

Peran Manajemen Sumber Daya Manusia dalam Meningkatkan Daya Saing Industri Kuliner di Bali

I Wayan Eka Sudarmawan ^{1*}, I Made Hadi Purnantara ², Kadek Wira Adi Saputra ³

¹⁻³ Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Indonesia

Email ; ekasdr@ipb-intl.ac.id ^{1*}, hadipurnantara@ipb-intl.ac.id ², wiraadisaputra@gmail.com ³

Abstract, *The Balinese culinary industry, which is the backbone of the regional economy, faces various problems that hinder its competitiveness, such as a lack of human resource skills, low service quality, and limited product innovation. Increasingly fierce competition from local and international business actors exacerbates this problem. High employee turnover rates are also a constraint, resulting in the loss of expertise and training investments. The situation is worsened by a lack of understanding of the importance of effective and efficient human resource management (HRM) in managing quality human resources. Therefore, this research is important to conduct in order to find appropriate and efficient HRM strategies to improve the competitiveness of the Balinese culinary industry. This research uses a qualitative approach with a case study method, involving in-depth interviews with culinary business actors in Bali, document analysis, and field observations. The research is expected to provide recommendations for broad human resource (HR) strategies, which include employee training and development as well as efficient recruitment and selection systems, and the development of a positive and innovative work culture. These recommendations aim to improve the quality of human resources, increase productivity, and ultimately increase the competitiveness of the Balinese culinary industry in domestic and international markets.*

Keywords: *Competitiveness, Balinese Culinary Industry, Human Resource Management*

Abstrak, Industri kuliner Bali, yang menjadi tulang punggung perekonomian daerah, menghadapi berbagai permasalahan yang menghambat daya saingnya, seperti kurangnya keterampilan SDM, rendahnya kualitas pelayanan, dan terbatasnya inovasi produk. Persaingan yang semakin ketat dari pelaku bisnis lokal dan internasional memperparah masalah ini. Tingkat *turnover* karyawan yang tinggi juga menjadi kendala, mengakibatkan hilangnya keahlian dan investasi pelatihan. Situasi menjadi lebih buruk karena kurangnya pemahaman akan pentingnya manajemen sumber daya manusia (MSDM) yang efektif dan efisien dalam mengelola sumber daya manusia yang berkualitas. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk dilakukan untuk menemukan strategi MSDM yang tepat dan efisien untuk meningkatkan daya saing industri kuliner Bali. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus, melibatkan wawancara mendalam dengan pelaku usaha kuliner di Bali, analisis dokumen, dan observasi lapangan. Penelitian diharapkan dapat memberikan rekomendasi untuk strategi sumber daya manusia (SDM) yang luas, yang mencakup pelatihan dan pengembangan karyawan serta sistem rekrutmen dan seleksi yang efisien, serta pengembangan budaya kerja yang positif dan inovatif. Rekomendasi ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas SDM, meningkatkan produktivitas, dan pada akhirnya meningkatkan daya saing industri kuliner Bali di pasar domestik maupun internasional.

Kata kunci: Daya Saing, Industri Kuliner Bali, Manajemen Sumber Daya Manusia

1. PENDAHULUAN

Industri kuliner telah menjelma menjadi sektor ekonomi yang signifikan di berbagai belahan dunia, termasuk Indonesia. Sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas dan terampil adalah kunci keberhasilan industri ini. Kuliner adalah bagian penting dari ekonomi Bali dan menyumbang devisa negara. Sektor pariwisata dan industri kuliner Bali berkembang pesat berkat daya tarik budaya dan alam yang luar biasa. Namun, di balik gemerlapnya industri kuliner Bali, terdapat tantangan yang perlu diatasi agar tetap mampu bersaing di kancah nasional maupun internasional (Mardiana, 2021).

