

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Pemerintah Indonesia berupaya untuk meningkatkan perekonomian negara agar menjadi lebih baik. Sektor ekonomi kreatif dapat menjadi kekuatan bagi perekonomian Indonesia. Ini dapat dilihat dari kontribusi ekonomi kreatif terhadap Perekonomian Nasional, Produk Domestik Bruto (PDB) dan nilai ekspor. Hal ini didukung oleh Kepala Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf), Triawan Munaf yang mengatakan ekonomi kreatif semakin diminati dan memiliki potensi yang cukup menjanjikan. PDB Ekonomi Kreatif pada tahun 2016 sudah mencapai 922,59 triliun dan diproyeksikan telah melampaui 1000 Triliun pada tahun 2017 dan meningkat mendekati 1.102 Triliun pada tahun 2018. Pada tahun 2016, kontribusi Ekonomi Kreatif terhadap perekonomian nasional sebesar 7,44%. Untuk nilai ekspor ekonomi kreatif Indonesia pada tahun 2016 mencapai US\$20 miliar atau sebesar 13,77 dari total ekspor Indonesia. Mengalami peningkatan sebesar 3,23% dari tahun 2015 diman nilai ekspor ekonomi kreatif sebesar US\$19,3 miliar. ([www.bekraf.go.id](http://www.bekraf.go.id))

Dari 16 subsektor ekonomi kreatif yang terdiri dari aplikasi dan *game developer*, arsitektur, desain interior, desain komunikasi visual, desain produk, *fashion*, film animasi dan video, fotografi, kriya, kuliner, musik, penerbitan, periklanan, seni pertunjukan, seni rupa, televisi dan radio. Badan Ekonomi Kreatif

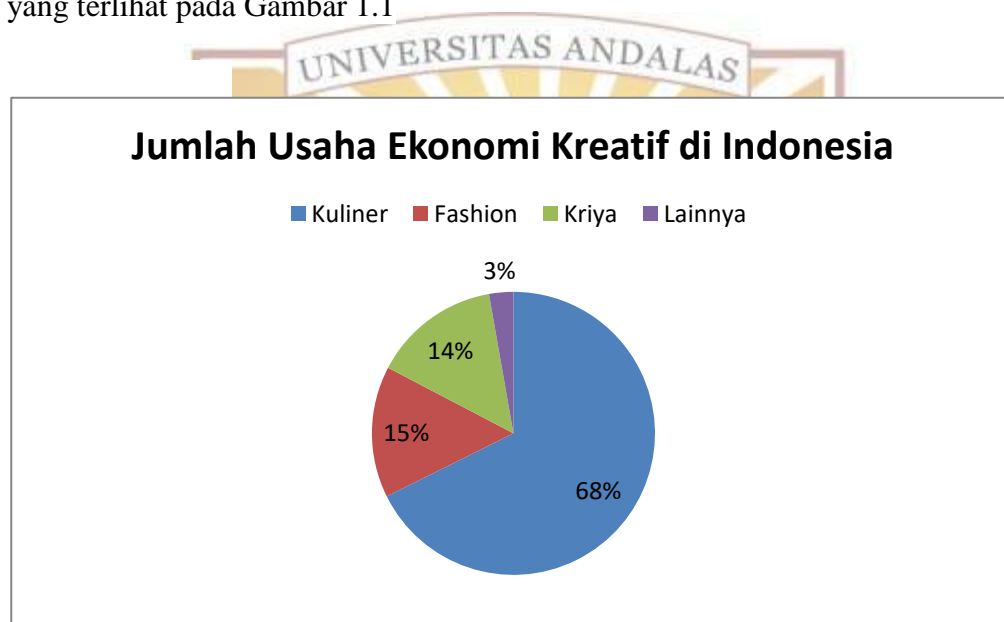
(Bekraf) menyebutkan bahwa tiga subsektor ekonomi kreatif dengan pendapatan tertinggi tahun 2016 yaitu kuliner (41,69%) *fashion* (18,15%) dan kriya (15,70%). Sejak dibentuknya Badan Ekonomi Kreatif pada tahun 2014, sektor kuliner adalah sektor yang paling banyak diminati oleh pelaku usaha dan sebagai penyumbang Produk Domestik Bruto terbanyak dibanding dengan sektor ekonomi kreatif lainnya.

