

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian**

#### **1.1.1 Profil Umum Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung**

Ayam Bakar Wong Solo pertama kali didirikan oleh Bapak Puspo Wardoyo pada Tahun 1991 di Medan Sumatera Utara tepatnya berada di Polonia, Medan. Berawal dari berjualan kaki lima. Puspo Wardoyo pada saat itu berprofesi sebagai guru di Bagan Siapi-api. Dengan modal awal Rp 700.000,00 bersama istrinya Rini Purwanti. Puspo Wardoyo asli kelahiran Solo, tepatnya di daerah Kleco Karang Asem pada tahun 1957.

Pada awal memulai usaha bisnisnya hanya dilakukan berdua dengan istrinya dipinggir jalan di daerah dekat Bandara Polonia Medan. Suatu hari ada seorang wartawan harian Waspada Medan yang makan di tempat tersebut, sambil makan terjadi dialog antara wartawan dengan Puspo Wardoyo. Tanpa sepengetahuan Puspo Wardoyo wartawan tersebut menerbitkannya pada harian Waspada, dengan judul Sarjana Buka Ayam Bakar Kaki Lima. Semenjak dimuat di koran tersebut jualanannya semakin ramai dikunjungi, dan semakin banyak pelanggannya. Akhirnya pihak Bank Negara Indonesia (BNI) Cabang Medan menawarkan kredit untuk pengembangan usaha, dan diterima dengan senang hati oleh Puspo Wardoyo, sehingga uang tersebut digunakan untuk membeli tanah di lokasi tersebut dan berdirilah rumah makan yang lebih besar dan permanen.

Dari waktu ke waktu kemajuan usaha rumah makan beliau semakin besar dan semakin luas di kenal oleh masyarakat di kota Medan, dan akhirnya di Medan didirikan cabang di Jl. Gajah Mada No. 20M. Pada tahun 1994, Puspo Wardoyo mulai mengembangkan usaha dengan menggandeng lembaga keuangan PT Sarana Sumut Ventura (SSUV). Kerja sama dengan SSUV antara lain diwujudkan dalam bentuk penyertaan modal untuk pembangunan usaha. Antara lain untuk mendanai pembukaan cabang-cabang baru di beberapa lokasi, membuka usaha baru yang berkaitan dengan bisnis rumah makan seperti peternakan ayam.

Kerja sama tersebut berguna untuk mendukung kelancaran pasokan bahan baku dan menjamin kualitas makanan yang di sajikan tetap enak. Dengan seiring berjalannya

waktu, Ayam Bakar Wong Solo membentuk kerjasama antara Sarana Sumut Ventura (SSUV) sebagai lembaga keuangan, dengan “Wong Solo” untuk dikembangkan di kota-kota besar di Indonesia. “Wong Solo” pun berubah menjadi PT.Sarana Bakar Digdaya (PT.SBD) Dan puncak dari perkembangan rumah makan Wong Solo adalah tahun mulai 1998 dengan membuka Cabang di Solo, Surabaya, Denpasar, Malang, Yogyakarta dan seluruh kota-kota besar di Indonesia terutama Jakarta , Bandung, Bogor, dan sampai tahun 2005 hampir seluruh kota besar di Indonesia berdiri rumah makan Ayam Bakar Wong Solo mulai dari Aceh hingga Makasar.

### **1.1.2 Visi dan Misi Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung**

#### **Visi Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung :**

Untuk menunjang usahanya Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung memiliki visi sebagai berikut:

- Rumah Makan Halalan Thayyiban demi upaya penyelamatan dari siksa Api Neraka dengan (QS.as-Shaff:10-11) sebagai Landasan Filosofinya.

#### **Misi Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung :**

Adapun misi yang diterapkan dalam pencapaian visi tersebut adalah sebagai berikut:

- Menyajikan produk-produk makanan halal untuk hidup yang lebih berkah dan berkualitas. Menghadirkan pelayanan dengan manajemen Islami yang professional, memuaskan, ramah, santun dengan pelayanan yang total.
- Terus mengembangkan usaha ke arah yang lebih baik lewat inovasi dan teknologi.
- Meningkatkan efektifitas operasional dengan dan kualitas organisasi dan manajemen yang baik.