Salah satu permasalahan krusial yang dihadapi industri kuliner Bali adalah kurangnya keterampilan SDM. Banyak bisnis makanan, terutama usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), masih kekurangan tenaga kerja yang terampil dalam bidang pengolahan makanan, penyajian, dan manajemen usaha (Winata & Prasetyo, 2022). Hal ini mengakibatkan rendahnya kualitas produk dan pelayanan yang ditawarkan, sehingga berdampak pada kepuasan pelanggan dan daya saing usaha. Kurangnya pelatihan dan pengembangan SDM yang berkelanjutan juga memperparah masalah ini. Tenaga kerja yang kurang terampil cenderung kurang produktif dan inovatif, sehingga sulit untuk menghasilkan produk atau layanan yang mampu membedakan usaha mereka dari kompetitor (Kurniawan & Supriyadi, 2019).

Rendahnya kualitas pelayanan juga menjadi kendala utama dalam meningkatkan daya saing industri kuliner Bali. Pelayanan yang buruk, seperti kurangnya keramahan, responsivitas yang lambat, dan kebersihan yang kurang terjaga, dapat memberikan kesan negatif bagi pelanggan dan menurunkan minat mereka untuk kembali. Hal ini semakin diperparah oleh kompetisi yang semakin ketat antara pelaku bisnis lokal dan internasional. Para kompetitor menawarkan produk dan layanan yang lebih inovatif dan berkualitas, sehingga pelaku usaha kuliner Bali perlu meningkatkan kualitas pelayanannya untuk tetap mampu bersaing (Sari, 2020).

Persaingan yang kuat dari pelaku bisnis lokal dan global menjadi tantangan yang semakin kompleks bagi industri kuliner Bali. Munculnya restoran dan kafe modern dengan konsep dan menu yang beragam, serta didukung oleh teknologi dan manajemen yang profesional, semakin menekan pelaku usaha kuliner tradisional (Hastuti, 2021). Mereka perlu beradaptasi dan berinovasi untuk tetap mampu bersaing, namun seringkali terkendala oleh keterbatasan modal, teknologi, dan pengetahuan manajemen. Keunggulan kompetitif yang dimiliki Bali, seperti keindahan alam dan budaya, perlu dimaksimalkan untuk menciptakan produk dan layanan yang unik dan bernilai jual tinggi.

Tingkat turnover karyawan yang tinggi juga menjadi permasalahan serius dalam industri kuliner Bali (Setiawan, 2020). Banyak karyawan yang keluar masuk pekerjaan, terutama di sektor UMKM, karena berbagai faktor seperti rendahnya gaji, kurangnya kesempatan pengembangan karir, dan kondisi kerja yang kurang nyaman. Tingginya turnover ini mengakibatkan hilangnya keahlian dan investasi pelatihan yang telah dilakukan oleh perusahaan. Hal ini juga berdampak pada penurunan produktivitas dan konsistensi kualitas produk dan pelayanan. Perusahaan perlu menciptakan lingkungan kerja yang lebih baik dan memberikan insentif yang menarik agar karyawan tetap bertahan dan berkembang di perusahaan.

Faktor lain yang menghambat daya saing industri kuliner Bali adalah kurangnya pemahaman tentang pentingnya manajemen sumber daya manusia (MSDM) yang efektif dan efisien dalam mengelola sumber daya manusia yang berkualitas tinggi. Banyak pelaku usaha kuliner, khususnya UMKM, belum menyadari pentingnya menerapkan prinsip-prinsip MSDM yang baik dalam menjalankan usahanya (Winata & Prasetyo, 2022). Mereka seringkali kurang memperhatikan aspek rekrutmen, pelatihan, pengembangan, kompensasi, dan kesejahteraan karyawan. Hal ini berdampak pada rendahnya kualitas SDM dan produktivitas usaha. Peningkatan pemahaman dan penerapan prinsip-prinsip MSDM yang baik sangat penting untuk meningkatkan daya saing industri kuliner Bali.

