

BAB IV

ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Cafe Pelangi

Café Pelangi merupakan sebuah *café* atau restoran yang menyajikan beberapa makanan dan minuman dari masakan Indonesia hingga masakan barat/ *western food*. *Café* Pelangi juga menjual beberapa macam kue-kue atau roti yang sudah terkenal seperti *chiffon cake* nya. Lokasi *café* berada di Jl. Singosari Raya No. 45, Pleburan, Kecamatan Semarang Selatan, Kota Semarang, Jawa Tengah. *Café* Pelangi didirikan oleh seorang wirausaha wanita bernama Lani Sulistia, beliau sudah mendirikan bisnis usaha nya ini lebih dari 10 tahun yang bermula dari sekedar hobi untuk memasak roti hingga sekarang menjadi sebuah *café* yang terkenal di Semarang karena kue-kue dan ice creamnya yang khas dan unik, berbeda dari produk-produk lainnya di kota Semarang.

Pada awalnya memiliki sendiri memutuskan untuk membuat roti-roti saja karena beliau memang suka dan hobi membuat roti lalu ia memutuskan untuk menjualkan dan mengambil pemesanan biasa di rumahnya yang berada di Singosari ini, seiring berjalan nya waktu pemilik mulai mengembangkan usaha nya di rumahnya tersebut dengan menyediakan tempat menunggu seperti meja dan kursi untuk pelanggan nya, ia juga menyediakan menu lain seperti makanan Indonesia atau minuman biasa semakin lama semakin banyak pelanggan yang datang dan ramai membeli atau memesan lalu pada akhirnya pemilik memutuskan untuk menjadikan rumah nya menjadi *Café* Pelangi, dimana pemilik mulai

mengembangkan menu dari makanan Indonesia hingga makanan luar negeri/ barat /*western food*, dan menyediakan beberapa variasi kue-kue yang lain.

Hingga kini, *Café Pelangi* memiliki banyak karyawan dan koki- koki yang menghadirkan dan melayani pelanggan yang datang, *Café Pelangi* menjadi sukses dan ramai hingga sekarang .Melalui bisnis tersebut Ibu Lani menjadi seorang wirausaha wanita yang sukses dalam usahanya dan kepemimpinannya dalam mengatur dan memimpin karyawan-karyawan dan koki-koki di *Café Pelangi*, sehingga sekarang *Café Pelangi* menjadi besar dan berkembang kepopulerannya di kalangan semarang hingga luar kota. *Café Pelangi* sering mendapatkan pemesanan roti yang banyak bukan hanya di dalam kota semarang namun juga di luar kota Semarang, karena banyaknya peminat dan penggemar roti khas buatan *Café Pelangi* milik Ibu Lani.





Gambar 4.1
Ruangan Cafe Pelangi, Semarang



Gambar 4.2
Produk Cafe Pelangi, Semarang



Gambar 4.3
Wawancara dengan Pemilik Cafe Pelangi, Semarang



Gambar 4.4
Wawancara dengan Karyawan Cafe Pelangi, Semarang

4.2 Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini adalah 1 orang pemilik Cafe Pelangi, Semarang, dan 10 orang karyawan Cafe Pelangi, Semarang. Berdasarkan usia, lama bekerja, jenis kelamin dan pendidikan terakhir, gambaran dari para responden penelitian adalah sebagai berikut :

Tabel 4.1
Data Responden berdasarkan Usia Pemilik dan Karyawan

Keterangan	Usia	Jumlah	Persentase
Pemilik	46 tahun		
Karyawan	20-30 tahun	2	20%
	>30-40 tahun	6	60%
	>40-50 tahun	2	20%
Total		10	100%

Sumber : Data primer yang diolah, 2020

Berdasarkan pada tabel 4.1 menunjukkan bahwa pemilik Cafe Pelangi berusia 46 tahun dan sebagian besar karyawan Cafe Pelangi, Semarang berusia antar lebih dari 30-40 tahun dengan jumlah 6 orang atau 60%.

Berdasarkan lama kerja pemilik dan karyawan Cafe Pelangi Semarang, gambaran dari para responden penelitian adalah sebagai berikut :

Tabel 4.2
Data Responden berdasarkan Lama Bekerja Pemilik dan Karyawan

Keterangan	Lama Kerja	Jumlah	Persentase
Pemilik	22 tahun		
Karyawan	10-15 tahun	2	20%
	>15-20 tahun	8	80%
Total		10	100%

Sumber : Data primer yang diolah, 2020

Berdasarkan tabel 4.2 tersebut di atas menunjukkan bahwa pemilik cafe Pelangi telah mulai berbisnis sejak 22 tahun sedangkan karyawan Cafe Pelangi Semarang sebagian besar telah bekerja pada Cafe Pelangi selama lebih dari 15-20 tahun sejumlah 8 orang atau 80%.

