

## ABSTRACT

This study, entitled Human Resources Skills Development on Employee La Pergola Italian Restaurant in Yogyakarta. The purpose of this study are: 1) To know the process of the development of skills in the restaurant industry in La Pergola Italian Restaurant. 2) To determine the learning effort chef at La Pergola Italian Restaurant. 3) To know-hand the challenges faced in developing the skills of the chef at La Pergola Italian Restaurant. This study is a qualitative research approach to the case. This study uses data collection methods are interviews, observation and documentation. Speakers contained in this research is Agus, Wisnu, Andre, Wulan, Feri, Triyanto, and Heru as a cook and cook helper. To determine the validity of the data used to test the credibility of the data or confidence in the data. Methods of testing data using the triangulation and member check. Methods of data analysis using data reduction, a data display, and conclusion drawing.

From this research it is known that the seven employees consisting of three cooks and four cook helpers experienced chef cooking skills development. They were given training of Adelio in the form of directives, insight and knowledge of Italian and Spanish cuisine menu. Adelio is a recipe maker, tells how to prepare Italian dishes and the Spanish right, share experiences and share knowledge. Given the post-recruitment training, further developing their own every day when cooking. In addition to learning Italian and Spanish cuisine menu, they also learn the Italian language is self-taught, in addition to learning Italian and Spanish cuisine menu with a referral from a friend Adelio is the owner of La Pergola who came from Italy to provide direction step by step. If when you cook yourself in trouble, they ask each other to each other, that is where the learning process takes, the learning process happens every day. In cooking requires processes and skills, let alone cook a typical menu of a Contracting State from the menu in cooking are certain standards. A need to study the language, product knowledge of Italian, especially for those who do not have basic education, only have basic work experience. If there are customers who ask for dishes that are not in accordance with the menu La Pergola, they still should be able to provide food according to customer orders.

*Keywords: Skills Development, Learning Chef, and Challenges*

## ABSTRAK

Penelitian ini berjudul Pengembangan Ketrampilan Sumber Daya Manusia pada Karyawan *La Pergola Italian Restaurant* di Yogyakarta. Tujuan penelitian ini adalah: 1) Untuk mengetahui proses pengembangan ketrampilan pada industri restoran di *La Pergola Italian Restaurant*. 2) Untuk mengetahui upaya pembelajaran koki di *La Pergola Italian Restaurant*. 3) Untuk mengetahui tantangan-tantangan yang dihadapi koki dalam mengembangkan ketrampilan di *La Pergola Italian Restaurant*. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan kasus. Penelitian ini menggunakan metode pengumpulan data yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi. Narasumber yang ada dalam penelitian ini adalah Agus, Wisnu, Andre, Wulan, Feri, Triyanto, dan Heru selaku koki dan pembantu koki. Untuk mengetahui keabsahan data digunakan uji kredibilitas data atau kepercayaan terhadap data. Metode pengujian data menggunakan dengan triangulasi dan *member check*. Metode analisis data menggunakan data *reduction*, data *display*, dan *conclusion drawing*.

Dari penelitian yang dilakukan dapat diketahui bahwa ketujuh karyawan yang terdiri dari tiga koki dan empat pembantu koki mengalami pengembangan ketrampilan memasak. Mereka diberi pelatihan dari Adelio berupa arahan, wawasan dan pengetahuan tentang menu masakan Italia dan Spanyol. Adelio merupakan pembuat resep masakan, memberitahu cara mengolah masakan Italia maupun Spanyol yang benar, berbagi pengalaman dan berbagi ilmu. Pelatihan diberikan pasca rekrutmen, selanjutnya mereka berkembang sendiri setiap hari ketika memasak. Selain belajar menu masakan Italia dan Spanyol, mereka juga mempelajari bahasa Italia secara otodidak, selain belajar menu masakan Italia dan Spanyol dengan arahan dari Adelio yaitu teman pemilik *La Pergola* yang berasal dari Italia memberikan arahan *step by step*. Jika ketika memasak sendiri mengalami kesulitan, mereka saling bertanya satu dengan yang lain, disitulah proses pembelajaran terjadi, proses pembelajaran terjadi setiap hari. Dalam memasak membutuhkan proses dan ketrampilan, apalagi memasak menu khas dari suatu Negara karena dalam memasak menu tersebut terdapat standar-standar tertentu. Perlunya mempelajari bahasanya, *product knowledge* dari masakan Italia, terlebih bagi yang tidak memiliki *basic* pendidikan, hanya memiliki *basic* pengalaman kerja. Jika ada pelanggan yang meminta masakan yang tidak sesuai dengan menu *La Pergola*, mereka tetap harus dapat menyediakan makanan sesuai dengan pesanan pelanggan.

Kata kunci: Pengembangan Ketrampilan, Pembelajaran Koki, dan Tantangan