

BAB V

PENGEMBANGAN KETRAMPILAN KOKI LA PERGOLA

Pada La Pergola memiliki menu khas Italia yang diolah dan dimasak oleh koki yang berasal dari Indonesia. Pemilik La Pergola mempekerjakan orang Indonesia karena ia suka dengan orang Indonesia yang bekerja keras, sabar, bertanggung jawab dan ramah. Koki di La Pergola merupakan koki-koki yang terpilih, mereka dipilih karena memiliki pengalaman dalam bidang memasak masakan Indonesia maupun *western*. Saat sudah menjadi koki di La Pergola, ia diberikan pelatihan seperti arahan dari pemilik La Pergola dan sahabatnya yang berasal dari Italia yaitu Adelio. Adelio selalu memberikan ide menu dan cara pengolahan kepada pemilik restoran Italia La Pergola yaitu Bontje Adriaan Johan.

5.1 Kebijakan Restoran Italia La Pergola

Marsiti: “La Pergola tidak mempekerjakan bule satupun, semua orang Indonesia...”

Banyak orang eksternal dari La Pergola memiliki anggapan bahwa La Pergola memiliki *chef* asli dari Italia yang memasak semua menu masakan di La Pergola. Hal tersebut tidak dibenarkan oleh pihak La Pergola karena La Pergola tidak mempekerjakan bule satupun, semua orang Indonesia. Hanya saja pemilik La Pergola memiliki seorang sahabat bernama Adelio, kebetulan Adelio berasal dari Italia dan berprofesi sebagai chef saat di Italia. Namun La Pergola tidak mempekerjakan Adelio, karena ia merupakan sahabat Adrian si pemilik La Pergola. Adelio sangat sering ke La

Pergola bukan untuk bekerja tetapi untuk makan dan berbagi ilmu ke Adrian tentang resep dan cara megolah menu masakan Italia, sehinggalan Adrian dapat berbagi ilmu ke koki-koi yang di pekerjakan di La Pergola yaitu koki yang berasal dari orang Indonesia.

“Jadi kenapa Pak Bonce mempercayakan orang-orang kita, orang-orang Indonesia terus Pak Agus menjadi *crew*, karena dengan ilmu yang dari *chef* yang dari Italia, terus teman-teman meng*copy* terus justru malah *tastinya* itu buat teman-teman yang masak di orang-orang kita itu malah lebih gurih lebih enak, jadi Pak Bonce lebih percaya dengan teman-teman yang orang-orang kita.” (Marsiti, 28/01/ 2016 17.00 WIB)

Total karyawan di La Pergola sampai saat ini sebanyak 23 orang karyawan, sudah termasuk di bagian depan, bagian belakang dan bagian dapur. Pada La Pergola juga terdapat empat orang di bagian atas yaitu Sudarto, Subardi, Marsiti dan Agus. Sudarto merupakan salah satu bagian atas La Pergola yang merupakan direktur La Pergola. Kemudian Subardi merupakan *executive accounting* La Pergola yang bertanggung jawab atas pengeluaran dan pemasukan dari La Pergola. Untuk bagian dapur terdapat tujuh karyawan yang terdiri dari empat orang *cook helper* dan tiga orang *cook*. Untuk bagian dapur dikepalai oleh Agus sebagai *senior cook*. Sedangkan Marsiti sebagai *manager* dari La Pergola memantau karyawan lainnya di bagian depan dan bagian belakang.

“Ada empat. Bu Marsiti, Pak Agus, Pak Bardi bagian akuntingnya, Pak Darto itu DPR Bantul jadi jarang ke sini.” (Andre, 28/01/2016 16.00 WIB)

Pemilik La Pergola memilih orang Indonesia untuk bekerja untuknya karena ia menganggap bahwa orang Indonesia mampu bekerja keras, memiliki kesabaran, dapat bekerja sama dalam tim dan bertanggung jawab. Ia lebih suka memperkerjakan orang Indonesia karena orang Indonesia terkenal dengan keramahannya dan kesopannya terhadap sesama, dan juga orang Indonesia memiliki ketrampilan dalam suatu hal. La

Pergola terkenal dengan menu khas otentik Italia maupun Spanyol, hal ini menarik karena koki La Pergola merupakan orang asli Indonesia. Koki di La Pergola memiliki ketrampilan mengolah menu masakan dengan tetap menciptakan cita rasa khas Italia maupun Spanyol pada menu masakannya meskipun koki tersebut sendiri tidak pernah ke Italia merasakan masakan Italia secara langsung.

