

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kinerja karyawan di sebuah organisasi bergantung pada beberapa faktor penting, salah satunya adalah lingkungan kerja yang mereka hadapi. Lingkungan kerja adalah bagian yang sangat penting, tidak hanya mencakup kondisi fisik ruangan saja, tetapi juga mencakup berbagai aspek non-fisik yang bersama-sama membentuk pengalaman bekerja setiap hari. Secara umum, lingkungan kerja adalah semua faktor yang mendampingi pekerja dalam melakukan tugas, yang bisa dibagi menjadi dua bagian utama: faktor fisik seperti suhu ruangan, cahaya, dan kebisingan, serta faktor non-fisik seperti hubungan antar rekan kerja, nilai budaya perusahaan, dan cara pengelolaan kerja yang digunakan. Kedua aspek tersebut secara langsung atau tidak langsung memengaruhi tingkat kenyamanan, kesehatan, dan produktivitas para pekerja.

Lingkungan kerja yang dirancang dan dikelola dengan baik akan menciptakan atmosfer yang nyaman, aman, dan mendukung bagi karyawan dalam menjalankan tugasnya. Kondisi kerja yang mendukung ternyata bisa meningkatkan semangat kerja, fokus, dan kemampuan bekerja dengan lebih cepat, yang akhirnya membuat hasil kerja secara keseluruhan menjadi lebih baik. Sebaliknya, lingkungan kerja yang kurang memadai, baik dalam hal fisik maupun non-fisik, bisa menyebabkan masalah seperti rasa lelah yang berlebihan, stres, menurunnya konsentrasi, hingga meningkatnya risiko membuat kesalahan kerja. Kondisi tersebut langsung memengaruhi penurunan produktivitas dan kualitas pekerjaan karyawan. Oleh karena itu, mengelola lingkungan kerja secara baik adalah salah satu faktor penting yang harus diperhatikan oleh organisasi agar bisa meningkatkan kinerja karyawan (Salsabila et al., 2024). Dalam industri makanan dan minuman, lingkungan kerja fisik sangat berpengaruh karena aktivitas operasionalnya berlangsung dengan intensif, dinamis, dan terus-menerus, serta melibatkan berbagai risiko

kerja yang perlu diperhatikan. Salah satu tempat yang cukup rumit dan berisiko adalah dapur, karena menjadi pusat utama dalam membuat makanan. Di tempat kerja ini, para karyawan harus menghadapi berbagai situasi yang membutuhkan daya tahan tubuh dan fokus yang sangat baik. Memasak terus-menerus membuat kita terpapar panas dari peralatan seperti kompor, oven, dan alat pemanas lainnya. Selain itu, menggunakan berbagai peralatan dapur bisa membuat suara berisik, dan kebutuhan akan pencahayaan yang cukup juga sangat penting agar proses memasak lebih akurat dan teliti. Kombinasi berbagai faktor tersebut membuat dapur menjadi lingkungan kerja yang bisa menyebabkan rasa lelah secara fisik dan mental, serta mengganggu fokus kerja jika tidak dikelola dengan baik (*International Labour Organization*, 2019).

Lebih lanjut, lingkungan kerja fisik yang tidak memenuhi standar ergonomi dan keselamatan kerja bisa menyebabkan dampak negatif yang besar terhadap kemampuan kerja karyawan. Paparan suhu yang terlalu panas dalam waktu tertentu dapat menyebabkan rasa lelah, kehilangan cairan tubuh, serta menurunkan kemampuan berpikir yang bisa mengganggu fokus dan ketepatan dalam bekerja. Kondisi pekerjaan yang tidak nyaman bagi tubuh bisa mengganggu kesehatan fisik, sehingga membuat kemampuan kerja karyawan berkurang secara keseluruhan. Di sisi lain, suara yang terlalu keras bisa mengganggu komunikasi antar karyawan, membuat tekanan psikologis meningkat, dan menimbulkan stres di tempat kerja. Sementara itu, pencahayaan yang tidak cukup bisa membuat mata menjadi lelah, mengurangi ketepatan kerja, serta meningkatkan kemungkinan terjadinya kesalahan atau kecelakaan di tempat kerja. Oleh karena itu, mengurus lingkungan kerja fisik yang memenuhi standar menjadi hal penting untuk menjaga kemampuan kerja dan keselamatan para karyawan (Saefudil & Basrowi, 2022).