Berdasarkan jenis kelamin karyawan Cafe Pelangi Semarang, gambaran dari para responden penelitian adalah sebagai berikut :

Tabel 4.3
Data Responden berdasarkan Jenis Kelamin Pemilik dan Karyawan

Keterangan	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
Pemilik	Perempuan		
Karyawan	Laki-laki	4	40%
	Perempuan	6	60%
Total		10	100%

Sumber : Data primer yang diolah, 2020

Berdasarkan pada tabel 4.3 menunjukkan bahwa pemilik Cafe Pelangi berjenis kelamin perempuan sedangkan sebagian besar responden karyawan Cafe Pelangi Semarang berjenis kelamin perempuan juga dengan jumlah 6 orang atau 60%.

Berdasarkan pendidikan terakhir karyawan Cafe Pelangi Semarang, gambaran dari para responden penelitian adalah sebagai berikut :

Tabel 4.4
Data Responden berdasarkan Pendidikan Terakhir Pemilik dan Karyawan

Keterangan	Pendidikan Terakhir	Jumlah	Persentase
Pemilik	S1		
Karyawan	SMA/SMK	6	60%
	S1	4	40%
Total		10	100%

Sumber : Data primer yang diolah, 2020

Berdasarkan pada tabel 4.4 menunjukkan bahwa pemilik Cafe Pelangi memiliki pendidikan S1, sedangkan sebagian besar responden karyawan Cafe Pelangi Semarang memiliki pendidikan terakhir yaitu SMA/SMK dengan jumlah 6 orang atau 60%.

4.3 Deskripsi Entrepreneurial Leadership Pemilik Cafe Pelangi

Pendekatan Thornberry (2006) mengelompokkan *entrepreneurial leadership* menjadi dua gaya kepemimpinan wirausaha yaitu *catalyst* dan *activist*. *Catalyst* memfokuskan diri secara internal maupun eksternal, *catalyst* yang memfokuskan secara internal disebut sebagai *accelerators* dan *catalyst* yang memfokuskan diri secara eksternal disebut sebagai *integrator*. *Activist* memfokuskan diri secara internal maupun eksternal, *activist* yang memfokuskan secara internal disebut sebagai *explorer* dan *activist* yang memfokuskan diri secara eksternal disebut sebagai *miner*.

4.3.1 Deskripsi Responden Mengenai *Entrepreneurial Leadership Catalyst*

4.3.1.1 Deskripsi Responden Mengenai Indikator *Accelerator*

Untuk mengetahui deskripsi pemilik mengenai *accelerator* dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.5
Deskripsi Pemilik Cafe Pelangi Mengenai Indikator *Accelerator*

Keterangan	Jawaban										Score	Kategori
	STS(1)		TS(2)		N(3)		S(4)		SS(5)			
	F	S	F	S	F	S	F	S	F	S		
Saya selalu memberikan pelatihan secara berkala kepada karyawan	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	4	Tinggi
Saya mendorong karyawan dalam mempelajari keterampilan baru yang berguna dalam pekerjaan	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	3	Sedang

Keterangan	Jawaban										Score	Kategori
	STS(1)		TS(2)		N(3)		S(4)		SS(5)			
	F	S	F	S	F	S	F	S	F	S		
Saya memberikan kebebasan untuk karyawan dalam berkreasi di pekerjaan	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	4	Tinggi
Saya mendorong karyawan untuk berinovasi dalam menjalankan proses bekerja dan bisnis	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	3	Sedang
Saya memberikan bonus kepada karyawan yang dapat melakukan penciptaan inovasi baru dalam pekerjaan	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	4	Tinggi
Rata-Rata											3,6	Sedang

Sumber: Data Primer yang Diolah (2020)

Berdasarkan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa deskripsi pemilik mengenai indikator *accelerator* pada Cafe Pelangi, Semarang sebesar 3,6. Artinya indikator *accelerator* pada Cafe Pelangi dinilai oleh pemilik Cafe Pelangi, Semarang masuk dalam kategori sedang. Pemilik Cafe Pelangi selalu memberikan pelatihan secara berkala kepada karyawan, memberikan kebebasan untuk karyawan dalam berkreasi di pekerjaan dan memberikan bonus kepada karyawan yang dapat melakukan penciptaan inovasi baru dalam pekerjaan. Namun pemilik Cafe Pelangi walaupun merasa cukup mendorong karyawan dalam mempelajari keterampilan baru yang berguna dalam pekerjaan dan mendorong karyawan untuk berinovasi

dalam menjalankan proses bekerja dan bisnis tetapi upaya tersebut masih dapat ditingkatkan sehingga menjadi lebih baik lagi.

Pemilik memberikan pelatihan secara berkala berupa pelatihan keterampilan memasak dan kemampuan membuat adonan yang sesuai dengan standar Cafe Pelangi. Pemilik juga selalu mendorong karyawan mempelajari keterampilan baru seperti menggunakan mesin-mesin yang baru dengan tingkat kepadatan adonan yang berbeda dengan roti yang dibuat sebelumnya. Pemilik juga memberikan kebebasan untuk berkreasi namun tetap harus sesuai dengan perintah pemilik dan kualitas dari Cafe Pelangi. Pemilik mendorong karyawan untuk berinovasi dalam menjalankan proses bekerja dan bisnis dengan cara memberikan usulan mengenai produk dan mengusulkan serta mendemonstarikan ke pemilik sehingga pemilik dapat memberikan review. Selain itu pemilik memberikan bonus kepada karyawan yang dapat melakukan penciptaan inovasi baru dalam pekerjaan yaitu dengan memberikan bonus tambahan berupa kompensasi finansial sehingga karyawan semakin tertarik untuk menciptakan inovasi baru. Per semester pemilik mengadakan lomba kreasi produk untuk karyawannya, biasanya dibagi dalam bentuk tim dan tim yang terbaik akan mendapatkan hadiah uang serta produk tersebut akan masuk ke dalam menu Cafe Pelangi.