**Tabel 1.1 Persentase Sumber Pertumbuhan PDB Ekonomi Kreatif Tahun 2014-2016 menurut Subsektor**

Tipe Nilai	Subsektor	Tahun		
		2014	2015	2016
	Aplikasi dan Game Developer	0,10	0,09	0,14
	Arsitektur	0,14	0,14	0,13
	Desain Interior	0,01	0,01	0,01
	Desain Komunikasi Visual	0	0,01	0,01
	Desain Produk	0,01	0,01	0,02
	Fashion	0,75	0,5	0,72
	Film, Animasi, dan Video	0,01	0,01	0,01
	Fotografi	0,02	0,03	0,03
	Kriya	0,56	0,69	0,34
	<b>Kuliner</b>	<b>2,16</b>	<b>1,71</b>	<b>2,16</b>
	Musik	0,03	0,03	0,03
	Penerbitan	0,24	0,28	0,21
	Periklanan	0,07	0,05	0,05
	Seni Pertunjukan	0,02	0,02	0,02
	Seni Rupa	0	0,01	0,01
	Televisi dan Radio	0,9	0,69	0,88
<b>PDB Ekonomi Kreatif</b>		<b>5,19</b>	<b>4,41</b>	<b>4,95</b>

Sumber : [www.bekraf.go.id](http://www.bekraf.go.id)

Berdasarkan data Badan Ekonomi Kreatif dari awal pembentukan yaitu tahun 2014 sampai dengan tahun 2016, terlihat bahwa subsektor kuliner adalah penyumbang terbesar PDB (Produk Domestik Bruto) dibandingkan subsektor lainnya. Selain itu, subsektor kuliner juga merupakan usaha yang paling banyak diminati oleh masyarakat, terlihat dari jumlah usaha ekonomi kreatif di Indonesia yang terlihat pada Gambar 1.1



Data dari [www.bekraf.go.id](http://www.bekraf.go.id)

Usaha di bidang kuliner saat ini berkembang dengan sangat pesat, mulai dari makanan tradisional maupun makanan kekinian. Hal ini didukung dengan adanya pernyataan dari media online Republika (2018) bahwa Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) menilai usaha kuliner Indonesia saat ini lebih berkembang dari sebelumnya. Bekraf pun terus mendorong berbagai usaha kuliner di berbagai daerah berkembang untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Menurut

Emilia, Kopi Kintamani dari Bali, Kopi Arabika dari Flores yang dikenal dengan bajawa, dan Rendang Payakumbuh dari Sumatra Barat sangat potensial menjadi andalan kuliner Indonesia. Ketiganya memiliki ciri-ciri atau kualitas yang tidak ada di daerah lain. Rendang Payakumbuh, Kopi Kintamani, dan Kopi Bajawa menjadi tiga kuliner khas yang menjadi andalan Indonesia menjelang pemberlakuan Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) (Republika.co.id).

Sumatera Barat adalah salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki kekayaan kuliner yang beragam dan terkenal, seperti Nasi Padang, Aneka Gulai, Bubur Kambium, Rendang dan masih banyak lagi. Setiap masakan tersebut memiliki rasa dan keunikan tersendiri. Salah satu kuliner yang paling digemari masyarakat adalah rendang. Rendang merupakan salah satu kuliner Minangkabau yang kelezatannya sudah diakui dunia. Ini dapat dibuktikan dengan survei yang dilakukan oleh Cable News Network (CNN) pada tahun 2011 dan 2017, rendang terpilih sebagai makanan paling enak di dunia berdasarkan pilihan pembaca. Rendang biasanya terbuat dari daging sapi dengan bumbu khusus yang mengandung banyak santan. Dahulu, masyarakat Minangkabau membuat rendang dengan sedemikian rupa sehingga bisa disimpan selama perjalanan panjang. Umur simpan rendang yang panjang dianggap karena rempah-rempah yang digunakan selama proses memasak. Pada awalnya, bahan utama rendang adalah daging sapi karena banyaknya sapi di Sumatera Barat. Namun, orang saat ini bisa temukan rendang dengan berbagai jenis daging, termasuk ayam. Kata rendang berasal dari kata merandang yang berarti "perlahan" karena membutuhkan waktu lama untuk