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa lingkungan kerja fisik berdampak besar terhadap hasil kerja karyawan. Menurut Kusuma (2021), suhu di tempat kerja memengaruhi sejauh mana karyawan bisa bekerja dengan efektif, di mana jika suhu tidak nyaman, kemampuan mereka dalam bekerja secara optimal bisa berkurang. Selanjutnya, suara yang keras bisa

mengacaukan fokus pekerjaan dan meningkatkan tekanan mental karyawan, yang akhirnya menyebabkan penurunan hasil kerja. Rahman dan timnya (2019) mengatakan bahwa pencahayaan yang kurang bisa membuat pekerjaan tidak akurat dan meningkatkan kemungkinan terjadinya kesalahan serta kecelakaan di tempat kerja. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa setiap faktor dalam lingkungan kerja fisik memberikan kontribusi penting terhadap kinerja karyawan, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Selain penelitian yang dilakukan di dalam negeri, beberapa penelitian internasional juga menemukan hasil yang sama. Lingkungan kerja secara fisik berdampak langsung pada hasil kerja dan kesejahteraan pegawai, khususnya dalam hal kenyamanan saat bekerja dan tekanan mental yang dialami. Penelitian yang dilakukan oleh Lan et al. pada tahun 2011 menunjukkan bahwa suhu di lingkungan kerja sangat berpengaruh terhadap tingkat produktivitas dan kemampuan berpikir pekerja, terutama dalam tugas-tugas yang membutuhkan fokus dan konsentrasi yang tinggi. Selain itu, Jahncke dan tim peneliti tahun 2011 menjelaskan bahwa terpapar suara bising di lingkungan kerja bisa menyebabkan penurunan kemampuan berpikir fokus dan kinerja kerja secara berarti. Temuan-temuan itu menunjukkan bahwa lingkungan kerja fisik sangat penting dan harus diperhatikan agar bisa meningkatkan kinerja karyawan.

Namun, penelitian sebelumnya sebagian besar hanya menganalisis setiap faktor lingkungan kerja fisik secara terpisah, sehingga belum bisa menunjukkan secara lengkap dampak dari kombinasi berbagai faktor tersebut. Padahal, di lingkungan nyata seperti dapur industri makanan dan minuman, berbagai faktor seperti panas, suara keras, dan cahaya terjadi sekaligus dan saling memengaruhi satu sama lain. Oleh karena itu, masih ada celah dalam penelitian yang menunjukkan bahwa diperlukan penelitian lebih lanjut yang menggabungkan berbagai aspek lingkungan kerja fisik secara bersamaan dalam satu model, sehingga bisa diperoleh pemahaman yang lebih lengkap mengenai dampaknya terhadap kinerja karyawan.

Berdasarkan hasil pengamatan awal di Cafe Satir/Sitre Ciamis, terlihat bahwa kondisi lingkungan kerja di area dapur mengalami beberapa masalah yang berkaitan dengan aspek fisik lingkungan kerja tersebut. Ditemukan bahwa suhu di area dapur cenderung lebih tinggi karena aktivitas memasak yang terus berlangsung dan penggunaan alat pemanas seperti kompor serta oven. Selain itu, suara yang dihasilkan dari kegiatan operasional dan penggunaan peralatan di dapur cukup besar, sehingga bisa mengganggu kenyamanan dan fokus kerja karyawan. Di sisi lain, pencahayaan di tempat kerja masih belum cukup baik untuk mendukung pekerjaan yang membutuhkan ketelitian dan keakuratan tinggi. Kombinasi kondisi tersebut menunjukkan bahwa lingkungan kerja fisik di area dapur belum mencapai standar kerja yang optimal.