Tabel 4.6
Deskripsi Karyawan Cafe Pelangi Mengenai Indikator Accelerator

Keterangan	Jawaban										Total Score	Rata-rata	Kategori
	STS(1)		TS(2)		N(3)		S(4)		SS(5)				
	F	S	F	S	F	S	F	S	F	S			
Pemilik selalu memberikan pelatihan secara berkala kepada karyawan	0	0	0	0	1	3	7	28	2	10	41	4,10	Tinggi
Pemilik mendorong karyawan dalam mempelajari keterampilan baru yang berguna dalam pekerjaan	0	0	0	0	5	15	4	16	1	5	36	3,60	Sedang
Pemilik memberikan kebebasan untuk karyawan dalam berkreasi di pekerjaan	0	0	0	0	4	12	2	8	4	20	40	4,00	Tinggi
Pemilik mendorong karyawan untuk berinovasi dalam menjalankan proses bekerja dan bisnis	0	0	0	0	4	12	2	8	4	20	40	4,00	Tinggi
Pemilik memberikan bonus kepada karyawan yang dapat melakukan penciptaan inovasi baru dalam pekerjaan	0	0	0	0	3	9	3	12	4	20	41	4,10	Tinggi
Rata-Rata												3,96	Tinggi

Sumber: Data Primer yang Diolah (2020)

Berdasarkan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa deskripsi karyawan mengenai indikator *accelerator* pada Cafe Pelangi, Semarang sebesar 3,96. Artinya

indikator *entrepreneurial leadership* yaitu *accelerator* pada Cafe Pelangi dinilai oleh karyawan masuk kategori tinggi. Hal ini karena pemilik selalu memberikan pelatihan secara berkala kepada karyawan, memberikan kebebasan untuk karyawan dalam berkreasi di pekerjaan, mendorong karyawan untuk berinovasi dalam menjalankan proses bekerja dan bisnis, dan memberikan bonus kepada karyawan yang dapat melakukan penciptaan inovasi baru dalam pekerjaan. Indikator yang dianggap terendah adalah mendorong karyawan dalam mempelajari keterampilan baru yang berguna dalam pekerjaan karena karyawan didorong untuk bekerja sambil belajar keterampilan baru yang dirasakan cukup sulit untuk karyawan.

Karyawan merasa bahwa pemilik selalu memberikan pelatihan secara berkala kepada karyawan dimana pemilik memberi pelatihan memasak maupun cara membuat cake yang enak dan tepat terutama di bidang timing serta ketepatan pembuatan adonan. Karyawan merasa pemilik juga menginginkan karyawan memiliki keterampilan baru yang mendukung pekerjaan seperti melakukan pekerjaan seperti keterampilan memotong, mengukur bahan dan juga kemampuan untuk menilai apakah roti sudah matang atau belum. Karyawan merasa Pemilik memberikan kebebasan untuk karyawan dalam berkreasi di pekerjaan dengan mendorong karyawan untuk berinovasi dan bereksperimen menggunakan bahan dari Cafe Pelangi. Selain itu setiap semester, karyawan dibagi menjadi beberapa tim dan dilombakan untuk lomba kreasi produk baru dimana karyawan berkompetisi untuk mendapatkan hadiah berupa uang dan produk buatan tim yang juara akan dimasukkan ke dalam menu Cafe Pelangi seperti Roti Pelangi yang warna warni.

4.3.1.2 Deskripsi Responden Mengenai Indikator *Integrator*

Untuk mengetahui deskripsi pemilik dan karyawan mengenai *integrator* dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.7
Deskripsi Pemilik Cafe Pelangi Mengenai Indikator *Integrator*

Keterangan	Jawaban										Score	Kategori
	STS(1)		TS(2)		N(3)		S(4)		SS(5)			
	F	S	F	S	F	S	F	S	F	S		
Saya mampu mengkomunikasikan maksud dan tujuannya kepada karyawan	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	4	Tinggi
Saya mendorong karyawan untuk terlibat dalam pembicaraan yang terkait dengan ide untuk kemajuan bisnis	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	3	Sedang
Saya selalu mau untuk mendengarkan ide-ide baru dari karyawan	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	5	Tinggi
Saya mampu membuat karyawan bertanggung jawab dalam pekerjaan	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	3	Sedang
Saya mampu membuat kinerja karyawan menjadi konsisten	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	5	Tinggi
Saya membuat hirarki kepemimpinan yang jelas dalam struktur organisasi	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	5	Tinggi
Rata-Rata											4,16	Tinggi

Sumber: Data Primer yang Diolah (2020)

Berdasarkan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa deskripsi atas dimensi ini adalah sebesar 4,16. Artinya indikator *integrator* pemilik Cafe Pelangi, Semarang masuk dalam kategori tinggi. Hasil ini menunjukkan bahwa pemilik Cafe Pelangi, Semarang mampu mengkomunikasikan maksud dan tujuannya kepada karyawan, selalu mau untuk mendengarkan ide-ide baru dari karyawan, mampu membuat kinerja karyawan menjadi konsisten dan membuat hirarki kepemimpinan yang jelas dalam struktur organisasi. Sedangkan pemilik merasa perlu untuk lebih mendorong karyawan untuk terlibat dalam pembicaraan yang terkait dengan ide untuk kemajuan bisnis serta mampu membuat karyawan bertanggung jawab dalam poekerjaan.