menyelesaikan proses memasak. Proses memasak rendang yang panjang memiliki filosofi tersendiri tentang kesabaran, kebijaksanaan, dan ketulusan. Pilihan daging sapi, campuran bumbu, kontrol panas, durasi memasak, dan teknik mengaduk mempengaruhi rasa rendang. Secara tradisional, rendang disajikan selama acara-acara khusus dan untuk orang-orang istimewa. (Nurmufida, 2017)

Setiap daerah di Sumatera Barat menghasilkan rendang dengan bentuk dan citarasa yang berbeda. Payakumbuh adalah salah satu daerah penghasil rendang terbaik di Indonesia. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistika (BPS) Kota Payakumbuh tahun 2016, sektor olahan makanan adalah salah satu sektor yang banyak berkontribusi terhadap perekonomian daerah dan menyerap tenaga kerja dengan jumlah yang banyak.

**Tabel 1.2 Jumlah Usaha dan Tenaga Kerja menurut Sektor Ekonomi di Kota Payakumbuh, 2016**

Sektor Ekonomi	Jumlah Usaha		Tenaga Kerja	
	Jumlah	Persentase	Jumlah	Persentase
Pertambangan, energi, pengelolaan air dan limbah	105	0,53	566	1,26
Industri Pengolahan	13.055	15,49	7.612	16,94
Konstruksi	209	1,06	2.711	6,03
Perdagangan Besar dan Eceran; Reparasi dan perawatan mobil dan sepeda motor	8.265	41,9	14.007	31,18
Pengangkutan dan Pergudangan	618	3,13	811	1,81
Penyediaan Akomodasi dan penyediaan makan minum	4.035	20,45	6.380	14,2
Informasi dan Komunikasi	434	2,2	644	1,43
Aktivitas Keuangan dan Asuransi	198	1	2.579	5,74



Real Estate	759	3,85	901	2,01
Jasa Perusahaan	373	1,89	965	2,15
Pendidikan	504	2,55	5.053	11,25
Aktivitas Kesehatan Manusia dan Aktivitas Sosial	256	1,3	1.417	3,15
Jasa lainnya	916	4,64	1.282	2,85
<b>Total</b>	<b>19,727</b>	<b>100</b>	<b>44,928</b>	<b>100</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik (BPS) (2016)

Pemerintah Kota Payakumbuh memiliki visi untuk menjadikan Payakumbuh menjadi Kota Rendang, dapat dilihat dari banyaknya usaha rendang yang mulai berkembang bahkan hingga keluar Negeri. Hal ini membuktikan bahwa Rendang Payakumbuh memiliki kualitas dan cita rasa yang baik sehingga dapat menjadi produk unggulan untuk Kota Payakumbuh dalam meningkatkan perekonomiannya.

Dalam upaya meningkatkan penjualan dan dapat bersaing di pasar, usaha Rendang harus terus meningkatkan kinerja bisnisnya. Banyak faktor yang mempengaruhi kinerja bisnis dalam sebuah perusahaan, beberapa diantaranya adalah budaya organisasi, kreativitas dan inovasi. Budaya organisasi sangat mempengaruhi munculnya kreativitas dan inovasi dalam suatu organisasi. Dengan adanya budaya yang mendukung terciptanya kreativitas dan inovasi, ini akan berdampak baik bagi kinerja organisasi.