### **1.1.3 Logo Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung**

Untuk mengingatkan konsumen akan produknya Ayam Bakar Wong Solo memiliki logo perusahaannya sendiri. Adapun logo perusahaan ditampilkan pada gambar di bawah ini:

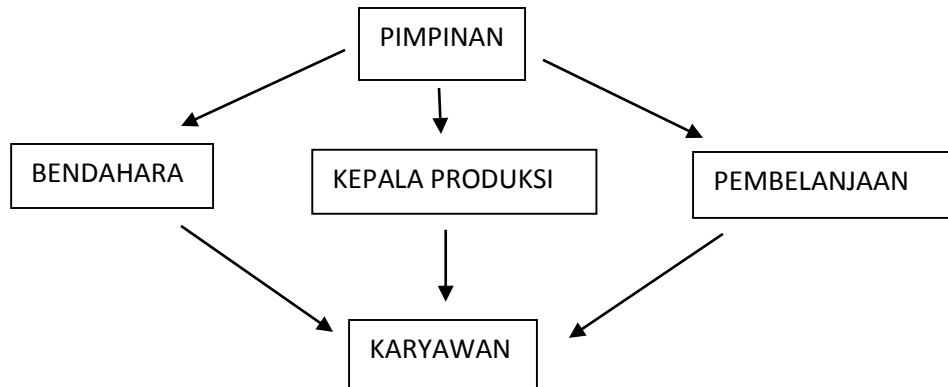


**Gambar 1.1**

**Logo Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung**

*Sumber:* www.kulinerwongsolo.com, diakses tanggal 01 Agustus 2017

**1.1.4 Struktur Organisasi Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung**



**Gambar 1.2**

**Struktur Organisasi Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung**

*Sumber :* Data Internal Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung, 2017

### 1.1.5 Jenis Pelayanan dan Fasilitas di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung

<p><b>PELAYANAN</b></p> <p><b>I. Melayani Makan di tempat</b></p> <p><b>1. Menu Utama</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayam pejantan/kampung (bakar, goreng dan penyet)</li> <li>• Bebek (goreng)</li> <li>• Gurami (bakar, goreng dan asam manis)</li> <li>• Nila (bakar dan goreng)</li> <li>• Pecel lele</li> </ul> <p><b>2. Menu Tambahan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cah kangkung</li> <li>• Cah tauge</li> <li>• Ca baby kol</li> <li>• Balado pete</li> <li>• Ca brokoli</li> <li>• Balado terong</li> <li>• Sop ayam</li> <li>• Tempe penyet</li> <li>• Balado udang/cumi</li> <li>• Cumi/udang goreng tepung</li> <li>• Nasi/mie goreng seafood</li> <li>• Tomyam</li> </ul> <p><b>3. Aneka Minuman</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es buah</li> <li>• Es campur</li> <li>• Es lindah buaya cocopandan</li> <li>• Wedang tape hitam</li> <li>• Teh Tarik</li> <li>• Es lidah buaya lemon</li> <li>• Soda gembira</li> <li>• Aneka milkshake</li> </ul> <p><b>II. Pesan Antar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paket Nasi Box Ayam Pejantan</li> <li>• Paket Nasi Box Ayam Kampung</li> </ul>	<p><b>III. Aqiqah</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masakan kambing</li> <li>• Paket aqiqah</li> </ul> <p><b>IV. Catering</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Catering berbagai acara</li> <li>• Catering untuk karyawan di suatu perusahaan</li> </ul> <p><b>V. Nasi Tumpeng</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terdapat berbagai pilihan paket yang dapat dipilih oleh pelanggan</li> </ul> <p><b>FASILITAS</b></p> <p><b>I. Wifi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dapat menunjang kenyamanan pelanggan dalam akses internet</li> </ul> <p><b>II. Ruang Makan Umum</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruang luas tersedia 25 meja makan dan @4 kursi</li> </ul> <p><b>III. Gazebo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tersedia 4 gazebo</li> <li>• Meja bundar</li> <li>• Meja dan kursi dapat ditambahkan sesuai kebutuhan pelanggan</li> </ul> <p><b>IV. Lesehan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tersedia 5 tempat lesehan</li> <li>• Kapasitas @25 orang</li> </ul> <p><b>V. Ruang VIP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tersedia 3 ruang ber-AC</li> <li>• Kapasitas 1 ruangan maksimal 20 orang</li> </ul> <p><b>VI. Ruang Pertemuan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Free, kecuali konsumsi</li> <li>• Kapasitas lebih dari 100 orang</li> <li>• Tersedia sound system, proyektor dan organ tunggal.</li> </ul> <p><b>VII. Mushola</b></p>
---	---

