

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
BAB I PENDAHULUAN	1
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
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
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

3.8.2.4 Menggunakan Bahan Referensi	54
3.8.2.3 Mengadakan Member <i>check</i>	55
BAB IV RESTORAN ITALIA LA PERGOLA	56
4.1 Sejarah Restoran Italia La Pergola	56
4.2 Menu Khas Restoran Italia La Pergola.....	57
4.3 Nuansa Khas Restoran Italia La Pergola.....	65
BAB V PENGEMBANGAN KETRAMPILAN KOKI LA PERGOLA	69
5.1 Kebijakan Restoran Italia La Pergola.....	69
5.2 Rekrutmen pada La Pergola	71
5.3 Pelatihan Koki La Pergola.....	73
5.4 Pengembangan Koki La Pergola	77
BAB VI PROSES PEMBELAJARAN KOKI LA PERGOLA	83
6.1 <i>Learning</i>	83
6.2 Wisnu: “Kalau basic ada, tetapi setiap hari kita menemukan yang baru...”	85
6.3 Wulan: “Pertama kali karena memang kebiasaan di rumah sering masak...”	86
6.4 Triyanto: “Chef Italia tapi tidak bekerja di sini, yang masak kita orang Indonesia...”	87
6.5 Heru: “ Ingin mencari ilmu... ”	88
6.6 Feri: “Ingin mendapat pengalaman baru, belum pernah mencoba di <i>Italian food</i> ... ”	89
6.7 Andre: “Bisa menambah wawasan karyawan itu sendiri...”	90
6.8 Agus: “Saya sebenarnya malah sebelumnya pertama enggak bisa masak...”	92
BAB VII TANTANGAN YANG DIHADAPI OLEH KOKI LA PERGOLA	95

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 bikin pizza pakai tepung yang dibawa...”	104
BAB VIII DISKUSI HASIL: “KETRAMPILAN KOKI INDONESIA DALAM MENGOLAH MASAKAN ITALIA	108
BAB IX PENUTUP	116
9.1 Kesimpulan.....	116
9.2 Saran	118
DAFTAR PUSTAKA.....	119
LAMPIRAN	122

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN I : Pedoman Wawancara	122
LAMPIRAN II : Transkip Wawancara.....	126
LAMPIRAN III : Tabel Reduksi Data.....	197
LAMPIRAN 1V : Data <i>Display</i>	201
LAMPIRAN V : Dokumentasi	205
LAMPIRAN VI : Biodata Penulis	209