Kondisi lingkungan kerja fisik yang tidak sehat bisa menyebabkan beberapa masalah bagi karyawan, seperti merasa lelah, sulit fokus, dan kemungkinan besar membuat mereka melakukan kesalahan kerja. Dalam jangka panjang, kondisi ini bisa menyebabkan penurunan kualitas dan jumlah hasil pekerjaan, yang akhirnya memengaruhi performa karyawan secara keseluruhan. Dari sudut pandang teknik industri, lingkungan kerja fisik adalah bagian penting dari sistem kerja yang harus dirancang dan dikelola dengan cara yang ramah tubuh agar mencapai efisiensi dan hasil kerja yang maksimal. Lingkungan kerja yang tidak sesuai dengan prinsip ergonomi bisa mengurangi kemampuan bekerja dengan baik dan meningkatkan kemungkinan terjadinya masalah kesehatan serta kecelakaan kerja.

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan pada bulan Mei 2026, ditemukan beberapa permasalahan nyata di area dapur Cafe Satir/Sitre Ciamis. Karyawan mengeluhkan suhu yang panas, kebisingan yang mengganggu komunikasi, dan pencahayaan yang kurang merata. Lebih lanjut, keluhan tersebut berdampak pada munculnya kelelahan, penurunan konsentrasi, dan meningkatnya kesalahan kerja, seperti kesalahan pemotongan bahan dan kesalahan pesanan. Temuan awal ini menjadi titik tolak penelitian. Diduga bahwa kondisi lingkungan kerja yang kurang ideal tersebut berpengaruh terhadap kinerja karyawan. Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan

untuk menguji secara empiris apakah lingkungan kerja benar-benar berpengaruh terhadap kinerja karyawan dapur, serta untuk mengetahui aspek mana dari lingkungan kerja yang paling membutuhkan perbaikan.

Berdasarkan penjelasan tersebut, penelitian ini dilakukan dengan judul
" Pengaruh Faktor Lingkungan Kerja terhadap Kinerja Karyawan Dapur Industri *Food and Beverage* di Cafe Satir/Sitre Ciamis "

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dibahas, di mana ditemukan masalah berupa suhu yang panas, kebisingan yang mengganggu komunikasi, pencahayaan yang kurang merata, serta keluhan karyawan mengenai kelelahan dan kesalahan kerja, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: "Apakah lingkungan kerja berpengaruh terhadap kinerja karyawan dapur di Cafe Satir/Sitre Ciamis?" Adapun penjabaran rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana keadaan lingkungan kerja di dapur Cafe Satir/Sitre Ciamis?
2. Bagaimana hasil kerja karyawan dapur di Cafe Satir/Sitre Ciamis?
3. Apakah kondisi lingkungan kerja mempengaruhi kinerja kerja karyawan dapur di Cafe Satir/Sitre Ciamis?

1.3 Batasan Masalah

Untuk memastikan penelitian ini tetap fokus dan tidak terlalu luas, penelitian ini dibatasi hanya pada penelitian mengenai lingkungan kerja fisik yang ada di area dapur Cafe Satir/Sitre Ciamis. Lingkungan kerja fisik dalam penelitian ini mengacu pada kondisi yang langsung dirasakan karyawan saat melakukan pekerjaan mereka. Penelitian ini hanya fokus pada dampak lingkungan kerja fisik terhadap prestasi kerja karyawan, tanpa melibatkan faktor-faktor lain seperti motivasi, gaya kepemimpinan, dan penggajian. Penelitian ini hanya mencakup karyawan dapur, dan data yang dikumpulkan melalui kuesioner serta pengamatan langsung.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah dijelaskan, tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk memahami dan menjelaskan kondisi lingkungan kerja fisik di dapur Cafe Satir/Sitre Ciamis.
2. Untuk memahami dan menjelaskan seberapa baik karyawan dapur bekerja di Cafe Satir/Sitre Ciamis.
3. Untuk mengevaluasi dampak lingkungan kerja fisik terhadap kemampuan kerja karyawan dapur di Cafe Satir/Sitre Ciamis.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan bisa membantu perkembangan pengetahuan ilmu, terutama di bidang manajemen industri dan keselamatan serta kesehatan kerja (K3) yang terkait dengan kondisi lingkungan kerja fisik dan kemampuan kerja karyawan.

