

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kemenperin (2018) Sektor industri memiliki peran yang cukup besar dalam mendorong pertumbuhan ekonomi di Indonesia karena kemampuannya dalam menciptakan nilai tambah yang tinggi. Industri juga dapat membuka peluang untuk menciptakan dan memperluas lapangan pekerjaan sekaligus mengurangi angka pengangguran, yang berarti meningkatkan kesejahteraan serta mengurangi kemiskinan. Dengan jumlah tenaga kerja yang cukup besar di Indonesia (termasuk industri mikro, kecil, dan menengah), tenaga kerja sektor industri turut memberikan kontribusi sebesar 12-13% terhadap total tenaga kerja nasional. Indonesia memiliki potensi pasar yang besar untuk berbagai produk termasuk makanan dan minuman. Industri makanan dan minuman merupakan cabang industri yang secara umum mengalami tren pertumbuhan positif. Industri makanan di Indonesia memiliki peluang yang besar untuk terus tumbuh hal ini dikarenakan banyaknya hal-hal baru yang mampu ditambahkan untuk meningkatkan pertumbuhan industri makanan.

Sumatera Barat merupakan daerah sentra industri makanan yang berpotensi untuk dikembangkan. Hal tersebut juga didukung oleh Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 93/M-IND/PER/8/2010 yang berisi tentang Peta Panduan Pengembangan Industri Unggulan Provinsi Sumatera Barat, dimana terdapat 8 (delapan) daerah yang dijadikan lokasi pengembangan industri makanan, yaitu Kota Padang, Kota Bukittinggi, Kota Padang Panjang, Kabupaten Padang

Pariaman, Kota Solok, Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Lima Puluh Kota, dan Kota Payakumbuh.

Kabupaten Lima Puluh Kota adalah salah satu kabupaten yang ada di Sumatera Barata yang memiliki berbagai macam objek wisata, salah satu objek wisata yang menjadi primadona di kabupaten Lima Puluh Kota yaitu Lembah Harau. Lembah Harau terletak di kecamatan Harau kabupaten Lima Puluh Kota, harau merupakan objek wisata primadona karena tingginya minat masyarakat untuk berkunjung ke objek wisata tersebut, kunjungan tertinggi biasanya terjadi saat lebaran atau pada saat libur panjang sekolah. Pada saat ini tentunya kebutuhan akan makanan ataupun oleh-oleh tentu juga mengalami peningkatan. Sehingga untuk memenuhi kebutuhan tersebut industri makanan yang ada di kabupaten Lima Puluh Kota juga harus melakukan peningkatan baik kualitas produk maupun jumlah produk yang dihasilkan. Di sisi lain industri makanan dapat berkembang karena di tunjang oleh adanya jalan Lintas Sumbar-Riau sehingga orang yang menempuh perjalanan dari Sumbar ke Riau ataupun sebaliknya memiliki kemungkinan untuk membeli oleh-oleh di sepanjang jalan tersebut (Sumber : [website republika.co.id berita/nasional/daerah ribuan-wisatawan-kunjungi-lembah-harau-sumbar](http://website.republika.co.id/berita/nasional/daerah-ribuan-wisatawan-kunjungi-lembah-harau-sumbar)).

Kabupaten Agam memiliki sektor pariwisata yang merupakan salah satu sektor yang menjadi harapan untuk menggerakkan roda perekonomian, Kabupaten Agam akan memberi sentuhan lebih kepada sektor pariwisata. Beberapa lokasi wisata baru kini telah banyak muncul dan semakin ramai dikunjungi wisatawan baik lokal, dari luar Provinsi Sumbar maupun wisatawan asing. Salah satu potensi

wisata baru tersebut, yaitu tapian Danau Maninjau yang terletak di Kualo Jorong Kubu Nagari Sungai Batang Kecamatan Tanjung Raya. Lingkungan alam yang alami serta diapit oleh lahan persawahan dan beberapa kolam ikan sebagai tempat konservasi LIPI menambah nilai jual objek wisata tersebut lebih tinggi. Tentunya hal ini menjadi daya tarik sendiri bagi para pengunjung untuk menikmati perpaduan wisata yang berbeda dari tempat lain. Wisatawan yang datang ke tempat wisata ini tentu juga berkeinginan untuk menikmati makanan khas yang dimiliki oleh kabupaten agam dan pemerintah juga harus memperhatikan perkembangan industri makanan tersebut.