“Kalau untuk kelebihannya sih banyak ya, kelebihannya yang jelas mereka mandiri. Terus yang saya salut kita kan dibagi dua *shift* nih, kelebihannya hanya dengan dua orang mereka dapat *handle* semuanya, pizza dan belakang lho mbak. Seumpama kita kan yang di depan ini kapasitasnya 90 orang nih, terus kelebihannya ada tamu 20 orang itu mereka bisa *handle*, kelebihannya lagi enggak mengeluh, *team work* itu nomor satu. *Team work*nya luar biasa, itu kelebihannya. Kalau untuk kekurangan saya kira, saya menganggap kekurangannya sih lebih apa ya, kerjasama ada, kekompakan ada, komunikasi depan belakang ada, saya kira sudah ideal sih mbak. Kalau saya ngomong kekurangan ya bukan tidak ada yang sempurna ya, cuman kalau selama ini komunikasi lancar, semua lancar.” (Marsiti, 28/01/ 2016 17.00 WIB)

5.2 Rekrutmen pada La Pergola

Kebijakan restoran La Pergola adalah tidak mempekerjakan orang luar dan hanya mempekerjakan orang dalam negeri karena Adrian si pemilik lebih mempercayai orang Indonesia. Begitu pula dalam perekrutan, La Pergola dalam melakukan perekrutan calon karyawan memiliki persyaratan bahwa calon karyawan minimal sudah memiliki *basic* pendidikan atau memiliki pengalaman kerja sesuai bidang yang akan dikerjakan di restoran tersebut. Pihak La Pergola memilih calon karyawan yang sudah memiliki *basic* karena pemilik La Pergola lebih mempercayai dengan orang yang sudah memiliki *basic* dan pengalaman, ia tidak ingin memiliki karyawan yang tidak memiliki bekal. La Pergola merupakan restoran Italia dengan *standart* hotel bintang tiga dengan segmentasi untuk kalangan menengah ke atas sehingga restoran tersebut harus dikelola dengan orang-orang yang mempunyai bekal sesuai bidangnya.

“Yang masuk di sini adalah semua yang punya *basic* mbak. *Basic* yang jelas untuk yang di dapur, jelas *basic* paling enggak dia sudah mempunyai pengalaman kerja di restoran Italia. Hanya ya prosentasenya lebih banyak mereka yang sudah punya *basic* daripada yang belum. Terus kalau untuk teman-teman yang di depan, ya karena dulu saya pernah ada pengalaman di hotel, terus bagaimana untuk *handle* tamu, bagaimana untuk *service* ke tamu, bagaimana kita memberikan *service* yang baik ke tamu, wajib dan harus mereka memenuhi *standart*, ya kita sih kalau hotel bisa dibilang *standartnya* hotel bintang tiga lah mbak. Terus untuk tamu-tamunya memang *middle up* yaitu menengah ke atas. Tapi ya tetap banyak ya mahasiswa yang datang ke sini ya, karena makanan Italia otomatis kan sudah familiar kan.”
(Marsiti, 28/01/ 2016 17.00 WIB)

La Pergola sampai saat itu sebanyak 23 orang karyawan yang terdiri dari bagian depan, bagian belakang dan bagian dapur. Pada La Pergola tidak ada senioritas, semua bekerja sama dalam pekerjaan sehari-hari karena saling membutuhkan satu dengan yang lain. Jika ada pelanggan datang untuk makan di La Pergola maka semua akan bekerja sama mulai dari penyambutan pelayanan, pembersihan tempat serta meja kursi, pembuatan makanan yang dilakukan koki, pengantar pesanan makanan ke pelanggan, samapi dengan pembayaran semua bekerja sama dan menyatu. Pada restoran Italia tersebut tidak terdapat kesenjangan antara petinggi restoran dan bawahan karena semua dianggap sama dan setara. Pemilik restoran yaitu Adrian selalu memantau keadaan La Pergola karena ia setiap hari datang ke La Pergola untuk melihat keadaan, situasi dan kondisi restoran dan seisinya.

