

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Masyarakat di Indonesia semakin terbiasa dengan adanya makanan yang praktis pada saat akan dikonsumsi. Hal tersebut menjadi kekuatan dasar dalam perkembangan kuliner dan juga rumah makan di Indonesia. Menurut Silalahi (2007:98) di Indonesia perkembangan restoran cepat saji tercapai karena banyak keluarga berekreasi dengan cara makan bersama di luar rumah. Makanan di samping mempunyai fungsi memenuhi kebutuhan di dalam tubuh, juga memiliki aspek lain yaitu aspek psikologis membuat rasa nyaman serta senang. Disebutkan oleh Alamsyah (2008:17) bahwa perasaan tersebut ditimbulkan dari mengkonsumsi makanan karena lapar, makanan lezat, suasana tempat makan yang mendukung, fungsi sosial seperti makanan dapat dijadikan sebagai merayakan suatu kegiatan seperti ulang tahun, kenduri, dan lain-lain. Disamping itu para pemilik restoran atau wirausaha kuliner juga melihat dari sisi sumber daya manusia karena dikutip dari Moeljono (2003:69) bahwa perusahaan menjadi sukses karena peran sumber daya manusia yang sangat penting di dalamnya, proses perubahan organisasi dimana tenaga manusia menjadi aspek yang penting untuk melaksanakan kegiatan perusahaan dan juga untuk menjalankan rencana perusahaan agar dapat tercapai.

Secara umum Kota Solo dikenal sebagai pusat kuliner, beberapa makanan yang terkenal antara lain soto, nasi liwet, timlo, tengkleng, dan lain sebagainya.

Menurut Purwandari (2016) bagi masyarakat yang sudah pernah berkunjung dan datang di Solo Raya, maka sudah memiliki persepsi yang baik dan selalu datang kembali untuk menikmati wisata kuliner di Solo Raya. Salah satu kuliner yang ada di Solo Raya yaitu SFA Steak and Resto yang berpusat di Karanganyar. SFA Steak and Resto memiliki visi misi perusahaan yang dikutip dari ([www.sfasteakresto.com](http://www.sfasteakresto.com), 2020) yaitu memberikan produk yang berkualitas serta pelayanan yang baik, memiliki pribadi jujur, disiplin serta bertanggung jawab, saling membantu dan mencari solusi bersama terhadap orang lain pula. SFA Steak and Resto menunjukkan bahwa perusahaan ini juga mengedepankan sumber daya manusianya sesuai dengan visi dan misi yang sudah dibuat perusahaan. Namun demikian terdapat permasalahan yang dialami oleh para karyawan di SFA Steak and Resto Karanganyar dimana mereka mengalami kendala dalam membagi waktu kerja dengan beban kerjanya. Pamungkas dan Sridadi (2020) mengemukakan bahwa kelebihan beban kerja terjadi ketika banyaknya tuntutan energi yang didapat oleh seorang karyawan dan menyebabkan hal tersebut sulit untuk diselesaikan, ditambah ketika jam sibuk seperti jam makan siang dan makan malam mereka harus bekerja ekstra karena pengunjung yang datang bertambah lebih banyak dan menyebabkan karyawan kelelahan. Arden (2002) mengemukakan bahwa semua yang dirasakan oleh karyawan sebagai responden merupakan suatu gejala dari stres kerja yaitu gejala fisik, psikologis, dan juga perilaku.

SFA Steak and Resto beroperasi pada pukul 09.00-22.00. Menurut informasi yang disampaikan Manajer SFA Steak and Resto, Khara pegawai resto tersebut

mulai bekerja pada pukul 07.30 WIB karena harus menyiapkan makanan dan operasional lainnya, artinya total jam kerja karyawan di SFA Steak and Resto adalah 14,5 jam. SFA Steak and Resto mengalami waktu dengan pelayanan yang padat biasanya pada 12.00-14.00 WIB dan di waktu makan malam yaitu pukul 18.00 WIB – 20.00 WIB. Salah satu sumber dari karyawan yaitu Agus bahwa waktu padat pengunjung seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, khususnya di bagian produksi terkadang membutuhkan bantuan dari karyawan lain seperti pelayan untuk memperlancar proses produksi. Menurut sumber dari manajer SFA Steak & Resto yaitu Khara penelitian mengenai topik stres kerja dan juga kelebihan beban kerja belum pernah dilaksanakan sebelumnya, sehingga menjadi alasan peneliti untuk melakukan penelitian mengenai stres kerja dan kelebihan beban kerja terhadap kinerja karyawan. Penelitian ini ditujukan pada karyawan tetap baik di bagian produksi, kasir, maupun pelayan yang bekerja di SFA Steak & Resto Karanganyar.

Ul Haq *et al.*, (2020) melakukan studi mengenai topik ini menyatakan bahwa stres sering disebut sebagai mode masalah respon fisik dan psikologis terhadap peristiwa tersebut menjadi ancaman untuk mengatasi kemampuannya. Dengan kata lain, tekanan tersebut adalah respon tubuh terhadap perubahan yang menghasilkan kebutuhan yang menantang. Stres juga dapat bersifat positif maupun negatif. Stres positif biasanya berjangka pendek dan mencakup karakteristik biologis yang penuh energi dan meningkatkan kinerja. Di sisi lain, tekanan negatif disebut juga dengan kesusahan. Stres negatif bisa berjangka pendek maupun panjang, seperti kecemasan, emosi yang tidak menyenangkan,

yang akan menurunkan kinerja dan bahkan dapat menyebabkan masalah gangguan jiwa.