Pemilik merasa dapat mengkomunikasikan maksud dan tujuannya seperti pemilik selalu memberikan perintah seperti gunakan masker dan penutup rambut, dan memberikan penjelasan tambahan bahwa hal ini diperlukan agar roti yang telah dibuat lebih higienis. Pemilik mendorong karyawan untuk terlibat dalam pembicaraan yang terkait dengan ide untuk kemajuan bisnis seperti memberikan masukan mengenai proses pembuatan roti yang lebih efektif. Pemilik mau mendengarkan ide baru, sebab pemilik merasa ide baru yang segar dari karyawan dapat menjadi sumber inspirasi, seperti dulu ada karyawan yang pernah bilang, “cafe kita kan Pelangi, kenapa ga ada roti warna warni?”, hal ini menjadi inspirasi dari pemilik untuk menciptakan roti pelangi. Pemilik mampu membuat karyawan bertanggung jawab dalam poekerjaan dengan memberikan pekerjaan sesuai dengan keahlian dan kompetensi serta kemampuannya menghandle pekerjaan sehingga kinerja karyawan menjadi konsisten. Pemilik membuat hirarki kepemimpinan yang

jelas dalam struktur organisasi seperti dengan menempatkan supervisor atau pengawas sehingga karyawan mengetahui harus melapor kepada siapa atau meminta pengarahan kepada siapa dalam pekerjaannya.

Tabel 4.8
Deskripsi Karyawan Cafe Pelangi Mengenai Indikator *Integrator*

Keterangan	Jawaban										Total Score	Rata-rata	Kategori
	STS(1)		TS(2)		N(3)		S(4)		SS(5)				
	F	S	F	S	F	S	F	S	F	S			
Pemilik mampu mengkomunikasikan maksud dan tujuannya kepada karyawan	0	0	0	0	3	9	2	8	5	25	42	4,20	Tinggi
Pemilik mendorong karyawan untuk terlibat dalam pembicaraan yang terkait dengan ide untuk kemajuan bisnis	0	0	0	0	3	9	4	16	3	15	40	4,00	Tinggi
Pemilik selalu mau untuk mendengarkan ide-ide baru dari karyawan	0	0	0	0	3	9	4	16	3	15	40	4,00	Tinggi
Pemilik mampu membuat karyawan bertanggung jawab dalam pekerjaan	0	0	0	0	1	3	7	28	2	10	41	4,10	Tinggi
Pemilik mampu membuat kinerja karyawan menjadi konsisten	0	0	0	0	3	9	3	12	4	20	41	4,10	Tinggi
Pemilik membuat hirarki kepemimpinan yang jelas dalam struktur organisasi	0	0	0	0	4	12	3	12	3	15	39	3,90	Tinggi
Rata-Rata												4,05	Tinggi

Sumber: Data Primer yang Diolah (2020)

Berdasarkan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa deskripsi atas dimensi ini adalah sebesar 4,05. Artinya indikator *entrepreneurial leadership* pada Cafe Pelangi dinilai oleh karyawan sebagai pemimpin dengan karakteristik *integrator* yang baik. Hasil ini ditunjukkan dengan karyawan Cafe Pelangi, Semarang memberikan nilai yang tinggi pada semua indikator. Pemilik dirasakan mampu mengkomunikasikan maksud dan tujuannya kepada karyawan, mendorong karyawan untuk terlibat dalam pembicaraan yang terkait dengan ide untuk kemajuan bisnis, selalu mau untuk mendengarkan ide-ide baru dari karyawan, mampu membuat karyawan bertanggung jawab dalam pekerjaan, mampu membuat kinerja karyawan menjadi konsisten dan membuat hirarki kepemimpinan yang jelas dalam struktur organisasi.

