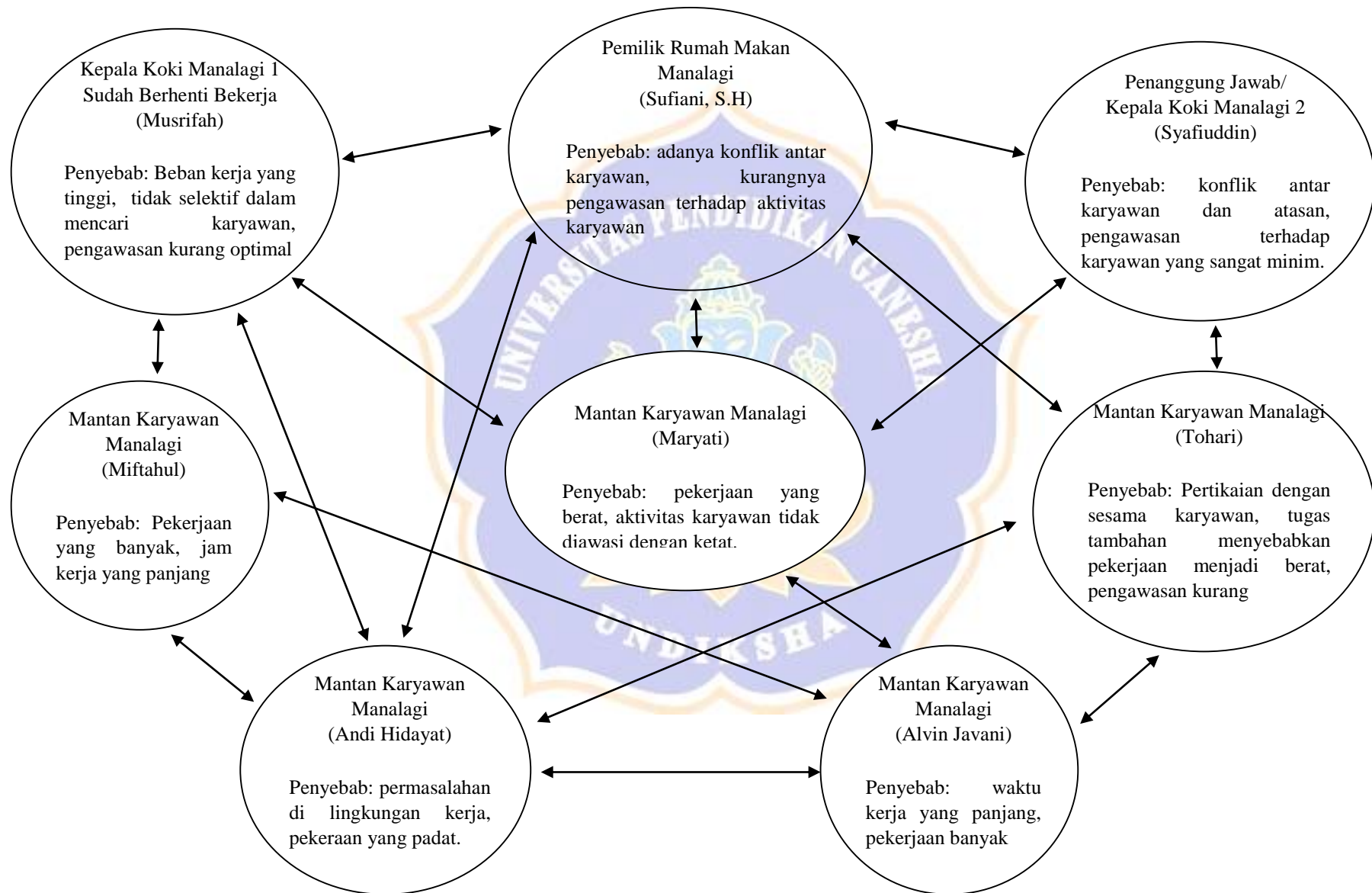
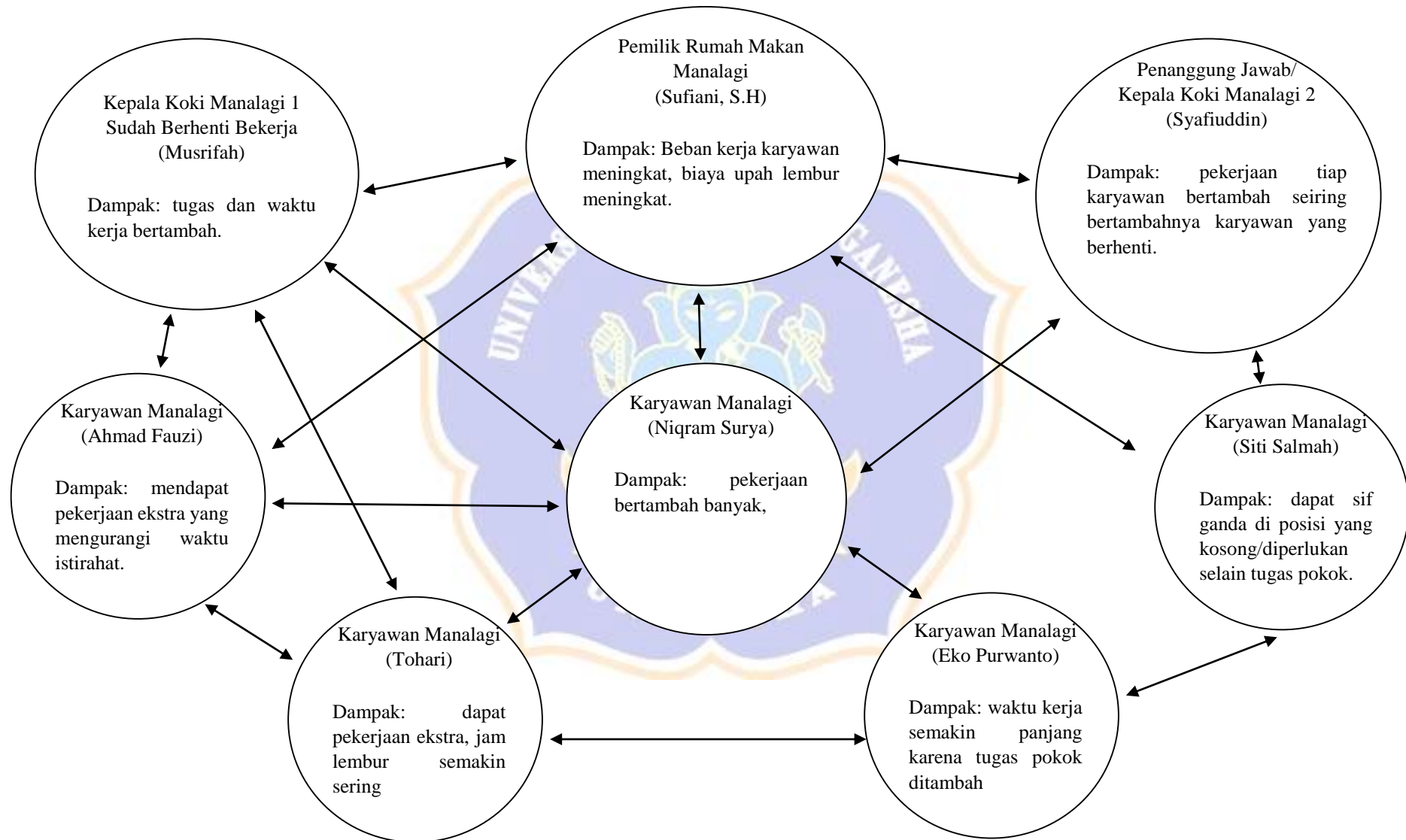


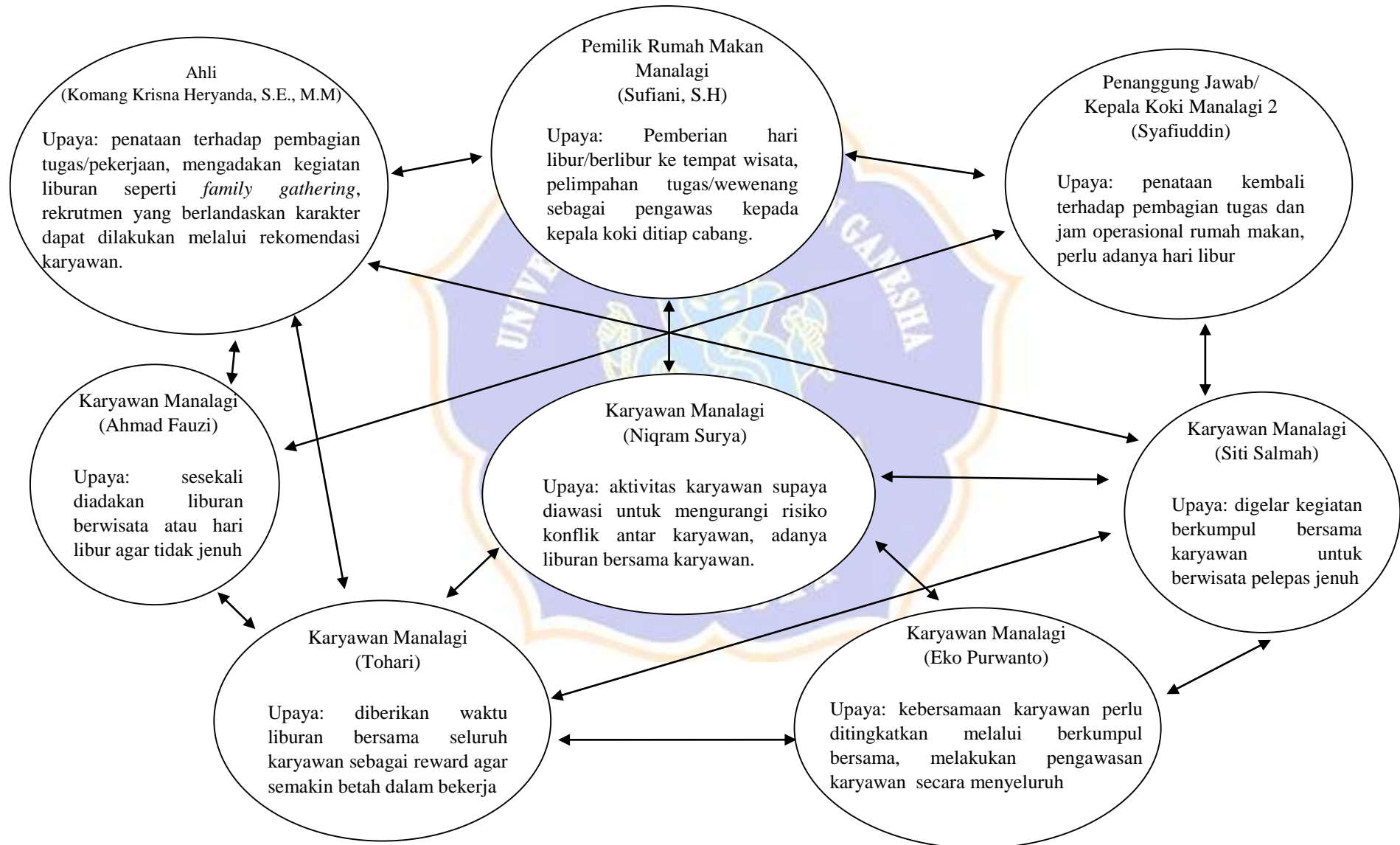
Lampiran 01. Alur Wawancara Mengenai Penyebab Peningkatan Perputaran Kerja Karyawan Rumah Makan Manalagi



Lampiran 02. Alur Wawancara Mengenai Dampak Peningkatan Perputaran Kerja Karyawan Rumah Makan Manalagi



Lampiran 03. Alur Wawancara Mengenai Upaya Mengatasi Peningkatan Perputaran Kerja Karyawan Rumah Makan Manalagi



Lampiran 04. Transkrip Wawancara Penelitian

1. Wawancara Informan 1

Nama : Sufiyani, S.H

Jabatan : Pemilik Usaha Rumah Makan Manalagi

Tanggal : 5 Maret 2020

P : Selamat siang ibu, maaf mengganggu waktu ibu sebelumnya, sesuai janji yang telah dibuat sebelumnya saya datang untuk melakukan wawancara kepada ibu terkait penelitian saya di rumah makan ibu dan saya ingin mengucapkan terima kasih karena ibu sudah berkenan menerima saya untuk melakukan penelitian disini.

I : Siang dik, iya sama-sama dik.

P : Untuk mengefisiensikan waktu, saya langsung mulai memberikan pertanyaan kepada ibu. Pertama-tama, sesuai dengan data dan informasi yang saya ketahui mengenai karyawan apa benar di tahun sebelumnya di rumah makan ini mengalami peningkatan berhentinya karyawan ya bu?

I : Iya benar dik, tahun lalu di tahun 2019 jumlah karyawan yang berhenti lebih banyak dari tahun-tahun sebelumnya.

P : Sepengetahuan ibu, apa yang menyebabkan mereka berhenti dari rumah makan ini?

