Darwati selaku pemilik usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani pada tanggal 18 Januari 2022

⁷⁰ Wawancara bersama mbak Dewi selaku karyawan di Bakpia *and Fresh Cake* Maharani pada tanggal 10 Januari 2022

⁷¹ Wawancara bersama ibu Erni selaku karyawan di Bakpia *and Fresh Cake* Maharani pada tanggal 14 Januari 2022

Perhitungan per-jamnya kurang lebih Rp. 2.500-Rp. 3.500. Namun untuk pemberian upah karyawan berdasarkan kualitas masing-masing kinerjanya. Sehingga dari semua karyawan di usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani tidak semua menerima upah yang sama. Berbicara mengenai pembayaran upah, faktor yang menjadi pertimbangan tidak hanya kinerjanya saja, namun juga terdapat beberapa yang lainnya.

Tabel 4.8
Triangulasi Faktor yang Mempengaruhi Pemberian Upah

Informan 1	Memang masing-masing usaha berbeda ya mbak, kalau disini saya memberikan upah yang utama ya pasti karena kualitas kinerja yang dimiliki karyawan tersebut. Saya sudah hafal mana yang kinerjanya tinggi dan mana yang rendah. Meskipun begitu saya tidak membeda-bedakan, kita semua disini sama, sama-sama untuk mendapatkan penghasilan. Saya memberikan upah sesuai dengan kinerja dan kemampuan untuk membayar mereka. ⁷²
Informan 2	Paling utama yang jadi patokan tetap kinerja karyawan mbak, semakin bagus kontribusi yang diberikan ke perusahaan semakin tinggi pula imbalan yang didapat. ⁷³
Informan 3	Sedikit banyaknya upah yang diberikan tergantung dengan produktivitas karyawannya dek, semakin bagus produktivitas karyawannya maka semakin berkembang pula usaha yang dijalankan, maka semakin mampu perusahaan dalam memberikan upah yang sepadan. ⁷⁴
Kesimpulan	Apabila disimpulkan dari hasil wawancara dengan ketiga informan yaitu memiliki kesinambungan antara yang satu dengan yang lain.

Data diatas tergambar bahwa pemberian upah pada usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani tergantung dengan dua faktor. Faktor utama

⁷² Wawancara bersama ibu Darwati selaku pemilik usaha Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 18 Januari 2022

⁷³ Wawancara bersama mbak Dewi selaku karyawan di Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 10 Januari 2022

⁷⁴ Wawancara bersama ibu Erni selaku karyawan di Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 14 Januari 2022

yang mempengaruhi besar kecilnya upah yang didapat yaitu produktifitas karyawan. Faktor yang kedua merupakan kemampuan perusahaan dalam pemberian upah karyawan. Pemberian upah yang diberikan oleh perusahaan tentunya dapat meningkatkan kesejahteraan karyawan sehingga dapat terpenuhinya suatu kebutuhan hidup.

Tabel 4.9
Triangulasi Peningkatan Kesejahteraan Karyawan

Informan 1	Tentunya kita berharap upah yang kita berikan dapat memenuhi kebutuhan hidup karyawan. Memang salah satu tujuan usaha ini yaitu untuk mengurangi pengangguran dengan memperkerjakan mereka, sehingga mereka mendapatkan penghasilan yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan dirinya dan keluarganya. ⁷⁵
Informan 2	Saya lulus sekolah SMA langsung masuk sini mbak. <i>Alhamdulillah</i> uangnya bisa buat beli kebutuhan sisanya saya tabung. ⁷⁶
Informan 3	Saya masuk di Bakpia Maharani masih satu tahunan dek. Hasilnya ya untuk biaya anak sekolah dan kebutuhan hidup. Saya mendapat pekerjaan ini sudah bersyukur <i>Alhamdulillah</i> banget, karena saya tulang punggung keluarga kerjanya ya harus semangat meskipun jarang ada waktu untuk anak-anak. ⁷⁷
Kesimpulan	Apabila disimpulkan dari hasil wawancara dengan ketiga informan yaitu memiliki kesinambungan antara yang satu dengan yang lain.