Karyawan merasa bahwa Pemilik mampu mengkomunikasikan maksud dan tujuannya kepada karyawan karena merasa ketika mengarahkan, pemilik selalu jelas memberikan instruksi sebagai contohnya adalah dalam pengoperasian mesin baru, pemilik sudah memberi tanda pada mesin seperti kertas warna merah, kuning, jadi ketika menjelaskan langsung menyatakan tekan tombol yang ada kertas warna kuning, tujuannya agar muncul opsi setting timer. Pemilik mendorong karyawan untuk terlibat dalam pembicaraan yang terkait dengan ide untuk kemajuan bisnis dengan cara karyawan diminta untuk mempresentasikan ide-idenya di depan forum dan pemilik mendengarkan ide baru karyawan seperti mendengarkan ide tentang penggunaan nitrogen untuk varian roti, ide mengenai menu makanan yang jadul seperti poffertjes. Karyawan merasa Pemilik mampu membuat karyawan bertanggung jawab dalam pekerjaan dengan cara memberikan tanggung jawab

yang lebih besar pada karyawan yang berprestasi seperti karyawan berprestasi diangkat menjadi supervisor. Hal ini membuat kinerja karyawan menjadi konsisten sebab karyawan mampu untuk mengerti tujuan dari perusahaan. Pemilik juga membuat hirarki kepemimpinan yang jelas dalam struktur organisasi sehingga karyawan tahu harus bertanggung jawab ke supervisor dan supervisor kepada pemilik.

4.3.2 Deskripsi Responden Mengenai *Entrepreneurial Leadership Activist*

4.3.2.1 Deskripsi Responden Mengenai Indikator *Explorer*

Untuk mengetahui deskripsi karyawan mengenai *explorer* dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.9
Deskripsi Pemilik Cafe Pelangi Mengenai Indikator *Explorer*

Keterangan	Jawaban										Score	Kategori
	STS(1)		TS(2)		N(3)		S(4)		SS(5)			
	F	S	F	S	F	S	F	S	F	S		
Saya selalu mencari cara yang lebih baik dalam bekerja dengan memperhatikan trend yang ada saat ini	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	3	Sedang
Saya mencari peluang baru untuk pengembangan bisnisnya	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	3	Sedang
Saya memiliki pandangan yang jelas mengenai bisnisnya di masa yang akan datang	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	4	Tinggi

Keterangan	Jawaban										Score	Kategori
	STS(1)		TS(2)		N(3)		S(4)		SS(5)			
	F	S	F	S	F	S	F	S	F	S		
Saya mengembangkan strategi yang kreatif untuk kemajuan perusahaan	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	3	Sedang
Saya memiliki jaringan yang luas dalam usahanya	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	4	Tinggi
Saya mampu mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan dari pesaing	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	4	Tinggi
Rata-Rata											3,5	Sedang

Sumber: Data Primer yang Diolah (2020)

Berdasarkan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa deskripsi atas dimensi ini adalah sebesar 3,50. Artinya indikator *explorer* pemilik Cafe Pelangi dinilai berada dalam kategori sedang. Berdasarkan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa pemilik memiliki pandangan yang jelas mengenai bisnisnya di masa yang akan datang dan memiliki jaringan yang luas dalam usahanya. Namun dari bisnisnya pemilik merasa dapat membenahi cara yang lebih baik dalam bekerja dengan memperhatikan trend yang ada saat ini, mencari peluang baru untuk pengembangan bisnisnya, dan mengembangkan strategi yang kreatif untuk kemajuan perusahaan.

Pemilik selalu mencari cara yang lebih baik dalam bekerja dengan memperhatikan trend yang ada saat ini seperti pelanggan saat ini menginginkan untuk dilayani secara cepat sehingga pemilik mengubah sistem kerjanya seperti percepatan proses memasak sehingga makanan bisa disajikan lebih cepat. Pemilik juga selalu mencari peluang baru untuk pengembangan bisnisnya sehingga

membuat Resto Pelangi di Tambora. Pemilik memiliki pandangan yang jelas mengenai bisnisnya di masa yang akan datang dimana pemilik melihat bisnis makanan yang prospektif ini cenderung memiliki persaingan yang tinggi sehingga pemilik cepat bertindak untuk membuka bisnis baru dan membuat produk yang mengikuti perkembangan jaman. Pemilik juga emiliki jaringan luas dalam bisnisnya sebagai contohnya adalah banyak supplier tepung, gula, sembako dan bahan makanan sehingga Cafe Pelangi tidak akan mengalami kesulitan bahan baku. Pemilik juga mampu mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan pesaing terutama di Jalann Singosari seperti Lot 28 yang murah dan bersegmen anak muda, Warung Penang dengan taste yang kurang enak dan mahal, serta Cafe Pelangi sendiri yang memiliki pasar milenial dan masuk ke pasar cake.

Tabel 4.10
Deskripsi Karyawan Cafe Pelangi Mengenai Indikator *Explorer*

Keterangan	Jawaban										Total Score	Rata-rata	Kategori
	STS(1)		TS(2)		N(3)		S(4)		SS(5)				
	F	S	F	S	F	S	F	S	F	S			
Pemilik selalu mencari cara yang lebih baik dalam bekerja dengan memperhatikan trend yang ada saat ini	0	0	0	0	2	6	4	16	4	20	42	4,20	Tinggi
Pemilik mencari peluang baru untuk pengembangan bisnisnya	0	0	0	0	5	15	2	8	3	15	38	3,80	Tinggi
Pemilik memiliki pandangan yang jelas mengenai bisnisnya di	0	0	0	0	5	15	4	16	1	5	36	3,60	Tinggi