I : Dari yang saya dengar dan ketahui sendiri, karyawan yang berhenti bekerja kebanyakan dari mereka tidak memberitahukan kepada saya secara detail mengenai alasan pasti kenapa mereka berhenti bekerja dari rumah makan saya. Diantaranya yang saya masih ingat betul ada yang berhenti karena memilih agar dekat dengan anaknya yang masih kecil, hamil setelah baru menikah, dan ada yang hanya mengatakan ingin cuti atau istirahat untuk beberapa hari di kampung halamannya namun tidak juga kembali. Kebanyakan dari mereka tidak memberitahukan secara gamblang kenapa mereka berhenti dari sini.

P : Lalu, apakah ibu tidak mencari informasi yang lebih rinci melalui teman kerja mereka terkait alasan sebenarnya mereka berhenti bekerja?

- I : Informasi seperti itu terkadang ada beberapa karyawan yang bercerita langsung kepada saya, atau saat saya dan karyawan sedang bekerja bersama-sama sambil bergurau secara tidak sengaja informasi tersebut terucap oleh rekan-rekan karyawan. Namun kebanyakan juga dari mereka tidak memberikan informasi yang lebih dalam mengingat mereka juga tetap menjaga hubungan pertemanan yang sudah terjalin di rumah makan ini, saya memaklumi itu dan tidak memaksa untuk bilang sejujur-jujurnya terkait permasalahan itu agar tidak timbul masalah lainnya.
- P : Jadi seperti itu ya bu, lalu apakah ibu mengetahui ketika karyawan yang berhenti bekerja sebelumnya dikarenakan mungkin mengalami konflik atau masalah pribadi baik sesama karyawan maupun dengan keluarganya hingga ia memutuskan untuk berhenti bekerja?
- I : Kalau soal bermasalah dengan karyawan lain, biasanya jika masalahnya besar dan merembet kepada banyak karyawan pasti saya ketahui. Tapi jika masalah yang terjadi hanya menyangkut segelintir orang satu atau dua orang saya jarang mendengarnya. Menurut pandangan saya, rata-rata karyawan kompak dalam menutupi permasalahan yang terjadi diantara mereka mungkin agar saya tidak ikut campur atau bahkan memarahi mereka ketika bermasalah.
- P : Jika demikian, berarti ibu tidak mengawasi mereka ketika sedang melaksanakan pekerjaannya masing-masing ya bu?
- I : Untuk mengawasi karyawan sendiri, saya bahkan masih kekurangan waktu dan tenaga dalam hal itu. Saya mendirikan rumah makan ini hingga sekarang segala urusan pengelolaan saya lakukan sendiri dan alhamdulillah masih bisa berjalan lancar walaupun kendala banyak saya jumpai. Itu sebabnya, untuk urusan pengawasan saya memasang kamera CCTV sebagai alat pemantau kegiatan karyawan di tempat kerja selagi saya ketika tidak sedang di tempat kerja.
- P : Apakah dengan menggunakan CCTV dapat mengurangi permasalahan yang terjadi antar karyawan ya bu?
- I : Jelasnya tidak dik, namun dengan CCTV karyawan menjadi sedikit lebih disiplin untuk tidak berbuat seenaknya ketika di titik yang terdapat

kameranya. Namun, diluar dari jangkauan CCTV itu sendiri saya tidak tahu bagaimana perilaku mereka di tempat kerja.

P : Berarti untuk pengawasan terhadap aktivitas dikedua rumah makan hanya memantau melalui CCTV ya bu?

I : Tidak juga dik. Untuk rumah makan utama, pengawasan ibu lakukan langsung karena disana ibu juga membantu koki ketika pesanan sedang membludak. Bagaimanapun semua ilmu yang sudah dimiliki karyawan berasal dari ibu sendiri yang mengajarkan secara turun-temurun. Tetapi untuk rumah makan cabang, saya sendiri jarang kesana untuk memantau karena pekerjaan di rumah makan utama benar-benar padat. Belum lagi ditambah dengan bisnis camilan kacang yang ibu jalani untuk dikirim ke Denpasar dan di luar Bali yang harus saya tangani sendiri, tentu saya kekurangan waktu dan tenaga.

P : Berarti bisa dibayangkan dengan tidak hadirnya ibu di rumah makan menyebabkan masalah di internal karyawan menjadi bertambah ya bu?

I : Iya dik, kebanyakan dari mereka ketika tidak diawasi masih melakukan sesuatu di luar dari pekerjaan yang seharusnya mereka kerjakan. Pada akhirnya ada saja karyawan menghadap ke saya untuk meminta berhenti dari pekerjaannya tanpa saya ketahui terlebih dulu penyebabnya berhenti yang sebenarnya seperti apa.

P : Jadi seperti itu ya bu. Lalu adakah karyawan ibu yang mengalami masalah dengan ibu sendiri dan kemudian setelah itu karyawan yang bersangkutan berhenti dari pekerjaannya?

I : Kalau dengan saya sendiri seingat saya tidak ada dik, namun kalau dengan suami saya itu pernah. Waktu itu terjadi karena adanya miskomunikasi yang dilakukan beliau ketika hendak meminta karyawan untuk melakukan suatu pekerjaan. Sejak saat itu, saya mewanti-wanti kepada suami saya agar berhati-hati ketika mengarahkan karyawan dalam memberikan sebuah pekerjaan agar tidak ada yang merasa tersinggung dan keluar dari rumah makan Manalagi. Apalagi, saat ini susah mencari tenaga kerja potensial yang serba bisa namun dengan biaya yang relatif murah.

P : kenapa bisa relatif lebih murah ya bu?

- I : Jadi seperti ini dik, saya merekrut karyawan untuk bagian koki dan pramusaji tidak memiliki kriteria atau persyaratan khusus layaknya pekerjaan pada umumnya seperti tidak mengharuskan calon karyawan memilih ijazah yang tinggi atau memiliki keterampilan khusus tertentu. Saya tidak membuat kontrak kerja tertulis agar menyesuaikan dengan pengetahuan mereka terhadap hal seperti itu. Kebanyakan dari karyawan saya tidak menempuh pendidikan yang tinggi-tinggi dan bahkan saya tidak segan menerima karyawan walaupun hanya lulusan sekolah dasar. Selama memang mereka memiliki tekad yang tinggi, niat bekerja yang sungguh-sungguh dan dapat meyakinkan saya untuk sanggup dan bersedia bekerja disini saya pasti terima.
- P : Berarti proses rekrutmen maupun seleksi karyawan disini tidak melalui proses yang panjang ya bu?
- I : Tidak dik. Saya hanya akan melakukan interview kepada yang bersangkutan untuk memastikan diterima atau tidaknya bekerja disini. Dari awal saya memulai rumah makan ini juga bertujuan untuk memberdayakan orang-orang yang kurang beruntung yang tidak memiliki kesempatan bersekolah yang tinggi agar masih bisa melakukan pekerjaan dan mendapatkan penghidupan yang lebih baik. Bagaimanapun saya juga berasal dari keluarga yang sederhana. Saya paham betul apa yang mereka rasakan. Ketika tidak mempunyai ijazah yang tinggi, sangat susah untuk mendapatkan pekerjaan yang bagus.
- P : Menurut ibu, apakah dengan proses rekrutmen yang ibu lakukan tersebut tidak ada dampak yang ditimbulkan kedepannya ya bu?
- I : Yang saya rasakan tidak terlalu dik, hanya saja memang ketika karyawan tersebut mengatakan sanggup saat saya wawancara sebelum memulai bekerja di rumah makan ini ternyata setelah merasakan dan di tugaskan di posisi yang dibutuhkan yang bersangkutan tidak cocok maka mau tidak mau saya harus membiarkannya berhenti bekerja karena tidak ada kontrak juga yang mengikat mereka agar tetap berada disini. Lagipula saya mengajak mereka bekerja sekaligus membantu untuk mendapatkan penghasilan.
- P : Apakah kejadian seperti itu sering terjadi ya bu?

- I : Di tahun-tahun sebelumnya sekitar tahun 2015 kebawah seingat saya sangat jarang dik dan hampir tidak pernah, karena mereka juga kebanyakan berasal dari jauh di luar Bali. Namun, 2 atau 3 tahun belakang lebih sering terjadi entah apa yang menyebabkan.
- P : Menyambung soal tadi, pekerjaan yang harus dilakukan karyawan seperti apa ya bu?
- I : Pekerjaan disini bisa dibilang padat dik, karena rumah makan ini menyajikan pelayanan yang cukup lengkap seperti pelayanan makan di tempat, menyajikan berbagai macam camilan, menerima pesanan katering baik prasmanan atau nasi kotak, penyewaan gedung besar dan kecil untuk acara pernikahan, ulang tahun maupun rapat tertutup dilengkapi dengan properti sesuai permintaan pelanggan.
- P : Jadi seperti itu ya bu. Pertanyaan selanjutnya apa dampak yang dirasakan dari meningkatnya jumlah karyawan yang berhenti dari rumah makan ibu?
- I : Yang pertama saya merasakan sendiri bahwa beban kerja karyawan ikut meningkat. Seiring berkurangnya karyawan otomatis pekerjaan yang banyak harus dapat diselesaikan oleh karyawan yang ada. Saya yang ikut serta membantu di dapur juga merasakan apa yang dirasakan oleh karyawan lain. Kalau dari sisi pendapatan, bagian yang terlihat berdampak adalah produksi camilan khas dari rumah makan ini. Dimana seharusnya keuntungan dan pendapatan yang saya peroleh khususnya di produk camilan saja sudah mengalami penurunan karena produksi maksimal hanya berkisar 60% - 70% dari target yang diinginkan.
- P : Terkait produksi camilan yang ibu buat, dimana saja tempat ibu memasarkan camilan tersebut?
- I : Saya memasarkannya lewat toko-toko besar khususnya oleh-oleh khas Bali dik seperti di Khrisna oleh-oleh di Temukus, Denpasar dan ada juga di pulau Jawa. Setiap toko sudah punya jumlah stok minimal yang harus di bawa pada sekali pengiriman. Jadi menyusutnya jumlah karyawan akan memperpanjang jadwal pengiriman produk atau bahkan jumlah produk yang di bawa bisa tidak kurang dari permintaan.

P : Apa ada dampak lainnya yang dirasakan ibu selaku pemilik dan pengelola rumah makan ini?

I : Dampak lainnya yang saya rasakan yaitu dari sisi pengeluaran, semakin banyak karyawan yang berhenti bekerja akan menyebabkan biaya untuk insentif atau upah lembur juga menjadi bertambah. Bertambahnya biaya upah lembur karena hal ini diberikan secara harian setelah karyawan menyelesaikan tugas.



2. Wawancara Informan 2

Nama : Musrifah

Jabatan : Kepala Koki Manalagi 1 (Berhenti bekerja)

Tanggal : 15 Maret 2020

P : Selamat pagi bu, sebelumnya saya ingin mengucapkan terima kasih karena berkenan untuk melakukan proses wawancara ini untuk penelitian yang saya lakukan di rumah makan Manalagi.

I : iya sama-sama nak.

P : Jadi langsung saya mulai ya bu, pertama-tama saya ingin bertanya sejak kapan ibu mulai bekerja di rumah makan ini dan kapan berhentinya ya bu?

I : Saya sendiri mulai bekerja disini sudah lama sebenarnya, kira-kira tahun 2009 namun sering keluar masuk karena alasan keluarga dan permasalahan yang saya alami. Terakhir saya masuk kembali kesini di tahun 2015 hingga saya berhenti di tahun 2019.

P : Apa yang membuat ibu akhirnya memutuskan untuk berhenti bekerja di sini ya bu?

I : Sebenarnya banyak faktor yang membuat saya akhirnya berhenti bekerja dari rumah makan itu, baik karena alasan keluarga, tuntutan, dan yang membuat saya memutuskan untuk pindah karena usia juga dik. Pekerjaan di rumah makan tersebut memang berat. Terlebih saya juga tidak enak jika berhenti dari rumah makan tersebut lebih dini karena pemilik juga merupakan kakak saya. Beliau banyak berjasa dalam membantu keluarga saya. Makanya, walaupun pekerjaannya berat, jam kerjanya panjang dari pagi sampai malam saya berusaha bertahan. Saya juga menimbang karyawan beliau tidak begitu cakap dalam bekerja terutama di bagian urusan memasak.

P : Tidak cakap dalam artian seperti apa ya bu?

I : Untuk urusan memasak hidangan pelanggan yang makan di tempat, mereka masih sanggup untuk mengerjakannya masing-masing. Namun, jika terdapat pesanan dalam jumlah banyak seperti prasmanan, catering nasi kotak dan acara pernikahan mereka masih belum bisa sigap dalam memasak

menu yang dipesan. Saya akui hal tersebut memang tidak mudah karena takaran untuk porsi kecil dan besar sudah jelas berbeda. Oleh sebab itu bu Ani sendiri masih selalu ikut turun tangan membantu bagian memasak jika terlihat kami semua kewalahan

P : Lalu apa yang menyebabkan karyawan bagian koki masih kurang cakap ya bu?