2. Manfaat Praktis

- 1) Untuk Perusahaan: Sebagai bahan penilaian dalam meningkatkan kualitas lingkungan kerja fisik agar kinerja karyawan meningkat.
- 2) Bagi Karyawan: Memberikan penjelasan mengenai pentingnya memiliki lingkungan kerja yang aman, nyaman, dan mampu meningkatkan produktivitas kerja.
- 3) Untuk Peneliti Berikutnya: Sebagai bahan acuan dalam penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan lingkungan kerja fisik dan hasil kerja karyawan.

1.6 Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini dibuat agar variabel-variabel yang digunakan memiliki batasan yang jelas, sehingga memudahkan dalam mengukur dan menganalisis data. Adapun definisi operasional dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Lingkungan Kerja Fisik (X)

Lingkungan kerja fisik adalah segala hal yang berupa kondisi fisik di sekitar tempat kerja yang secara langsung memengaruhi cara karyawan melakukan tugasnya. Penelitian ini mengarahkan perhatian pada lingkungan kerja fisik yang dialami oleh karyawan di area dapur Cafe Satir/Sitre Ciamis, mencakup aspek kenyamanan serta kondisi kerja yang berpotensi memengaruhi tingkat kinerja mereka. Variabel ini diukur berdasarkan cara responden merasa tentang kondisi lingkungan kerja yang mereka alami.

2. Kinerja Karyawan (Y)

Kinerja karyawan adalah hasil dari pekerjaan yang mereka lakukan dalam menjalankan tugas dan tanggung jawab yang diberikan, sesuai dengan standar yang telah ditentukan. Dalam penelitian ini, kemampuan kerja karyawan dinilai berdasarkan seberapa baik mereka mencapai tugas, yang mencakup jumlah pekerjaan yang selesai, kualitas hasil kerja, kecepatan penyelesaian, tingkat efektivitas, serta kemampuan bekerja sama dengan rekan lainnya.

1.7 Urgensi Penelitian

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan di Cafe Satir/Sitre Ciamis pada bulan Mei 2026, ditemukan beberapa permasalahan nyata yang berkaitan dengan kondisi lingkungan kerja fisik di area dapur. Observasi dilakukan selama jam operasional sibuk (*peak hour*) dan jam normal untuk mendapatkan gambaran yang komprehensif mengenai kondisi yang sebenarnya terjadi di lapangan.

1. Hasil Observasi Awal dan Data Permasalahan

Tabel 1.1 Hasil Observasi Awal

No	Aspek yang Diamati	Temuan Observasi	Dampak terhadap Karyawan
1	Suhu Kerja	Suhu di area dapur mencapai 32-35°C akibat aktivitas memasak terus-menerus menggunakan	Karyawan mengeluhkan rasa panas berlebihan, mudah lelah, dan berkeringat

No	Aspek yang Diamati	Temuan Observasi	Dampak terhadap Karyawan
		kompas dan oven. Ventilasi udara terbatas sehingga panas terperangkap di dalam ruangan.	berlebihan yang mengganggu konsentrasi.
2	Kebisingan	Tingkat kebisingan tinggi berasal dari blender, exhaust fan, peralatan memasak, dan komunikasi antar karyawan yang harus berbicara keras.	Karyawan kesulitan berkomunikasi efektif, sering terjadi miskomunikasi pesanan, dan konsentrasi menurun.
3	Pencahayaan	Intensitas pencahayaan di beberapa area kerja tidak merata. Area persiapan bahan dan pemotongan memiliki pencahayaan yang kurang optimal.	Karyawan mengeluhkan kelelahan mata dan kesulitan melihat detail bahan makanan.