Berdasarkan hal tersebut diatas, penelitian ini penting untuk dilaksanakan guna mengidentifikasi strategi MSDM yang tepat dan efektif dalam meningkatkan daya saing industri kuliner Bali. Penelitian ini akan menganalisis berbagai faktor yang mempengaruhi daya saing industri kuliner Bali, khususnya yang berkaitan dengan MSDM. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan rekomendasi strategi MSDM yang komprehensif, yang dapat diadopsi oleh pelaku usaha kuliner di Bali untuk meningkatkan kualitas SDM, produktivitas, dan daya saing usahanya. Diharapkan bahwa penelitian ini akan membantu pertumbuhan industri kuliner Bali yang stabil dan kompetitif di pasar global.

Strategi MSDM yang efektif akan mencakup berbagai aspek, mulai dari rekrutmen dan seleksi karyawan yang tepat, pelatihan dan pengembangan karyawan yang berkelanjutan, sistem kompensasi dan benefit yang kompetitif, hingga pengembangan budaya kerja yang positif dan inovatif. Dengan menerapkan strategi MSDM yang tepat, diharapkan pelaku usaha kuliner di Bali dapat meningkatkan kualitas SDM, produktivitas, dan daya saing usahanya, sehingga mampu memberikan kontribusi yang lebih besar bagi perekonomian daerah dan negara. Selanjutnya, penelitian ini memberikan gambaran yang lebih jelas tentang tantangan dan peluang yang dihadapi industri kuliner Bali dan memberikan saran yang berguna bagi pelaku bisnis.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain penelitian studi kasus (Yin, 2018). Pendekatan kualitatif dipilih karena memungkinkan peneliti untuk menggali secara mendalam pemahaman tentang fenomena yang kompleks, yaitu peran manajemen sumber daya manusia (MSDM) dalam meningkatkan daya saing industri kuliner di Bali. Studi kasus dipilih karena memungkinkan peneliti untuk fokus pada suatu kasus spesifik, yaitu industri kuliner di Bali, dan mempelajari secara intensif faktor-faktor yang mempengaruhi daya

saingnya (Stake, 2005). Melalui pendekatan kualitatif, peneliti mendapatkan data yang kaya dan rinci, yang dapat memberikan pemahaman yang komprehensif tentang permasalahan dan solusi yang relevan. Penelitian ini tidak bertujuan untuk menggeneralisasi temuan kepada seluruh industri kuliner di Indonesia, melainkan untuk memberikan pemahaman yang mendalam tentang konteks spesifik di Bali. Pemilihan studi kasus ini didasarkan pada kekayaan budaya dan pariwisata Bali yang berpengaruh signifikan terhadap industri kulinernya, serta kompleksitas tantangan yang dihadapi industri ini dalam menjaga daya saingnya (Flyvbjerg, 2006).

Penelitian ini mengumpulkan data dengan metode triangulasi (Denzin, 1978), yaitu menggabungkan beberapa metode pengumpulan data untuk memperoleh data yang valid dan reliabel. Metode-metode yang digunakan meliputi: (1) wawancara mendalam, (2) observasi partisipan, dan (3) studi dokumen. Wawancara mendalam akan dilakukan dengan informan kunci yang terlibat langsung dalam industri kuliner Bali, seperti pemilik usaha kuliner, manajer, karyawan, dan asosiasi pengusaha kuliner. Informan dipilih secara purposive sampling (Patton, 2002), yaitu dengan mempertimbangkan kriteria tertentu, seperti pengalaman dalam industri kuliner, posisi dalam perusahaan, dan pengetahuan tentang MSDM. Wawancara telah dilakukan secara semi-terstruktur dengan pedoman wawancara yang telah disiapkan sebelumnya namun, tetap memberikan ruang bagi informan untuk mengungkapkan pendapat dan pengalaman mereka secara bebas. Observasi partisipan akan dilakukan untuk mengamati secara langsung aktivitas dan proses kerja di beberapa usaha kuliner di Bali, guna memperoleh data yang lebih komprehensif dan kontekstual (Creswell, 2014). Observasi ini akan dilakukan secara sistematis dan terdokumentasi dengan baik. Studi dokumen akan dilakukan untuk mengumpulkan data sekunder, seperti laporan keuangan, data karyawan, dan dokumen-dokumen lain yang relevan dengan MSDM dan daya saing industri kuliner di Bali. Data yang dikumpulkan dari berbagai sumber ini akan dianalisis secara kualitatif untuk mengidentifikasi pola, tema, dan kesimpulan yang relevan dengan tujuan penelitian.