I : Dalam urusan pengadaan karyawan baik itu di bagian koki maupun pramusaji, ibu Ani tidak merekrut orang-orang dengan kemampuan yang sesuai dengan bidang yang dibutuhkan. Kebanyakan calon karyawan yang diterima beliau rata-rata masih dalam usia muda sehingga belum pernah memiliki pengalaman untuk mengerjakan tugas dalam lingkup yang besar. Jadi dibutuhkan waktu lagi untuk membuat mereka terbiasa dan cekatan dengan pekerjaan yang ada.

P : Apakah hal ini juga termasuk yang menyebabkan banyak karyawan yang keluar dari rumah makan ya bu?

I : Bisa dikatakan seperti itu, karena tidak sedikit karyawan yang bisa bertahan dengan intensitas pekerjaan yang begitu padat setiap harinya apalagi tidak diselingi dengan hari libur. Belum lagi mayoritas dari mereka juga berumur masih belia yang sedang memasuki fase senang bermain, liburan. Ketika karyawan sudah merasa tidak mampu mengerjakan tugas yang begitu berat, kecenderungan mereka akan langsung memilih cuti dari pekerjaannya. Saya mengerti karena karyawan-karyawan disana sudah menganggap saya sebagai ibu mereka sebab saya termasuk yang paling tua diantara karyawan koki, jadi mereka tidak sungkan untuk cerita tentang keluh kesah yang dialami saat bekerja. Kejadian tersebut terus berulang ketika ibu memilih untuk merekrut orang dengan kriteria yang serupa. Namun, tidak semua juga karyawan yang muda di rumah makan itu tiba-tiba keluar begitu saja karena alasan bosan. Beberapa diantara mereka juga ada yang terlihat menikmati apa yang mereka kerjakan terutama karyawan yang diposisikan di rumah makan cabang.

P : Kalau jam kerjanya sendiri mulainya dari jam berapa ya bu?

- I : Karyawan mulai bersiap kerja jam 7 pagi agar sudah siap dan mulai membersihkan tempat kerjanya masing-masing di rumah makan serta siap melayani pelanggan hingga rumah makan ditutup jam 9.30. Jam kerja yang panjang bagi karyawan karena waktu istirahat hanya selama 2 jam
- P : Kemudian, dalam urusan rekrutmen karyawan di rumah makan tersebut masih tidak memiliki standar tertentu atau prosedur baku seperti itu ya bu?
- I : Iya dik, sebagai seorang yang dekat dengan seluruh karyawan, saya melihat bahwa proses pengadaan karyawan disini tidak dilakukan secara cermat, tidak ada syarat tertentu yang harus dipenuhi karyawan dan tidak sedikit karyawan yang tidak cocok atau tidak sesuai untuk bekerja di rumah makan ini terlihat seperti dipaksakan diterima bekerja baik itu dari penampilannya yang bertato, gaya rambut yang terlihat nakal, dan bahkan ada yang berperilaku kurang baik.
- P : Lalu, dalam bagian pengawasan terhadap aktivitas karyawan di sana seperti apa ya bu?
- I : Untuk urusan pengawasan terhadap karyawan beliau tidak seketat itu. Untuk rumah makan utama memang beliau yang mengatur segala urusan disana karena rumah makan tersebut juga menyuplai bahan makanan untuk rumah makan cabang sehingga ibu Ani lebih fokus ke rumah makan utama.
- P : Rumah makan cabang bisa dikatakan tidak diawasi oleh pemilik langsung berarti ya bu?
- I : Kalau ada kegiatan atau acara pernikahan, beliau pasti kesana. Diluar dari agenda penting beliau jarang sekali memantau kesana karena memang disana terdapat kepala koki yang merupakan adik kedua beliau. Jadi beliau yakin bahwa kegiatan karyawan di rumah makan tersebut dapat terkendali.
- P : Jadi di rumah makan cabang apakah dengan tidak diawasi langsung oleh ibu masih tetap dapat terkendali ya bu?
- I : Tidak juga dik. Bahkan permasalahan personal karyawan bisa dibilang lebih banyak terjadi di sana. Itu disebabkan karena kepala koki sendiri tidak diberikan wewenang untuk menindak atau memberi peringatan terhadap masalah dan ketidaksiplinan karyawan sehingga beliau tidak bisa masuk ke ranah penanganan masalah karena takut nantinya akan disalahkan ketika

masalah menjadi semakin kompleks sampai menimbulkan karyawan keluar dari pekerjaannya.

P : Kemudian, dampak apa yang dirasakan ketika terjadi kekurangan tenaga karena karyawan banyak yang keluar bu ketika ibu masih bekerja di sana?

I : Dari menyusutnya jumlah orang yang bekerja sendiri, konsekuensinya sudah pasti bertambahnya pekerjaan yang harus kami lakukan. Sebagai koki saja, yang awalnya saya dan rekan-rekan berjumlah 4 hingga 5 orang di dapur itupun sudah sangat pas-pasan dalam artian masih mampu mengatasi pekerjaan yang ada namun terkadang sedikit kewalahan. Tetapi terakhir ketika saya belum keluar dari rumah makan tersebut untuk berhenti, koki yang berada dirumah makan utama hanya tersisa 3 orang. Itu belum ketika waktu istirahat. Ketika harus bergantian, koki yang berjaga hanya terdiri maksimal 2 orang dan bahkan hanya sendirian. Akhirnya, ketika saya mendapatkan waktu yang tepat untuk mengundurkan diri, didukung juga oleh keadaan keluarga saya dirumah saya langsung memutuskan untuk berhenti bekerja.

P : Kekosongan posisi dan kekurangan tenaga kerja berarti diambil alih langsung oleh karyawan yang ada ya bu? Dan bagaimana bu Ani melihat situasi tersebut?

I : Iya dik, bentuk antisipasinya sendiri terkadang beliau menugaskan koki yang ada di rumah makan cabang ketika memang sedang tidak ramai agar membantu di rumah makan utama dan selain itu bu Ani sendiri ikut turun tangan membantu memasak. Tetapi, lebih sering dijumpai karyawan di rumah makan cabang terkadang menolak untuk dipindahkan bertugas karena mereka tahu pekerjaan di rumah makan utama lebih berat dibandingkan rumah makan cabang. Terkecuali jika ibu Ani sendiri yang menjemput langsung koki yang bersangkutan di rumah makan cabang untuk diajak ke rumah makan utama. Dengan demikian karyawan tidak bisa menolak dan mau tidak mau ikut dengan beliau.

P : Apakah dengan begitu permasalahannya bisa di atasi ya bu?

- I : Belum efektif dik, karena terkadang ketika kedua rumah makan sedang ramai-ramainya, karyawan harus dapat mengatasi kekurangan tenaga yang ada.
- P : Dengan pekerjaan yang begitu padat, apakah gaji atau upah yang diberikan sudah sesuai bu?
- I : Soal balas jasanya sendiri menurut ibu sudah sesuai, karena setiap pekerjaan di luar tugas pokok akan diberikan upah atau bonus lain sesuai tugas yang dikerjakan dan itu diberikan langsung di luar gaji pokok.
- P : Lalu, berdasarkan pengalaman ibu bekerja di sana, apa upaya yang menurut ibu bisa dilakukan untuk mengatasi banyaknya karyawan yang keluar dari rumah makan Manalagi itu sendiri?
- I : Menurut saya pribadi, bisa dilakukan dengan mengurangi jam kerjanya yang panjang, bisa dengan menekan waktu jam buka tutup restorannya atau dengan memberikan hari libur setiap minggu atau sebulan berapa kali sesuai keinginan dan pertimbangan pemilik. Sehingga, ada waktu bagi karyawan untuk beristirahat dari penatnya pekerjaan, mereka bisa liburan dan berkumpul bersama di luar jam kerja, dan berkumpul bersama anak dan keluarga bagi yang sudah menikah. Itu saja sudah sangat berarti dan sekiranya cukup bagi karyawan ya. Ibu Ani sendiri sudah sangat baik kepada karyawan juga karena fasilitas yang disediakan sudah lengkap, untuk urusan makan karyawan saja bahkan beliau tidak membatasi berapa kali karyawannya boleh makan di rumah makan. Sehingga karyawan tidak mengeluarkan biaya lagi untuk urusan makan kecuali jika mereka bosan dan memilih membeli makan di luar.
- P : Begitu besar perhatian beliau terhadap karyawannya ya bu.
- I : Iya dik, makanya jika ditimbang untuk urusan besarnya pekerjaan bisa dikatakan hampir setara dengan apa yang sudah diberikan beliau. Walaupun memang tidak dipungkiri pekerjaan disana terkadang lebih berat dari hari-hari biasanya seperti saat ada perhelatan.
- P : Baik bu, terima kasih atas waktu dan informasinya yang berharga, sukses buat ibu sekeluarga.
- I : Sama-sama dik, tetap semangat dalam melakukan penelitiannya ya.

3. Wawancara Informan 3

Nama : Maryati

Jabatan : Koki

Tanggal : 15 Maret 2020

P : Selamat pagi bu, maaf mengganggu sebelumnya saya Fikram Haikal mahasiswa Undiksha yang sedang melakukan penelitian di rumah makan Manalagi, saya ingin melakukan wawancara terhadap ibu selaku karyawan yang pernah bekerja disana ibu, bisa minta waktunya sebentar ya bu?

I : Iya dik, silahkan apa yang bisa saya bantu.

P : Baik bu, jadi begini bu, saya ingin menanyakan beberapa pertanyaan ibu seputar pekerjaan ibu dahulu di rumah makan manalagi untuk bahan penelitian yang saya kerjakan. Mohon bantuannya ya bu.

I : Iya dik kalau begitu, saya bantu sebisanya ya.

P : Baik bu terima kasih, jadi pertama-tama yang ingin saya tanyakan, sejak kapan ibu memulai pekerjaan di rumah makan Manalagi dan kapan berhentinya ya bu?

I : Saya mulai bekerja disana tahun 2016 dan berhentinya di tahun 2019 dik, setelah ibu Musrifah berhenti dari pekerjaannya.

P : berdasarkan informasi yang saya dapat, sebelum ibu berhenti bekerja apa benar banyak juga karyawan yang berhenti ya bu?

I : Iya dik, sebelumnya banyak yang sudah mengundurkan diri. Koki saja ada 2 dan pramusajinya ada 4 orang yang berhenti. Ditambah lagi ibu Musrifah berhenti dan ada insiden yang menimpa saya saat itu, langsung saya memutuskan untuk berhenti dari rumah makan tersebut.

P : Insiden apa yang ibu maksudkan ya bu?

I : Saya tidak sengaja terkena tumpahan air panas saat hendak menanak nasi di dapur. Siraman tersebut tepat mengenai kaki saya hingga selutut saat itu, ketika saya sembuh saya berpikiran untuk langsung saja berhenti bekerja.

P : Lalu apakah ada hubungan berhentinya ibu dari rumah makan dengan banyaknya karyawan sebelumnya yang berhenti ya bu?

- I : Kalau soal itu, karena banyak yang berhenti membuat pekerjaan saya dan koki lainnya saat itu menjadi bertambah dik, jam istirahat pun menjadi semakin tidak terasa karena lelah. Ditambah bibik Musrifah yang berhenti bekerja saat itu, padahal beliau merupakan kepala koki di rumah makan yang sama dengan saya. Berhentinya bik Mus membuat pekerjaan tidak teratur karena beberapa karyawan koki masih sangat bergantung pada arahan beliau. Selain itu, tidak adanya hari libur dan jam kerja yang panjang membuat saya tidak bisa hadir di keluarga dan memberikan perhatian kepada suami dan anak-anak saya dengan baik dik, jadi saya bertekad untuk memilih berhenti bekerja disana.
- P : Jadi dampak hilangnya karyawan pada posisi koki dan pramusaji membuat beban kerja karyawan yang ada semakin bertambah ya bu?
- I : Pastinya dik, sebelum karyawan banyak yang berhenti saja pekerjaan sudah menumpuk apalagi tenaga kerja yang ada berkurang, bisa dibayangkan seperti apa padatnya pekerjaan di rumah makan tersebut. disamping itu, rumah makan tempat saya diposisikan merupakan penyuplai bahan-bahan untuk rumah makan Manalagi 2, jadi pekerjaan disana dua kali lebih banyak dari rumah makan cabang.
- P : Lalu, menurut ibu, apa yang menjadi penyebab lain banyak karyawan yang berhenti ya bu?
- I : Kalau menurut saya, ibu kurang mengawasi aktivitas karyawannya dengan rutin.
- P : Kenapa hal tersebut bisa menjadi penyebabnya bu?
- I : Maksudnya seperti ini, rutinitas yang ibu Ani lakukan biasanya membantu koki di rumah makan utama, setelah pekerjaan dirasa aman dan terkendali, ibu biasanya sibuk membantu mengurus cucunya dan terkadang pergi ke Denpasar dan keluar Bali untuk mengurus bisnis kacangnya bersama supir atau suaminya. Jadi rutinitas yang ada di rumah makan cabang jarang atau bahkan tidak diawasi. Oleh sebab itu, karyawan disana sering mengalami masalah, pekerjaannya terlalu santai hingga rumah makan tidak terjaga dan menjadi kotor, masalah yang terakhir terjadi di rumah makan cabang, yang dialami oleh Faris dan rekan lainnya. Itu semua berawal dari tidak ada yang

mengawasi sehingga mereka tidak takut untuk melakukan hal-hal yang diluar batas seperti itu.