<http://agamkab.go.id/Agamkab/detailberita/7744/sektor-pariwisata-gerakkan-roda-perekonomian-kabupaten-agam.html> diakses pada tanggal 2 April 2019 pukul 11 55.

Kota Bukittinggi merupakan kota yang memiliki berbagai potensi perkembangan Bidang Kepariwisata ditetapkan sebagai potensi unggulan daerah Kota Bukittinggi adalah berangkat dari kondisi alam dan geografis Kota Bukittinggi itu sendiri. Kota bukittinggi saat ini mempunyai luas  $\pm 25.239 \text{ km}^2$  terletak ditengah-tengah Propinsi Sumatera Barat. Posisinya yang strategis merupakan segitiga perlintasan menuju ke utara , timur dan selatan Sumatera serta dikelilingi oleh tiga gunung, Merapi, Singgalang dan Sago seakan menjadi tonggak penyangga untuk memperkokoh Bukittinggi. Inilah yang menyebabkan Bukittinggi disebut juga sebagai “ Kota Tri Arga”.

Bukittinggi ditetapkan sebagai kota Wisata dan sekaligus Kota Tujuan Wisata Propinsi Sumatera Barat pada tanggal 11 Maret 1984 Bukittinggi dicanangkan

sebagai Kota Wisata dan Daerah Tujuan Wisata Utama di Sumatera Barat. Dan pada bulan Oktober 1987 ditetapkan sebagai daerah Pengembangan Pariwisata Propinsi Sumatera Barat dengan Perda Nomor : 25 tahun 1987.

Sebagai kota wisata Bukittinggi tentu memiliki industri makanan yang memproduksi makanan khas atau oleh-oleh yang nantinya akan dijadikan pengunjung sebagai tempat membeli oleh-oleh untuk dibawa ke tempat asalnya. Berdasarkan survey awal yang peneliti lakukan terdapat 13 industri makanan atau pusat oleh-oleh yang memiliki produk olahan sendiri dan memasarkan langsung produknya sendiri di berbagai macam tempat di Kota Bukittinggi (Sumber : <http://www.bukittinggikota.go.id/profil/potensi> diakses pada 2 April 2019 pukul 11.20)

Kota Payakumbuh selama ini menjadikan industri makanan sebagai usaha yang banyak digeluti oleh masyarakat karena mampu meningkatkan taraf perekonomian keluarga. Selain itu bahan baku untuk industri makanan di kota Payakumbuh juga mudah didapatkan. Sebagian besar pengusaha industri makanan telah memiliki keberhasilan yang tinggi dalam menjalankan usahanya, sehingga d menumbuhkan minat masyarakat untuk menjadikan industri makanan untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Akhir-akhir ini Kota Payakumbuh menunjukkan minat yang serius untuk menjadikan Kota Payakumbuh sebagai kota Rendang di Sumatera Barat, dan mempopularkan brand 'Payakumbuh City of Randang'. Saat ini kota Payakumbuh memiliki rata-rata yang tinggi dalam menghasilkan rendang dan total produksi melebihi 1 ton per hari. "Rata – rata setiap IKM yang ada di Payakumbuh memproduksi 31 kilogram rendang per hari, kalau dikalkulasikan seluruh IKM bisa produksi 1.147 kilogram per hari, lebih

dari 1 ton. Produksi yang cukup besar tersebut membuat Kota Payakumbuh pantas menyandang predikat sebagai kota rendang. Bahan dasar pembuatan rendang yaitu daging sapi juga tersedia di Payakumbuh, karena ada peternakan sapi, serta peternakan milik pemerintah di Padang Mengatas, dan adanya rumah potong hewan yang memadai. Payakumbuh sudah merupakan salah satu daerah tujuan wisata Sumbar, karena posisinya yang berada di jalur Padang – Pekanbaru, dan dekat pula dengan kota wisata Bukittinggi, sehingga pengembangan industri rendang diyakini bakal berjalan dengan baik. (Sumber : <https://sumatra.bisnis.com/read/20181218/534/870692/pemkot-payakumbuh-seriusi-ingin-jadi-pusat-industri-rendang> diakses pada 2 april 2019 pukul 10.45).