NAMA

- Bontje Adriaan Johan
- Sudarto
- Subardi
- Marsiti
- Momon

JABATAN

- Owner*
- Director*
- Executive Accounting*
- Manager Restaurant*
- Supervisor*

- Agus *Cook*
- Wisnu *Cook*
- Andrean *Cook*
- Wulan *Cook Helper*
- Triyanto *Cook Helper*
- Feri *Cook Helper*
- Heru *Cook Helper*
- Anisha *Cashier*
- Windi *Waitress*
- Indah *Waitress*
- Ourel *Barista*
- Ryan *Barista*
- Sumadi *Houseman*
- Sumoko *Houseman*
- Isyam *Dishwasher*
- Kalim *Dishwasher*
- Hartono *Security*

“Total karyawan di sini 23 orang sekarang. Iya itu sudah *kitchen*, bagian depan, kantor sama *houseman*. Bagian dapur tujuh, terus yang lainnya di depan. Kalau untuk teman-teman yang *waitress* di baristanya itu ada tujuh orang, terus ada kasir, jadi semua totalnya 23 orang.” (Marsiti, 28/01/ 2016 17.00 WIB)

5.3 Pelatihan Koki La Pergola

Calon karyawan dari proses perekrutan yang dilakukan pada La Pergola akan di seleksi, sehingga akan akan menghasilkan karyawan terpilih yang memenuhi

persyaratan. Seleksi dilakukan oleh petinggi La Pergola yaitu direktur, *manager* serta pemilik La Pergola juga ikut menyeleksi. Karyawan dapat langsung bekerja pada restoran tersebut karena setelah dinyatakan resmi menjadi karyawan mereka terikat sebuah kontrak kerja. Akan tetapi magang hanya akan diberlakukan untuk jabatan tertentu seperti *waitres* dan *waitress*, sedangkan untuk *cook* dan *cook helper* tidak menggunakan sistem magang, mereka langsung bekerja dengan terikat kontrak kerja selama satu tahun.

“Enggak, kalau teman-teman yang sudah masuk di sini memang dari awal tahun pertama, tahun pertamanya kita kan mulai dari awal ya. Nah dari awal itu memang teman-teman belakang yang di dapur, itu yang *cook* itu memang mereka sudah punya pengalaman kerja di mana-mana. Terus untuk teman-teman yang di depan juga sudah mempunyai *basic*, tetapi saya menambahkan ke teman-teman, ngepush teman-teman untuk lebih baik, lebih baik, dan lebih baik. Jadi tetap mereka ada yang *autodidak*, mereka ada yang *training*, yang jelas persennanya adalah mereka mendapatkan ilmu dari saya, saya ada sedikit pengalaman ya saya bagi ke teman-teman, yang jelas yang *mentrain* ya saya gitu mbak. Cuma ya enggak terlalu yang bagaimana, hanya sebatas dari pengalaman yang ada saja.” (Marsiti, 28/01/ 2016 17.00 WIB)

Pada karyawan bagian depan La Pergola diberikan pelatihan langsung dari *manager* yaitu Marsiti. Marsiti memiliki pengalaman kerja di hotel selama 22 tahun, selama 22 tahun pula ia bekerja dengan pemilik La Pergola yaitu Adrian karena dulunya Adrian memiliki hotel dan bekerja di hotel selama 22 tahun. Sedangkan pada karyawan bagian belakang yaitu *cook* dan *cook helper* diberikan pelatihan *pasca* rekrutmen oleh sahabat Adrian yaitu Adelio. Adelio memiliki banyak pengalaman memasak masakan Italia karena ia adalah seorang chef di negaranya yaitu Italia. Adelio tidak bekerja pada La Pergola, ia hanya membantu Adrian untuk membuat resep masakan Italia dan menularkan ilmunya kepada *cook* dan *cook helper* La Pergola. Adelio memberikan

pengetahuan, wawasan, cara mengolah masakan dan memberikan arahan step by step saat karyawan mulai bekerja di La Pergola, ia memberikan pelatihan pada karyawan La Pergola pasca rekrutmen atau pada awal bekerja di La Pergola.