P : Selanjutnya, apakah di rumah makan ini ada hari libur di tiap minggunya ya bu?

I : Hari libur mingguan di rumah makan ini tidak ada mas. Tapi hanya diberikan saat hari besar tertentu seperti saat Idul Fitri yang paling terlama yaitu 2 minggu, Idul Adha, Nyepi. Di luar dari perayaan tersebut kami harus bekerja kecuali memang ada kendala sakit, ijin atau ada sesuatu yang mendadak yang harus meminta ijin ke ibu Ani. Untuk mendapatkan libur tersebut kami harus menunggu cukup lama sedangkan waktu liburan.

P : Jadi seperti itu ya bu, menurut ibu, langkah apa yang bisa diambil untuk mengatasi permasalahan banyaknya karyawan yang berhenti bekerja disana ya bu? Ini bisa jadi masukan kedepannya agar tidak mengalami hal yang sama kedepannya bu.

I : Menurut saya, bisa dilakukan dengan memberikan perhatian lebih terhadap rumah makan cabang oleh bu Ani sendiri agar karyawan tidak bertindak berlebihan dalam hal bercanda dan karyawan lebih disiplin dalam mengerjakan tugas yang diberikan walaupun tidak sedang diawasi oleh beliau. Tentu pengawasan yang tidak merata menimbulkan kecemburuan di mata karyawan yang bertugas di rumah makan utama karena karyawan di rumah makan cabang pekerjaannya lebih santai dan bahkan tidak diawasi. Ini juga dapat memicu masalah internal di karyawan. Selain itu, masukan yang bisa saya sampaikan agar diberikan waktu liburan kepada karyawan yang lebih banyak atau jam kerja karyawan sedikit dikurangi agar waktu bersama keluarga tidak dikorbankan bagi yang sudah berkeluarga.

P : Kalau boleh tahu, sekarang dimana ibu bekerja setelah berhenti dari rumah makan Manalagi?

I : Saya bekerja sebagai pembantu rumah tangga saja dik, kebetulan masih dekat dengan rumah saya. Disana saya bekerja dari jam 8 pagi hingga jam 6 sore dan hari minggu pun juga libur. Jadi saya masih bisa meluangkan waktu untuk keluarga.

P : Seperti itu ya bu. Baik bu, terima kasih atas waktu dan informasi berharga yang sudah ibu berikan, semoga sukses selalu ya bu.

I : Iya dik sama-sama.



4. Wawancara Informan 4

Nama : Andi Hidayat

Jabatan : Koki Camilan

Tanggal : 17 Maret 2020

P : Selamat siang mas, maaf mengganggu sebelumnya saya ingin mengucapkan terima kasih karena telah memberikan kesempatan bagi saya untuk melakukan wawancara kepada mas terkait penelitian yang saya lakukan ini.

I : Iya mas sama-sama semoga saya bisa membantu.

P : Jadi langsung saja ke inti pertanyaan ya mas, awalnya sejak kapan mas mulai bekerja di rumah makan Manalagi dan kapan berhentinya?

I : Saya sendiri mulai bekerja disana dari tahun 2014 dan berhenti di tahun 2018 mas.

P : Apa yang membuat mas sendiri berhenti dari pekerjaan di rumah makan Manalagi?

I : Banyak faktor yang melatarbelakangi saya untuk berhenti dari rumah makan tersebut ya mas diantaranya beban kerja yang tinggi, waktu istirahat yang kurang, dan konflik dengan saya alami dengan karyawan maupun dengan pemilik usahanya sendiri mas.

P : Bisa dijelaskan secara lebih spesifik ya mas?

I : Jadi seperti ini mas, beban kerja yang tinggi tersebut diantaranya jumlah pekerjaan yang harus diterima oleh masing-masing karyawan relatif banyak. Masing-masing dari kami sendiri tidak hanya mengerjakan satu tugas pokok saja. Seperti contoh saya sendiri tugas utamanya sebagai koki camilan yaitu menggoreng kacang kapri dan jenis camilan lain khas Manalagi. Pekerjaan tersebut berlangsung dari pagi hingga siang bahkan sore hari. Setelah proses penggorengan selesai selanjutnya saya bertugas sebagai pramusaji atau ditempatkan di bagian bar atau pembuatan minuman hingga rumah makan tutup. Itu jika hari biasa ya mas, tapi kalau ketika banyak pesanan pekerjaan sudah pasti random dan harus dikerjakan tanpa terkecuali hingga pekerjaan benar-benar selesai.

- P : Terkait waktu istirahatnya sendiri kenapa dikatakan kurang ya mas?
- I : Istirahatnya kurang dalam hal ini karena hanya diberikan waktu 2 jam masing-masing karyawan dan itu secara bergantian. Ketika pekerjaan sedang banyak-banyaknya waktu selama itu akan terasa sangat singkat buat kami para karyawan. Belum lagi karena di rumah makan ini tidak ada hari libur. Jadi rutinitas harian karyawan benar-benar sangat membosankan jika kembali diingat-ingat mas.
- P : Kemudian terkait konflik yang terjadi sendiri apakah mas ikut terlibat dalam hal tersebut?
- I : Soal konflik sebenarnya itu merupakan alasan kuat saya untuk berhenti dari rumah makan tersebut. Hal itu disebabkan pada waktu itu saya pernah berseteru dengan suami ibu Ani yang hendak memberi perintah kepada saya untuk mengerjakan suatu pekerjaan. Sayangnya, cara beliau saya pikir terlalu berlebihan dan terkesan tidak menghargai saya sebagai karyawan. Setelah berseteru dengan beliau saya tanpa pikir panjang langsung mengemas barang-barang lalu pergi dari rumah makan tersebut. Padahal waktu itu ibu Ani sendiri tidak mengetahui apa yang terjadi antara saya dengan suaminya. Sebenarnya saya masih ingin bekerja di sana jika tidak terjadi kejadian tersebut karena bu Ani sendiri baik kepada karyawan termasuk kepada saya.
- P : Maaf sebelumnya ya mas, lalu konflik antar karyawan sendiri apa pernah mas alami hingga mas kemudian berpikir untuk keluar saja dari rumah makan?
- I : Konflik dengan sesama karyawan, saya juga pernah alami. Baik itu dengan mas Tholib, dengan kasir waktu itu bertugas juga pernah. Namun kalau permasalahan dengan sesama karyawan belum sampai membuat saya tiba-tiba memilih berhenti bekerja begitu saja. Tapi, karyawan lain yang saya tahu pernah berhenti bekerja karena hal demikian.
- P : Jadi seperti itu ya mas. Apa yang mas ketahui terkait permasalahan antar karyawan yang berujung membuat mereka berhenti bekerja pada saat itu?
- I : Seingat saya ya mas, karena sudah lama juga jadi sedikit samar-samar ingatannya. Yang saya ingat waktu itu pernah dialami oleh Fatimah, koki di

rumah makan cabang yang tidak sengaja lupa mencabut gas pada kompor pada saat rumah makan tutup. Keesokan harinya ternyata gas tersebut bocor dan bau memenuhi ruang dapur saat itu. Sontak pak Udin selaku kepala koki disana kaget dan memarahi karyawan koki yang bertugas membersihkan dapur. Diketahui akhirnya ternyata Fatimah yang bertanggung jawab atas kejadian itu. Terjadi adu mulut yang panjang antara Fatimah dan karyawan koki lainnya yang bertugas bersamaan saat membersihkan dapur waktu itu, hingga akhirnya karena merasa malu dan takut Fatimah pulang ke kampung halamannya dan langsung berhenti bekerja. Kekhawatiran karyawan lain juga disebabkan waktu itu rumah makan ini sendiri pernah mengalami kebakaran hebat yang menghabiskan gedung rapat. Sehingga wajar menurut saya keteledoran tersebut membuat semua karyawan koki disana panik dan memarahi Fatimah.

P : Apa kejadian tersebut diketahui juga oleh ibu Ani mas?

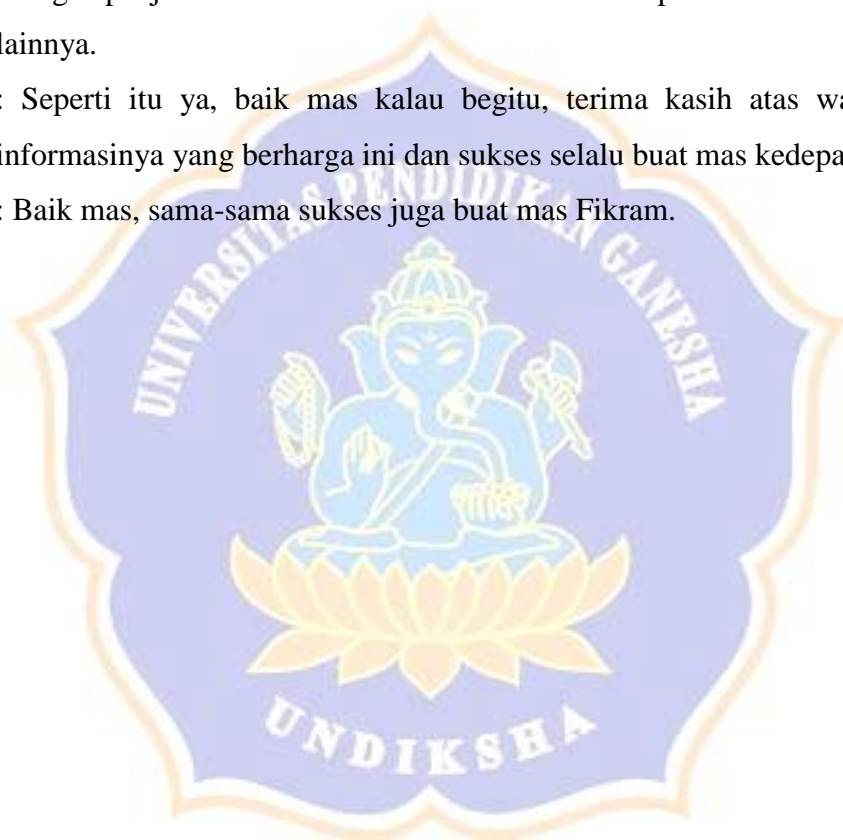
I : Awalnya semua karyawan di sana menutupi apa yang terjadi karena hal tersebut sangat membahayakan rumah makan. Bahkan Fatimah sendiri pamit kepada bu Ani dengan alasan pulang ke kampung halaman tanpa memberitahu kapan akan kembali. Tapi entah bagaimana bu Ani akhirnya tahu dan mengingatkan dengan tegas kepada karyawan untuk mengecek kembali kondisi dapur agar semua gas harus dicabut dari regulatornya.

P : Cukup menegangkan juga ya mas. Selanjutnya menurut mas sendiri, bagaimana upaya yang bisa dilakukan untuk bisa mengurangi berhentinya karyawan di rumah makan Manalagi berdasarkan pengalaman mas bekerja disana?

I : Menurut saya pribadi, saran saya agar diberikan hari libur yang cukup kepada karyawan karena bagaimanapun juga karyawan memerlukan waktu untuk liburan, berkumpul bersama anak dan keluarga bagi yang sudah menikah, dan waktu istirahat dari rutinitas yang begitu padat.

P : Apakah ada masukan lainnya mungkin mas, terkait gaji barangkali atau hal lainnya?

- I : Tidak ada mas, kalau soal gaji menurut saya sudah cukup dan sesuai, karena pekerjaan tambahan yang berat di luar tugas pokok sudah mendapat bonus dari bu Ani sendiri.
- P : Kalau boleh tahu, apa pekerjaan mas sekarang setelah berhenti dari rumah makan Manalagi?
- I : Setelah dari sana, saya kemudian pergi ke Denpasar untuk menemui saudara saya dan sekarang saya bekerja di rumah makan Thailan yang ada di daerah Seminyak. Terkadang saya juga sekaligus bekerja sampingan sebagai penjual batu akik mas dan benda-benda perhiasan bernilai seni lainnya.
- P : Seperti itu ya, baik mas kalau begitu, terima kasih atas waktu dan informasinya yang berharga ini dan sukses selalu buat mas kedepannya.
- I : Baik mas, sama-sama sukses juga buat mas Fikram.



5. Wawancara Informan 5

Nama : Syafiuddin

Jabatan : Kepala Koki

Tanggal : 24 Maret 2020

P : Selamat siang pak, terima kasih sebelumnya sudah meluangkan waktu untuk saya melakukan wawancara untuk penelitian saya di rumah makan ini.

I : Sama-sama dik, langsung kita mulai ya.