Dalam menciptakan lingkungan usaha yang kreatif dan inovatif dibutuhkan budaya organisasi yang kuat dalam Usaha Rendang. Budaya yang kuat akan dapat membentuk perilaku anggota dalam organisasi sehingga akan memudahkan bagi pemilik untuk mencapai tujuan dalam memajukan bisnisnya. Dari hasil survey pendahuluan tahun 2019 pada usaha Rendang Usmai, pemilik memberikan bonus

kepada karyawannya berupa rendang daging setiap bulan dan pada hari-hari tertentu. Ini merupakan sebuah kebiasaan untuk menjaga loyalitas dan semangat karyawan dalam bekerja. Sehingga diharapkan karyawan nantinya akan lebih produktif dan lebih berkontribusi terhadap kemajuan usaha. Ini merupakan suatu kebiasaan dari pemilik usaha agar membangun loyalitas dari karyawannya. Selain itu, ada sebuah kebiasaan pada beberapa usaha rendang seperti Randang Mak Yus, Rendang Erika, Rendang Riry, dan Rendang Gadih kepada pelanggannya yaitu meminta pendapat pelanggan mengenai produk yang mereka beli. Ini bertujuan untuk mengevaluasi sekaligus menilai kinerja pada usaha yang dijalani. Jadi, budaya organisasi ini dibentuk melalui internal organisasi dan eksternal organisasi.

Bisnis yang bertahan di pasar adalah bisnis yang mengandung kreativitas. Bisa dikatakan bahwa kreativitas adalah salah satu modal paling penting untuk dapat menguasai pasar dan menjangkau kinerja organisasi. Dengan adanya kreativitas yang tumbuh dalam organisasi, ini akan berdampak baik pada keberlangsungan hidup organisasi yang bersangkutan. Kreativitas adalah jantung bagi organisasi, jika tidak ada kreativitas lagi di dalam organisasi maka organisasi tersebut akan hilang dengan sendirinya. Bisa dikatakan bahwa kreativitas adalah cikal bakalnya inovasi.

Inovasi berkaitan dengan ide kreatif yang berhasil diwujudkan. Pernyataan ini didukung oleh Robins & Coulter (2002) yang mengatakan bahwa inovasi adalah hasil dari proses kreatif yang diolah menjadi produk atau metode kerja yang berguna. Oleh karena itu, organisasi yang inovatif dicirikan dengan kemampuan

menyalurkan kreativitasnya menjadi hasil yang berguna. Jika biasanya rendang hanya diproduksi dalam bentuk daging sapi, sekarang rendang sudah diproduksi dengan olahan bahan lainnya seperti jengkol, nangka, jamur, telur, paru, kerang, ikan tongkol, hati, bebek dan lain-lain. Ini menjadi sebuah inovasi dalam usaha kuliner khususnya rendang. Sangat banyak variasi rendang yang dapat ditawarkan kepada konsumen. Meskipun banyak jenis rendang yang ditawarkan, namun masyarakat menempatkan rendang daging dan rendang telur di pilihan pertama mereka. Hal ini berdasarkan hasil survei pendahuluan dari beberapa usaha rendang di Kota Payakumbuh pada tahun 2019.

Kreativitas dan inovasi tidak dapat dipisahkan karena adanya inovasi berasal dari munculnya kreativitas. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), inovasi adalah pemasukan atau pengenalan hal-hal yg baru, penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya (gagasan, metode, atau alat).

Kinerja menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah sesuatu yang dicapai, prestasi yang diperlihatkan, dan kemampuan kerja. Kinerja digunakan sebagai ukuran untuk mencapai hasil tertentu dalam menjalankan suatu usaha. Penilaian kinerja pada dasarnya merupakan faktor utama guna mengembangkan suatu organisasi secara efektif dan efisien, karena adanya kebijakan atau program yang lebih baik atas sumber daya manusia yang ada dalam organisasi. Kinerja pada Usaha Rendang di Payakumbuh tergolong belum merata. Ada beberapa Usaha Rendang di Kota Payakumbuh yang memiliki kinerja yang



baik dan ada beberapa Usaha Rendang yang memiliki kinerja yang kurang baik. Padahal kebanyakan usaha rendang memiliki inovasi dalam setiap usahanya.