Berdasarkan *Survey* Pendahuluan, (2018) ditemukan bahwa industri makanan di kabupaten Lima Puluh Kota, kabupaten Agam, kota Bukittinggi dan kota Payakumbuh terkendala karena beberapa permasalahan yang banyak terjadi pada industri makanan diantaranya adalah sulitnya untuk melaksanakan prosedur pengurusan izin usaha. Permasalahan yang banyak dikeluhkan oleh pengusaha adalah prosedur yang rumit dan sulit untuk dipahami oleh pemilik usaha dalam mengurus izin usaha tersebut dan banyak pengusaha yang menyatakan bahwa dalam mengurus perizinan usaha mereka banyak yang terhambat dan terkendala dalam prosedur pengurusan perizinan usaha. Selain masalah tersebut terdapat masalah lain yang dialami oleh banyak industri makanan yaitu sulitnya untuk melakukan inovasi produk. Apalagi pada produk sanjai yang merupakan produk yang paling banyak di hasilkan dan merupakan produk utama pada usaha ini. Inovasi pada produk sanjai sangat sulit dilakukan karena yang namanya sanjai

dari dahulu sampai sekarang masih memiliki bentuk dan rasa yang tidak mengalami perubahan. Inovasi ini sulit dilakukan karena image atau pandangan masyarakat yang tertanam pada produk sanjai sudah begitu melekat jadi apabila dilakukan inovasi produknya maka produk tersebut kurang laku dan sulit untuk diterima oleh masyarakat. Permasalahan ini juga terjadi dengan produk lainnya yang dihasilkan oleh industri makanan yang ada di kabupaten Lima Puluh Kota, kabupaten Agam, kota Bukittinggi dan kota Payakumbuh.

*Survey* Pendahuluan,( 2018) salah satu kendala di industri makanan adalah pencatatan keuangan yang tidak terorganisir dengan baik. Pemilik industri makanan tidak menunjuk karyawan untuk mengelola keuangan industri. Biasanya pencatatan keuangan atau pengelolaan keuangan dilakukan oleh pemimpin atau pemilik dari industri makanan tersebut, sehingga pencatatan keuangan tidak tercatat dengan jelas, bahkan uang masuk dan uang keluar tidak tertata dengan rapi, untung ataupun rugi perusahaan tidak menentu karena pemakaian uang pribadi dan uang usaha yang tercampur. Ketika pemilik disarankan agar membuat pembukuan yang jelas dan terorganisir banyak di antara mereka beralasan bahwa pembukuan itu terlalu rumit karena usaha tersebut merupakan usaha perseorangan dan uasaha keluarga sehingga tidak memerlukan pembukuan yang jelas.

Widiartanto & Suhadak (2013) menjelaskan Kinerja perusahaan adalah parameter yang digunakan untuk mengukur tingkat keberhasilan organisasi, yang diukur secara berkala. Hasil pengukuran ini dianggap sebagai nilai pengukuran setiap kegiatan yang diatur dan dilaksanakan dan berguna untuk menentukan strategi yang cocok untuk diimplementasikan dan dikembangkan.

Kinerja perusahaan akan terlihat dengan perkembangan yang mampu di capai oleh suatu perusahaan sehingga mampu untuk terus bersaing.

Gunday et al. (2011) berpendapat bahwa inovasi merupakan komponen penting yang harus dilakukan oleh perusahaan agar bisa terus bersaing dengan perusahaan lainnya. Tanpa adanya inovasi pada produk yang dihasilkan oleh suatu perusahaan maka ia akan kesulitan untuk menandingi perusahaan lain yang mau melakukan inovasi pada produk yang mereka hasilkan. Inovasi produk dideskriptifkan sebagai pengenalan produk atau layanan baru yang disediakan oleh suatu perusahaan atau penambahan nilai secara signifikan terhadap produk yang telah dihasilkan sebelumnya, baik itu nilai waktu, atau perbaikan yang signifikan terhadap kualitas produk. Inovasi produk yang dilakukan akan mempengaruhi bagaimana penghasilan perusahaan kedepannya. Apabila inovasi produk banyak dilakukan tentunya konsumen dapat menikmati produk industri makanan dengan berbagai varian rasa sesuai dengan yang mereka inginkan.

Widodo, (2013) Industri harus selalau melakukan inovasi baik itu pada produk maupun pada organisasi mereka sendiri karena kemajuan yang diperoleh industri ini tidak lepas dari inovasi yang dilakukan oleh perusahaan tersebut. Tanpa adanya inovasi akan sulit bagi perusahaan untuk terus bertahan dalam pesatnya persaingan. Inovasi produk yang dilakukan adalah dengan menghasilkan berbagai model/kreasi gaya pada hasil industri. Inovasi organisasi dapat dilakukan dengan menerapkan perubahan dalam tata cara yang ada dalam organisasi agar kedepannya menjadi lebih baik. Inovasi secara umum berpengaruh signifikan

terhadap kinerja. Semakin baik Inovasi maka hal ini akan berdampak positif pada peningkatan Kinerja perusahaan.