P : Baik pak, jadi seperti ini. Pertama, saya ingin menanyakan apa benar di tahun kemarin terjadi keluarnya karyawan dari rumah makan Manalagi paling banyak dari tahun-tahun sebelumnya ya?

I : Iya benar dik, kali pertama berhentinya karyawan tahun kemarin jumlahnya banyak dan di waktu yang berdekatan sehingga sangat terasa bagi saya dan rekan karyawan lainnya.

P : Sepengetahuan bapak, apa yang menyebabkan karyawan banyak yang keluar dari rumah makan ini ya?

I : Yang saya ketahui terdapat beberapa alasan yang membuat mereka berhenti dari pekerjaan di tempat ini. Salah satunya karena bermasalah dengan teman kerja, ada juga yang berhenti karena keluarga, karena baru hamil juga ada, dan diantara alasan dominan yaitu banyak yang mengatakan karena pekerjaan di rumah makan ini cukup berat.

P : Semua penyebab tersebut bapak ketahui dari mana ya pak?

I : Karyawan lain banyak yang cerita kepada saya, baik yang bersangkutan sendiri ataupun teman sepergaulannya. Karena saya disini sudah dianggap sebagai paman mereka yang mengasuhnya selama bekerja di sini, saya juga yang menyediakan lauk untuk makan mereka dari pagi sampai malam sehingga untuk urusan seperti itu mereka tidak terlalu sungkan atau menutup diri dengan saya. Walaupun terkadang ada beberapa perihal yang tidak diceritakan, saya paham itu.

P : Jadi bapak bertugas hanya di rumah makan cabang ini saja ya pak?

- I : Iya dik, saya diposisikan disini untuk memberikan komando dalam hal memasak karena koki lainnya masih muda, dan belum berpengalaman. Tapi tidak menutup kemungkinan saya juga tugas di rumah makan utama bila disana terjadi kekurangan personil karyawan. Selain itu juga saya mengurus bagian dekorasi dan penataan ruang atau gedung pernikahan yang disewakan di rumah makan ini. Soal desain latar panggung, spot foto, dan penataan meja saya yang memegang kendali dengan dibantu karyawan untuk urusan angkat-mengangkat propertinya.
- P : Kemudian, apakah di rumah makan cabang ini pernah atau sering terjadi masalah di lingkungan karyawannya ya pak? Baik saat jam kerja atau di luar jam kerja?
- I : Kalau dibilang sering tidak juga, namun beberapa kali pernah. Masalah yang terjadi di antara karyawan hingga menyebabkan banyak dari mereka berhenti bekerja paling sering disebabkan karena celetukan saat bercanda yang keterlaluan dan pasti berujung pada pertengkaran. Saat pertengkaran terjadi kedua pihak juga tidak ada yang mau mengalah dan saling menyalahkan. Saya terkadang memaklumi karena karyawan masih muda dan labil dalam bertindak.
- P : Masalah seperti apa yang menyebabkan akhirnya karyawan pergi atau berhenti bekerja dari sini ya pak?
- I : Beragam dik, karena berseteru dengan sesama karyawan ada, berseteru dengan suami pemilik rumah makan ini juga pernah. Terutama masalah yang terjadi melibatkan 2 orang lebih bagi yang bermasalah antar karyawan. Kalau yang berurusan dengan suami pemilik waktu itu ada seorang karyawan, dengan ibu Ani sendiri ada juga seingat saya yang bermasalah dan langsung berhenti padahal beliau masih menerima walau memang kesal terhadap perilaku karyawan yang bersangkutan tersebut.
- P : Bapak masih ingat dengan beberapa kejadian tersebut?
- I : Beberapa kejadian masih dik, terutama kejadian yang menyangkut banyak orang dan berhubungan dengan bu Ani sebagai pemilik. Tapi kalau masalah-masalah kecil sebagian bahkan saya sudah tidak begitu ingat, maklum sudah berumur dik.

- P : Dampak dari banyaknya karyawan yang keluar tersebut bagaimana ya pak?
- I : Dampak yang karyawan rasakan sudah pasti tenaga di rumah makan jadi berkurang, kewalahan ketika pekerjaan sedang banyak-banyaknya. Apalagi di rumah makan ini cukup sering terdapat perhelatan-perhelatan seperti pernikahan, acara ulang tahun yang mana acara tersebut membutuhkan tenaga yang banyak ketika mempersiapkan segala keperluannya. Jadi, untuk urusan porsi pekerjaan kami pasti harus merangkap hingga pekerjaan benar-benar selesai.
- P : Selain itu apakah ada dampak lain yang dirasakan ya pak oleh karyawan yang masih bekerja?
- I : Masih berkaitan dengan yang tadi, penyelesaian pekerjaan jadi kurang maksimal atau memuaskan dik. Dalam artian seperti saat ada perhelatan, biasanya ada saja sesuatu yang terlewatkan ketika mempersiapkan tempat, konsumsi, properti pendukung acara karena memang fokus masing-masing karyawan sedikit terpecah sebab tugas yang mereka kerjakan berganti-ganti padahal tugas utama mereka masih belum terselesaikan. Tapi semua masalah tersebut masih dapat teratasi walaupun tenaga kami seluruh karyawan cukup terkuras.
- P : Pada saat terdapat pekerjaan seperti itu apakah ada insentif atau bonus yang diberikan oleh ibu Ani selaku pemilik usaha ini pak?
- I : Insentif itu sudah pasti diberikan oleh beliau ketika seluruh kegiatan dan tempat acara sudah dibersihkan seperti semula. Jadi pekerjaan selesai bonus langsung diberikan saat itu juga sehingga lelah yang kami rasakan seperti terbayarkan dan hilang seketika.
- P : Menurut bapak, setelah ada karyawan yang keluar, tentu ada karyawan yang menggantikan, apakah tidak terjadi kendala terhadap proses awal mereka bekerja?
- I : Kalau kendalanya sendiri pasti ada dik. Itu dapat dilihat dari awal ketika karyawan melamar kerja disini. Tidak sedikit yang saya lihat karyawan yang menurut saya tidak sesuai bekerja di rumah makan ini tetapi diterima oleh

pemilik. Mungkin ada beberapa hal yang tidak bisa saya nilai atau standar penilaian saya dan beliau yang berbeda dalam melihat pribadi pelamar.

P : Proses rekrutmen karyawan disini bagaimana alurnya ya pak?

I : Proses pengadaan karyawannya disini tidak berdasarkan sistem atau terstruktur dik. Tidak ada alur yang pakem untuk dilalui karena semua keputusan diterima atau tidaknya karyawan ditentukan oleh ibu Ani sendiri. Jadi pelamar hanya menghadap kepada ibu Ani dan melakukan wawancara sedikit sebagai perkenalan awal. Biasanya pelamar berinisiatif membawa persyaratan formal seperti ijazah, KK, dan file pendukung lainnya namun itu tidak menjadi ukuran diterimanya atau tidaknya. Karena mayoritas karyawan disini terutama bagian koki dan pramusaji tidak memiliki ijazah SMA namun tetap diterima.

P : Apakah proses rekrutmen tersebut menurut bapak kemudian akan membuat karyawan merasa cocok dan betah bekerja disini?

I : Menurut saya tidak dik, meskipun proses masuk bekerja disini relatif mudah, tetapi pekerjaan di rumah makan ini tidak bisa dianggap mudah. Karyawan diharapkan mampu bekerja sehari-hari tanpa ada pergantian sif kecuali untuk karyawan kasir. Dengan kegiatan memasak makanan untuk pelanggan, adanya katering dan prasmanan, serta acara perhelatan di gedung itu perlu dikerjakan dengan tenaga yang kuat. Sehingga kebanyakan dari mereka ada yang berhenti dengan cepat karena tidak cocok dengan pekerjaannya, tidak adanya hari libur membuat jenuh, dan alasan lainnya.

P : Berarti ada keterkaitan antara proses rekrutmen dengan karyawan yang memutuskan untuk berhenti dari rumah makan ini ya pak?

I : Dilihat dari sisi rumah makannya iya dik, karena sebagai seorang yang dekat dengan seluruh karyawan, saya melihat bahwa proses pengadaan atau rekrutmen karyawan disini tidak dilakukan secara cermat. Tidak sedikit karyawan yang tidak cocok atau tidak sesuai untuk bekerja di rumah makan ini dan terlihat seperti dipaksakan diterima bekerja baik. Karena menerima karyawan yang tidak sesuai, otomatis risiko yang harus diterima rumah makan adalah karyawan keluar dengan cepat. Bila karyawan yang direkrut memang benar-benar serius dapat bekerja di rumah makan ini dan menerima

aturan yang prosedur yang berlaku setidaknya kemungkinan mereka untuk berhenti dari rumah makan ini lebih kecil.

P : Jadi seperti itu ya pak. Pindah ke topik selanjutnya, yang saya dapat informasinya terkait pengawasan terhadap kegiatan karyawan oleh pemilik apa betul jarang dilakukan ya pak terutama di rumah makan cabang ini?

I : Benar dik, kalau urusan mengawasi beliau jarang ada waktu untuk itu. Karena di rumah makan cabang ada saya makanya beliau percaya bahwa kegiatan dapat berjalan dengan baik. Tetapi saya juga tidak memiliki wewenang penuh untuk memarahi atau memberikan sanksi terhadap karyawan yang bermasalah disini sehingga saya juga enggan untuk menegur ketika terjadi konflik karena posisi saya sama dengan mereka disini bekerja walaupun saya memang adik kandung pemilik.

P : Menurut bapak apakah pengawasan tersebut penting dilakukan untuk mengurangi permasalahan dan menekan perputaran karyawan di rumah makan ini ya pak?

I : Pengawasan terhadap karyawan memang penting dan diperlukan untuk mengontrol apakah tugas yang dilaksanakan karyawan telah dilakukan dengan baik atau tidak. Namun, kenyataannya bahwa pengawasan masih dilakukan secara tidak menyeluruh ini menyebabkan pekerjaan yang ada tidak dilakukan dengan maksimal. Kebersihan di rumah makan Manalagi 2 juga masih kurang seperti meja lesehan yang sering kotor, halaman yang belum disapu, dan meja makan di lobi yang sering berdebu. Hal-hal tersebut menjadi salah satu alasan terjadinya konflik antar karyawan karena saling tunjuk atas siapa yang tidak bekerja dan tidak ada yang mau mengakui kesalahannya. Parahnya kejadian tersebut pernah menyebabkan salah satu dari mereka berhenti bekerja. Saya sendiri juga tidak sepenuhnya berada di rumah makan sepanjang waktu karena masih harus mengantar jemput anak sekolah, pergi mengaji, dan jam istirahat yang saya lakukan dirumah.

P : Yang terakhir pak, menurut bapak upaya apa yang bisa dilakukan untuk mengatasi perputaran kerja karyawan yang meningkat seperti tahun lalu?

I : menurut saya pribadi, bisa dilakukan dengan cara perlu adanya penataan terhadap waktu kerja atau pembagian kerja masing-masing karyawan.

Waktu kerjanya bisa dikurangi baik itu jam bukanya yang tidak terlalu pagi atau jam tutup yang tidak begitu malam tergantung pertimbangan pemilik. Atau bisa juga dilakukan dengan memberikan hari libur sebagai kompensasi terhadap tidak adanya sif kerja agar karyawan tidak mudah jenuh. Pilihan lainnya bisa dengan melakukan kegiatan berlibur bersama karyawan sebagai hadiah ketika menyelesaikan pesanan yang sangat besar atau dalam jumlah banyak.

P : Baik pak, terima kasih atas informasi yang berharga ini semoga bapak sehat selalu dan sukses kedepannya.

I : Sama-sama dik, sukses juga ya semoga bermanfaat apa yang sudah saya sampaikan.



6. Wawancara Informan 6

Nama : Muhammad Tholib

Jabatan : Koki

Tanggal :24 Maret 2020

P : Selamat sore mas, maaf mengganggu waktunya sejenak sebelumnya saya ingin melakukan wawancara kepada mas untuk keperluan penelitian saya terkait tempat kerja mas yang dulu yaitu rumah makan Manalagi.

I : Iya dik, bisa saja. Apa yang bisa saya bantu?

P : Jadi saya ingin mencari informasi terkait pekerjaan mas di rumah makan Manalagi dengan menanyakan beberapa pertanyaan.

I : Baik dik kalau begitu, silahkan ditanyakan.

P : Jadi yang pertama, kapan mas berhenti bekerja dari rumah makan Manalagi dan apa yang menyebabkan mas berhenti bekerja?

I : Saya berhenti bekerja disana sekitar kurang lebih 2018 akhir atau 2019 awal dik seingat saya. Penyebab dari saya berhenti dari sana juga karena ada suatu kendala.

P : Kendala seperti apa yang mas hingga membuat mas berhenti dari pekerjaan itu?

