

## DAFTAR ISI

Halaman Sampul.....	i
Halaman Judul .....	ii
Halaman Pernyataan Bebas Plagiarisme.....	iii
Halaman Pengesahan Skripsi.....	iv
Halaman Pengesahan Ujian .....	v
Halaman Motto .....	vi
Halaman Persembahan.....	vii
Kata Pengantar.....	viii
Daftar Isi .....	xi
Abstrak.....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Masalah .....	6
1.4 Fokus Penelitian .....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
2.1 Penelitian Terdahulu .....	8
2.2 Kerangka Teoritis .....	15
2.2.1 Definisi Ketrampilan ( <i>skill</i> ).....	15
2.2.2 Pengembangan Ketrampilan.....	16
2.2.3 Hambatan dalam Pengembangan Ketrampilan .....	16
2.2.4 Pengembangan Karyawan .....	18
2.2.5 Pentingnya Pengembangan Karyawan .....	20
2.2.6 Tantangan dalam Pengembangan Karyawan.....	22
2.2.7 <i>Learning</i> .....	22

2.2.8 Pengembangan Ketrampilan Koki Restoran .....	26
--	----

**BAB III METODE PENELITIAN..... 28**

3.1 Pendekatan Penelitian.....	28
--------------------------------	----

3.2 Lokasi Penelitian .....	28
-----------------------------	----

3.3 Narasumber Penelitian .....	29
---------------------------------	----

3.4 Sumber Data Penelitian .....	33
----------------------------------	----

3.4.1 Data Primer .....	33
-------------------------	----

3.4.2 Data Sekunder.....	39
--------------------------	----

3.5 Instrumen Penelitian.....	40
-------------------------------	----

3.6 Metode Pengumpulan Data .....	41
-----------------------------------	----

3.6.1 Studi Kasus .....	41
-------------------------	----

3.6.2 Wawancara.....	41
----------------------	----

3.6.3 Observasi .....	46
-----------------------	----

3.6.4 Dokumentasi .....	47
-------------------------	----

3.7 Teknik Analisis Data .....	48
--------------------------------	----

3.7.1 Analisis sebelum di Lapangan .....	48
--	----

3.7.2 Analisis selama di Lapangan .....	48
---	----

3.7.3 Analisis sesudah di Lapangan.....	49
---	----

3.7.3.1 Reduksi Data.....	49
---------------------------	----

3.7.3.2 Data <i>Display</i> .....	50
-----------------------------------	----

3.7.3.3 <i>Conclusion Drawing/ Verification</i> .....	51
---	----

3.8 Keabsahan Data .....	51
--------------------------	----

3.8.1 Uji Transferability.....	51
--------------------------------	----

3.8.2 Uji Kredibilitas .....	52
------------------------------	----

3.8.2.1 Perpanjang Pengamatan.....	52
------------------------------------	----

3.8.2.2 Meningkatkan Ketekunan .....	52
--------------------------------------	----

3.8.2.3 Triangulasi .....	53
---------------------------	----



7.1 Pengetahuan dan Wawasan yang harus Dimiliki .....	95
7.2 Mempelajari Bahan Makanan dan Menu Makanan .....	97
7.3 Wulan: “Kita di sini berusaha mengejar...” .....	98
7.4 Agus: “Saya enggak punya <i>basic</i> masak itu kayak apa...” .....	100
7.5 Wisnu: “Menyesuaikan lagi, dari yang dulu kan beda dari yang sekarang...” .....	101
7.6 Feri: “Saya belum pernah tahu nama-nama produk di sini...” .....	102
7.7 Andre: “Kemampuan <i>product knowledgenya</i> , seperti hafal beberapa banyak menu...” .....	103
7.8 Heru: “Waktu <i>crowded</i> . Fisik, otak, <i>timing</i> jadi satu...” .....	103
7.9 Triyanto: “Ada customer bule dan suruh bikini pizza pakai tepung yang dibawa...” .....	104
<b>BAB VIII DISKUSI HASIL: “KETRAMPILOAN KOKI INDONESIA DALAM MENGOLAH MASAKAN ITALIA</b> .....	108
<b>BAB IX PENUTUP</b> .....	116
9.1 Kesimpulan .....	116
9.2 Saran .....	118
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	119
<b>LAMPIRAN</b> .....	122

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN I	: Pedoman Wawancara .....	122
LAMPIRAN II	: Transkrip Wawancara.....	126
LAMPIRAN III	: Tabel Reduksi Data.....	197
LAMPIRAN IV	: Data <i>Display</i> .....	201
LAMPIRAN V	: Dokumentasi .....	205
LAMPIRAN VI	: Biodata Penulis .....	209