Faktor lain yang dapat mempengaruhi kinerja karyawan yaitu kelebihan beban kerja. Selanjutnya Gibran dan Suryani (2019) menyatakan bahwa kelebihan beban kerja terjadi ketika lingkungan memberikan tuntutan yang lebih besar melebihi kapasitas seseorang. Dalam dunia industri, kelebihan beban kerja terjadi ketika suatu pekerjaan membutuhkan kecepatan kerja, hasil kerja, konsentrasi karyawan yang berlebihan. Kelebihan beban kerja juga menjadi salah satu faktor penting bagaimana karyawan bekerja di dalam suatu perusahaan.

Menurut Inuwa (2016) kinerja karyawan menjadi suatu indikator hasil dan keuangan lain dari karyawan yang secara langsung memiliki hubungan yang erat dengan perusahaan baik dari kinerja organisasi maupun pencapaian suatu organisasi sendiri. Kinerja karyawan secara nyata diyakini sebagai perwujudan seluruh karyawan mengenai perilaku karyawan dan juga kontribusi karyawan terhadap perusahaan tersebut. Kinerja karyawan juga digunakan sebagai standar kemajuan, penghargaan, dan juga hukuman untuk menyadari kebutuhan para karyawan itu sendiri. Berdasarkan latar belakang di atas maka akan dilakukan penelitian berjudul **“Pengaruh Stres Kerja dan Kelebihan Beban Kerja Terhadap Kinerja Karyawan di SFA Steak& Resto Karanganyar”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian yang telah disampaikan dalam bagian latar belakang, maka rumusan masalah yang telah di susun dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh stress kerja terhadap kinerja karyawan di SFA Steak & Resto Karanganyar?
2. Bagaimana pengaruh kelebihan beban kerja terhadap kinerja karyawan di SFA Steak & Resto Karanganyar ?

### **1.3 Batasan Masalah**

Perlu adanya batasan masalah, agar permasalahan yang diteliti menjadi jelas dan tidak luas. Batasan masalah tersebut antara lain:

#### **1. Stres Kerja**

Menurut Ahmed & Ramzan (2013) menyatakan bahwa stres merupakan sebuah reaksi yang tidak diinginkan oleh kebanyakan orang terhadap sebuah tekanan yang berat atau dengan kata lain jenis tuntutan yang dibebankan kepada mereka. Dalam hal ini stres kerja juga menentukan kesehatan fisik serta mental karyawan.

#### **2. Kelebihan Beban Kerja**

Pamungkas & Sridadi (2020) mengemukakan bahwa ketidakcocokan yang ada di dalam beban kerja biasa disebut sebagai beban kerja yang berlebihan. Kelebihan beban kerja terjadi karena banyaknya tuntutan energi yang didapat oleh individu dan menyebabkan hal ini susah untuk dipulihkan. Penelitian dilakukan di restoran SFA Steak & Resto ditujukan pada karyawan yang bekerja di bagian produksi maupun yang menangani konsumen secara langsung. Indikator kelebihan beban kerja menggunakan indikator yang dikemukakan oleh Tahir et al., (2015) yaitu pekerjaan yang dilakukan secara berulang, penambahan beban kerja, penambahan waktu pekerjaan.

### **3. Kinerja Karyawan**

Temuan dari Nazwirman (2019) mengemukakan bahwa kinerja karyawan adalah sebuah kualitas dan juga kuantitas suatu pekerjaan yang berhasil dicapai oleh karyawan ketika menjalankan tugas serta tanggung jawab yang diberikan dari perusahaan kepada karyawan. Kinerja karyawan dihasilkan dari suatu indikator dari pekerjaan yang dijalankan para karyawan dalam kurun waktu tertentu.

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan di atas, maka tujuan penelitian yang hendak dicapai adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh stress kerja terhadap kinerja karyawan di SFA Steak & Resto Karanganyar
2. Untuk mengetahui pengaruh kelebihan beban kerja terhadap kinerja karyawan di SFA Steak & Resto Karanganyar

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk:

- 1) Akademis, sebagai sumber informasi pemikiran secara dalam terkait dengan topik yang diangkat pada penelitian ini, terkhusus pada topik stres, kelebihan beban kerja, dan juga kinerja karyawan yang juga dapat dijadikan referensi untuk penelitian berikutnya.

- 2) Bisnis, sebagai gambaran kondisi karyawan SFA Steak & Resto di Karanganyar terkait pengaruh stres kerja dan kelebihan beban kerja terhadap kinerja karyawan.

### **1.6 Sistematika Penulisan**

Untuk memberikan gambaran pada penelitian ini maka diperlukan sistematika penulisan sebagai berikut :

#### **BAB I      Pendahuluan**

Bab I berisikan latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

#### **BAB II     Landasan Teori**

Bab II berisikan tentang konsep atau teori yang relevan mencakup teori yang berkaitan dengan topik penelitian yaitu stres kerja, kelebihan beban kerja, dan kinerja karyawan, penelitian terdahulu, kerangka penelitian dan hipotesis.

#### **BAB III    Metode Penelitian**

Bab III berisikan tentang lokasi penelitian, populasi dan sampel penelitian, metode pengambilan sampel, metode pengumpulan data, instrumen penelitian, metode pengujian instrumen, dan metode analisis data.

**BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan**

Bab IV Berisikan tentang hasil pengolahan data, hasil pengujian instrumen, analisis statistik deskriptif, dan pembahasan dari pengujian yang telah dilakukan.

**BAB V Penutup**

Bab V Berisikan kesimpulan hasil penelitian, implikasi manajerial, keterbatasan-keterbatasan yang didapat oleh peneliti, serta saran dari keseluruhan penelitian.