I : Dulu saya mulai bekerja disana sekitar tahun 2015 atau 2016 an. Saya memulai pekerjaan disana diterima sebagai koki. Hingga selang beberapa tahun karena setiap hari raya lebaran saya pulang kampung, ada rekan yang memerlukan pekerjaan dan saya memutuskan untuk mengajaknya bekerja di rumah makan Manalagi. Waktu itu saya mengajak sekitar 3 orang dan semuanya diterima sebagai pramusaji dan ditempatkan di rumah makan cabang. Singkat cerita 3 orang yang saya ajak ini terdiri dari Candra, Wahyu dan Rohim tidak sengaja terlibat pertikaian dengan saudara Faris karena berawal dari lawakan biasa sesama teman. Tidak sengaja salah satu dari ketiga karyawan tersebut memukul kepala faris dengan serokan kayu dan mengalami luka hingga harus dirujuk ke rumah sakit. Proses musyawarah kekeluargaan dilakukan dengan ibu Ani selaku pemilik rumah makan, dan akhirnya semua pihak yang terlibat masalah akhirnya damai. Namun, karena

melihat sikap istri korban seperti masih tidak terima dengan bersikap dingin kepada rekan-rekan saya tersebut, ketiga karyawan yang saya ajak tersebut memilih berhenti bekerja karena merasa bersalah dan merasa tidak nyaman dengan suasana kerja yang seketika berbeda. Saya sebagai orang yang mengajak mereka bertiga bekerja disini juga merasakan hal demikian karena permasalahan tersebut memicu prasangka bahwa “karyawan yang diajak mas Tholib suka main tangan padahal hanya karena bercanda saja”. Karena menghindari hal tersebut saya dan rekan yang berasal dari kampung yang sama memutuskan berhenti bersamaan.

P : Lalu kenapa mas tidak mencoba meluruskan kembali kejadian tersebut agar situasi bisa kembali seperti biasanya mas?

I : Susah dik, saya tidak ingin terlihat seperti membela rekan yang saya ajak dan nantinya malah memicu masalah baru dan memperkeruh suasana. Dengan berhenti bekerja saya harap semua bisa selesai dan dapat dilupakan dengan cepat.

P : Apakah mas memang sudah tidak ingin bekerja di rumah makan Manalagi waktu itu?

I : Sebenarnya saya sudah berencana untuk berhenti namun masih lama dik. Saya dan istri saya sama-sama bekerja di rumah makan tersebut dan sudah memiliki anak kecil masih berumur 3 tahun. Awalnya saya berencana agar istri saya yang berhenti dahulu dari rumah makan ini agar anak tidak merasa kesepian karena hanya tinggal bersama neneknya baru kemudian beberapa tahun mendatang saya yang berhenti. Namun, karena nasib berkata lain terpaksa saya harus mengawali rencana saya untuk berhenti bekerja di sini.

P : Jadi seperti itu ya mas. Apakah yang membuat mas sampai berencana untuk berhenti sebelumnya? Adakah penyebab lain yang melatar belakangi keinginan mas tersebut?

I : Masalah itu yang menyebabkan adalah kurangnya waktu bersama keluarga dik. Saya disini bersama istri jauh dari anak yang masih kecil dimana masih perlu kasih sayang orang tua. Jika di ajak bekerja di rumah makan, nantinya istri saya yang tidak bisa bekerja. Apalagi di rumah makan memang waktu kerjanya dari pagi sampai malam dik dan tidak ada hari libur mingguan.

Selain itu, tiap karyawan juga sudah ditentukan untuk bekerja di posisi tertentu namun kita diwajibkan agar bisa mengisi tiap posisi pekerjaan agar mampu mengantisipasi membludaknya jumlah pengunjung dan pesanan yang ada. Jadi tiap karyawan minimal memiliki 2 pekerjaan yang harus dilakukan seperti saya jadi koki dapur sekaligus pramusaji, begitu juga teman yang lain. Ini membuat tekanan pekerjaan ketika sedang ramai akan sangat terasa.

P : Bisa dikatakan pekerjaan di rumah makan Manalagi juga relatif padat ya mas?

I : Iya dik, apalagi saat ada pesanan dalam jumlah yang fantastis, dahulu sewaktu saya masih bekerja pesanan nasi kotak bisa sampai 1500, 2500 hingga 5000 kotak nasi dik. Kebayang bagaimana sibuknya koki dan semua karyawan agar pesanan tersebut bisa selesai. Rumah makan Manalagi memang terkenal akan kesiapannya dalam menerima pesanan nasi kotak begitu dik dari instansi pemerintahan, rumah sakit, sekolah-sekolah, kampus juga sering memesan di rumah makan itu.

P : Setelah mas berhenti dari rumah makan Manalagi, pekerjaan apa yang mas lakukan hingga saat ini?

I : Karena keterampilan saya dalam memasak sudah biasa saya lakukan, setelah berhenti dari rumah makan tersebut saya mulai usaha kecil-kecilan di rumah dik. Jualannya beragam mulai dari nasi campur, nasi tumpeng juga, aneka kue juga saya jual dan Alhamdulillah masih bertahan sampai sekarang dan banyak yang minat dik.

P : Jika dibandingkan dengan pekerjaan sebelumnya di rumah makan manalagi, mas akan memilih pekerjaan yang mana mas?

I : Tentu saja pekerjaan saya berjualan mandiri dik, selain bisa memberikan banyak waktu dengan keluarga, penghasilannya juga bisa saya dapatkan harian dan Alhamdulillah saya bersyukur dik bisa berjualan sendiri.

P : Saya turut senang mendengarnya mas bisa mendapat apa yang diharapkan. Terakhir mas, menurut mas pribadi sebagai orang yang sudah berpengalaman dalam bekerja di rumah makan tersebut, apa yang diperlukan untuk mengatasi permasalahan keluarnya karyawan ya mas?

Atau dengan kata lain upaya yang bisa dilakukan agar karyawan bisa betah dalam bekerja di rumah makan Manalagi ?

I : Menurut pengalaman saya, bisa dilakukan dengan memberikan perhatian kepada karyawan baik dari sisi pengawasan langsung saat bekerja di kedua rumah makan agar ketika terjadi suatu masalah pemilik bisa mengetahui secara langsung dan memberikan arahan yang tepat kepada karyawan baik dalam bersikap, bekerja dengan rajin dan mengarahkan bagaimana menjalin hubungan yang baik dengan sesama rekan kerja. Lain daripada itu bisa diberikan hari libur saja juga sudah cukup menurut pandangan saya dik.

P : Baik mas kalau begitu, terima kasih atas informasinya yang bermanfaat ya mas semoga dapat menjadi masukan yang membangun di kemudian hari. sukses selalu buat keluarga semuanya.

I : Sama-sama mas.



7. Wawancara Informan 7

Nama : Ahmad Fauzi

Jabatan : Pramusaji

Tanggal : 21 Maret 2020

P : Pagi mas, maaf mengganggu waktunya sejenak, perkenalkan saya Fikram Haikal mahasiswa Undiksha yang sedang melakukan penelitian di rumah makan ini. Sebelumnya saya disini ingin melakukan wawancara dengan masnya sendiri untuk mencari informasi terkait penelitian yang saya kerjakan mas.

I : iya mas boleh silahkan.

P : terima kasih mas, langsung kita mulai ya mas, pertama boleh perkenalkan diri mas terlebih dahulu.

I : Oh iya saya Ahmad Fauzi, namun lebih akrab dipanggil dengan panggilan Faris mas.

P : Mas Faris sudah lama bekerja di rumah makan ini?

I : Mulai bekerja disini sekitar tahun 2015 kurang lebih ya sampai saat ini.

P : cukup lama juga ya mas, kemudian berdasarkan data yang saya peroleh dari pemilik usaha ini, di tahun kemarin banyak terjadi berhentinya karyawan ya mas?

I : iya mas betul, tahun 2019 kemarin jumlah yang berhenti cukup banyak yang saya tahu.

P : menurut sepengetahuan mas sendiri, karyawan banyak berhenti karena apa ya mas?

I : kalau soal itu, kebanyakan karena tidak kuat dengan pekerjaan disini mas, belum lagi ada yang baru punya anak karena habis menikah, ada yang bermasalah juga sama teman kerja dan pemilik.

P : memangnya pekerjaan disini seperti apa yang mas sampai-sampai membuat karyawan berhenti bekerja?

I : pekerjaan disini cukup berat bagi orang yang memang tidak biasa bekerja, apalagi kalau memang baru berkecimpung dengan pekerjaan seperti ini.

Berat yang dimaksud seperti banyak pesanan catering acara nikah, nasi kotak atau prasmanan sudah pasti capek banget.

P : kalau ada pesanan seperti itu sering ya mas?

I : lumayan jika tidak sedang dalam masa korona seperti sekarang, dulunya hampir setiap hari ada saja yang pesan. Makanya koki, pramusaji seperti saya pekerjaannya bisa merangkap.

P : untuk waktu kerjanya disini bagaimana ya mas?

I : Kalau pekerjaannya disini, rumah makan dibuka dari jam 8 untuk di Manalagi 1, dan jam 9 untuk di Manalagi 2. Sedangkan rumah makan ditutup pada jam yang sama yaitu pukul setengah sepuluh malam. Waktu istirahat dikasih selama 2 jam masing-masing karyawan jadi nanti istirahatnya secara bergantian.

P : Seperti yang saya ketahui, disini memang tidak ada hari liburnya ya mas?

I : hari libur tiap minggu atau bulannya sih tidak ada, namun kalau ada beberapa kondisi seperti lebaran, nyepi baru diliburkan. Makanya kalau kondisi saya sedang capek sekali, tak enak badan, atau sedang ada acara keluarga saya pasti ijin meliburkan diri.

P : Jadi seperti itu ya mas, lalu terkait karyawan yang berhenti karena masalah dengan teman kerja dan pemilik usaha seperti apa ya mas?

I : masalah itu pernah terjadi dan saya sendiri ikut terlibat. Awalnya karena saya iseng bercanda tetapi respon yang saya terima diluar dugaan hingga menyebabkan masalah yang cukup serius.

P : Serius seperti apa yang dimaksud ya mas?

I : Saya tidak sengaja terkena pukulan dari serok sampah di bagian kepala hingga robek dan pendarahan. Waktu kejadian ada pembeli yang melihat kejadian tersebut dan melaporkannya kepada ibu Ani hingga saya akhirnya dilarikan ke rumah sakit. Karyawan yang bertanggung jawab atas kejadian itu Candra, Wahyu dan Roki langsung meminta maaf dan masalah selesai secara kekeluargaan. Namun entah bagaimana mereka tiba-tiba ijin pulang untuk berhenti bekerja diikuti oleh teman sesama kampung halamannya Mas Tholib dan rekan lainnya berjumlah 2 orang hingga total yang berhenti bekerja sekaligus berjumlah 6 orang

- P : Lalu bagaimana tanggapan ibu Ani terhadap masalah tersebut dan mas sendiri ?
- I : Beliau kesal dan kecewa atas apa yang sudah terjadi, namun mau bagaimana lagi karena sudah terlanjur seperti itu ibu tidak mengarahkan kepada semua karyawan agar kejadian serupa tidak terjadi karena sangat membahayakan satu sama lain. Kejadian tersebut juga mengganggu aktivitas rumah makan.
- P : Kemudian, setelah terjadi pengurangan tenaga yang cukup banyak tersebut dampaknya terhadap karyawan lain seperti apa ya mas?
- I : Pastinya kerjaan saya dan rekan lain jadi bertambah mas, tadinya saya hanya menjadi pramusaji, akhirnya ditambah mengerjakan menggoreng camilan khas manalagi di bagian bawah bersama koki camilan yang tersisa. Memang kesehariannya saya juga sudah mengerjakan lebih dari 1 bagian, namun dengan kurangnya tenaga pekerjaan terasa lebih melelahkan.
- P : Dengan pekerjaan yang bertambah, apakah mas tidak memiliki niat untuk memilih pekerjaan lain?
- I : Saya sudah cocok bekerja disini, terlebih ibu sudah menerima segala kekurangan saya seperti saya hanya tamatan SD, yang sudah tentu mencari pekerjaan lain sangat susah untuk saya. Ibu Ani juga terlihat senang dengan pekerjaan yang sudah saya lakukan, jadi saya menikmati apa yang menjadi peran saya disini.
- P : Jadi seperti itu ya mas, mohon maaf sebelumnya mas, berarti jenjang pendidikan tidak menjadi syarat utama untuk bisa bekerja disini ya mas?
- I : Tidak mas, banyak karyawan disini yang tidak menempuh pendidikan hingga SMA, tamat SD, SMP juga ada seperti ibu Maryati yang dulu sempat bekerja disini, ibu Miftahul, Niqram juga sama. Kecuali bagian kasir sudah pasti mereka minimal tamat SMA dan paham terhadap komputer dan keuangan. Terkadang ketika memang tenaga kerja dirasa kurang, bila ada orang yang ingin bekerja disini biasanya ibu langsung menerima jika dirasa memiliki kemauan kerja dan mau untuk tinggal di tempat yang sudah beliau sediakan.