Keterangan	Jawaban										Total Score	Rata-rata	Kategori	
	STS(1)		TS(2)		N(3)		S(4)		SS(5)					
	F	S	F	S	F	S	F	S	F	S				
masa yang akan datang														
Pemilik mengembangkan strategi yang kreatif untuk kemajuan perusahaan	0	0	0	0	1	3	3	12	6	30	45	4,50	Tinggi	
Pemilik memiliki jaringan yang luas dalam usahanya	0	0	0	0	7	21	2	8	1	5	34	3,40	Sedang	
Pemilik mampu mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan dari pesaing	0	0	0	0	4	12	1	4	5	25	41	4,10	Tinggi	
Rata-Rata												3,93	Tinggi	

Sumber: Data Primer yang Diolah (2020)

Berdasarkan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa deskripsi atas dimensi ini adalah sebesar 3,93. Artinya indicator dimensi *explorer* pemilik Cafe Pelangi dinilai oleh karyawan selalu mencari cara yang lebih baik dalam bekerja dengan memperhatikan trend yang ada saat ini, mencari peluang baru untuk pengembangan bisnisnya, memiliki pandangan yang jelas mengenai bisnisnya di masa yang akan datang, memiliki jaringan yang luas dalam usahanya, mengembangkan strategi yang kreatif untuk kemajuan perusahaan dan mampu mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan dari pesaing.

Karyawan merasa bahwa pemilik selalu berusaha mencari cara yang lebih baik dalam melakukan pekerjaan antara lain adalah dengan memperpendek jarak antar pos di kitchen sehingga memasak lebih efektif dan cepat. Karaywan juga

merasa pemilik mencari peluang baru untuk pengembangan bisnis dengan cara mendirikan Resto Pelangi. Karyawan merasa bahwa pemilik memiliki pandangan yang jelas akan masa depan bisnisnya karena menyatakan bahwa bisnis makanan masih berprospek dan tidak akan mati. Sehingga pemilik mengembangkan strategi kreatif untuk memajukan perusahaannya dengan cara menambah alat, membuat produk baru yang sesuai dengan target pasar milenial, dan memiliki strategi tidak mengubah core bisnisnya yaitu es krim dan cake. Karyawan merasa bahwa pemilik mengetahui kekuatan dan kelemahan dari pesaing sehingga di satu sisi pemilik mengembangkann jaringan yang luas dalam bisnisnya terutama dari pihak supplier, dengan memiliki supplier yang tetap dan loyal maka kebutuhan bahan baku akan pasti dapat terpenuhi.

4.3.2.2 Deskripsi Responden Mengenai Indikator *Miner*

Untuk mengetahui deskripsi karyawan mengenai *miner* dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.11
Deskripsi Pemilik Cafe Pelangi Mengenai Indikator *Miner*

Keterangan	Jawaban										Score	Kategori
	STS(1)		TS(2)		N(3)		S(4)		SS(5)			
	F	S	F	S	F	S	F	S	F	S		
Saya dapat berkomunikasi dengan baik, tegas dan jelas dengan karyawan saya	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	4	Tinggi
Saya memiliki kekreatifan dalam mengelola bisnis	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	5	Tinggi

Keterangan	Jawaban										Score	Kategori	
	STS(1)		TS(2)		N(3)		S(4)		SS(5)				
	F	S	F	S	F	S	F	S	F	S			
Saya selalu menjadikan pelanggan sebagai prioritas yang utama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	5	Tinggi
Saya selalu mendukung dan mendorong karyawan untuk ikut berkreaitif	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	4	4	Tinggi
Saya menganalisa sistem kerja dalam bisnis agar dapat menjadi efektif dan efisien	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	4	4	Tinggi
Saya dapat memecahkan masalah dalam bisnisnya dengan baik dan positif	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	3	3	Sedang
Saya mendukung adanya sebuah perubahan dalam organisasi ke arah yang lebih baik	0	0	0	0	1	3	0	0	0	0	4	4	Tinggi
Rata-Rata												4,14	Tinggi

Sumber: Data Primer yang Diolah (2020)

Berdasarkan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa deskripsi atas dimensi *miner* ini adalah sebesar 4,14. Artinya Pemilik Cafe Pelangi menilai dirinya dapat berkomunikasi dengan baik, tegas dan jelas dengan karyawan, memiliki kekreatifan

dalam mengelola bisnis, selalu menjadikan pelanggan sebagai prioritas yang utama, selalu mendukung dan mendorong karyawan untuk ikut berkreaitif, menganalisa sistem kerja dalam bisnis agar dapat menjadi efektif dan efisien, dan mendukung adanya sebuah perubahan dalam organisasi ke arah yang lebih baik. Namun untuk ke depannya pemilik menginginkan untuk dapat memecahkan masalah dalam bisnisnya dengan baik dan positif.