Meskipun kinerja pada usaha-usaha rendang yang ada di Kota Payakumbuh belum optimal secara keseluruhan, namun Rendang Payakumbuh sangat terkenal dan diminati oleh masyarakat Indonesia. Namun, diperlukan upaya yang maksimal dalam menunjang kinerja UKM Rendang secara keseluruhan agar menjadi lebih baik.

Untuk itu, berdasarkan permasalahan dari keterangan di atas, penulis tertarik untuk meneliti permasalahan di atas dengan judul **“Pengaruh Budaya Organisasi, Kreativitas Organisasi, dan Inovasi terhadap Kinerja pada usaha Rendang di Kota Payakumbuh”**.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka dapat disusun rumusan masalah penelitian sebagai berikut :

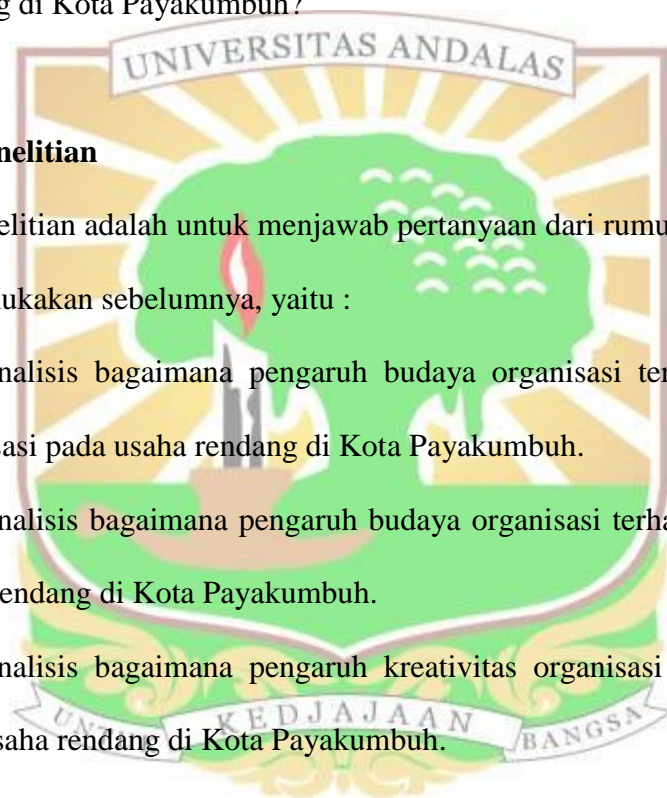
1. Bagaimana pengaruh budaya organisasi terhadap kreativitas organisasi pada usaha rendang di Kota Payakumbuh?
2. Bagaimana pengaruh budaya organisasi terhadap inovasi pada usaha rendang di Kota Payakumbuh?
3. Bagaimana pengaruh kreativitas organisasi terhadap inovasi pada usaha rendang di Kota Payakumbuh?

4. Bagaimana pengaruh kreativitas organisasi terhadap kinerja UKM pada usaha rendang di Kota Payakumbuh?
5. Bagaimana pengaruh inovasi terhadap kinerja UKM pada usaha rendang di Kota Payakumbuh?
6. Bagaimana pengaruh budaya organisasi terhadap kinerja UKM pada usaha rendang di Kota Payakumbuh?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dikemukakan sebelumnya, yaitu :

1. Menganalisis bagaimana pengaruh budaya organisasi terhadap kreativitas organisasi pada usaha rendang di Kota Payakumbuh.
2. Menganalisis bagaimana pengaruh budaya organisasi terhadap inovasi pada usaha rendang di Kota Payakumbuh.
3. Menganalisis bagaimana pengaruh kreativitas organisasi terhadap inovasi pada usaha rendang di Kota Payakumbuh.
4. Menganalisis bagaimana pengaruh kreativitas organisasi terhadap kinerja UKM pada usaha rendang di Kota Payakumbuh.
5. Menganalisis bagaimana pengaruh inovasi terhadap kinerja UKM pada usaha rendang di Kota Payakumbuh.
6. Menganalisis bagaimana pengaruh budaya organisasi terhadap kinerja UKM pada usaha rendang di Kota Payakumbuh.