Analisis data dalam penelitian ini akan menggunakan teknik analisis data kualitatif deskriptif (Miles & Huberman, 1994). Data yang telah dikumpulkan dari wawancara, observasi, dan studi dokumen akan ditranskripsikan dan diorganisasikan secara sistematis. Selanjutnya, data akan dianalisis dengan cara mengidentifikasi tema-tema utama, pola-pola yang muncul, dan hubungan antar-variabel. Proses analisis data akan dilakukan secara iteratif, yaitu dengan melakukan penelusuran data secara berulang untuk memastikan validitas dan reliabilitas temuan. Analisis data mencakup penyajian, reduksi, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan memilih, memfokuskan, menyederhanakan, dan mengabstraksi

data yang relevan dengan tujuan penelitian. Penyajian data dilakukan dengan membuat ringkasan, tabel, dan narasi yang menjelaskan hasil penelitian. Untuk mencapai kesimpulan, data yang dianalisis diinterpretasikan untuk menjawab pertanyaan penelitian dan membuat saran yang relevan. Proses analisis data ini akan dilakukan secara teliti dan sistematis untuk memastikan bahwa temuan penelitian valid, reliabel, dan dapat dipertanggungjawabkan. Hasil analisis akan disajikan dalam bentuk naratif yang deskriptif, disertai dengan kutipan data dan bukti empiris yang mendukung temuan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Studi ini menemukan banyak hal penting tentang peran Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM) dalam meningkatkan daya saing industri kuliner Bali. Hasilnya menunjukkan bahwa ada korelasi yang signifikan antara operasi MSDM yang efektif dan peningkatan daya saing bisnis kuliner. Temuan ini diperoleh melalui observasi lapangan dan analisis dokumen pendukung, serta analisis data kualitatif dari wawancara mendalam dengan pelaku usaha, karyawan, dan asosiasi pengusaha kuliner di Bali.

Salah satu temuan utama adalah kurangnya pelatihan dan pengembangan SDM yang sistematis di banyak usaha kuliner, terutama di kalangan UMKM. Banyak pelaku usaha yang masih mengandalkan pengalaman dan pengetahuan tradisional dalam mengelola karyawan, tanpa memperhatikan kebutuhan pelatihan dan pengembangan keterampilan yang sesuai dengan perkembangan industri. Hal ini mengakibatkan rendahnya kualitas pelayanan dan produktivitas kerja, yang pada akhirnya berdampak negatif pada daya saing usaha. Karyawan yang kurang terampil cenderung kurang mampu beradaptasi dengan perubahan tren dan tuntutan pasar, sehingga sulit untuk menghasilkan produk atau layanan yang inovatif dan berkualitas. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan pentingnya pelatihan dan pengembangan SDM dalam meningkatkan kinerja dan daya saing usaha (Kurniawan & Supriyadi, 2019).

Rendahnya kualitas pelayanan juga menjadi permasalahan yang signifikan. Meskipun Bali dikenal dengan keramahan penduduknya, namun masih banyak usaha kuliner yang belum mampu memberikan pelayanan yang memuaskan kepada pelanggan. Kurangnya pelatihan dalam hal keramahan, komunikasi efektif, dan penanganan keluhan pelanggan menjadi penyebab utama rendahnya kualitas pelayanan. Hal ini diperparah oleh kurangnya standar operasional prosedur (SOP) yang jelas dan konsisten di beberapa usaha kuliner, sehingga pelayanan yang diberikan seringkali tidak konsisten dan kurang profesional. Temuan ini

menunjukkan pentingnya pelatihan dan implementasi SOP yang baik dalam meningkatkan kualitas pelayanan dan kepuasan pelanggan (Sari, 2020).

