



Analisis Perencanaan dan Pengelolaan Sumber Daya Manusia dalam Usaha Ayam Penyet: Studi Kasus pada Ayam Penyet Buk Nur

Gladis Jelita^{1*}, Hastiani Nasution², Zainarti³

^{1,2} Universitas Islam Negeri Sumatra Utara, Indonesia

³ Dosen Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Sumatra Utara, Indonesia

Jl. IAIN No. 1, Gaharu, Kec. Medan Timur, Kota Medan,
Sumatera Utara 20235.

Email : ¹ gladisjamilah1107@gmail.com ² hastianinasution35@gmail.com
³ zainartimm60@gmail.com

Abstract. *This study aims to analyze the planning and management of human resources (HR) in the culinary business of Ayam Penyet, with a case study at Ayam Penyet Buk Nur. The research employs a qualitative method with a case study approach, collecting data through in-depth interviews, observation, and documentation. The findings indicate that thorough HR planning is crucial to ensure the availability of workforce that matches operational needs. Recruitment at Ayam Penyet Buk Nur is still informal, necessitating a competency-based selection system to acquire qualified employees. HR development through technical and work ethics training has proven to improve performance and service quality. A fair and transparent compensation system contributes to employee loyalty and retention. The internalization of Islamic business ethics strengthens a professional and harmonious work culture. Effective and adaptive HR management is key to the success and competitiveness of the Ayam Penyet business amid intense culinary market competition. The study recommends enhancing recruitment systems, continuous training, and the application of fairness and ethics principles in HR management to support business sustainability.*

Keywords: *HR Management, HR Planning, Recruitment, Training, Compensation*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perencanaan dan pengelolaan sumber daya manusia (SDM) dalam usaha kuliner ayam penyet, dengan studi kasus pada Ayam Penyet Buk Nur. Penelitian menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus, di mana data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi, dan studi dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perencanaan SDM yang matang sangat penting untuk memastikan ketersediaan tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan operasional usaha. Proses rekrutmen di Ayam Penyet Buk Nur masih bersifat informal, sehingga diperlukan sistem seleksi berbasis kompetensi untuk memperoleh karyawan yang berkualitas. Pengembangan SDM melalui pelatihan berkelanjutan, baik teknis maupun etika kerja, terbukti meningkatkan kinerja dan kualitas layanan. Sistem kompensasi yang adil dan transparan berkontribusi pada loyalitas dan retensi karyawan. Internalisasi nilai-nilai etika bisnis Islam dalam pengelolaan SDM juga memperkuat budaya kerja yang profesional dan harmonis. Pengelolaan SDM yang efektif dan adaptif menjadi kunci keberhasilan dan daya saing usaha ayam penyet di tengah persaingan bisnis kuliner yang ketat. Penelitian ini merekomendasikan peningkatan sistem rekrutmen, pelatihan berkelanjutan, serta penerapan prinsip keadilan dan etika dalam pengelolaan SDM untuk mendukung keberlanjutan usaha.

Kata kunci: Manajemen SDM, Perencanaan SDM, Rekrutmen, Pelatihan, Kompensasi

1. LATAR BELAKANG

Usaha kuliner di Indonesia terus menunjukkan pertumbuhan yang signifikan, salah satunya adalah usaha ayam penyet yang kini menjadi salah satu pilihan favorit masyarakat. Bisnis ayam penyet tidak hanya menawarkan peluang ekonomi yang menjanjikan, tetapi juga berperan dalam penyerapan tenaga kerja dan pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (Rahayu, 2020). Namun, di tengah persaingan yang semakin ketat dan tantangan ekonomi seperti kenaikan harga bahan baku serta penurunan daya beli konsumen, yang sering dialami