Kesejahteraan memang harus diberikan kepada karyawan, selain untuk memberikan imbalan karena sudah menyelesaikan beberapa tugas-

⁷⁵ Wawancara bersama ibu Darwati selaku pemilik usaha Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 18 Januari 2022

⁷⁶ Wawancara bersama mbak Dewi selaku karyawan di Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 10 Januari 2022

⁷⁷ Wawancara bersama ibu Erni selaku karyawan di Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 14 Januari 2022

tugasnya, pemberian kesejahteraan juga dapat meningkatkan semangat kerja karyawan. Tidak hanya upah, usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani juga memberikan program kesejahteraan yang lainnya.

Tabel 4.10
Triangulasi Bentuk Program Kesejahteraan Karyawan yang Lain

Informan 1	Di bakpia Maharani untuk program kesejahteraan, kami berikan yang terbaik untuk mereka mbak, seperti: jatah makan setiap harinya, <i>refreshing</i> setahun sekali, THR, pesangon tambahan, penyediaan p3k di tempat kerja atau pas waktu kerja ada karyawan yang sakitnya lumayan kita panggil medis untuk diperiksa dan biaya yang nunggu dari sini mbak. ⁷⁸
Informan 2	Pas jam kerja kita makan sini yang nyediain mbak, terus juga ada kotak P3K untuk yang merasa sakit, kemudian kalo hari raya pasti dapet THR. ⁷⁹
Informan 3	Kemarin baru saja di Tawangmangu dek kita semua rame-rame kesana, kalau untuk makan pas kerja tidak perlu bawa bekal disini sudah disediakan, kemudian sembako pas bulan puasa itu. ⁸⁰
Kesimpulan	Apabila disimpulkan dari hasil wawancara dengan ketiga informan yaitu memiliki kesinambungan antara yang satu dengan yang lain.

Bentuk program kesejahteraan yang diberikan kepada karyawan tentu dapat meningkatkan kinerja mereka. Bisa dikatakan imbal baliknya, semakin kita memberi dalam hal baik, kita juga akan semakin mendapatkan hal yang baik. Bentuk program kesejahteraan di usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani berupa THR, pesangon tambahan, *refreshing* setiap setahun sekali, jatah makan, dan biaya pengobatan.

⁷⁸ Wawancara bersama ibu Darwati selaku pemilik usaha Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 18 Januari 2022

⁷⁹ Wawancara bersama mbak Dewi selaku karyawan di Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 10 Januari 2022

⁸⁰ Wawancara bersama ibu Erni selaku karyawan di Bakpia and Fresh Cake Maharani pada tanggal 14 Januari 2022

Program kesejahteraan yang diberikan dapat mendorong semangat karyawan sehingga dapat tercapainya tujuan suatu perusahaan.

C. Analisis Data

Peneliti berhasil mendapatkan temuan dengan melakukan metode wawancara, observasi, serta dokumentasi yang memiliki keterkaitan dengan peningkatan kesejahteraan melalui sistem penetapan upah terhadap kinerja karyawan di Usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani Trenggalek, sehingga peneliti menganalisis hasil temuan sebagai berikut:

1. Temuan penelitian tentang penilaian kinerja karyawan pada Usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani

Usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani merupakan industri rumahan yang awalnya mengolah jajanan basah sejak tahun 2009. Hingga tahun 2017 ibu Darwati menambah inovasi bakpia untuk mengembangkan usahanya karena pada saat itu bakpia memang sangat diminati oleh masyarakat untuk acara hajatan. Usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani terkenal memiliki perkembangan yang sangat signifikan daripada usaha lain yang mirip dibidangnya. Yang awalnya ibu Darwati memiliki 2 orang karyawan saja, kini ada sekitar 40 orang. Perekrutan karyawan pada usaha ini juga menggunakan *interview* pelamar, dengan tujuan dapat menyeleksi mana yang terbaik dan cocok untuk bergabung guna meningkatkan kinerja di usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani. Setelah pelamar diterima kerja menjadi karyawan di

usaha Bakpia Maharani harus melewati masa *tryning* terlebih dahulu. Sesuai dari hasil temuan yang berhasil dikumpulkan peneliti dilapangan, faktor yang mempengaruhi kinerja karyawan terdapat beberapa faktor, diantaranya:

- a. Faktor pribadi, bisa dari keluarga, rasa percaya diri yang dimiliki, kemampuan dalam mengerjakan tugas yang diberikan, keterampilan, dan sebagainya.
- b. Faktor pemimpin, seorang manager yang memberikan *support*, motivasi karyawan dalam mengerjakan tugasnya.
- c. Faktor rekan kerja, faktor ini berangkat dari kekompakan yang terbentuk antara karyawan satu dengan yang lainnya.
- d. Faktor situasi maupun kondisi ini dapat juga mempengaruhi kinerja karyawan meskipun terjadi masalah didalam maupun diluar organisasi.
- e. Faktor sistem, hal ini mendukung kelancaran produksi dalam perusahaan. Sehingga tenaga karyawan dapat digunakan untuk pengerjaan tugas yang lain.

Berangkat dari faktor tersebut dapat dilakukan evaluasi terhadap karyawan. Sebelum melakukan penilaian kinerja karyawan, yang terlebih dahulu dilakukan yaitu pengukuran pada kinerja karyawan dengan acuan standar yang berlaku seperti halnya kualitas kinerja karyawan, kehadiran karyawan, dan *ontime* dalam hal menyelesaikan pekerjaan. Hal ini dilihat seberapa tingkat kemampuan karyawan untuk menyelesaikan tugasnya dengan baik serta tidak melebihi batas yang telah ditentukan, bersungguh-sungguh dalam melakukan perkerjaan, dan memiliki kualitas kinerja yang

baik. Kemudian penilaian kinerja karyawan dilakukan oleh ibu Darwati selaku pemilik usaha *Bakpia and Fresh Cake Maharani*. Penilaian dilakukan setiap saat karena rumah dengan tempat usaha gabung menjadi satu, sehingga ibu Darwati lebih mudah untuk mengontrol serta mengatur alur usahanya. Unsur yang digunakan dalam penilaian kinerja karyawan yang paling utama yaitu kualitas kinerja karyawan tersebut, kualitas disini maksudnya cekatan dalam mengerjakan tugasnya, cepat tanggap. Semakin bagus kualitas kinerja, maka semakin tinggi tingkat nilai yang diberikan kepada karyawan. Unsur yang kedua yaitu kemampuan dalam kerjasama dengan pihak dalam maupun pihak luar perusahaan guna memperlancar kebutuhan perusahaan. Unsur yang terakhir yakni tanggung jawab dengan apa yang dilakukannya serta menjaga apa yang menjadi amanat untuk dirinya. Menurut ibu Darwati hal tersebut dapat meningkatkan upaya dalam mencapai suatu tujuan perusahaan.

2. Temuan penelitian tentang sistem penetapan upah karyawan yang diterapkan pada usaha *Bakpia and Fresh Cake Maharani* guna meningkatkan kesejahteraan karyawan

Hasil yang diperoleh dari lapangan, peneliti mendapatkan temuan mengenai sistem penetapan upah di usaha *Bakpia and Fresh Cake Maharani* berdasarkan hitungan perjamnya. Mengapa demikian? Karena jam produksi tidak pasti tergantung dengan permintaan pelanggan. Semakin banyak pesanan yang diterima, maka semakin lama pula jam kerja tersebut. Karena sudah bukan jamannya lagi 2-3 hari memesan sebelum hari H-nya. Di usaha

