Jurnal Pemimpin Bisnis Inovatif (JPBI)
Vol.1, No.2 April 2024
e-ISSN: 3046-8841; p-ISSN: 3047-0226, Hal. 31-37
DOI: https://doi.org/10.61132/jpbi.v1i3.235

Tantangan Dan Peluang Implementasi *Good Corporate Goverance* Di Usaha Kuliner Dapur Bestie: Perspektif *Stakeholder*

Yoka Yanarid [1]; **Masiyah Kholmi** [2]
[1,2] Universitas Muhammadiyah Malang
Korespondensi penulis: yoka.yanarid@gmail.com

Abstract.*: This research aims to explore the challenges and opportunities of implementing Good Corporate Governance (GCG) in Dapur Bestie, a culinary business, from the stakeholders' perspective. Through a combination of surveys, interviews, and document analysis, we gained insights into the factors influencing the company's GCG practices. The findings indicate that Dapur Bestie faces challenges such as stringent regulations, resource constraints, supply chain complexity, and resistance to change. However, there are significant opportunities to strengthen GCG practices, including enhancing brand reputation, operational efficiency, and stakeholder engagement. The integrity of GCG practices within the organizational culture is identified as key to long-term success. This research suggests strategic steps that Dapur Bestie can take to reinforce their GCG practices, considering the company's vision and the expectations of all involved parties. It is hoped that sustained efforts to improve GCG will yield long-term benefits for the company and society at large.*

Keywords*: Good Corporate Governance (GCG), Stakeholder Perspective, Dapur Bestie*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi tantangan dan peluang implementasi *Good Corporate Governance* (GCG) di Usaha Kuliner Dapur Bestie dari perspektif *stakeholder*. Melalui kombinasi survei, wawancara, dan analisis dokumen, kami memperoleh pemahaman yang mendalam tentang faktor-faktor yang memengaruhi praktik GCG perusahaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Dapur Bestie menghadapi tantangan seperti regulasi yang ketat, keterbatasan sumber daya, kompleksitas rantai pasokan, serta resistensi terhadap perubahan. Namun, terdapat peluang signifikan untuk memperkuat praktik GCG, seperti meningkatkan reputasi merek, efisiensi operasional, dan keterlibatan *stakeholder*. Integritas praktik GCG dalam budaya organisasi diidentifikasi sebagai kunci untuk keberhasilan jangka panjang. Penelitian ini menyarankan langkah-langkah strategis yang dapat diambil oleh Dapur Bestie untuk memperkuat praktik GCG mereka, dengan memperhatikan visi perusahaan dan harapan dari semua pihak terlibat. Diharapkan bahwa upaya berkelanjutan dalam meningkatkan GCG akan memberikan manfaat jangka panjang bagi perusahaan dan masyarakat secara luas.

Kata kunci *Good Corporate Governance* (GCG), Perspektif *Stakeholder*, Dapur Bestie

1. LATAR BELAKANG

Dalam era globalisasi dan kompleksitas bisnis modern, praktik tata kelola perusahaan yang baik (*Good Corporate Governance*/GCG) menjadi semakin penting dalam memastikan keberlanjutan dan integritas sebuah organisasi (Dwiridotjahjono, 2009). Terutama dalam industri kuliner, di mana dinamika pasar dan ekspektasi konsumen terus berubah, implementasi GCG menjadi tantangan yang signifikan bagi pemilik usaha (Jaswadi, 2017) . Dapur Bestie, sebuah usaha kuliner yang terkenal dengan kreasi makanan inovatifnya, tidak terkecuali dari kompleksitas ini. Dalam konteks ini, penting untuk memahami tantangan dan peluang yang dihadapi Dapur Bestie dalam menerapkan GCG, serta bagaimana perspektif *stakeholder* memengaruhi dinamika tersebut.