pengusaha dan ketidakstabilan harga bahan baku ini yang menyebabkan pelaku usaha sulit menetapkan harga jual. Hal ini menimbulkan tidak akuratnya perhitungan biaya produksi dan penetapan harga jual yang tidak mencerminkan kondisi yang tepat bagi suatu bisnis dalam mencapai keuntungan yang diinginkan (Salukh, 2024). Pengelolaan sumber daya manusia (SDM) menjadi aspek krusial yang menentukan keberlanjutan dan daya saing usaha ayam penyet. Manajemen SDM memiliki peran sentral dalam mendukung operasional dan pencapaian tujuan perusahaan, terutama pada bisnis jasa makanan seperti ayam penyet (Gustina et al., 2025). Salah satu permasalahan yang dihadapi UMKM adalah keterbatasan kapasitas sumber daya manusia (SDM) dalam hal keterampilan dan pengetahuan yang relevan. Banyak pelaku UMKM yang masih bergantung pada pola pikir dan kemampuan tradisional yang kurang adaptif terhadap dinamika dan tuntutan pasar modern. Kelemahan ini berdampak negatif terhadap produktivitas usaha, mutu produk, serta daya saing UMKM di tingkat lokal maupun nasional. Oleh karena itu, upaya peningkatan kompetensi SDM melalui program pelatihan dan pengembangan kapasitas menjadi aspek strategis yang perlu mendapat perhatian dalam rangka mendorong pertumbuhan dan keberlanjutan UMKM (Rivai et al., 2025).

Fungsi-fungsi manajemen SDM, mulai dari perencanaan, rekrutmen, pengembangan, hingga pemeliharaan tenaga kerja, harus dijalankan secara optimal agar dapat menghasilkan karyawan yang produktif dan efektif. Kualitas dan kinerja SDM yang baik akan berdampak langsung pada kualitas layanan, kepuasan pelanggan, serta profitabilitas usaha. Sebaliknya, pengelolaan SDM yang kurang optimal dapat menyebabkan tingginya perputaran karyawan, penurunan produktivitas, hingga melemahnya daya saing usaha (Aulia et al., 2023). Dan pelayanan berkualitas merupakan aspek fundamental yang dapat memberikan nilai tambah bagi UMKM, terutama dalam usaha ayam penyet dalam meningkatkan kepuasan pelanggan. Dan menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan sumber daya manusia yang kompeten, kurangnya pelatihan, dan manajemen usaha yang belum optimal (Zed et al., 2024). Ayam Penyet Buk Nur sebagai salah satu pelaku usaha ayam penyet di tengah persaingan bisnis kuliner, menghadapi tantangan dalam perencanaan dan pengelolaan SDM, baik dari aspek rekrutmen, pelatihan, hingga retensi karyawan. Oleh karena itu, analisis mendalam terhadap praktik perencanaan dan pengelolaan SDM di Ayam Penyet Buk Nur menjadi penting untuk mengidentifikasi faktor-faktor pendukung dan penghambat, serta merumuskan strategi pengelolaan SDM yang efektif dan adaptif terhadap dinamika pasar.

2. KAJIAN TEORITIS

Manajemen SDM adalah proses strategis yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengadaan, pengembangan, pemberian kompensasi, dan pemeliharaan tenaga kerja agar tujuan organisasi dan kebutuhan karyawan dapat tercapai secara efektif dan efisien. Dalam usaha kecil dan menengah (UKM), manajemen SDM berperan penting dalam mengoptimalkan potensi tenaga kerja yang terbatas untuk mendukung keberhasilan usaha (Goldina, 2011).

Perkembangan Manajemen Sumber Daya Manusia didorong oleh kemajuan peradaban, pendidikan, ilmu pengetahuan, dan tuntutan daya saing barang dan jasa yang dihasilkan. Para ahli pada abad ke-20 mengembangkan Manajemen Sumber Daya Manusia menjadi suatu bidang studi yang khusus mempelajari peranan dan hubungan manusia dalam mencapai tujuan organisasi. Perkembangan Manajemen Sumber Daya Manusia didorong oleh masalah-masalah ekonomi, politik dan sosial. Manajemen Sumber Daya Manusia akan terus berkembang sesuai dengan kemajuan peradaban, teknologi, dan perundang-undangan negara di dunia. Menurut Yusanto dan Widjajakusuma, perencanaan sumber daya manusia terdiri dari beberapa aspek seperti peramalan kebutuhan akan karyawan, perbandingan kebutuhan dengan kemampuan pegawai saat ini, dan jumlah tenaga kerja yang akan direkrut (Izzah Isti'adzah, 2017).