**Gambar 1.3**

**Jenis Pelayanan dan Fasilitas di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung**

*Sumber : www.kulinerwongsolo.com, diakses tanggal 01 Agustus 2017*

## 1.2 Latar Belakang Penelitian

Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung merupakan anak perusahaan dari Wong Solo *Group*, yang dimana pusatnya berada di Medan. Saat ini Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) sudah tersebar diberbagai kota di Indonesia dan sudah mulai membuka cabangnya di beberapa negara seperti Jeddah dan Singapura dengan berpedoman pada salah satu misinya yaitu menyajikan produk-produk makanan halal untuk hidup yang lebih berkah dan berkualitas dan menghadirkan pelayanan dengan manajemen Islami yang professional, memuaskan, ramah, santun dengan pelayanan yang total.

Menurut Siswanto dalam Muhammad Sandy (2015:11) kinerja adalah:

“Kinerja adalah hasil kerja yang secara kualitas dan kuantitas dapat dicapai oleh seorang pegawai dalam melaksanakan seluruh tugas yang diberikan kepadanya dengan rasa penuh tanggung jawab. Tingkat keberhasilan suatu kinerja meliputi dua aspek yaitu aspek kuantitatif dan kualitatif. Kinerja dapat diartikan sebagai prestasi yang dicapai oleh seseorang dalam melaksanakan seluruh tugas dan pekerjaan yang diberikan dan dibebankan kepadanya.”

Menurut Benardin dan Russel dalam Priansa (2014:270), “kinerja adalah hasil yang diproduksi oleh suatu fungsi pekerjaan atau kegiatan-kegiatan pada pekerjaan tertentu selama periode waktu tertentu, yang memperlihatkan kualitas dan kuantitas dari pekerjaan tersebut.”

Menurut Abdullah (2014:114) kinerja adalah:

“Kinerja merupakan tingkat kinerja yang diinginkan dan merupakan pembandingan (*benchmark*) atau target yang bergantung pada pendekatan yang diambil. Standar kinerja yang baik harus bersifat realistis, dapat diukur dan dapat dipahami dengan jelas sehingga bermanfaat baik bagi organisasi maupun karyawannya. Kinerja yang baik merupakan salah satu salah satu sasaran organisasi dalam mencapai produktivitas kerja yang tinggi. Tercapainya kinerja yang baik tidak terlepas dari kualitas sumber daya manusia yang baik pula.”

Menurut Moeheriono dalam Abdullah (2014:151) menyatakan bahwa

“Suatu organisasi harus mempunyai perencanaan kinerja di mana pegawai dan pimpinan dapat saling bekerjasama dalam merencanakan apa yang harus dikerjakan pegawai, menentukan bagaimana pengukuran kinerja, mampu mengenali dan merencanakan cara mengatasi kendala serta mencapai pemahaman bersama tentang pekerjaan itu. Kinerja akan baik jika karyawan memiliki keahlian (*skill*), mampu untuk bersedia bekerja karena diberi gaji, mempunyai harapan (*expectation*) masa depan yang lebih baik. Mengenai gaji atau upah dan adanya harapan (*expectation*) merupakan sesuatu yang menciptakan motivasi kerja seorang karyawan untuk bersedia melaksanakan kegiatan kerja dengan kinerja yang baik.”

