

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Di Negara Indonesia banyak terdapat usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) yang bergerak pada berbagai bidang usaha. Kehadiran UMKM sangat membantu negara dan pemerintah dalam kaitannya dengan penciptaan lapangan pekerjaan dan juga peningkatan pendapatan rumah tangga. Dengan begitu, UMKM dapat dikatakan menjadi tulang punggung bagi perekonomian di Negara Indonesia. UMKM dikatakan sebagai penggerak aktivitas ekonomi serta berkontribusi dalam pengurangan jumlah pengangguran di Indonesia (buku oleh Bank Indonesia & LPPI, 2015).

UMKM juga merupakan salah satu jenis usaha yang dianggap tangguh dan memiliki daya tahan yang cukup baik dalam menghadapi krisis. Dapat kita temui banyak UMKM di Indonesia yang mampu bertahan dari awal berdiri hingga sekarang dengan jangka waktu yang cukup panjang. Hal ini didukung dengan pernyataan Nuraini *et al.*, (2016) yaitu dengan adanya masalah krisis ekonomi dan inflasi, banyak berbagai jenis usaha yang tidak dapat bertahan dalam menghadapi masalah perekonomian tersebut. Akan tetapi, terdapat salah satu bagian usaha yang mampu bertahan yaitu sektor usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). Hal tersebut menjadi salah satu penyebab banyaknya berbagai jenis UMKM yang berdiri di Indonesia.

Terdapat berbagai jenis UMKM di Indonesia yang memproduksi dan memasarkan sendiri produk yang mereka hasilkan. Salah satu jenis UMKM yang

membuat sendiri produknya yang akan banyak dijumpai adalah UMKM yang bergerak dibidang pengolahan makanan. Usaha dibidang pengolahan makanan dan minuman merupakan salah satu jenis sektor industri yang memiliki potensi dan peluang yang cukup besar di Negara Indonesia. Salah satu provinsi di Indonesia dimana sektor perekonomiannya sebagian besar digerakkan oleh keterlibatan UMKM yaitu Provinsi Sumatera Barat. Pada Provinsi Sumatera Barat akan banyak kita temui berbagai jenis UMKM yang bergerak dibidang makanan khas daerah Minangkabau. Berdasarkan Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (2017) yaitu, tiga dari berbagai bidang usaha di Sumatera Barat yaitu bidang industri pengolahan, reparasi mobil motor serta bidang akomodasi dan penyediaan makan minum, jika dibandingkan dengan bidang usaha lainnya memiliki total jumlah yang lebih tinggi, yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 1.1**  
**Jumlah Usaha Berdasarkan Kategori Lapangan Usaha Tahun 2016**

<b>Lapangan Usaha</b>	<b>Jumlah (unit)</b>
Pertambangan dan penggalian	6.507
Industri pengolahan	87.393
Pengadaan listrik, gas, uap/air panas dan udara dingin	764
Pengelolaan air, pengelolaan air limbah, pengelolaan dan daur ulang sampah, dan aktivitas remediasi	1.099 5.866
Perdagangan besar dan eceran; reparasi dan perawatan mobil dan sepeda motor	269.781
Pengangkutan dan pergudangan	26.005
Penyediaan akomodasi dan penyediaan makan minum	114.620
Informasi dan komunikasi	13.762
Aktivitas keuangan dan asuransi	4.179
Real estat	12.355
Jasa perusahaan	9.399
Pendidikan	15.832

Aktivitas kesehatan manusia dan aktivitas sosial	7.681
Jasa lainnya	17.838

Sumber : Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (2017) (Data Diolah)

Usaha yang bergerak dibidang makanan khas daerah termasuk dalam salah satu jenis usaha penyediaan makanan. Salah satu makanan khas dari daerah Indonesia yang terkenal hingga ke manca negara yaitu berasal dari Provinsi Sumatera Barat. Makanan khas Minangkabau yang satu ini telah mendapatkan berbagai macam penghargaan, serta kelezatannya telah diakui oleh dunia. Makanan khas dari daerah Minangkabau ini adalah rendang. Rendang adalah masakan yang kaya akan bumbu dan rempah-rempah dengan rasa yang pedas. Pada saat sekarang ini bahan utama untuk membuat rendang tidak lagi hanya berasal dari daging sapi dan telur, melainkan telah diinovasi menjadi berbagai jenis rendang seperti rendang ayam, rendang paru, rendang jengkol dan berbagai jenis rendang lainnya. Rendang dimasak hingga menjadi kering dan berwarna hitam kecoklatan yang akan memakan waktu yang cukup lama. Kenikmatan dari masakan ini bukan hanya diakui oleh masyarakat di Indonesia, bahkan diakui oleh orang-orang dari berbagai belahan dunia. Seperti yang diberitakan oleh Liputan6.com (2017) bahwasannya rendang dinobatkan oleh CNN menjadi makanan terlezat di dunia yang mengalahkan makanan lainnya pada berbagai negara di dunia.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat rendang hendaknya dipilih dengan sebaik mungkin agar menghasilkan cita rasa yang baik. Begitu juga untuk membuat bumbu rendang, hendaknya menggunakan bahan-bahan yang segar serta dihaluskan dengan penggilingan secara tradisional. Langkah selanjutnya yaitu bumbu yang sudah dihaluskan direbus bersama dengan santan. Setelah rebusan tersebut