Perencanaan SDM bertujuan untuk memastikan ketersediaan tenaga kerja yang tepat jumlah dan kualitasnya sesuai kebutuhan usaha. Proses ini mencakup inventarisasi SDM yang ada, perkiraan kebutuhan tenaga kerja di masa depan, serta identifikasi kesenjangan antara permintaan dan pasokan SDM. Perencanaan yang baik membantu UKM mengantisipasi kebutuhan tenaga kerja dan mengelola sumber daya secara efisien (Tomy sun siagian, 2022). Pengelolaan kinerja bertujuan untuk memastikan bahwa karyawan bekerja sesuai dengan standar dan tujuan yang telah ditetapkan. Hal ini meliputi penetapan tujuan, pemantauan, evaluasi, dan pemberian umpan balik konstruktif yang dapat meningkatkan kinerja karyawan secara berkelanjutan (Ali Huzaifi et al., 2022).

Integrasi antara strategi bisnis dan strategi SDM sangat penting untuk menjamin keberlanjutan dan pertumbuhan usaha. Strategi SDM yang selaras dengan tujuan bisnis dapat meningkatkan efektivitas organisasi dan daya saing, sehingga UKM dapat bertahan dan berkembang di tengah dinamika pasar (Putra et al., 2024).

3. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan peneliti untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai proses perencanaan dan pengelolaan

sumber daya manusia (SDM) dalam usaha ayam penyet, khususnya pada Ayam Penyet Buk Nur. Studi kasus memberikan kesempatan untuk menggali secara rinci praktik-praktik manajemen SDM yang diterapkan serta tantangan yang dihadapi dalam konteks usaha tersebut. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan beberapa teknik yang saling melengkapi. Pertama, wawancara mendalam dilakukan kepada pemilik usaha, manajer, dan karyawan Ayam Penyet Buk Nur. Wawancara ini bertujuan untuk mengumpulkan informasi mengenai strategi perencanaan SDM, proses rekrutmen, pelatihan, pengembangan, serta upaya retensi karyawan yang diterapkan dalam usaha tersebut. Selain itu, observasi langsung di lokasi usaha juga dilakukan untuk mengamati secara langsung bagaimana praktik pengelolaan SDM berjalan, termasuk pembagian tugas, interaksi antar karyawan, serta pelayanan kepada pelanggan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengelolaan sumber daya manusia (SDM) dalam usaha ayam penyet, khususnya pada Ayam Penyet Buk Nur, merupakan aspek fundamental yang sangat menentukan keberhasilan dan keberlanjutan usaha. Berdasarkan hasil studi kasus dan kajian literatur, perencanaan SDM yang matang menjadi fondasi utama untuk memastikan ketersediaan tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan operasional usaha. Perencanaan ini mencakup penentuan jumlah karyawan yang optimal, kualifikasi dan kompetensi yang dibutuhkan, serta penjadwalan kerja yang efisien agar usaha dapat berjalan lancar tanpa mengalami kekurangan atau kelebihan tenaga kerja yang dapat menimbulkan pemborosan biaya dan menurunkan produktivitas (Daulay, 2017).

Dalam praktiknya, Ayam Penyet Buk Nur menghadapi tantangan yang umum dialami oleh usaha kuliner skala kecil dan menengah, yaitu proses rekrutmen yang masih bersifat informal dan belum sepenuhnya terstruktur. Hal ini berpotensi menurunkan kualitas tenaga kerja yang diperoleh, sehingga perlu adanya perbaikan dengan menerapkan sistem rekrutmen yang lebih objektif dan berbasis kompetensi. Menegaskan bahwa penerapan manajemen SDM Islami yang mengedepankan prinsip keadilan, amanah, dan musyawarah dapat meningkatkan kualitas rekrutmen dan seleksi karyawan di usaha ayam penyet, sehingga karyawan dapat ditempatkan pada posisi yang sesuai dengan kemampuan dan karakteristiknya (Rifkotul Sofiyah, 2021).