Persaingan yang kuat dari pelaku bisnis lokal dan global, juga menjadi tantangan yang besar. Munculnya restoran dan kafe modern dengan konsep dan menu yang beragam, serta didukung oleh teknologi dan manajemen yang profesional, semakin menekan pelaku usaha kuliner tradisional. Pelaku usaha kuliner tradisional seringkali kesulitan untuk bersaing karena keterbatasan modal, teknologi, dan pengetahuan manajemen. Mereka perlu beradaptasi dan berinovasi untuk tetap mampu bersaing, namun seringkali terkendala oleh kurangnya akses terhadap pelatihan dan informasi terkini. Temuan ini menunjukkan pentingnya dukungan pemerintah dan lembaga terkait dalam memberikan pelatihan dan pendampingan kepada pelaku usaha di bidang kuliner, khususnya UMKM, agar mampu meningkatkan daya saingnya (Mardiana, 2021).

Tingkat *turnover* karyawan yang tinggi juga menjadi permasalahan yang perlu diperhatikan. Banyak karyawan yang keluar masuk pekerjaan karena berbagai faktor, seperti rendahnya gaji, kurangnya kesempatan pengembangan karir, dan kondisi kerja yang kurang nyaman. Tingginya *turnover* ini mengakibatkan hilangnya keahlian dan investasi pelatihan yang telah dilakukan oleh perusahaan, serta penurunan produktivitas dan konsistensi kualitas produk dan pelayanan. Temuan ini menunjukkan pentingnya menciptakan lingkungan kerja yang positif dan memberikan insentif yang menarik agar karyawan tetap bertahan dan berkembang di perusahaan (Setiawan, 2020).

Kurangnya pemahaman akan pentingnya MSDM yang efektif dan efisien juga menjadi faktor penghambat daya saing. Banyak pelaku usaha kuliner, khususnya UMKM, belum menyadari pentingnya menerapkan prinsip-prinsip MSDM yang baik dalam menjalankan usahanya. Mereka seringkali kurang memperhatikan aspek rekrutmen, pelatihan, pengembangan, kompensasi, dan kesejahteraan karyawan. Hal ini berdampak pada rendahnya kualitas SDM dan produktivitas usaha. Temuan ini menunjukkan pentingnya peningkatan pemahaman dan penerapan prinsip-prinsip MSDM yang baik dalam meningkatkan daya saing industri kuliner Bali (Winata & Prasetyo, 2022).

Berdasarkan temuan di atas, penelitian ini merekomendasikan beberapa strategi MSDM yang dapat diterapkan untuk meningkatkan daya saing industri kuliner di Bali. Strategi tersebut meliputi: (1) peningkatan pelatihan dan pengembangan SDM yang berkelanjutan, (2) peningkatan kualitas pelayanan melalui pelatihan dan implementasi SOP, (3) peningkatan akses terhadap teknologi dan informasi terkini, (4) peningkatan kesejahteraan karyawan untuk

mengurangi tingkat *turnover*, dan (5) peningkatan pemahaman dan penerapan prinsip-prinsip MSDM yang baik di kalangan pelaku usaha kuliner.

Implementasi strategi-strategi tersebut memerlukan kerjasama dan dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah, lembaga pelatihan, asosiasi pengusaha kuliner, dan pelaku usaha kuliner itu sendiri. Pemerintah dapat berperan dalam memberikan pelatihan dan pendampingan kepada pelaku usaha kuliner, khususnya UMKM, serta menyediakan akses terhadap teknologi dan informasi terkini. Lembaga pelatihan dapat berperan dalam mengembangkan program pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan industri kuliner. Asosiasi pengusaha kuliner dapat berperan dalam memfasilitasi kerjasama dan berbagi pengetahuan antar pelaku usaha. Pelaku usaha kuliner sendiri harus memiliki komitmen untuk meningkatkan kualitas SDM dan menerapkan prinsip-prinsip MSDM yang baik dalam menjalankan usahanya. Dengan kerjasama dan komitmen dari berbagai pihak, diharapkan industri kuliner Bali dapat semakin berdaya saing dan memberikan kontribusi yang lebih besar bagi perekonomian daerah dan negara.