Pemilik merasa mampu berkomunikasi dengan baik kepada karyawan, pemilik juga merasa dalam berkomunikasi dirinya dapat jelas dan tegas kepada karyawan sebagai contohnya mampu berbicara sebagai teman, tetapi karyawan juga menghormati pemilik sehingga semua perintah dituruti. Pemilik juga kreatif dalam mengelola bisnis karena berusaha menciptakan inovasi baru serta mendorong karyawan untuk selalu ikut kreatif terutama dalam pembuatan produk baru yang belum pernah ada. Dengan adanya pandangan pemilik yang menjadikan pelanggannya sebagai prioritas utama, pemilik selalu menganalisis sistem kerjanya sehingga membuat bisnis menjadi efektif dan efisien seperti membuat pesanan pelanggan harus dapat jadi hanya dalam 10-15 menit saja. Hal ini membuat pemilik dapat memecahkan masalah bisnisnya dengan baik serta memiliki pandangan yang positif sehingga pemilik mendukung perubahan organisasi asalkan perubahan menjadikan organisasi semakin baik seperti adanya perubahan menu minuman yang dulu standar saja menjadi ada tambahan minuman terkini.

Tabel 4.12
Deskripsi Karyawan Cafe Pelangi Mengenai Indikator *Miner*

Keterangan	Jawaban										Total Score	Rata-rata	Kategori
	STS(1)		TS(2)		N(3)		S(4)		SS(5)				
	F	S	F	S	F	S	F	S	F	S			
Pemilik dapat berkomunikasi dengan baik ,tegas dan jelas dengan karyawannya	0	0	0	0	4	12	4	16	2	10	38	3,80	Tinggi
Pemilik memiliki kekreatifan dalam mengelola bisnis	0	0	0	0	4	12	3	12	3	15	39	3,90	Tinggi
Pemilik selalu menjadikan pelanggan sebagai prioritas yang utama	0	0	0	0	4	12	2	8	4	20	40	4,00	Tinggi
Pemilik selalu mendukung dan mendorong karyawan untuk ikut berkreaitif	0	0	0	0	3	9	4	16	3	15	40	4,00	Tinggi
Pemilik menganalisa sistem kerja dalam bisnis agar dapat menjadi efektif dan efisien	0	0	0	0	4	12	3	12	3	15	39	3,90	Tinggi
Pemilik dapat memecahkan masalah dalam bisnisnya dengan baik dan positif	0	0	0	0	5	15	1	4	4	20	39	3,90	Tinggi

Keterangan	Jawaban										Total Score	Rata-rata	Kategori
	STS(1)		TS(2)		N(3)		S(4)		SS(5)				
	F	S	F	S	F	S	F	S	F	S			
Pemilik mendukung adanya sebuah perubahan dalam organisasi ke arah yang lebih baik	0	0	0	0	3	9	5	20	2	10	39	3,90	Tinggi
Rata-Rata												3,91	Tinggi

Sumber: Data Primer yang Diolah (2020)

Berdasarkan pada tabel diatas dapat diketahui bahwa deskripsi atas dimensi *miner* adalah sebesar 3,91. Artinya pemilik Cafe Pelangi dinilai karyawan mampu untuk dapat berkomunikasi dengan baik ,tegas dan jelas dengan karyawan, memiliki kekreatifan dalam mengelola bisnis, selalu menjadikan pelanggan sebagai prioritas yang utama, selalu mendukung dan mendorong karyawan untuk ikut berkreaitif, menganalisa sistem kerja dalam bisnis agar dapat menjadi efektif dan efisien, dapat memecahkan masalah dalam bisnisnya dengan baik dan positif dan mendukung adanya sebuah perubahan dalam organisasi ke arah yang lebih baik.

Karyawan merasa bahwa pemilik dapat memberikan instruksi yang jelas dan tegas kepada karyawan, meskipun begitu karyawan merasa tidak pernah dimarah-marahi oleh pemilik, pemilik dapat berkomunikasi seperti rekan kerja dan karyawan pun tidak berani cengengesan di depan pemilik. Karyawan merasa kreativitas yang dimiliki oleh pemilik juga mendorong mereka untuk lebih kreatif, walaupun demikian karyawan merasa resep awal tidak boleh berubah, perubahan yang harus dilakukan secara kretif adalah pada proses kerja yang harus dibuat menjadi lebih cepat dan tepat sehingga lebih efektif serta cepat dalam penyajiannya

dimana dalam hal ini pemilik menjadikan pelanggan sebagai prioritas utama dalam berbisnis. Karyawan merasa bahwa pemilik selalu menganalisa sistem kerjanya sehingga bisnis dapat berjalan secara lebih baik misalnya adalah dengan memecahkan masalah pangangan dengan membuat pangangan roti bersusun untuk memecahkan masalah tempat yang terlalu penuh.

4.4. *Entrepreneurial Leadership* yang dimiliki oleh pemilik *Café Pelangi* menurut pendekatan Thornberry

Hasil rekapitulasi deskripsi dari *entrepreneurial leadership* yang dimiliki oleh pemilik *Café Pelangi* menurut pendekatan Thornberry dari hasil jawaban kuesioner kepada pemilik dan 10 orang karyawan Cafe Pelangi, Semarang dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.13
Entrepreneurial Leadership yang dimiliki oleh pemilik *Café Pelangi* menurut pendekatan Thornberry

Dimensi	Jawaban Pemilik	Jawaban Karyawan	Rata-Rata	Tipe	Nilai	Entrepreneurial Leadership
Accelerator	3,60	3,96	3,78	Catalyst	3,94	3,91
Integrator	4,16	4,05	4,10			
Explorer	3,50	3,93	3,71	Activist	3,87	
Miner	4,14	3,91	4,02			