Sebagai perusahaan di sektor kuliner, Dapur Bestie dihadapkan pada berbagai tantangan unik dalam menerapkan praktik GCG. Faktor-faktor seperti regulasi ketat dalam

Received Maret 31, 2023; Accepted April 30, 2024; Published April 30, 2024
* Yoka Yanarid, yoka.yanarid@gmail.com

bidang kesehatan dan keamanan pangan, manajemen rantai pasokan yang kompleks, serta persaingan yang ketat di pasar kuliner, semuanya memperumit upaya mereka untuk memastikan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip GCG (Permatasari & Novitasary, 2014). Di sisi lain, sebagai perusahaan yang dikenal dengan kreasi dan inovasi, Dapur Bestie memiliki peluang besar untuk menggunakan GCG sebagai alat untuk memperkuat citra mereknya dan memperluas pangsa pasar. Dengan membangun hubungan yang kuat dengan *stakeholder*, seperti karyawan, pemasok, pelanggan, dan komunitas lokal, Dapur Bestie dapat meningkatkan kepercayaan dan loyalitas, sambil menciptakan nilai jangka panjang bagi semua pihak yang terlibat (Pradesa et al., 2019). Manajemen rantai pasokan yang efektif juga merupakan tantangan bagi Dapur Bestie. Sebagai restoran yang menawarkan menu inovatif, mereka mungkin bergantung pada bahan baku khusus atau langka. Oleh karena itu, penting bagi mereka untuk menjaga hubungan yang baik dengan pemasok mereka, memastikan ketersediaan bahan baku yang stabil, sambil memastikan bahwa praktik bisnis pemasok juga sejalan dengan prinsip-prinsip GCG (Jaswadi, 2017).

Di sisi lain, Dapur Bestie memiliki banyak peluang untuk memperkuat citra merek dan meningkatkan keunggulan kompetitifnya melalui penerapan GCG yang efektif. Dalam industri kuliner yang didorong oleh inovasi, reputasi dapat menjadi aset yang sangat berharga. Dengan menunjukkan komitmen mereka terhadap praktik GCG, seperti transparansi dalam operasi bisnis, tanggung jawab sosial, dan etika yang tinggi, Dapur Bestie dapat membangun kepercayaan yang lebih besar dengan pelanggan, yang pada gilirannya dapat mendorong loyalitas dan dukungan yang berkelanjutan (Permatasari & Novitasary, 2014).

Selain itu, melalui perspektif *stakeholder*, Dapur Bestie dapat mengidentifikasi kebutuhan dan harapan berbagai pihak yang terlibat dalam bisnis mereka. Ini termasuk karyawan, yang mungkin mencari lingkungan kerja yang aman dan adil, pemasok yang menginginkan kemitraan yang saling menguntungkan, pelanggan yang mencari kualitas dan nilai tambah, serta komunitas lokal yang mengharapkan kontribusi yang positif dari perusahaan (Anggrain & Mahendradhata, 2019). Dengan memahami dan merespons secara proaktif kepentingan *stakeholder* ini, Dapur Bestie dapat memperkuat hubungan mereka dengan pihak terkait dan memperoleh dukungan yang lebih besar dalam upaya mereka untuk menerapkan GCG.

Namun, untuk meraih peluang ini, Dapur Bestie harus mengatasi berbagai tantangan yang muncul dalam penerapan GCG. Ini termasuk meningkatkan transparansi dalam operasi bisnis mereka, memperkuat struktur pengawasan dan akuntabilitas internal, serta memastikan kepatuhan terhadap standar etika dan integritas yang tinggi (Dwiridotjahjono, 2009). Selain itu,

penting bagi Dapur Bestie untuk memahami dan mengintegrasikan perspektif *stakeholder* dalam setiap aspek pengambilan keputusan mereka. *Stakeholder* yang puas dan terlibat aktif dapat menjadi mitra yang berharga dalam mencapai tujuan GCG perusahaan.

Dengan memperhatikan tantangan dan peluang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menggali lebih dalam tentang implementasi GCG di Dapur Bestie, dengan fokus pada perspektif *stakeholder* (Muhsin, 2017). Melalui pemahaman yang lebih baik tentang dinamika ini, diharapkan dapat diidentifikasi strategi yang efektif untuk memperkuat praktik GCG mereka dan menciptakan nilai jangka panjang bagi semua pihak yang terlibat.