mengeluarkan minyak, barulah bahan utama daging atau yang lainnya seperti ayam, belut, jamur dan lainnya dimasukkan kedalam rebusan bumbu dan santan tersebut. Menggunakan api yang kecil ketika memasak rendang akan lebih baik dengan waktu yang dibutuhkan lebih kurang 5-6 jam. Hal tersebut bertujuan agar bumbu meresap dengan sempurna pada daging rendang. Untuk mengaduk rendang, lakukan secukupnya agar rendang tidak gosong. Memasak rendang memang membutuhkan waktu yang lama, akan tetapi hal tersebut sesuai dengan kelezatan dari rendang yang didapatkan (Liputan6.com, 2018).

Setiap usaha pada umumnya memiliki hal-hal yang menjadi kelebihan maupun kendala yang akan dihadapi dalam menjalankan usaha. Termasuk salah satunya UMKM rendang yang banyak ditemui di Kota Payakumbuh Provinsi Sumatera Barat. Kota Payakumbuh terkenal dengan olahan rendangnya yang nikmat. Oleh karena itu, salah satu daerah di Kota Payakumbuh dijuluki “Kampung Rendang” (Okezone.com, 2018). Kampung Rendang ini berada di Kecamatan Lampasi Tigo Nagari Kota Payakumbuh yang dibentuk oleh Dinas Koperasi Industri dan Perdagangan Kota Payakumbuh pada tahun 2015. Alasan pembentukan “Kampung Rendang” ini yaitu karena pada Kecamatan Lampasi Tigo Nagari Kota Payakumbuh merupakan pusat pembuatan rendang di Kota Payakumbuh, serta akan lebih banyak ditemui UMKM rendang pada Kecamatan Lamposi Tigo Nagari. Berikut ini jumlah usaha rendang dari berbagai Kecamatan di Kota Payakumbuh:

**Tabel 1.2**  
**Jumlah Usaha Rendang Berdasarkan Kecamatan di Kota Payakumbuh**

<b>Kecamatan</b>	<b>Jumlah (unit)</b>
Payakumbuh Barat	12
Payakumbuh Timur	7
Payakumbuh Utara	5
Payakumbuh Selatan	2
Lampasi Tigo Nagari	12
<b>Total</b>	<b>38</b>

*Sumber: KOPERINDAG (2017) (Data diolah)*

Berdasarkan hasil wawancara, pada umumnya usaha rendang yang dijalankan di Kota Payakumbuh ini merupakan usaha yang memiliki waktu beroperasi yang cukup lama dari awal usaha tersebut didirikan. Hal tersebut menjadi salah satu faktor yang menyebabkan para pemilik usaha rendang di Kota Payakumbuh menganggap perhatian terhadap pasar atau pelanggan menjadi hal yang penting. Akan tetapi, kebanyakan dari usaha rendang di Kota Payakumbuh tidak secara rutin atau berkala dalam mengukur kepuasan pelanggan terhadap produk yang ditawarkan. Mengukur kepuasan pelanggan menjadi salah satu indikator penting untuk melihat tingkat suatu usaha dalam berorientasi terhadap pasarnya. Dengan berorientasi terhadap pasar, berarti suatu usaha mempunyai komitmen untuk fokus pada tujuan dalam rangka memenuhi kebutuhan serta mencapai kepuasan pelanggan.

Suatu usaha yang berorientasi terhadap pasarnya berusaha untuk menghadapi berbagai tantangan secara kompetitif dengan berfokus pada pelanggan (Ramesh & Ramesh, 2014). Akan lebih baik apabila sebuah usaha memberi perhatian yang lebih terhadap pelanggan atau pasar yang mereka layani dengan merespon perubahan yang terjadi di pasar. Hal ini bertujuan untuk mempertahankan kelangsungan hidup suatu

usaha. Hal ini didukung oleh penelitian Jangl (2015) dimana suatu usaha yang berorientasi pasar merupakan cara bagi usaha tersebut untuk menarik pelanggan, mencapai keunggulan, serta akan berdampak terhadap kinerja yang lebih baik. *Market Orientation* (orientasi pasar) itu sendiri merupakan suatu organisasi yang melakukan pengelolaan yang berpusat pada pelanggan atau pasar, yang dibutuhkan dalam pemasaran internal dalam suatu organisasi (buku oleh Ahmed & Rafiq, 2013).