- P : Berarti tidak ada syarat atau proses pengadaan karyawan yang berurutan ya mas?
- I : Tidak ada mas, yang pasti biasanya ibu memberikan tanya jawab kepada calon karyawan seperti yang sedang kita lakukan saat ini, kalau ibuk merasa cocok bisa langsung kerja.
- P : Jadi seperti itu ya mas, apa pernah terjadi orang yang baru melamar kerja kemudian hari mereka langsung berhenti bekerja?
- I : Ada mas, bahkan sekarang melamar nanti sore berhenti pun juga ada. Entah bagaimana yang saya dengar orangnya tersebut ditempatkan di bagian koki camilan, namun katanya pekerjaannya berat dan tidak sesuai kemampuan akhirnya sorenya pamit berhenti.
- P : Secepat itu ya mas, lalu menurut mas sendiri adakah karyawan yang baru masuk itu tidak cocok dengan tugas yang diberikan atau bahkan tidak cocok bekerja disini?
- I : Ada juga mas, seperti orangnya tinggi besar hitam bertato ia ditugaskan jadi pramusaji tentunya menakuti pembeli pasti. Setelah ia dipindahkan ke bagian lain, tiba-tiba berhenti juga bekerja. Lalu ada yang membawa peliharaan monyet mas, ujung-ujungnya ternyata menimbulkan masalah dan keluar dari pekerjaannya karena diberhentikan. Itu sebagian yang saya ingat saja ya mas, sisanya masih banyak lagi setau saya yang mirip seperti itu.
- P : Jadi bisa seperti itu ya mas. Kemudian apa yang menjadi solusi, saran dan masukan yang bisa diberikan untuk mengatasi banyaknya karyawan yang keluar dari rumah makan ini, yang tentunya hal ini juga bisa memberikan dampak positif bagi mas dalam menjalankan pekerjaan?
- I : Kalau menurut saya bisa dilakukan dengan memberikan hari libur yang cukup, atau liburan bersama karyawan lainnya ke tempat-tempat bagus jadi hubungan kerja kami semua jadi semakin dekat baik dalam suka dan duka. Pastinya akan menyenangkan dan berkesan untuk karyawan.
- P : Ada lagi yang lain mas?
- I : sepertinya itu saja, kalau soal banyaknya pekerjaan saya rasa tidak dapat dipungkiri lagi kami harus kerjakan dan sudah jadi tanggung jawab

karyawan. Saya yakin ibu sudah dan akan mengatur semuanya dengan maksimal.

P : baik mas kalau begitu, terima kasih atas waktunya dan informasinya ya mas, selamat pagi dan sukses selalu.

I : Iya sama-sama mas, lancar juga buat masnya ya.



8. Wawancara Informan 8

Nama : Tohari
Jabatan : *Packing Camilan*
Tanggal : 21 Maret 2020

P : Selamat siang mas, terima kasih sebelumnya sudah bersedia untuk saya wawancara terkait penelitian yang saya lakukan di rumah makan ini.

I : Sama-sama dik, silahkan.

P : Pertama-tama, menurut mas apa yang menyebabkan karyawan disini banyak yang keluar atau berhenti bekerja?

I : Beragam dik, alasannya yang saya sering dengar dari teman-teman dahulu karena tugas atau pekerjaannya yang tidak sesuai dengan kemampuannya, ada juga yang keluar karena terkait masalah dengan teman kerja dan ibu Ani sendiri.

P : Tidak sesuai dengan kemampuan dalam artian skillnya atau seperti apa ya mas?

I : Maksudnya lebih kepada ketahanan badan mereka terhadap banyaknya pekerjaan yang harus diselesaikan seperti itu.

P : Bisa dijelaskan pekerjaan di rumah makan ini seperti apa ya mas?

I : Soal pekerjaan, di rumah makan ini memang ada bagiannya seperti saya bagian packing camilan, ada bagian koki camilan, koki utama atau bagian dapur, pramusaji dan kasir. Tetapi selain bagian kasir, karyawann pada bidang lainnya mendapat tugas tambahan di luar tugas pokoknya. Contohnya saya bagian pengemasan camilan yang bertugas dari pagi hingga sore, setelah jam sore tersebut tugas lain saya adalah sebagai pramusaji. Atau ketika sedang tidak ada pengemasan camilan, saya berada di posisi pramusaji. Lain lagi ketika ada acara pernikahan atau ulang tahun dan menyewa gedung untuk fasilitasnya. Saya biasanya diberikan tugas untuk berada disana sebagai pengatur prasmanan, membersihkan lokasi atau tempat yang digunakan bersama teman lainnya sehingga pembagian tugas utama itu hanya sebagai posisi sementara saja.

P : Itu berlaku untuk setiap karyawan ya mas?

- I : Betul mas, setiap karyawan juga mendapat tugas seperti itu. Jadi jika dibilang karyawan keluar karena pekerjaan yang berat itu wajar.
- P : Lalu apa yang membuat mas masih mau bekerja disini?
- I : Selain karena tuntutan keluarga, saya juga sudah terbiasa dan bisa dibilang nyaman bekerja disini. Tidak ada peraturan baku yang harus ditaati, ibu Ani juga fleksibel terhadap karyawan karena tidak mengawasi karyawan dengan ketat dan tegas saat bekerja, porsi makan yang tidak terikat sehingga saya bisa menghemat biaya makan, intinya beliau baik terhadap karyawannya.
- P : Kemudian, dampak yang dirasakan ketika karyawan banyak yang keluar dari rumah makan ini seperti apa mas?
- I : Bicara soal itu, dipastikan pekerjaan karyawan yang ada jadi bertambah mas. Berkurangnya personil karyawan disini imbas yang kita terima selaku karyawan yang masih bekerja mendapat pekerjaan tambahan. Pekerjaan ekstra ini tidak dapat kami hindari dan harus dapat diselesaikan tepat waktu karena masih banyak kerjaan lainnya menunggu untuk cepat diselesaikan. Terlebih ketika ada acara pernikahan atau pemesanan dalam jumlah banyak hingga diatas 1000 porsi, jam lembur karyawan juga semakin panjang karena pekerjaan harus dilakukan sedini mungkin agar dapat selesai tepat waktu walaupun terkadang sering lewat dari jam pengambilan.
- P : Menurut pandangan mas, apa yang perlu diperbaiki atau upaya yang bisa dilakukan untuk mengatasi permasalahan ini mas?
- I : Sebagai karyawan, yang tidak banyak meminta lagi mungkin yang bisa saya sampaikan adalah bisa dengan kegiatan refreshing bagi karyawan ketika menyelesaikan tugas besar agar lebih bersemangat dalam menghadapi tugas berikutnya bisa dengan jalan-jalan dengan seluruh karyawan, atau hari libur 1 hari setelah tugas selesai. Bisa dilakukan setiap setahun 2 kali atau sesuai pertimbangan pemilik saja. Dengan begitu hal tersebut akan memberikan kesan mendalam bagi kami selaku karyawan.

9. Wawancara Informan 9

Nama : Eko Purwanto

Jabatan : Koki Camilan

Tanggal :28 Maret 2020

P : Selamat siang pak, terima kasih sebelumnya atas kesediaan bapak untuk meluangkan waktu untuk wawancara terkait penelitian yang saya lakukan di rumah makan ini pak.

I : Iya dik, monggo silahkan.

P : Untuk mengawalinya, saya ingin menanyakan perihal yang berhubungan dengan karyawan yang sudah berhenti bekerja dari sini pak, sepengetahuan bapak apa yang menyebabkan karyawan berhenti dari rumah makan ini ya ?

I : Begini dik, dari apa yang saya ketahui lewat teman-teman yang sudah berhenti maupun yang masih bekerja, hanya sebagian yang saya tahu dengan jelas alasan yang menyebabkan mereka berhenti karena tidak semua karyawan saya berhubungan dekat. Alasannya bermacam-macam, ada yang ingin beristirahat cuti agar bisa punya anak, ada yang keluar karena masalah, tidak cocok dengan tugas yang diberikan, ada juga yang diberhentikan secara halus karena pekerjaannya tidak bagus.

P : Apakah bisa dijelaskan secara lebih jelas ya pak?

I : Iya dik. Yang pertama berhenti karena cuti bekerja itu karyawan tersebut memilih untuk memulai kehidupan baru bersama dengan suami, istri dan anaknya baik yang baru melahirkan atau yang sudah punya anak. Di rumah makan ini juga sudah banyak mempertemukan jodoh untuk masing-masing karyawannya. Jika di hitung ada lebih dari 8 orang yang secara tidak sengaja bertemu jodohnya di sini dan langgeng hingga punya anak. Namun, secara keseluruhan sedikit yang bertahan di rumah makan ini setelah mereka menikah dan punya anak. Mereka memilih untuk bekerja mandiri agar waktu bersama anak dan keluarga bisa lebih lama dan tidak terikat pekerjaan. Selain itu ada juga yang merantau sendiri bekerja di rumah makan ini dan berjauhan dengan keluarga terutama dengan anaknya. Setelah

lama bekerja di sini mereka memutuskan untuk berhenti agar bisa berkumpul dengan lebih sering karena sudah lama tidak menyempatkan diri untuk pulang kampung.

P : Dari mana bapak mengetahui informasi tersebut?

I : Ya dari orang yang bersangkutan langsung dik, ada yang diceritakan oleh teman lainnya. Saya juga masih menyimpan beberapa kontak mereka baik di *Whatsapp* maupun *Facebook*. Seperti biasa untuk tetap menyambung silaturahmi dik.

P : Selanjutnya penyebab lainnya seperti apa ya pak?

I : Penyebab lain yaitu keluar karena masalah. Soal ini saya masih kurang enak bahasnya, tetapi saya akan coba jelaskan sedikit. Keluar karena masalah ini disebabkan pertengkaran dengan sesama teman kerja karena saling ejek, atau bercanda yang kelewatan hingga menimbulkan perkelahian yang secara tidak sengaja melukai satu sama lain. Kemudian karyawan yang bermasalah dengan ibu Ani sendiri juga dahulu pernah terjadi, waktu itu ada seorang karyawan yang mengeluh di status *facebook* miliknya dengan menyinggung pemilik rumah makan ini. Tanpa di duga status tersebut terlihat oleh anak dari ibu Ani dan langsung dilaporkan untuk dipertanyakan lebih rinci maksud dan tujuan dia membuat status seperti itu. Karena merasa terpojokkan dan malu, setelah ibu Ani mengintrogasinya karyawan yang bersangkutan langsung pamit pulang ke kampungnya. Karyawan tersebut merupakan perempuan yang masih belia dan saat itu masih belum menikah. Kabarnya sekarang sudah memiliki seorang anak dan tinggal di daerah Tulung Agung.

P : Selanjutnya, dari informasi yang saya ketahui dari rekan kerja disini dahulu ada karyawan yang pernah berhenti bekerja karena terkait masalah dengan suami bu Ani sendiri ya pak?

I : Iya dik, pernah. Seperti yang adik ketahui orangnya yang bersangkutan Andi memang berhenti dari rumah makan ini setelah terlibat adu mulut dengan bapak (panggilan suami ibu Ani). Itu juga terjadi akibat kesalahpahaman saat memberikan arahan karena apa yang dimengerti Andri berbeda dengan maksud yang ingin disampaikan oleh bapak. Karena

keduanya sama-sama memiliki watak yang keras akhirnya Andi yang memutuskan untuk berhenti dari pekerjaannya tanpa pikir panjang.

P : Kalau penyebab keluarnya karyawan karena tidak cocok dengan pekerjaannya seperti apa yang dimaksud ya pak?

I : Itu terkait dengan pekerjaannya yang padat disini. Kebanyakan karyawan disini yang sudah keluar jika mereka tidak sanggup atau jenuh dengan pekerjaannya akan langsung meminta ijin untuk berhenti. Tapi saat ijin pulang sendiri kepada bu Ani mereka hanya lapor untuk pulang kampung beberapa hari yang nyatanya tidak kembali lagi.

P : Lalu menurut bapak bagaimana dampak yang ditimbulkan dari banyaknya karyawan yang keluar dari pekerjaannya di rumah makan ini?

I : Waktu kerja kami semakin panjang dik. Tugas utama yang sudah wajib ditambah tugas lain yang ditinggalkan oleh karyawan harus kami kerjakan bersama agar cepat selesai. Waktu lembur akan bertambah karena memang pekerjaan yang dilakukan tidak mudah dan memerlukan banyak waktu.

P : Apakah terdapat kompensasi atas pekerjaan tambahan yang bapak terima dari pemilik atau bu Ani tersebut?

I : Uang lelah sudah pasti kami terima, karena begitu pekerjaan selesai uang bonus langsung di bagikan agar karyawan semangat dalam bekerja. Dan memang terbukti setelah bonus diberikan kita semua lebih cepat dan semangat melanjutkan aktivitas walaupun dalam keadaan lelah.

P : Berdasarkan pengalaman bapak selama bekerja disini dan tahu bagaimana perkembangannya karyawannya menurut bapak apa upaya yang bisa dilakukan agar tingkat keluarnya karyawan atau berhentinya karyawan bisa berkurang? Dengan kata lain agar karyawan bisa lebih betah bekerja disini apa yang harus dilakukan ya pak?