2. KAJIAN TEORITIS

Bagian ini menguraikan teori-teori relevan yang mendasari topik penelitian dan memberikan ulasan tentang beberapa penelitian sebelumnya yang relevan dan memberikan acuan serta landasan bagi penelitian ini dilakukan. Jika ada hipotesis, bisa dinyatakan tidak tersurat dan tidak harus dalam kalimat tanya.

3. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang akan digunakan untuk mengeksplorasi tantangan dan peluang implementasi *Good Corporate Governance* (GCG) di Dapur Bestie akan melibatkan kombinasi dari survei, wawancara, dan analisis dokumen. Pertama, survei akan dilakukan untuk mengumpulkan data dari berbagai *stakeholder*, termasuk karyawan, pemasok, pelanggan, dan anggota komunitas lokal. Survei ini akan dirancang untuk memahami persepsi mereka terhadap praktik GCG perusahaan, tingkat kepuasan mereka terhadap kinerja perusahaan dalam hal GCG, serta harapan mereka terhadap perusahaan dalam hal tanggung jawab sosial dan lingkungan. Selanjutnya, wawancara mendalam akan dilakukan dengan perwakilan dari setiap *stakeholder* untuk mendapatkan wawasan yang lebih mendalam tentang pengalaman mereka, tantangan yang dihadapi, dan pandangan mereka tentang peluang untuk memperkuat praktik GCG. Terakhir, analisis dokumen akan dilakukan untuk menggali informasi lebih lanjut dari kebijakan perusahaan, laporan keuangan, dan dokumen terkait GCG lainnya. Dengan menggabungkan ketiga pendekatan ini, penelitian diharapkan dapat memberikan pemahaman yang komprehensif tentang tantangan dan peluang implementasi GCG di Dapur Bestie dari perspektif *stakeholder*.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini menghasilkan implementasi *Good Corporate Governance* (GCG) bagi Dapur Bestie membutuhkan pendekatan yang cermat dan proaktif. Perusahaan harus memprioritaskan kepatuhan terhadap regulasi yang berlaku, sambil berinovasi dalam menangani keterbatasan sumber daya dan kompleksitas rantai pasokan. Pentingnya kesadaran dan keterlibatan *stakeholder* juga harus ditekankan melalui program pelatihan dan komunikasi yang efektif. Selain itu, resistensi terhadap perubahan harus diatasi dengan membangun budaya organisasi yang terbuka terhadap inovasi dan peningkatan berkelanjutan.

Di sisi lain, peluang bagi Dapur Bestie untuk menguatkan praktik GCG menjanjikan hasil yang signifikan. Dengan meningkatkan reputasi merek dan efisiensi operasional, perusahaan dapat memperluas pangsa pasar dan memperoleh akses yang lebih baik ke pendanaan. Penekanan pada keterlibatan dan loyalitas *stakeholder* juga dapat menciptakan hubungan yang lebih kuat dengan berbagai pihak terkait, yang pada gilirannya akan mendukung pertumbuhan dan keberlanjutan jangka panjang. Dengan mengintegrasikan praktik GCG secara holistik dalam seluruh operasi mereka, Dapur Bestie dapat memperkuat posisinya sebagai pelaku utama dalam industri kuliner sambil menghasilkan dampak positif bagi masyarakat dan lingkungan sekitarnya.

Implementasi GCG seringkali dihadapkan pada berbagai tantangan yang kompleks, terutama ketika dipandang dari perspektif *stakeholder*. Tantangan-tantangan ini mungkin berakar dari berbagai faktor, mulai dari faktor internal perusahaan hingga faktor eksternal yang memengaruhi operasinya. Untuk Usaha Kuliner Dapur Bestie. Salah satu tantangan utama dalam menerapkan GCG di usaha kuliner adalah menjaga kepatuhan terhadap regulasi yang ketat dalam industri makanan dan minuman. Berbagai regulasi terkait keamanan pangan, kesehatan, dan sanitasi harus dipatuhi secara ketat untuk memastikan keberlanjutan operasional dan kepercayaan pelanggan. Namun, kepatuhan terhadap regulasi ini seringkali memerlukan investasi tambahan dalam infrastruktur, pelatihan, dan pengawasan.