Menurut Zunaidah dan Arif (2014:46) menyatakan bahwa

“Tabel absensi dapat digunakan untuk menggambarkan motivasi kerja dari sebuah perusahaan. Kenaikan tingkat ketidakhadiran karyawan ini sangat menghambat dalam penyelesaian setiap tugas yang harus dikerjakan karyawan yang berakibat terhadap pencapaian target kinerja karyawan pada Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung.”

Menurut Umar dalam Mangkunegara (2014:18)

“Terdapat tiga aspek atau dimensi standar kinerja karyawan, lalu dikembangkan menjadi beberapa indikator, mencakup:

1. Kuantitas kerja, meliputi output rutin dan non rutin atau ekstra;
2. Kualitas kerja, yang meliputi ketelitian, keterampilan dan kebersihan;
3. Ketepatan waktu.”

Adapun uraian kinerja karyawan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung (ABWS) Bandung dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut :

**Tabel 1.1**  
**Uraian Kinerja Karyawan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung Menurut Teori Umar dalam Mangkunegara (2014:18)**

<b>Teori Umar dalam Mangkunegara</b>	<b>Uraian</b>
Kuantitas kerja	Terdapat 3 karyawan belum dapat memaksimalkan segala kemampuan yang dimiliki dalam usaha pencapaian target yang diteliti ditentukan oleh Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung.
Kualitas Kerja	Terdapat 5 karyawan yang belum menunjukkan kualitas pekerjaan yang sesuai target.
Ketepatan Waktu	Dari segi ketepatan waktu, terdapat 3 karyawan masih terlambat masuk kerja. Akan tetapi karyawan berusaha untuk menyelesaikan setiap tugas dan tanggungjawab yang diberikan dengan cepat, cekatan, tepat waktu dan tidak menunda-nunda.

*Sumber:* Hasil Wawancara, 2017

Berdasarkan uraian Tabel 1.1 dapat disimpulkan bahwa pencapaian target yang diharapkan oleh Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung belum dapat tercapai sepenuhnya dengan baik. Hal tersebut dipengaruhi oleh kinerja karyawan itu sendiri. Seorang karyawan yang mempunyai kinerja yang tinggi maka dapat menunjang dalam tercapainya tujuan dan sasaran yang telah ditetapkan oleh Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung.

Suatu organisasi atau perusahaan pasti membutuhkan adanya karyawan sebagai tenaga kerja sehingga dapat meningkatkan kinerja organisasi atau perusahaan dalam mencapai target yang diinginkan. Karyawan merupakan aset terpenting bagi organisasi atau perusahaan, banyak hal yang perlu diperhatikan terkait dengan peningkatan kinerja karyawan tersebut.

Berdasarkan dari gambaran umum perusahaan yang ingin diteliti oleh peneliti dalam wawancara yang dilakukan kepada Mbak Alif yaitu Bendahara selaku wakil dari pimpinan Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung. Dengan adanya dorongan motivasi yang kuat dari atasan terhadap bawahan dapat meningkatkan kinerja karyawan dalam proses pencapaian target yang diinginkan oleh rumah makan tersebut. Tercapainya kinerja yang baik tidak terlepas dari kualitas sumber daya manusia yang baik pula.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Mbak Alif yaitu Bendahara selaku wakil dari pimpinan Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung, diperoleh informasi bahwa motivasi kerja karyawan pada saat ini cenderung kurang stabil. Hal ini disebabkan oleh kurangnya penghargaan diri dan pengakuan akan prestasi kerja oleh pimpinan, karyawan merasa kurang dapat menunjukkan kemampuan terbaiknya dalam bekerja karena pimpinan yang kurang mendukung karyawan untuk bekerja secara optimal. Hal ini mempengaruhi mental karyawan yang merasa bahwa apa yang mereka lakukan hanyalah tidak lebih dari sebuah pekerjaan semata yang akan berdampak pada motivasi karyawan yang terjadi pada Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung tentang permasalahan internal yang menyangkut sumber daya manusia dan dapat menyebabkan kinerja yang akan dihasilkan kurang mencapai sasaran yang diinginkan.