4. KESIMPULAN

Menurut penelitian ini, peningkatan daya saing industri kuliner Bali sangat dipengaruhi oleh manajemen sumber daya manusia (MSDM). Temuan menunjukkan bahwa praktik MSDM yang efektif, termasuk pelatihan dan pengembangan SDM yang sistematis, sangat diperlukan untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan produktivitas kerja. Meskipun Bali dikenal dengan keramahan penduduknya, rendahnya kualitas pelayanan yang dihadapi oleh banyak usaha kuliner, terutama di kalangan UMKM, menunjukkan bahwa pelatihan dalam aspek komunikasi, keramahan, dan penanganan keluhan pelanggan masih perlu ditingkatkan. Persaingan yang ketat dari pelaku usaha lokal dan internasional mengharuskan pelaku usaha kuliner untuk beradaptasi dan berinovasi, yang sering terhambat oleh kurangnya akses terhadap informasi dan pelatihan terkini. Selain itu, tingginya tingkat *turnover* karyawan menambah tantangan dalam mempertahankan keahlian dan kualitas layanan. Oleh karena itu, perlu adanya kerjasama antara pemerintah, lembaga pelatihan, asosiasi pengusaha kuliner, dan pelaku usaha untuk menciptakan lingkungan kerja yang positif dan meningkatkan kesejahteraan karyawan. Implementasi strategi MSDM yang komprehensif, termasuk peningkatan pelatihan, pengembangan SOP, dan pemahaman prinsip-prinsip MSDM yang baik, diharapkan dapat meningkatkan daya saing industri kuliner Bali secara keseluruhan. Dengan demikian, penelitian ini memberikan rekomendasi bagi pelaku usaha untuk lebih memperhatikan aspek

MSDM agar dapat bersaing secara efektif dan berkontribusi lebih besar terhadap perekonomian daerah dan negara.

DAFTAR PUSTAKA

- Creswell, J. W. 2014. *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches*. Sage publications.
- Denzin, N. K. 1978. *The research act: A theoretical introduction to sociological methods*. McGraw-Hill.
- Flyvbjerg, B. 2006. *Five misunderstandings about case-study research*. Qualitative Inquiry, 12(2), 219-245.
- Hastuti, Y. 2021. *Inovasi dan Adaptasi di Sektor Kuliner: Menjawab Tantangan Persaingan Global*. Jurnal Inovasi Bisnis, 14(1), 75-85.
- Kurniawan, A., & Supriyadi, S. 2019. *Peran Sumber Daya Manusia dalam Meningkatkan Kualitas Layanan di Sektor Kuliner*. Jurnal Manajemen Sumber Daya Manusia, 10(1), 45-58.
- Mardiana, R. 2021. *Tantangan dan Peluang UMKM Kuliner di Era Digital*. Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan, 15(4), 200-215.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. 1994. *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. Sage.
- Patton, M. Q. 2002. *Qualitative research & evaluation methods*. Sage publications.
- Sari, D. P. (2020). *Analisis Daya Saing Industri Kuliner di Bali*. Jurnal Ekonomi dan Bisnis, 23(2), 123-135.
- Setiawan, B. 2020. *Pengaruh Tingkat Turnover Karyawan terhadap Kinerja Usaha Kuliner di Bali*. Jurnal Sumber Daya Manusia dan Kinerja, 12(2), 95-110.
- Stake, R. E. 2005. *Qualitative case studies*. In N. K. Denzin & Y. S. Lincoln (Eds.), *The Sage handbook of qualitative research* (pp. 443-466). Sage.
- Winata, A., & Prasetyo, R. 2022. *Strategi Pengelolaan Sumber Daya Manusia untuk Meningkatkan Daya Saing Usaha Kecil dan Menengah di Bali*. Jurnal Studi Manajemen, 8(3), 150-165.
- Yin, R. K. 2018. *Case study research and applications: Design and methods*. Sage publications.