Usaha kuliner seringkali beroperasi dengan anggaran terbatas, terutama jika itu adalah usaha kecil atau menengah. Keterbatasan sumber daya keuangan dan tenaga kerja dapat menjadi hambatan dalam mengimplementasikan praktik GCG yang memerlukan investasi tambahan dalam sistem manajemen, pelatihan karyawan, atau teknologi. Manajemen rantai pasokan dalam industri makanan bisa menjadi rumit, terutama dalam hal memastikan kualitas dan keberlanjutan bahan baku. Dapur Bestie mungkin menghadapi tantangan terkait ketersediaan, keandalan, dan keberlanjutan pasokan, yang dapat mempengaruhi kemampuan mereka untuk menerapkan praktik GCG yang konsisten.

Salah satu tantangan kunci dalam implementasi GCG adalah membangun kesadaran dan keterlibatan *stakeholder*, termasuk karyawan, pemasok, pelanggan, dan komunitas lokal. Kurangnya pemahaman tentang manfaat GCG dan kurangnya keterlibatan aktif dari pihak terkait dapat menghambat upaya perusahaan untuk memperkuat praktik GCG.Implementasi praktik GCG yang baru atau berubah sering kali dihadapi dengan resistensi dari berbagai pihak di dalam perusahaan. Karyawan atau manajemen mungkin merasa tidak nyaman dengan perubahan yang diperlukan atau merasa bahwa perubahan tersebut mengganggu kebiasaan atau praktik yang sudah ada.

Pasar kuliner yang bersifat fluktuatif dan kompetitif dapat menyulitkan perusahaan untuk merencanakan jangka panjang dan menghadapi ketidakpastian. Ketidakpastian ini dapat mempengaruhi kemampuan perusahaan untuk mengalokasikan sumber daya dengan efisien dan konsisten menerapkan praktik GCG. Dapur Bestie dapat menggunakan praktik GCG sebagai alat untuk memperkuat reputasi merek mereka dan membedakan diri dari pesaing. Dengan menunjukkan komitmen terhadap tanggung jawab sosial dan lingkungan, mereka dapat menarik pelanggan yang semakin peduli dengan isu-isu tersebut.

Praktik GCG yang efektif dapat membantu Dapur Bestie meningkatkan efisiensi operasional mereka, termasuk manajemen inventaris, pengendalian biaya, dan pengoptimalan proses produksi. Hal ini dapat mengarah pada peningkatan profitabilitas dan keberlanjutan jangka panjang perusahaan. Perusahaan yang menerapkan praktik GCG yang baik cenderung lebih menarik bagi investor, pemasok, dan mitra bisnis potensial. Dengan demikian, Dapur Bestie dapat mendapatkan akses yang lebih baik ke pasar dan pendanaan eksternal, yang dapat mendukung pertumbuhan dan ekspansi mereka.

Dengan memperkuat praktik GCG, Dapur Bestie dapat membangun hubungan yang lebih kuat dengan *stakeholder* mereka, termasuk karyawan, pemasok, pelanggan, dan komunitas lokal. Keterlibatan dan loyalitas yang lebih besar dari pihak terkait dapat membantu perusahaan dalam menciptakan nilai jangka panjang dan mendukung pertumbuhan berkelanjutan.Praktik GCG yang efektif dapat mendorong inovasi produk dan layanan yang lebih baik, dengan memperhatikan kebutuhan dan preferensi pelanggan serta masukan dari berbagai *stakeholder*. Ini dapat membantu Dapur Bestie untuk tetap relevan dalam pasar yang terus berubah dan meningkatkan daya saing mereka.