#### 1.4 Manfaat Penelitian

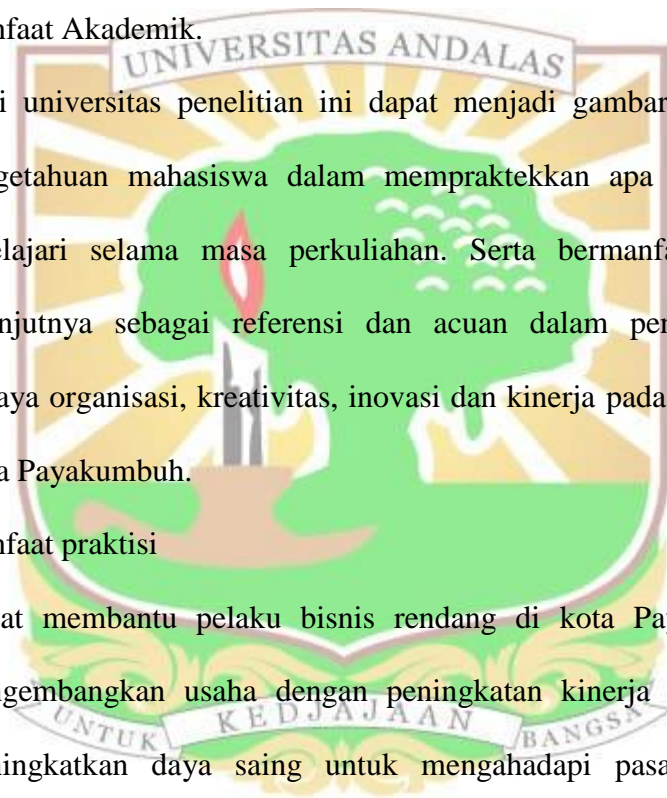
Manfaat dan kegunaan dari penelitian yang penulis lakukan adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Akademik.

Bagi universitas penelitian ini dapat menjadi gambaran seberapa jauh pengetahuan mahasiswa dalam mempraktekkan apa saja yang sudah dipelajari selama masa perkuliahan. Serta bermanfaat bagi peneliti selanjutnya sebagai referensi dan acuan dalam penelitian pengaruh budaya organisasi, kreativitas, inovasi dan kinerja pada usaha rendang di Kota Payakumbuh.

2. Manfaat praktisi

Dapat membantu pelaku bisnis rendang di kota Payakumbuh dalam mengembangkan usaha dengan peningkatan kinerja sehingga mampu meningkatkan daya saing untuk menghadapi pasar yang semakin kompleks. Serta dapat menjadi acuan bagi pemerintah dalam membuat program-program yang dapat meningkatkan minat seseorang dalam berwirausaha.



## 1.5 Sistematika Penulisan

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

### **BAB I : PENDAHULUAN**

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

### **BAB II : TINJAUAN LITERATUR**

Bab kedua menguraikan tentang teori yang berhubungan dengan budaya organisasi, kreativitas organisasi, inovasi dan kinerja dan kinerja pada usaha rendang di Kota Payakumbuh serta yang mendukung pembahasan dari penelitian yang dilakukan, yang berguna dalam memecahkan masalah yang akan dibahas.

### **BAB III : METODE PENELITIAN**

Bab ini merupakan bab yang menjelaskan tentang objek penelitian, waktu dan tempat penelitian, populasi dan sampel, metode pengumpulan data, jenis dan sumber data serta analisis data.

### **BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dalam bab empat ini penulis melakukan pembahasan mengenai pengaruh budaya organisasi, kreativitas organisasi, inovasi terhadap kinerja pada usaha rendang di Kota Payakumbuh.

## **BAB V : PENUTUP**

Bab kelima ini berisi tentang kesimpulan dan saran mengenai pengaruh budaya organisasi, kreativitas organisasi, inovasi terhadap kinerja pada usaha rendang di Kota Payakumbuh.