I : Kalau menurut saya, bisa diawali dengan mempererat hubungan antar karyawan dahulu. Semakin tinggi persahabatan yang terjalin antar sesama maka dalam bekerja pun akan lebih terasa menyenangkan walaupun pekerjaannya berat dan banyak. Hal itu bisa dilakukan mungkin dengan alternatif seperti liburan bersama karyawan. Selain itu bisa dilakukan dengan diberikan hari libur tertentu disetiap minggu atau bulannya. Karena

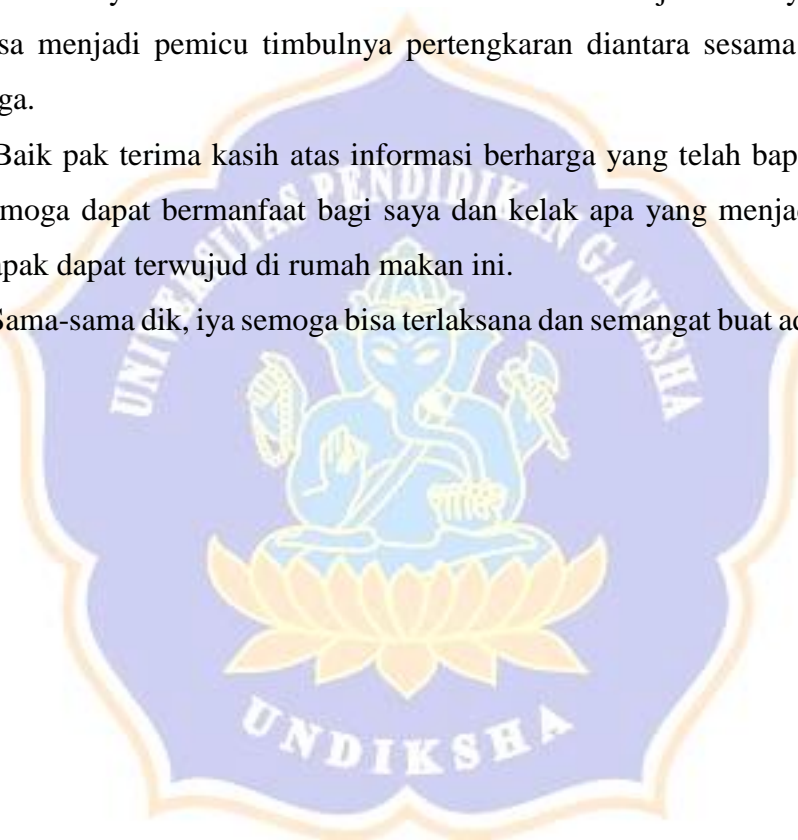
kami semua juga sadar bahwa jam kerja yang panjang perlu diimbangi dengan waktu istirahat yang cukup.

P : selain itu apakah ada upaya lain yang bapak harapkan bisa terlaksana di rumah makan ini?

I : Lainnya mungkin bisa dengan melakukan pengawasan dengan merata di kedua rumah makan agar tidak terjadi kecemburuan antar sesama karyawan dan pengerjaan tugas di kedua rumah makan dapat berjalan dengan baik. Tidak adanya pengawasan yang rutin di rumah makan cabang membuat oknum karyawan disana merasa lebih bebas dan bekerja samaunya. Itu yang bisa menjadi pemicu timbulnya pertengkaran diantara sesama karyawan juga.

P : Baik pak terima kasih atas informasi berharga yang telah bapak berikan semoga dapat bermanfaat bagi saya dan kelak apa yang menjadi harapan bapak dapat terwujud di rumah makan ini.

I : Sama-sama dik, iya semoga bisa terlaksana dan semangat buat adik sendiri.



10. Wawancara Informan 10

Nama : Siti Salmah
Jabatan : Kasir
Tanggal : 28 Maret 2020

P : Selamat sore mbak, terima kasih atas kesediaannya untuk saya wawancarai terkait penelitian yang saya lakukan di rumah makan manalagi mbak.

I : Iya dik, saya persilahkan.

P : Baik mbak, pertama saya ingin memulai dengan menanyakan perihal karyawan yang berhenti bekerja, sepengetahuan mbak apa yang menyebabkan karyawan berhenti dari rumah makan Manalagi?

I : Dari pengalaman saya selama bekerja di rumah makan Manalagi, yang saya tahu karyawan keluar baru-baru ini karena terlibat masalah dengan teman kerjanya sendiri, ada yang tidak kuat dengan pekerjaan, dan beberapa ada yang saya tidak ketahui juga penyebabnya dik. Saya sendiri tidak banyak dekat dengan karyawan karena merasa seperti tidak cocok mungkin bisa dibilang.

P : Apakah alasan tersebut mbak tahu dari orangnya langsung atau mendengar dari teman kerja yang lain?

I : Yang saya dengar sendiri ada, yang diceritakan oleh teman kerja yang lain juga ada dik. Jadi bukan berdasarkan cerita yang saya karang. Kebetulan juga suami saya bekerja disini namun bertugas di rumah makan utama.

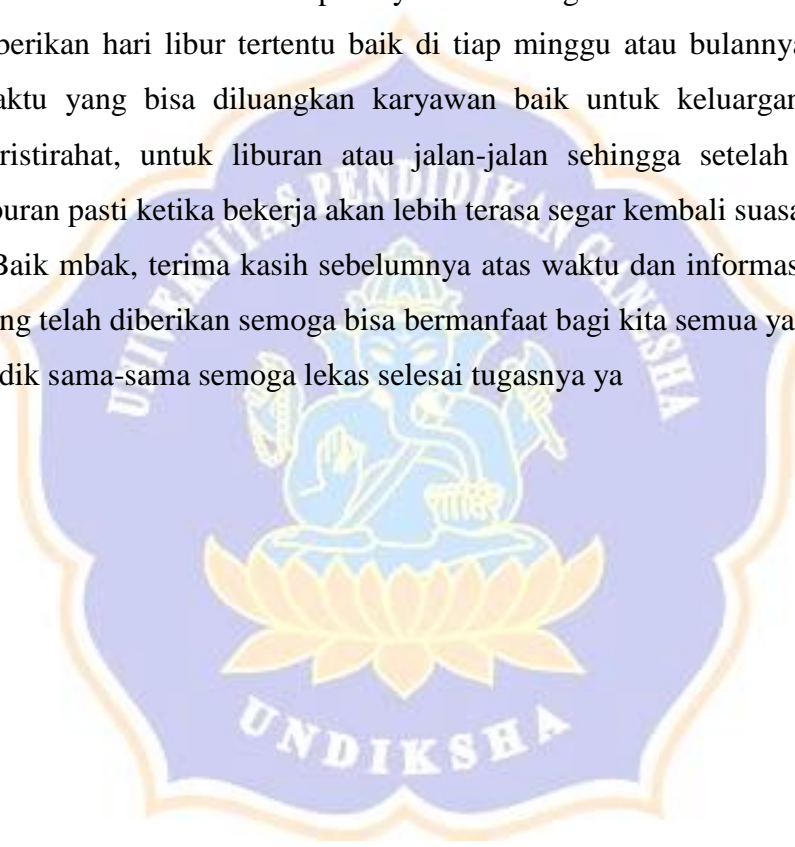
P : Menurut mbak apa benar pekerjaan disini bisa dikatakan berat ya?

I : Kalau saya pribadi bisa dikatakan demikian. Karena saya sendiri bertugas di bagian kasir dan jarang diberikan tugas lain selain itu kecuali memang jika ada pesanan yang amat banyak seperti waktu itu pesanan mencapai 3500 kotak nasi. Jadi semua karyawan dikerahkan agar pekerjaan bisa selesai tepat waktu. Kalau yang saya liat dan mendengar cerita dari suami saya bisa dikatakan berat dari sisi jam kerjanya panjang, tidak ada libur juga jadi akan terasa demikian.

P : Lalu mengenai masalah yang melibatkan karyawan hingga menyebabkan mereka berhenti bekerja juga benar terjadi ya mbak?

- I : Iya pernah dik, suami saya juga ikut terlibat menjadi korban waktu itu karena berawal dari bercanda hingga menyebabkan suami saya luka jahitan di kepala karena terkena pukulan serokan kayu. Karyawan yang menjadi pelaku akhirnya memilih berhenti bekerja. Sayangnya, teman sekerja asal dengan pelaku juga ikut berhenti karena alasan solidaritas dan merasa kasihan dengan pelaku yang disalahkan oleh banyak pihak saat itu.
- P : Adakah konflik lain yang menyebabkan karyawan mengundurkan diri dari pekerjaannya di sini ya mbak?
- I : Ada dik, seingat saya waktu itu ada beberapa karyawan yaitu Andi karena mengalami konflik dengan suami bu Ani, lalu Jualiha yang bermasalah dengan bu Ani karena membuat status di *facebook* miliknya dan menyinggung bosnya sendiri, lalu ada Fatimah yang bermasalah dengan Mila sebagai sesama koki dan akhirnya Fatimah dan suaminya yang bekerja disini sebagai pramusaji memilih berhenti bekerja.
- P : Selain itu, apakah ada karyawan yang berhenti karena alasan lain mbak?
- I : Seingat saya dulu orang kepercayaan ibu Pak Heri dan istrinya yang bekerja sebagai koki disini berhenti karena ingin istirahat agar bisa memiliki anak. Ada karyawan lainnya juga berhenti karena sudah menikah dan ingin bekerja mandiri di rumah sambil buka usaha katanya.
- P : Jadi seperti itu ya mbak, lalu dampak dari banyak karyawan yang berhenti tersebut seperti apa yang dirasakan oleh karyawan mbak?
- I : Yang saya rasakan, seperti di bagian pekerjaan saya pasti mendapat giliran kerja full dari pagi sampai malam tutupnya rumah makan ini. Karena biasanya saya hanya bekerja setengah hari untuk bagian kasir. Namun bagi karyawan lain memang tidak ada pergantian sif jadi sehari-harinya sudah bekerja dari pagi sampai tutupnya rumah makan. Dampaknya juga suami saya yang merasakan karena pekerjaan yang dia lakukan tidak hanya jadi pramusaji, tetapi juga bagian membersihkan rumah makan, pengantar pesanan nasi atau jajan, juga bekerja di bagian bar atau membuat minuman.
- P : Selain itu apa yang terkena pengaruhnya dari jumlah karyawan yang berkurang lebih cepat mbak?

- I : Dari sisi kecepatan dalam mengerjakan pekerjaan juga ya dik, makin sedikit personilnya jadi tugas selesai lebih lama dari biasanya. Tenaga karyawan juga terkuras lebih besar dari sebelumnya jika karyawan banyak atau lengkap.
- P : Bagi mbak, apa langkah atau upaya yang bisa dilakukan untuk mengatasi masalah meningkatnya jumlah keluarnya karyawan atau dengan kata lain agar karyawan betah bekerja di rumah makan ini?
- I : Pendapat saya pribadi, sederhana saja karena bu Ani juga menurut saya sudah baik sekali terhadap karyawan. Sebagai masukan mungkin bisa diberikan hari libur tertentu baik di tiap minggu atau bulannya agar ada waktu yang bisa diluangkan karyawan baik untuk keluarganya, untuk beristirahat, untuk liburan atau jalan-jalan sehingga setelah mendapat liburan pasti ketika bekerja akan lebih terasa segar kembali suasananya.
- P : Baik mbak, terima kasih sebelumnya atas waktu dan informasi berharga yang telah diberikan semoga bisa bermanfaat bagi kita semua ya mbak
- I : Iya dik sama-sama semoga lekas selesai tugasnya ya



Lampiran 05. Dokumentasi Proses Pengambilan Data

A. Pengambilan data dengan Pemilik Usaha Rumah Makan Manalagi Ibu Sufiyani S.H



B. Proses Pengambilan Data dan Aktivitas Bersama dengan Karyawan Rumah Makan Manalagi



Gambar B1. Wawancara dengan Bapak Tohari dan Ahmad Fauzi



Gambar B2. Wawancara dengan Bapak Eko Purwanto



Gambar B3. Wawancara dengan Bapak Niqam Surya



Gambar B4. Wawancara dengan Ibu Siti Salmah



Gambar B5. Wawancara dengan Ibu Miftahul.



Gambar B6. Wawancara dengan Ibu Musrifah.



Gambar B7. Berpartisipasi dalam kegiatan operasional rumah makan.



Gambar B8. Berpartisipasi dalam kegiatan operasional rumah makan.

C. Ruang Kerja dan Fasilitas Karyawan Rumah Makan Manalagi



Gambar C1. Tampak Depan Rumah Makan Manalagi 2



Gambar C2. Lobi Meja Makan Rumah Makan Manalagi 2



Gambar C3. Kamar Tidur Karyawan



Gambar C4. Ruang Penyewaan Acara Pernikahan



Gambar C5. Ruang Produksi Camilan



Gambar C6. Ruang Vakum/Pengemasan Camilan



Gambar C7. Ruang Penyimpanan Lama Camilan