Jenny Mari'a Ruiz-Jime'nez (2013) Menjelaskan bahwa Gabungan Kemampuan dan Pengetahuan merupakan kemampuan seseorang untuk menerima dan mengintegrasikan informasi yang sering dibagikan kepada teman kerja di dalam organisasi. Informasi yang diperoleh dari teman kerja tersebut dapat membantu mereka dalam meningkatkan pengetahuan mereka, yang mana pengetahuan ini akan mampu meningkatkan inovasi yang akan dilakukan oleh perusahaan dan juga bisa meningkatkan kinerja perusahaan. Berbagi pengetahuan pada industri makanan ini sudah biasa dilakukan oleh karyawan, ketika bekerja mereka terbiasa menceritakan pengalaman mereka untuk bisa dimanfaatkan oleh orang lain.

Untuk itu penulis bermaksud melakukan penelitian dengan judul:  
**“KETERKAITAN INOVASI ORGANISASI, INOVASI PRODUK, KNOWLEDGE COMBINATION CAPABILITY DAN KINERJA PERUSAHAAN PADA INDUSTRI MAKANAN DI KABUPATEN LIMA PULUH KOTA KABUPATEN AGAM KOTA BUKITTINGGI DAN KOTA PAYA KUMBUH”**

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh Inovasi organisasi terhadap Kinerja perusahaan?
2. Bagaimana pengaruh Inovasi Produk terhadap Kinerja Perusahaan?
3. Bagaimana pengaruh *Knowledge Combination Capability* terhadap Kinerja perusahaan?

4. Bagaimana pengaruh *Knowledge Combination Capability* terhadap Inovasi produk?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka peneliti menetapkan tujuan dari penelitian yaitu sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh Inovasi organisasi terhadap Kinerja perusahaan.
2. Untuk mengetahui pengaruh Inovasi produk terhadap Kinerja perusahaan.
3. Untuk mengetahui pengaruh *Knowledge Combination Capability* terhadap Kinerja perusahaan.
4. Untuk mengetahui pengaruh *Knowledge Combination Capability* terhadap Inovasi produk.

### 1.4 Manfaat Penelitian

Diharapkan nantinya penelitian ini dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis dan memberikan informasi kepada pembaca mengenai pengaruh inovasi produk dan inovasi organisasi terhadap kinerja industri makanan sehingga dapat menambah pengetahuan masyarakat mengenai inovasi yang tepat untuk usaha yang digelutinya. Meningkatkan rasa percaya diri penulis dalam memecahkan suatu permasalahan sehingga apabila menemukan masalah yang lain akan lebih mudah mengatasinya. Melatih peneliti dalam melaksanakan penelitian agar bertanggung jawab karena setiap penelitian harus dapat dipertanggung

jawabkan kebenaran dari hasil penelitian tersebut, agar hasilnya bermanfaat bagi orang lain yang membacanya.

### **1.5 Sistematika Penulisan**

Untuk memahami skripsi ini lebih lanjut, maka penulis mengelompokkan menjadi beberapa sub bab dengan sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN berisi tentang latar belakang dari penelitian, rumusan masalah yang ingin diteliti, tujuan yang nantinya akan dicapai dalam penelitian, manfaat yang diperoleh setelah penelitian, ruang lingkup penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II LITERATUR REVIEW berisi teori yang berupa pengertian dan definisi yang diambil dari kutipan buku yang berkaitan dengan penyusunan tugas metodologi penelitian ini serta beberapa literatur review yang berhubungan dengan penelitian.

BAB III METODE PENELITIAN berisi tentang waktu penelitian, cara kerja dan metode penelitian yang dilakukan.

BAB IV PEMBAHASAN berisi tentang pembahasan masalah yang diteliti dalam penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN berisi tentang isi ringkas dari tugas metodologi penelitian ini dan kritik serta saran yang diberikan penulis.

DAFTAR PUSTAKA berisi tentang sumber-sumber yang dijadikan sebagai referensi oleh penulis.

LAMPIRAN berisi tentang hal-hal yang dilampirkan oleh penulis seperti kusioner dan hasil pengolahan data menggunakan aplikasi komputer.