Bakpia *and Fresh Cake* Maharani sudah biasa menerima pesanan pagi hari untuk acara malamnya dengan jumlah yang banyak. Satu minggu biasanya pada hari Senin-Kamis jumlah pelanggan yang datang standar, namun berbeda dengan hari Jumat-Minggu sangat ramai pelanggan karena akhir pekan biasanya pengunjung dari luar ke kabupaten Tenggalek pulang-pulang mampir kesini untuk oleh-oleh yang dirumah. Itulah yang menjadi penyebab jam kerja di usaha tersebut berubah-ubah. Sehingga para karyawan harus siap masuk kerja jam berapapun. Khusus untuk hari Jumat, setiap pembelian produk lebih dari 2pcs akan mendapatkan jumat berkah berupa bonus yang isinya kue. Hal ini akan mendatangkan keberkahan untuk perusahaan dan akan menarik pelanggan serta dapat meningkatkan kepuasan mereka atas pelayanan yang diberikan oleh usaha Bakpia Maharani. Memang sebelum terjun dalam kegiatan produksi, ibu Darwati sudah mengkonfirmasi kepada pelamar kerja mengenai jam kerja yang tidak menentu.

Sistem penetapan upah yang diterapkan di usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani menggunakan sistem upah jangka waktu dengan hitungan per-jam kerja karyawan. Pemberian upah kepada karyawan setiap dua minggu sekali, setiap tanggal 15 dan 30. Kehadiran karyawan setiap harinya sudah menggunakan sistem *checklock*, sehingga dapat memudahkan ibu Darwati mengkalkulasikan jumlah jam kerja setiap karyawan. Kemudian untuk jenis upah yang digunakan di usaha tersebut yaitu jenis upah nominal. Hitungan setiap jamnya kurang lebih sekitar Rp. 2.500 – Rp. 3.500. Namun kembali lagi dengan kualitas kinerja karyawan karena masing-masing berbeda.

Semakin tinggi tingkat kualitas kinerja seorang karyawan, maka semakin tinggi pula upah yang akan didapatkan. Pengeluaran ibu Darwati untuk setiap melakukan pembayaran upah kepada karyawan kurang lebih sebesar Rp. 25.000.000 – Rp. 30.000.000. Karyawan yang baru saja masuk harus melewati masa *tryning* terlebih dahulu dan penerimaan upah tidak sama antara karyawan yang satu dengan karyawan yang lainnya.

Terdapat faktor yang mempengaruhi besar kecilnya upah yang akan diterima oleh karyawan. Dua faktor yang mempengaruhi tinggi rendahnya pemberian upah, yakni kualitas kinerja yang dimiliki karyawan dan kemampuan perusahaan dalam membayar. Kemampuan dalam menyelesaikan tugasnya masing-masing karyawan berbeda. Apabila karyawan semakin cepat dalam menyelesaikan tugasnya, maka semakin banyak pula barang yang berhasil diproduksi. Sehingga dapat semakin meningkatkan pendapatan perusahaan. Kemudian perusahaan mampu untuk memberikan imbalan kepada karyawan dengan menyesuaikan beberapa hal. Sehingga perusahaan dengan karyawan saling memiliki keterkaitan untuk sama-sama mendapatkan penghasilan yang menguntungkan.

Meskipun dalam pemberian upah di usaha Bakpia *and Fresh Cake* Maharani belum begitu besar, namun dapat memenuhi kebutuhan hidup karyawan dengan keluarganya seperti halnya pemenuhan kebutuhan rumah dan pemenuhan biaya sekolah anak. Kesejahteraan memang harus diberikan untuk karyawan agar karyawan lebih semangat dalam menyelesaikan tugasnya. Selain upah, program kesejahteraan lainnya juga diberikan kepada

karyawan, seperti: pesangon tambahan, semabako, THR, pergi *refreshing* setiap setahun sekali. Semakin berkualitas kinerja seorang karyawan maka akan semakin meningkat pula kesejahteraan yang didapat. Setelah karyawan mencapai peningkatan kesejahteraan, mereka juga akan menjaga kualitas kinerjanya. Sehingga produktivitas perusahaan akan mengalami peningkatan serta akan tercapainya sebuah tujuan perusahaan.