Menurut Maslow dalam Priansa (2014:205) menyatakan bahwa

“Motivasi kerja dipengaruhi oleh kebutuhan fisiologis (*Physiological Needs*),

kebutuhan akan keamanan dan keselamatan (*Safety Needs*), kebutuhan sosial (*Social Needs*), kebutuhan akan harga diri atau pengakuan (*Esteem Needs*), dan kebutuhan aktualisasi diri (*Self-Actualization Needs*). Faktor kebutuhan tersebut diturunkan menjadi indikator-indikator untuk mengetahui tingkat motivasi kerja pada karyawan, antara lain;

- a. Kebutuhan Fisiologis (*Physiological Needs*)  
Merupakan kebutuhan tingkat terendah biasa disebut pula sebagai kebutuhan tingkat paling dasar. Misalnya kebutuhan untuk makan, minum, dan bernafas.
- b. Kebutuhan Rasa Aman (*Safety Needs*)  
Kebutuhan akan perlindungan dari ancaman, bahaya, pertentangan dan lingkungan hidup, tidak dalam arti fisik saja, akan tetapi juga mental, psikologi dan intelektual.
- c. Kebutuhan Sosial (*Social Needs*)  
Merupakan kebutuhan untuk diterima dalam suatu organisasi atau kelompok, berafiliasi, berinteraksi dan kebutuhan untuk mencintai serta dicintai.
- d. Kebutuhan akan Harga Diri atau Pengakuan (*Esteem Needs*)  
Kebutuhan ini berkaitan erat dengan kebutuhan untuk dihormati dan dihargai oleh orang lain dalam lingkungannya.
- e. Kebutuhan Aktualisasi Diri (*Self-Actualization Needs*)  
Kebutuhan yang berkaitan erat dengan kemampuan, *skill*, potensi, kebutuhan untuk berpendapat dengan mengemukakan pendapat atau ide atau gagasan, memberikan penilaian dan kritik terhadap sesuatu.”

Adapun uraian motivasi kerja karyawan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung dapat dilihat pada Tabel 1.2 berikut :

**Tabel 1.2**  
**Uraian Motivasi Kerja Karyawan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung Menurut Teori Maslow dalam Priansa (2014:205),**

<b>Teori Maslow dalam Priansa</b>	<b>Uraian</b>
Kebutuhan Fisiologis ( <i>Psychological Needs</i> )	Walaupun rumah makan berada dalam keadaan yang sedang bergejolak namun tetap dapat memenuhi kebutuhan paling mendasar bagi karyawannya seperti makan, minum, tidur dan sebagainya
Kebutuhan Rasa Aman ( <i>Safety Needs</i> )	Dari hasil wawancara, terdapat 2 karyawan yang merasakan hal yang kurang aman terkait dengan masa depan pekerjaan mereka. Karyawan mengkhawatirkan jika sewaktu-waktu rumah makan akan bangkrut dan karyawan mengkhawatirkan tentang kelanjutan kontrak kerja mereka ditahun yang akan datang.
Kebutuhan Sosial ( <i>Social Needs</i> )	Dari segi hubungan antar karyawan maupun atasan dan bawahan memiliki hubungan yang harmonis. Hal ini disebabkan karena adanya komunikasi yang baik dan lancar antar karyawan maupun atasan dengan bawahan.

(Bersambung)



Tabel 1.2 (Sambungan)

Kebutuhan akan Harga Diri atau Pengakuan ( <i>Esteem Needs</i> )	Terdapat 3 karyawan yang merasa kurang dalam hal pengakuan prestasi kerja dan penghargaan diri serta pengakuan dari orang lain.
Kebutuhan Aktualisasi Diri ( <i>Self-Actualization</i> )	Dalam hal ini karyawan merasa kurang dapat menunjukkan kemampuan terbaiknya dalam bekerja karena pimpinan kurang mendukung karyawan untuk bekerja secara optimal. Hal ini berpengaruh terhadap mental karyawan yang merasa bahwa apa yang mereka lakukan tidak lebih dari sebuah pekerjaan semata.