Dalam menghadapi tantangan dan memanfaatkan peluang dalam implementasi GCG, Dapur Bestie harus mengadopsi pendekatan yang holistik dan berkelanjutan. Hal ini melibatkan komitmen kuat dari manajemen dan karyawan, serta keterlibatan aktif dari semua *stakeholder* yang terlibat. Dengan memperkuat praktik GCG mereka, Dapur Bestie dapat

meningkatkan keberlanjutan operasional, memperkuat reputasi merek, dan menciptakan nilai jangka panjang bagi semua pihak yang terlibat.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil pembahasan tentang tantangan dan peluang implementasi *Good Corporate Governance* (GCG) di Usaha Kuliner Dapur Bestie, terlihat bahwa perusahaan menghadapi berbagai kompleksitas dalam menjalankan praktik GCG yang efektif. Tantangan-tantangan seperti regulasi yang ketat, keterbatasan sumber daya, dan kompleksitas rantai pasokan perlu diatasi dengan pendekatan yang holistik dan komitmen yang kuat dari manajemen dan seluruh *stakeholder*. Namun, di tengah tantangan tersebut, terdapat peluang signifikan bagi Dapur Bestie untuk memperkuat praktik GCG mereka, seperti meningkatkan reputasi merek, efisiensi operasional, dan keterlibatan *stakeholder*. Dengan mengadopsi pendekatan yang cermat dan proaktif serta memanfaatkan peluang yang ada, Dapur Bestie dapat menghadirkan nilai jangka panjang bagi semua pihak terlibat sambil meningkatkan daya saing dan keberlanjutan bisnisnya dalam industri kuliner yang kompetitif.

Selain itu, penelitian ini juga menyoroti pentingnya integrasi praktik GCG dalam budaya organisasi Dapur Bestie. Mengatasi resistensi terhadap perubahan dan membangun kesadaran akan manfaat jangka panjang dari praktik GCG adalah langkah kunci dalam perjalanan menuju keberhasilan. Dengan demikian, langkah-langkah strategis yang diambil harus sejalan dengan visi dan nilai-nilai perusahaan, sambil memperhatikan kebutuhan dan harapan dari semua pihak terlibat.

Di masa depan, penelitian lebih lanjut dapat mengeksplorasi implementasi konkret dari strategi GCG yang direkomendasikan dan dampaknya terhadap kinerja operasional dan reputasi Dapur Bestie. Pengembangan inisiatif berkelanjutan untuk meningkatkan pemahaman dan keterlibatan *stakeholder*, serta pengoptimalan proses internal untuk memenuhi standar GCG, juga dapat menjadi fokus penelitian selanjutnya. Dengan demikian, upaya terus-menerus dalam memperkuat praktik GCG akan memainkan peran penting dalam membangun fondasi yang kokoh bagi Dapur Bestie untuk mencapai pertumbuhan yang berkelanjutan, memperoleh kepercayaan dari berbagai pihak terkait, dan memberikan dampak positif bagi masyarakat secara luas.

DAFTAR REFERENSI

Anggrain, R. D., & Mahendradhata, Y. (2019). Perspektif *stakeholder* terhadap sustainability program tb di kota semarang. Jurnal Kebijakan Kesehatan Indonesia, 08(02), 95–103. https://core.ac.uk/download/pdf/295415968.pdf

Dwiridotjahjono, J. (2009). Penerapan *Good Corporate Governance* : Manfaat Dan Tantangan Serta Kesempatan Bagi Perusahaan Publik Di Indonesia. Jurnal Administrasi Bisnis Unpar, 5(2), 101–112.

Jaswadi, J. (2017). Analisis tingkat implementasi *Good Corporate Governance* pada usaha kecil dan menengah. Jurnal Siasat Bisnis, 20(2), 161–180. https://doi.org/10.20885/jsb.vol20.iss2.art5

Muhsin, M. (2017). Memahami Konflik Antaraktor Dalam Implementasi Sistem Informasi Perguruan Tinggi : Perspektif Teori *Stakeholder*. Multitek Indonesia, 10(2), 21. https://doi.org/10.24269/mtkind.v10i2.340

Permatasari, I., & Novitasary, R. (2014). Effect of Implementation of *Good Corporate Governance* on Capital and Banking Performance in Indonesia: Risk Management as Intervening Variables. Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan, 52–59. https://doi.org/10.24843/JEKT.2014.v07.i01.p06

Pradesa, H., Priatna, R., & Novira, A. (2019). Perspektif Analisis *Stakeholder* pada Perguruan Tinggi: Sebuah Pengalaman Praktis dari Literatur Terdahulu. Konferensi Nasional Ilmu Administrasi, 3(1), 1–5. http://180.250.247.102/conference/index.php/knia/article/view/208