“Jadi ini hanya teman, teman sahabatnya Pak Ad. Jadi di sini dia bukan sebagai karyawan, bukan ya. Jadi perlu diketahui sekalipun Pak Adelio sering kali datang ke sini, dia ke sini itu hanya makan, hanya berbagi *share*. Jadi contoh gini, Pak Adelio di Italia sana kan *chef*, terus ada pengalaman nah terus melihat menu oh sebaiknya bagaimana Pak Bonce kalau menu ditambah seperti ini, bukan konsultan sih sebenarnya. Ya lebih ke sahabat, sahabat yang memberikan ilmu ke Pak Bonce kayak gitu. Terus nanti yang masak teman-teman yang di dapur.” (Marsiti, 28/01/2016 17.00 WIB)

Pengarahan tentang tata cara memasak dilakukan oleh sahabat pemilik La Pergola yaitu Adelio. Di merupakan seorang *chef* di negara asalnya yaitu Italia. Tetapi ia tidak bekerja untuk La Pergola, ia hanya membantu sang pemilik La Pergola yaitu Adrian untuk berbagi ilmu *chef*nya kepada koki-koki yang ada di La Pergola. Adelio dianggap senior karena pengalamannya sebagai *chef* di Italia. Adelio selalu memberikan arahan kepada koki-koki pada saat di awal mereka masuk kerja di La Pergola.

“Sebenarnya pelatihan itu secara apa ya, enggak harus kita kursus latihan yang membutuhkan waktu tertentu. Pokoknya kita masuk ke departemen *kitchen* misalnya, di situ kita tiap hari melihat dan memperhatikan cara memasak itu sudah bisa kita praktekkan.” (Triyanto, 18/01/2016 15.00 WIB)

Para *cook* dan *cook helper* La Pergola sering melakukan konsultasi dengan Adelio karena Adelio dipercaya memiliki banyak pengalaman sehingga dapat menularkan ilmunya kepada mereka. Saat mereka memasak, tidak jarang mereka mengkonsultasikan hasil masakan mereka. Konsultasi yang mereka lakukan dengan tujuan agar mengetahui cara memasak dan rasa yang dihasilkan dari proses olahan masakan sudah benar dan sesuai atau belum. Para koki La Pergola menganggap bahwa

untuk mengolah semua masakan itu memiliki dasar yang sama, hanya saja berbeda dibumbu masakan dan *plating* yang akan disajikan.

“Sebenarnya untuk masakan restoran satu dengan restoran lainnya itu hampir sama, ya kan. Cuman kita, kalau di sini kan ada pak Adelio yang untuk konsultasi masalah masakan ciri khasnya dari Italia, ke sini. Sebenarnya sama kok, restoran satu dengan restoran lainnya itu sama. Intinya cuman pakai garam sama kompor, udah gitu aja. Enggak ada bedanya kok, di Zango sama, Perancis sama, Italia hampir sama, Spanyol juga sama, cuman bahan-bahannya yang berbeda. Kalau dulu di sini kan ada *chef* juga, sekarang sudah di Sixsen, sama Adelio sama Sergio dulu. Kalau Sergio dari Spanyol, nah dulu mungkin bahan-bahan dari Spanyol, sekarang Adelio dari Italia, bahan-bahannya dari Italia, itu temannya simbah (Adrian Bonce, pemilik La Pergola), bedanya cuman gitu, intinya prinsipnya sama. Cuman ya kita perhatikan kalau misalnya simbah masak di dapur gitu kita perhatikan aja, kita tanya-tanya kurang apa, oh ini..ini.. Kita jalanin aja. Kita coba masak, kita tanyakan aja ke simbah rasanya kurang apa, kurang ini.. kurang ini, kita ngikutin aja dari simbah.” (Agus, 18/01/2016 19.00 WIB)

Adelio memberikan arahan dan pengetahuan bahwa makanan Italia memiliki ciri khas yaitu tidak menggunakan penyedap rasa, untuk bumbu mereka hanya menggunakan *salt*, *paper* dan oregano. Adelio memeberikan arahan karena ia memiliki pengalaman dalam bidang memasak. Tetapi perlu diketahui bahwa memang Adelio sangat sering datang ke La Pergola, ia memiliki tujuan untuk membagi ilmunya dan konsultasi dengan memberikan arahan pada koki La Pergola. Adelio tidak bekerja di La Pergola, ia yang membuat resep masakan dan memeberi tahu cara mengolah masakan Italia yang benar dan sesuai standart masakan Italia.