Sumber: Hasil Wawancara, 2017

Priansa (2014:205) menyatakan bahwa:

“Pada dasarnya apabila perusahaan ingin meraih kinerja yang optimal sesuai dengan target yang telah ditentukan maka perusahaan harus mampu memberikan motivasi yang baik pada karyawan. Akan tetapi itu semua tidak akan tercapai tanpa adanya motivator yang kuat dari pihak internal rumah makan terutama pemimpinya sendiri. Persoalan dalam memotivasi karyawan bukanlah hal yang mudah untuk dilakukan karena dalam diri karyawan terdapat suatu keinginan, kebutuhan dan harapan yang berbeda antara satu karyawan dengan karyawan yang lainnya. Apabila pihak rumah makan dapat memahami persoalan motivasi dan mengatasinya maka pihak rumah makan akan mendapatkan kinerja karyawan yang optimal sesuai dengan standar kinerja yang telah di tentukan sebelumnya. Pemimpin mempunyai tugas penting yang sekaligus rumit. Khususnya dalam hal pengelolaan Sumber Daya Manusia (SDM), seorang pemimpin haruslah mampu untuk menyadari bahwa karyawan adalah aset yang paling dominan mempengaruhi produktivitas suatu organisasi ataupun perusahaan.”

Berdasarkan hasil wawancara dengan Mbak Alif yaitu Bendahara selaku wakil dari pimpinan Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung, bahwa terdapat hubungan ketergantungan antara pihak manajemen rumah makan dengan karyawan. Peran pemimpin sangat menentukan arah kemajuan perusahaan terhadap cara atau gaya seorang pemimpin dalam mengelola perusahaannya sesuai dengan arah yang telah ditentukan oleh pihak rumah makan itu sendiri.

Berdasarkan uraian di atas, maka dalam penelitian ini peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul: **“Pengaruh Motivasi Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung”**.

### 1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana motivasi karyawan pada Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung ?
2. Bagaimana kinerja karyawan pada Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung ?
3. Seberapa besar motivasi kerja berpengaruh terhadap kinerja karyawan pada Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung ?

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah tersebut diatas, maka dapat tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Memahami motivasi karyawan pada Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung.
2. Memahami kinerja karyawan pada Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung.
3. Mengetahui besaran pengaruh motivasi kerja terhadap kinerja karyawan pada Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo (ABWS) Bandung.

#### **1.5 Kegunaan Penelitian**

Adapun kegunaan yang diharapkan dapat diperoleh dari penelitian ini adalah:

##### **Aspek Teoritis**

- a) Untuk meningkatkan khazanah ilmu pengetahuan dan pemahaman serta menambah wawasan konsep Manajemen Sumber Daya Manusia khususnya yang berkaitan dengan motivasi dan kinerja serta pengaruh motivasi terhadap kinerja karyawan.
- b) Untuk menjadi bahan referensi bagi peneliti selanjutnya khususnya terkait dengan motivasi dan kinerja.

##### **Aspek Praktis**

- a) Dapat menjadi masukan bagi pihak perusahaan dalam memahami kondisi motivasi dan kinerja karyawannya sehingga perusahaan dapat menyusun program kerja yang dapat meningkatkan motivasi dan kinerja karyawannya.

- b) Dapat menjadi bahan pertimbangan bagi perusahaan terkait dengan seberapa besar motivasi dapat mempengaruhi kinerja karyawannya.

### **1.6 Waktu dan Periode Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2017 sampai dengan Desember 2017. Penelitian ini dilakukan di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung yang berlokasi di Jl. RE. Martadinata No.152, Merdeka, Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat 40113 dan objek penelitian adalah karyawan Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Bandung

\