Pengembangan SDM melalui pelatihan dan pembinaan juga menjadi faktor penting dalam meningkatkan kinerja karyawan. Pelatihan tidak hanya berfokus pada keterampilan teknis memasak dan pelayanan, tetapi juga pada nilai-nilai etika dan disiplin kerja. Studi di

Ayam Penyet Surabaya menunjukkan bahwa kompetensi, motivasi, dan disiplin kerja secara signifikan mempengaruhi kinerja karyawan, sehingga pelatihan yang berkelanjutan sangat diperlukan untuk menjaga kualitas produk dan pelayanan. Namun, keterbatasan sumber daya sering menjadi hambatan dalam pelaksanaan pelatihan formal di usaha kecil, sehingga perlu solusi kreatif seperti pelatihan internal atau mentoring antar karyawan (Arga Sandy Kurniawan, Sri Hartono, 2020).

Aspek kompensasi dan motivasi juga menjadi perhatian utama dalam pengelolaan SDM. Sistem kompensasi yang adil dan transparan, termasuk pemberian upah sesuai perjanjian dan insentif yang memadai, dapat meningkatkan loyalitas dan mengurangi tingkat perputaran karyawan yang tinggi di sektor kuliner. Menekankan bahwa prinsip keadilan dan amanah dalam manajemen SDM Islami berperan penting dalam menciptakan hubungan kerja yang harmonis dan memotivasi karyawan untuk bekerja dengan baik. Hal ini sejalan dengan temuan yang menyatakan bahwa kompensasi yang tepat merupakan salah satu faktor utama dalam mempertahankan karyawan dan meningkatkan produktivitas (Hasibuan et al., n.d.). Tingginya tingkat persaingan dalam bisnis ayam penyet juga menuntut pengelolaan SDM yang adaptif dan inovatif. Menunjukkan bahwa prospek usaha ayam penyet sangat baik dan berkontribusi signifikan dalam penyerapan tenaga kerja lokal. Dengan bertambahnya jumlah unit usaha ayam penyet, kebutuhan tenaga kerja juga meningkat, sehingga pengelolaan SDM yang profesional menjadi kunci agar usaha dapat berkembang secara berkelanjutan dan memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat sekitar.

Selain itu, internalisasi nilai-nilai etika bisnis Islam dalam pengelolaan SDM di usaha ayam penyet juga terbukti mampu meningkatkan moral dan akhlak karyawan, yang berdampak positif pada produktivitas dan kualitas layanan. Penelitian di Ayam Penyet Surabaya cabang Purwokerto Utara menunjukkan bahwa penerapan nilai-nilai akidah dan akhlak dalam aktivitas sehari-hari karyawan memperkuat budaya kerja yang positif dan beretika. Hal ini menjadi nilai tambah tersendiri bagi usaha kuliner yang ingin membangun reputasi dan kepercayaan pelanggan. Dari sisi pengelolaan kinerja, penerapan sistem evaluasi yang adil dan transparan sangat penting untuk memastikan karyawan bekerja sesuai standar dan target yang ditetapkan. Penilaian kinerja yang didasarkan pada prinsip keadilan dan objektivitas dapat memberikan umpan balik konstruktif sehingga karyawan termotivasi untuk meningkatkan kualitas kerja. Namun, juga mengingatkan agar manajer tidak membebaskan kesalahan satu karyawan kepada karyawan lain secara kolektif, karena hal ini bertentangan dengan prinsip keadilan dalam Islam dan dapat menurunkan semangat kerja.

5. KESIMPULAN

Pengelolaan sumber daya manusia yang terencana dan profesional merupakan faktor utama dalam menunjang keberhasilan dan keberlanjutan usaha Ayam Penyet Buk Nur. Perencanaan SDM yang tepat memastikan ketersediaan tenaga kerja sesuai kebutuhan, sementara proses rekrutmen yang berbasis kompetensi membantu memperoleh karyawan yang berkualitas. Pelatihan dan pengembangan SDM secara berkelanjutan meningkatkan keterampilan, motivasi, dan disiplin kerja karyawan, yang berdampak positif pada kualitas produk dan layanan. Selain itu, sistem kompensasi yang adil dan transparan mampu meningkatkan loyalitas karyawan serta menurunkan tingkat perputaran tenaga kerja. Penerapan nilai-nilai etika dalam pengelolaan SDM juga memperkuat budaya kerja yang profesional dan harmonis. Dengan pengelolaan SDM yang efektif, Ayam Penyet Buk Nur dapat mempertahankan kualitas layanan dan meningkatkan daya saing di pasar kuliner yang kompetitif secara berkelanjutan.