“Sebenarnya itu, perannya itu dia teman dekatnya bos dan dia seperti perancangnyalah, konsultannya. Jadi dia menyampaikan menunya seperti ini, tetapi statusnya itu sebenarnya bukan *chef* di sini, tapi dia yang membimbing kita, kalau di Italia seperti ini, cita rasanya seperti ini, masakya seperti ini. Semua itu ya memang ide-idenya dari Adelio, tetapi bukan *chef* karena dia tidak ikut masak di dapur kita. Terus kalau ada yang tidak sesuai dengan kita, kalau di Italia bukan begini kayak gitu, dia complain. Seperti *plating* kalau *western* kan cenderung bagaimana bagusnya secantik mungkin, kalau Adelio menyarankan di Italia bukan seperti itu ya jangan seperti itu. Cuman sederhana *plating*annya, di sini sederhana karena memang di Italia seperti itu. Kita sudah benar-benar sendiri, tapi kalau misalkan bosnya pengen

sesuatu yang baru, untuk misalkan tahun baru atau natal, itu konsultasinya nanti sama Adelio, Adelio yang menyampaikan ke kita.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)

Pemilik La Pergola yaitu Adrian Bontje memberikan kesempatan untuk para koki La Pergola mengembangkan ketrampilan memasaknya di dapur La Pergola. Setiap hari mereka memasak untuk para pelanggan, permintaan pelanggan terkadang ada yang berbeda dengan menu yang ada. Mereka meminta ada kombinasi menu satu dengan menu yang lain, dari sini para koki dapat mengembangkan ketrampilan memasak mereka. Jika ada saran dan kritik dari pelanggan tentang cita rasa masakan di restoran tersebut juga dijadikan pembelajaran dan untuk kedepannya mereka akan lebih mengembangkan ketrampilan mereka dengan membuat menu-menu pesanan selanjutnya.

“Sebenarnya semua hal itu menantang, karena semua hal itu dulu saya enggak bisa. Dari pizza itu saya juga enggak bisa, makanya pengen mencoba dan di sini itu boleh mencoba gitu lho. Jadi enggak ada hey kamu jangan ini ya, enggak ada seperti itu. Di sini itu boleh, kamu boleh mencoba semua supaya kamu bisa, jadi semua hal tantangan buat kita karena dari awal enggak tahu jadi tahu, kayak gitu.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)

5.4 Pengembangan Koki La Pergola

Para *cook* dan *cook helper* di La Pergola diberikan kebebasan dalam mengembangkan ketrampilan mereka. Mereka sering memasak bersama untuk di makan bersama-sama dengan para karyawan La Pergola. Pemilik La Pergola yaitu Adrian tidak jarang untuk meminta mereka untuk memasak dan dimakan bersama-sama karena pada saat itu hasil makanan mereka dipantau oleh pemilik La Pergola. Setiap bulan pemilik La Pergola melakukan evaluasi menu-menu, jadi menu mana yang dengan permintaan tinggi akan diperbanyak dan dipertahankan kualitasnya. Para *cook* dan *cook helper* di La Pergola diberikan arahan agar tetap menjaga cita rasa khas

makanan Italia pada restoran tersebut. Mereka diharuskan untuk selalu menambah pengetahuan dan wawasan tentang menu dan cara mengolah masakan Italia dari berbagai sumber.

“Saya kira gini, kalau ada hal yang baru kenapa tidak kayak gitu. Biasanya kalau dikasih pelatihan kadang kita enggak keluar mbak, mungkin kayak mendatangkan ya kayak chef Adelio kan banyak pengalaman terus beliau sering memberikan pelatihan seumpama ada menu baru kita kan tidak harus berpedoman pada satu menu yang ada. Walaupun sudah memiliki pengalaman harus tetap belajar. Harus karena kan dari awal itu kan kita sudah bikin menu itu sudah berkali-kali dan enggak harus cuma itu. Terus setiap bulannya kita juga ada revisi mbak, ada evaluasi oh dalam sebulan ini yang penjualan paling banyak itu apa ya, berarti bagaimana kalau nanti dengan satu menu ini kita tambah lagi menu yang seperti ini, orang akan lebih tertarik enggak. Terus seumpama tamu oh enggak tertarik ya sudah kita tarik kembali itu, harus kita punya ide terus, kalau tidak ya ketinggalan jaman.”
(Marsiti, 28/01/ 2016 17.00 WIB)

