

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) resmi diimplementasikan pada 1 Januari 2016. Menurut data *GoodNewsFromIndonesia*, Sekretaris Jenderal ASEAN Le Luong Minh meyakini bahwa warga komunitas ASEAN akan mempunyai kesempatan yang lebih luas untuk maju. Dia menegaskan, pembangunan ASEAN akan selalu dipusatkan pada sumber daya manusianya. Sesuai dengan visi post-2015, ASEAN berkomitmen membangun komunitas yang berorientasi dan berpusat manusia. Dampak terciptanya MEA adalah terciptanya pasar bebas di bidang permodalan, barang dan jasa, serta tenaga kerja. Konsekuensi atas kesepakatan MEA yakni dampak aliran bebas barang bagi negara-negara ASEAN, dampak arus bebas jasa, dampak arus bebas investasi, dan dampak arus tenaga kerja terampil. Dampak positif lainnya yaitu investor Indonesia dapat memperluas ruang investasinya tanpa ada batasan ruang antar negara anggota ASEAN. Para pengusaha akan semakin kreatif karena persaingan yang ketat dan para professional akan semakin meningkatkan kemampuan *skill*, kompetensi dan profesionalitas yang dimiliki ([bppk.kemenkeu.go.id](http://bppk.kemenkeu.go.id)).

Dalam industri restoran perlu adanya pengembangan ketrampilan karyawan. Pada industri restoran, kualitas layanan merupakan faktor kunci keberhasilan pada restoran. Pengetahuan yang berkaitan dengan konseptualisasi dan pengukuran kualitas layanan restoran menjadi penting (Sik Sumaedi dan Medi Yarmen, 2015). Keterampilan dan pengetahuan manusia adalah kekuatan pendorong pertumbuhan ekonomi dan pembangunan sosial bagi negara manapun (Srabani Ganguli, 2014). Pada industri

restoran, khususnya dalam bidang memasak memerlukan koki yang ahli dalam memasak. Profesional memasak adalah keterampilan yang sangat portabel dan koki dicatat untuk mobilitas karir mereka (lih, Hyatt, 2009; Leschziner, 2007) dalam Peter W. Ó Brien (2010).

Ketrampilan koki yang berasal dari Indonesia bukan diakui di Indonesia saja, tetapi diakui di negara-negara lain (Kompas.com). Seperti contoh bahwa Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bali, Dewa GN Byomantara mengatakan bahwa koki-koki Indonesia disukai oleh industri kapal pesiar mancanegara. Koki Indonesia sangat digemari di kapal pesiar dan mendapatkan komentar baik dari pihak kapal pesiar asal Belanda, Holland American Line. Ia menyebutkan bahwa menyukai etos kerja para koki Indonesia, koki-koki asal Indonesia dikenal bekerja dengan tulus dan senang hati sehingga mereka tidak mengeluh saat mendapat pekerjaan. Sehingga menurut data CTI Group Worldwide Services, pada industri kapal pesiar terdapat sekitar 100.000 orang yang bekerja di kapal pesiar, 30.000 orang di antaranya berprofesi sebagai koki dan dengan sebesar 80 persennya adalah koki yang berasal dari Indonesia.

Di Indonesia, gaji para koki untuk kelas kafe-kafe di atas Rp 3 juta per bulan. Sementara koki di hotel berbintang dan koki lulusan luar negeri gajinya bisa sampai Rp 10 juta sampai Rp 25 juta per bulan. Bahkan ada yang mendapat gaji dengan dollar AS, sehingga tidak jarang gaji koki lebih besar dari General Manager hotel. *F&B Manager Java Paragon Hotel dan Residences Surabaya*, Ibnu Darmawan mengatakan bahwa profesi koki menjanjikan apalagi jika berkualitas dan berpengalaman, akan mendapat gaji yang lebih tinggi. Saat ini di Indonesia, profesi sebagai koki mendapat respon yang sangat bagus. *Chef Western Resto, Bar & Lounge de Kasteel Surabaya*, Denny Loka

mengatakan bahwa profesi sebagai koki sangat menjanjikan, sehingga dari segi finansial akan terjamin.

Menurut data *Paramitha School* menunjukkan bahwa koki eksekutif yang memiliki pengalaman kerja sekitar lebih dari empat tahun mendapatkan gaji antara US\$ 35.000 sampai US\$ 50,000. Gaji rata-rata koki eksekutif tergantung pada lokasi pekerjaan. Koki eksekutif yang ditempatkan pada hotel mewah dan restoran di kota-kota mahal akan mendapatkan gaji yang lebih tinggi dari koki yang bekerja di restoran kecil. Koki eksekutif yang bekerja pada perusahaan-perusahaan atau organisasi dengan skala besar akan mendapatkan gaji yang layak dan mendapatkan beberapa manfaat seperti akomodasi, asuransi kesehatan dan lain-lain. Rata-rata gaji koki eksekutif yang sudah profesional, terampil dan berpengalaman yaitu antara AS\$ 50.000 sampai US\$ 90,000. Pada umumnya, koki eksekutif yang bekerja di dalam perusahaan-perusahaan adalah koki-koki yang telah memiliki pengalaman bertahun-tahun dalam bekerja dan mendapatkan gaji antara US\$ 70.000 sampai US\$ 90,000.