DAFTAR REFERENSI

- Ali Huzaifi, Fadhilah Hanifah, Mentari Aldini Harkart, Riyan Ardiansah, V. S. C., & Moh. Sustoro, E. S. (2022). Peran sumber daya manusia dalam mengembangkan kinerja pada UMKM Griya. *Jurnal Ilmiah*, 2(1).
- Arga Sandy Kurniawan, Hartono, S., & Damayanti, R. (2020). Analisis kompetensi, motivasi, dan disiplin kerja terhadap kinerja karyawan Restoran Ayam Penyet Surabaya Cabang Surakarta. *Jurnal Ilmiah*, 29(3).
- Aulia, A., Anandi, F. F., Palupi, O., Putri, S. E., Dayanti, S., Riofita, H., Islam, U., Sultan, N., & Kasim, S. (2023). Analisis fungsi manajemen sumber daya manusia terhadap bisnis jasa makanan. *Jurnal Ilmiah*, 7(12), 9–15.
- Daulay, N. (2017). Pengaruh kualitas pelayanan dan kualitas produk terhadap keputusan pembelian (Studi kasus pada Ayam Penyet Surabaya Jl. Dr. Mansyur Medan). *Jurnal Ilmiah*.
- Goldina, R. A. B. (2011). Sumber daya manusia dalam usaha kecil menengah. *Jurnal Ilmiah*.
- Gustina, I., Lazuardi, D., Rinaldi, M., Tinggi, S., Ekonomi, I., Prasetya, E., Medan, U. N., & Info, A. (2025). Sosialisasi strategi adaptasi UMKM Ayam Penyet Medan hadapi dampak inflasi. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 18(3).
- Hasibuan, S., Pratikna, R. N., Nyoman, N., Novarini, A., Widiawati, W., Sanjaya, R., & Riesso, A. S. (n.d.). Manajemen sumber daya manusia. *Jurnal Ilmiah*.
- Isti'adzah, I., & Fathurrahman, M. (2017). Penerapan nilai-nilai Islam dalam praktik. *Jurnal Ilmiah*, 6, 1–14.

- Putra, S. A., Sari, A. K., & Panca, U. P. (2024). Analisis sumber daya manusia pada usaha kecil menengah sektor kuliner di Kota Medan. *Jurnal Ilmiah*, 22–26.
- Rahayus, G. S. (2020). Analisa prospek usaha Ayam Penyet dan peranannya dalam penyerapan tenaga kerja di Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (Skripsi, Universitas Riau).
- Rivai, A., Hou, A., Harefa, M. H., & Susanto, A. (2025). Pengaruh sumber daya manusia, inovasi teknologi digital, dan strategi pemasaran terhadap pendapatan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di wilayah Medan Utara. *Jurnal Ilmiah*, 13(1), 57–68.
- Salukh, F. D. W. I. I. D. K. A. (2024). Analysis of cost of goods manufactured and product selling prices determination to optimize income. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Bisnis*, 5(2), 30–39.
- Siagian, T. S., & Nigrum, D. A. (2022). Manajemen sumber daya manusia dan usaha mikro kecil menengah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Manajemen*.
- Sofiyah, R., & Azhar, F. S. A. A. (2021). Tanfīdzu idāratu al-mawāridi al-basyariyyati al-Islāmiyyati fī Ayam Penyet Surabaya Far'in Sūlū. *Jurnal Ilmiah*, 5(1).
- Zed, E. Z., Perdana, M. R., Farida, F., & Oktaviana, T. (2024). Pengembangan manajemen terhadap kualitas pelayanan UMKM Ayam Bakar di Cikarang Utara. *Management Development on Service Quality of Grilled Chicken MSMEs in North Cikarang*.