Dalam menghadapi perubahan lingkungan maupun tren di pasar, diperlukan bagi suatu usaha untuk melakukan proses pengawasan serta pembelajaran yang berkelanjutan. Kebanyakan usaha mikro, kecil dan menengah termasuk salah satu diantaranya UMKM rendang di Kota Payakumbuh menganggap proses pembelajaran serta pengetahuan baru menjadi hal yang tidak begitu diutamakan. Mayoritas para pemilik melakukan pembelajaran terhadap berjalannya usaha, akan tetapi tidak dilakukan secara berkelanjutan dan menyeluruh. Akibatnya, pengetahuan yang diperoleh dari pembelajaran tidak dimanfaatkan secara optimal, sehingga tidak memberikan dampak bagi perkembangan usaha.

*Organizational Learning* (pembelajaran organisasi) merupakan suatu cara yang dilakukan oleh suatu organisasi atau usaha, baik secara langsung maupun tidak langsung untuk memperoleh pengetahuan yang menguntungkan bagi organisasi atau usaha tersebut (buku oleh Dixon, 2017). Proses *organizational learning* sangat penting dan berguna untuk memperoleh pengetahuan serta keterampilan baru, yang berguna untuk menyesuaikan diri terhadap perubahan yang akan terus terjadi. Menurut Jimenez-jimenez & Sanz-valle (2011) pembelajaran yang dilakukan organisasi akan

membantu organisasi tersebut dalam melihat lingkungan usaha dengan lebih baik, serta mampu menyesuaikan dirinya terhadap perubahan yang terjadi. Suatu usaha yang melakukan proses pembelajaran, membuat usaha tersebut mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru yang berdampak baik terhadap kinerja usaha (Smith, 2014).

Perkembangan suatu usaha tidak hanya dipengaruhi oleh proses pembelajaran, tetapi juga dipengaruhi oleh faktor lain seperti *Human Capital* (modal manusia). *Human capital* adalah modal didalam diri yang dimiliki oleh seseorang dalam suatu organisasi atau usaha yang mampu meningkatkan daya cipta, keterampilan dan kreativitas mereka dalam menjalankan sebuah usaha (Fatoki, 2011). Berdasarkan buku oleh Cohen *et al.*, (2017) *human capital* merupakan pengetahuan atau kemampuan yang dimiliki oleh seseorang yang diperoleh melalui pendidikan formal maupun nonformal. *Human capital* juga memiliki keterkaitan dengan berbagai masalah yang dihadapi oleh usaha mikro, kecil dan menengah. Masalah pada UMKM yang umum dijumpai yaitu masalah dibidang keuangan dan manajerial atau pengelolaan dari pemilik usaha yang kurang baik. Berdasarkan Ahmad *et al.*, (2010) kebanyakan UMKM dikelola oleh perorangan yang memiliki sumber daya kurang, yang dapat dilihat dari beberapa faktor seperti pengetahuan, pendidikan, pengalaman, serta keterampilan yang dimiliki. *Human capital* yang dimiliki oleh pemilik usaha memberikan kontribusi yang cukup besar terhadap keberhasilan maupun kegagalan suatu usaha. Seorang pemilik usaha yang memiliki modal didalam dirinya berupa kemampuan yang baik dalam pengelolaan usaha, akan membantu usaha tersebut dalam

mencapai kinerja yang lebih baik dibandingkan dengan usaha lainnya (Akhtar & Arif, 2011).

Banyak dari usaha mikro, kecil dan menengah yang dikelola sendiri oleh pemilik usaha, dimana pemilik memberikan kontribusi yang sangat besar terhadap perkembangan usaha. Hal ini didukung dengan pernyataan Couto & Felcio (2014) yaitu *human capital* merupakan pengetahuan dan keterampilan yang lebih besar dimiliki oleh seseorang, dimana pengetahuan dan keterampilan tersebut dapat memberikan dampak yang baik bagi perkembangan usaha melalui pencapaian peluang serta produktivitas. Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui **“Pengaruh *Market Orientation*, *Organizational Learning* dan *Human Capital* terhadap *Organizational Performance* (Studi Kasus: UMKM Rendang Kota Payakumbuh)”**.