Sumber: Data Primer yang Diolah (2020)

Berdasarkan rata-rata indikator dari *entrepreneurial leadership* pemilik Cafe Pelangi Semarang, diketahui bahwa *entrepreneurial leadership* menunjukkan kategori tinggi yang berarti bahwa *entrepreneurial leadership* pemilik Cafe Pelangi Semarang dinilai baik oleh karyawan. Pemilik Cafe Pelangi dinilai memiliki *entrepreneurial leadership* terkuat adalah sebagai seorang dengan *entrepreneurial leadership catalyst* dengan dimensi *integrator* yang dapat diketahui dari nilai rata-

rata tertinggi, dan dari hasil jawaban pemilik maupun karyawan, keduanya memiliki nilai tertinggi pada dimensi integrator. Berdasarkan jawaban dari pemilik dan karyawan tersebut menunjukkan bahwa pemilik Cafe Pelangi memiliki kecondongan untuk mengkomunikasikan visi dan misi kepada semua karyawan, mampu memberikan ruang untuk ide yang inovatif dan mampu untuk membuat karyawan menjadi bertanggung jawab pada pekerjaannya, serta mampu untuk menarik sumber daya luar untuk menciptakan kondisi Cafe Pelangi menjadi lebih baik.

Dari *entrepreneurial leadership* pemilik Cafe Pelangi pada dimensi accelerator, pemilik selalu memberikan pelatihan secara berkala kepada karyawan, memberikan kebebasan untuk karyawan dalam berkreasi di pekerjaan, mendorong karyawan untuk berinovasi dalam menjalankan proses bekerja dan bisnis, dan memberikan bonus kepada karyawan yang dapat melakukan penciptaan inovasi baru dalam pekerjaan. Indikator yang dianggap terendah adalah mendorong karyawan dalam mempelajari keterampilan baru yang berguna dalam pekerjaan karena karyawan didorong untuk bekerja sambil belajar keterampilan baru yang dirasakan cukup sulit untuk karyawan. Karyawan merasa bahwa pemilik selalu memberikan pelatihan secara berkala kepada karyawan dimana pemilik memberi pelatihan memasak maupun cara membuat cake yang enak dan tepat terutama di bidang timing serta ketepatan pembuatan adonan. Pemilik juga memberikan kebebasan untuk berkreasi namun tetap harus sesuai dengan perintah pemilik dan kualitas dari Cafe Pelangi. Pemilik mendorong karyawan untuk berinovasi dalam menjalankan proses bekerja dan bisnis dengan cara memberikan usulan mengenai

produk dan mengusulkan serta mendemonstarikan ke pemilik sehingga pemilik dapat memberikan review.

Berdasarkan dimensi *explorer* pada perannya sebagai seorang *activist*, pemilik Cafe Pelangi merasa dapat membenahi cara yang lebih baik dalam bekerja dengan memperhatikan trend yang ada saat ini, mencari peluang baru untuk pengembangan bisnisnya, dan mengembangkan strategi yang kreatif untuk kemajuan perusahaan. Pemilik selalu mencari cara yang lebih baik dalam bekerja dengan memperhatikan trend yang ada saat ini seperti pelanggan saat ini menginginkan untuk dilayani secara cepat sehingga pemilik mengubah sistem kerjanya seperti percepatan proses memasak sehingga makanan bisa disajikan lebih cepat. Pemilik juga selalu mencari peluang baru untuk pengembangan bisnisnya sehingga membuat Resto Pelangi di Tambora. Pemilik memiliki pandangan yang jelas mengenai bisnisnya di masa yang akan datang dimana pemilik melihat bisnis makanan yang prospektif ini cenderung memiliki persaingan yang tinggi sehingga pemilik cepat bertindak untuk membuka bisnis baru dan membuat produk yang mengikuti perkembangan jaman.

Berdasarkan dimensi *miner* pada perannya sebagai seorang *activist*, pemilik Cafe Pelangimerasa mampu berkomunikasi dengan baik kepada karyawan, pemilik juga merasa dalam berkomunikasi dirinya dapat jelas dan tegas kepada karyawan sebagai contohnya mampu berbicara sebagai teman, tetapi karyawan juga menghormati pemilik sehingga semua perintah dituruti. Pemilik juga kreatif dalam mengelola bisnis karena berusaha menciptakan inovasi baru serta mendorong karyawan untuk selalu ikut kreatif terutama dalam pembuatan produk baru yang

belum pernah ada. Dengan adanya pandangan pemilik yang menjadikan pelanggannya sebagai prioritas utama, pemilik selalu menganalisis sistem kerjanya sehingga membuat bisnis menjadi efektif dan efisien seperti membuat pesanan pelanggan harus dapat jadi hanya dalam 10-15 menit saja. Hal ini membuat pemilik dapat memecahkan masalah bisnisnya dengan baik serta memiliki pandangan yang positif sehingga pemilik mendukung perubahan organisasi asalkan perubahan menjadikan organisasi semakin baik seperti adanya perubahan menu minuman yang dulu standar saja menjadi ada tambahan minuman terkini.