Sumber: Hasil penelitian (2026)

2. Keluhan Karyawan

Berdasarkan wawancara informal dengan 5 orang karyawan dapur pada tahap observasi awal, diperoleh beberapa keluhan sebagai berikut:

"Kadang kepanasan banget di dapur, apalagi kalau lagi rame pesanan. Kepala jadi pusing, rasanya pengen istirahat terus." (Cook Helper, 19 tahun)

"Suara blender sama exhaust fan itu bising banget. Sering miss komunikasi sama tim, pesanan jadi salah." (Cook, 29 tahun)

"Di bagian potong-potong bahan itu remang-remang, susah ngeliat detailnya, takut salah potong atau kena jari." (Cook Helper, 18 tahun)

3. Dampak terhadap Kinerja dan Produktivitas

Observasi awal juga mencatat beberapa indikasi penurunan kinerja yang terjadi:

Tabel 1.2 Data Dampak terhadap Kinerja dan Produktivitas

Dampak	Temuan
Kesalahan Kerja	Terjadi 3-4 kesalahan pemotongan bahan dan 2-3 kesalahan pesanan per hari akibat komunikasi yang terganggu kebisingan.
Penurunan Kerja	80% karyawan mengaku kelelahan fisik setelah 4-5 jam bekerja di dapur, terutama pada jam sibuk.
Penurunan Kualitas Kerja	Karyawan mengaku hasil kerja tidak maksimal saat suhu dapur sangat panas dan konsentrasi menurun.

Sumber: Hasil penelitian penulis (2026)

1.8 Research Gap

Berbagai penelitian sebelumnya telah mengkaji pengaruh lingkungan kerja fisik terhadap kinerja karyawan. Menurut Kusuma (2021), suhu lingkungan kerja berpengaruh terhadap tingkat produktivitas karyawan, di mana kondisi suhu yang tidak nyaman dapat menurunkan kemampuan kerja secara optimal. Penelitian oleh Pratama (2019) menunjukkan bahwa kebisingan berpengaruh signifikan terhadap produktivitas kerja. Sementara itu, Lestari (2021) menemukan bahwa pencahayaan berpengaruh signifikan terhadap kinerja karyawan.

Namun demikian, sebagian besar penelitian terdahulu masih mengkaji masing-masing faktor lingkungan kerja fisik secara terpisah, sehingga belum memberikan gambaran yang komprehensif mengenai pengaruh gabungan dari berbagai faktor tersebut. Padahal, dalam kondisi nyata di lapangan, khususnya pada lingkungan dapur industri *food and beverage*, berbagai faktor seperti suhu panas, kebisingan, dan pencahayaan terjadi secara bersamaan dan saling berinteraksi satu sama lain.

Selain itu, penelitian tentang lingkungan kerja fisik pada industri *food and beverage* skala kecil menengah (UMKM) seperti *cafe* masih terbatas. Sebagian besar penelitian sebelumnya berfokus pada industri manufaktur atau

industri skala besar. Padahal, karyawan di *cafe* seringkali bekerja dengan sumber daya terbatas dan kondisi lingkungan yang kurang diperhatikan.

Oleh karena itu, masih terdapat kesenjangan penelitian (*research gap*) yang menunjukkan perlunya kajian lebih lanjut yang mengintegrasikan berbagai aspek lingkungan kerja fisik secara simultan dalam satu model penelitian, khususnya pada industri *food and beverage* skala UMKM, sehingga dapat diperoleh pemahaman yang lebih menyeluruh mengenai pengaruhnya terhadap kinerja karyawan.

1.9 Kontribusi Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang baik lalu terbagi menjadi sebagai berikut:

1. **Bagi Perusahaan:** Memberikan data empiris mengenai kondisi lingkungan kerja fisik di dapur Cafe Satir/Sitre Ciamis yang dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan dasar pengambilan keputusan dalam meningkatkan kualitas lingkungan kerja.
2. **Bagi Karyawan:** Meningkatkan kesadaran karyawan mengenai pentingnya lingkungan kerja yang aman, nyaman, dan sesuai standar K3 untuk menunjang produktivitas dan kesehatan kerja.
3. **Bagi Pengembangan Ilmu:** Memperkaya literatur mengenai pengaruh lingkungan kerja fisik terhadap kinerja karyawan, khususnya pada industri *food and beverage* skala UMKM.
4. **Bagi Peneliti Selanjutnya:** Menjadi referensi dan dasar bagi penelitian lebih lanjut mengenai faktor-faktor yang memengaruhi kinerja karyawan di industri sejenis.