*Indonesian Chef Association* (ICA) menyatakan bahwa pentingnya mengasah diri dan menambah pengetahuan sebagai langkah untuk mengangkat harkat dan martabat para koki Indonesia agar bisa lebih dihargai dan duduk sejajar dengan mitra asingnya di dalam negeri maupun di luar negeri. Untuk itu, pihak perusahaan harus mendidik dan membimbing para koki untuk tidak pernah bosan dan berhenti mencari ilmu sehingga para koki dapat menyajikan kuliner yang beragam dan unik, serta mampu meningkatkan keahlian dan ketrampilan memasak. Untuk memenuhi standart kompetensi professional harus tetap berkarya, menuntut ilmu, serta memperluas pengetahuan tentang ekonomi kreatif dalam bidang kuliner dan lebih menggali ketrampilan pada sumber daya manusia.

Pengembangan ketrampilan dalam suatu organisasi dapat melalui pembelajaran atau *Learning*. Dalam penelitian Vilmante Kumpikaite (2008) dikatakan bahwa terdapat pengembangan sumber daya manusia dalam organisasi belajar, termasuk teori tentang organisasi belajar, fitur-fiturnya, pengembangan sumber daya manusia dan gaya belajar dalam organisasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa struktur pelatihan meliputi sukacita, kegembiraan, kesenangan, kebanggaan yang menunjukkan motivasi, emosional yang lebih besar dan pembelajaran. Dalam penelitian ini dikatakan bahwa kontributor terbesar yaitu pemahaman tentang bagaimana orang merasa dalam situasi pembelajaran (Guedes Gondim dan Clara Mutti, 2011).

Pengembangan ketrampilan koki di restoran, untuk menjadi koki, di awal karir mereka belajar teknik dari koki paling terkenal (Peter W. Ó Brien, 2010). Pengembangan keterampilan berarti mengembangkan diri bersama dengan keterampilan untuk menambah nilai bagi organisasi dan untuk pengembangan karir sendiri. Terus belajar dan mengembangkan keterampilan melalui pelatihan (*on-the-job*) mampu mengembangkan keterampilan seseorang. Keterampilan dan pengetahuan adalah kekuatan pendorong pertumbuhan ekonomi dan pembangunan sosial bagi suatu negara.

Di Kampung bule, Prawirotaman, Yogyakarta terdapat beberapa restoran. Salah satunya terdapat restoran Italia yang digawangi oleh ekspatriat yaitu *La Pergola Italian Restaurant* terletak di Jalan. Suryodiningratan 10 Yogyakarta. *La Pergola Italian Garden Restaurant* hadir di Yogya tepatnya pada Maret 2014. Restoran tersebut mengklaim sebagai satu-satunya resto di Yogyakarta yang punya menu otentik Italia dan Spanyol. Restoran dengan konsep garden dengan Pergola. Pergola sendiri merupakan bagian dari taman yang berfungsi sebagai peneduh atau sering disebut

punjung. Dari situlah resto ini dinamakan La Pergola. Memiliki kapasitas kurang lebih 90 orang, La Pergola menawarkan suasana yang romantis bagi mereka yang berpasangan maupun dengan teman-teman. Mulai dari air mancur ditengah taman, lampu yang remang dan alunan musik romantis khas spanyol siap menemani pengunjung disini. Menu disini terdiri dari *Italian food* dan *Spanish food*, seperti pasta, pizza hingga steak. Bahan-bahan yang digunakan pun langsung dikirim dari negara asalnya demi menjaga cita rasa dari setiap menu hidangannya.

Terlepas dari menu khas pada restoran tersebut, ada satu hal yang menarik dan mengejutkan adalah makanan tersebut diolah oleh koki dari Indonesia. Untuk sang koki merupakan orang asli Indonesia, dengan kata lain restoran yang memiliki menu khas makanan Italia dan Spanyol menggunakan sumber daya manusia asli Indonesia untuk memasak makanan tersebut, mereka dipilih untuk menjadi karyawan, bekerja dan memberikan kontribusi pada *La Pergola Italian Restaurant*. Penelitian ini akan membahas tentang proses pengembangan ketrampilan koki tersebut, upaya pembelajaran pada koki dan tantangan apa saja yang dihadapi koki.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Sebagaimana latar belakang yang telah dipaparkan maka masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana proses pengembangan ketrampilan pada industri restoran di *La Pergola Italian Restaurant*?
2. Bagaimana upaya pembelajaran koki di *La Pergola Italian Restaurant*?

3. Apa saja tantangan-tantangan yang dihadapi oleh koki dalam mengembangkan ketrampilan di *La Pergola Italian Restaurant*?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

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*.

### **1.4 Fokus Penelitian**

Fokus penelitian yang digunakan untuk membatasi permasalahan yang akan dibahas sehingga menjadi lebih efektif, yakni dengan batasan-batasan sebagai berikut :

1. Penelitian ini hanya terfokus pada karyawan-karyawan di bagian dapur (koki dan pembantu koki)
2. Penelitian hanya dilakukan di restoran Italia yang berada di Yogyakarta yaitu *La Pergola Italian Restaurant* yang memperkerjakan koki asli orang Indonesia.
3. Penelitian ini hanya membahas tentang pengembangan ketrampilan koki di *La Pergola Italian Restaurant*.

## 1.5 Manfaat Penelitian

### 1. Bagi narasumber

Berbagi informasi dan menambah wawasan khususnya mengenai pengembangan ketrampilan sumber daya dalam negeri yang mampu bersaing dalam persaingan global.

### 2. Bagi penulis

Harapan penulis untuk lebih memahami tentang teori-teori pengembangan ketrampilan khususnya pada pelaku bisnis di Indonesia yang tetap memperkerjakan orang Indonesia dalam menghadapi persaingan global.

### 3. Bagi pihak lain

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan, informasi dan referensi bacaan bagi yang membaca. Selain itu, dapat menginspirasi para pelaku bisnis di Indonesia bahwa dengan pengembangan ketrampilan, sumber daya dalam negeri dapat bersaing dalam persaingan global.