## 1.2 Rumusan Masalah

Masalah yang dikembangkan dalam penelitian ini adalah bagaimana hubungan antara *market orientation*, *organizational learning* dan *human capital* terhadap *organizational performance* pada UMKM rendang di Kota Payakumbuh, sehingga muncul rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh *market orientation* terhadap *organizational performance* pada UMKM rendang Kota Payakumbuh?
2. Bagaimana pengaruh *organizational learning* terhadap *organizational performance* pada UMKM rendang Kota Payakumbuh?

3. Bagaimana pengaruh *human capital* terhadap *organizational performance* pada UMKM rendang Kota Payakumbuh?

### 1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh *market orientation* terhadap *organizational performance* pada UMKM rendang Kota Payakumbuh.
2. Untuk mengetahui pengaruh *organizational learning* terhadap *organizational performance* pada UMKM rendang Kota Payakumbuh.
3. Untuk mengetahui pengaruh *human capital* terhadap *organizational performance* pada UMKM rendang Kota Payakumbuh.

### 1.4 Manfaat Penelitian

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan mampu memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang terkait, yaitu:

1. Manfaat akademis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dianggap layak sebagai acuan maupun pertimbangan pembaca untuk melakukan penelitian dimasa yang akan datang. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan manfaat dan solusi bagi Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh dalam pengembangan ilmu manajemen, khususnya konsentrasi kewirausahaan dalam melihat pengaruh *market orientation*, *organizational learning* dan *human capital* terhadap *organizational performance* pada usaha mikro, kecil dan menengah.

## 2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat membantu pemerintah daerah Kota Payakumbuh dalam pengembangan UMKM rendang yang ada di Kota Payakumbuh. Dengan adanya penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan pedoman bagi pemilik UMKM rendang di Kota Payakumbuh dalam pengembangan usahanya.

### 1.5 Sistematika Penulisan

Secara keseluruhan penelitian ini terdiri dari lima bab dengan sistematika sebagai berikut:

#### BAB I: Pendahuluan

Bab ini berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

#### BAB II: Tinjauan Literatur

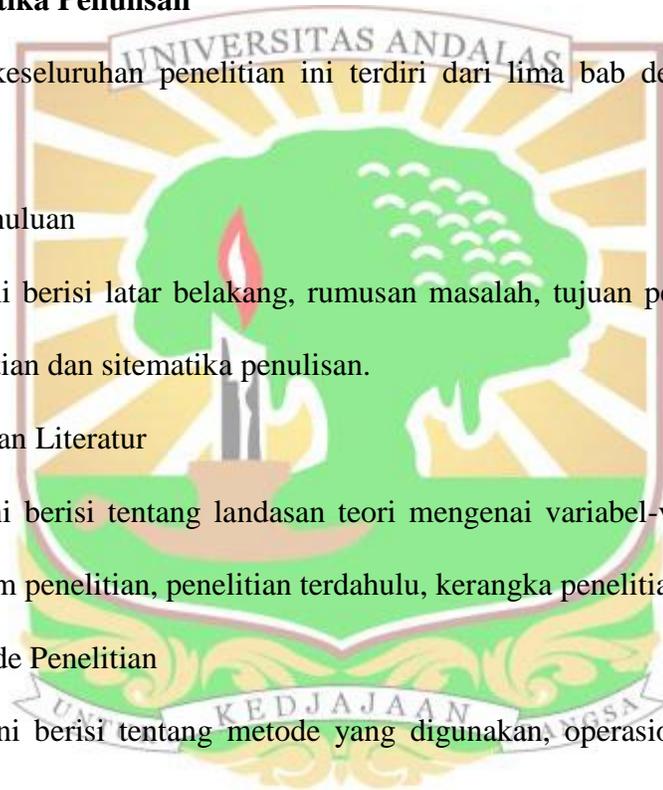
Bab ini berisi tentang landasan teori mengenai variabel-variabel yang ada didalam penelitian, penelitian terdahulu, kerangka penelitian dan hipotesis.

#### BAB III: Metode Penelitian

Bab ini berisi tentang metode yang digunakan, operasionalisasi variabel, populasi dan sampel, teknik pengumpulan data dan pengujian hipotesis.

#### BAB IV: Analisis Data dan Pembahasan

Bab ini berisi tentang karakteristik objek, karakteristik responden, karakteristik usaha, deskripsi variabel, pengujian instrument penelitian, uji asumsi klasik, analisis data dan pembahasan.



## BAB V: Penutupan

Bab ini berisi tentang kesimpulan, implikasi hasil penelitian, keterbatasan penelitian dan saran.