Bagi restoran Italia La Pergola para tamu atau pelanggan adalah nomor satu, mereka layak untuk diberikan pelayanan terbaik. Pelanggan yang datang memiliki alasan tersendiri yaitu pelanggan datang karena menyukai rasa makanan di La Pergola, cita rasa khas Italia sangat terasa sehingga merasa seperti makan di Italia langsung. Pelanggan tidak menemukan cita rasa Italia seperti itu pada restoran lain di Yogyakarta. Pelanggan juga menyukai nuansa La Pergola karena indah, ditambah dengan banyak lampu di taman apalagi kalau sudah malam hari pelanggan sangat menyukai nuansa hangat restoran. Mereka merasa nyaman dengan pelayanan karyawan di La Pergola yang baik, ramah, dan bersahabat. Para pelanggan banyak yang mengatakan bahwa masakan di La Pergola rasanya sangat khas sekali. Kokinya walaupun orang Indonesia dapat memasak menu Italia, ia mengatakan bahwa koki di La Pergola berhasil membuat makanan cita rasa Italia sehingga ia merasa puas dengan makanan di La Pergola. Untuk mencapai keberhasilan tersebut, para *cook* dan *cook helper* di La Pergola melakukan

pembelajaran setiap hari. Mereka belajar secara langsung maupun secara tidak langsung. Pembelajaran secara langsung mereka diberikan arahan *step by step* oleh Adelio, ketika mereka sudah diarahkan mereka dilepas untuk mengeksplorasi kemampuannya sehingga dapat berkembang dan pembelajaran secara tidak langsung mereka dapatkan dalam pekerjaan setiap hari ketika mereka mengalami kegagalan dan merasa tertantang dalam membuat suatu menu.

“Semuanya mbak komplis. Jadi gini, sekarang dengan pemandangan yang bagus dan makanan yang tidak enak apakah hanya akan menikmati pemandangan. Kita ada makanan bagus tetapi pemandangannya tidak bagus, sekarang gini makanannya enak cuman tempatnya kumuh, orang pasti tidak akan mau datang. Terus pemandangan bagus, makanannya bagus, pelayanannya tidak bagus, orang juga tidak akan mau. Sekarang dengan makanan bagus, pemandangan bagus, tetapi saya ke tamu langsung selamat siang dan hanya silahkan duduk, tamu tidak akan respon tidak akan tertarik. Terus begitu kita mempersilahkan tamu untuk, membawakan ke tamu kita cuman permisi pak langsung dikasih dan ditaruh, enggak akan itu. Jadi pasti kalau ke tamu langsung selamat siang Bapak, bisa dibantu, monggo silahkan. Nah terus kita juga harus melihat *customer* mbak, kalau *customer* sudah makan terus pada saat di tengah-tengah mau makan kok agak ragu kita wajib datang ke *customer* menanyakan adakah sesuatu, adakah masalah dengan makanan. Jadi pemandangan bagus, makanan bagus, *services* bagus itu boleh dikatakan *excellent*. Tapi ya kalau tiga-tiganya tidak mendukung ya pastinya tidak akan pernah tamu kembali ke sini, cukup sekali mencoba dan pulang kayak gitu.” (Marsiti, 28/01/2016 17.00 WIB)

Diskusi hasil

Kebijakan restoran adalah tidak memperkerjakan sumber daya manusia yang berasal dari negara selain Indonesia, hal tersebut dikarenakan sang pemilik La Pergola yaitu Adrian lebih mempercayakan orang Indonesia untuk bekerja pada restorannya. Adrian lebih senang bekerja dengan orang Indonesia karena ia sudah 25 tahun ada di Indonesia dan sudah menjadi Warga Negara Indonesia (WNI). Selain itu ia juga mengenal bahwa orang Indonesia adalah pekerja keras, bertanggung jawab dan ramah.

Begitu juga untuk koki di La Pergola adalah sumber daya manusia dari Indonesia, hal tersebut menjadikan peluang bagi para koki (*cook* dan *cook helper*) yang bekerja untuk mengembangkan ketrampilan memasaknya.

Pada karyawan bagian depan La Pergola diberikan pelatihan langsung dari manager yaitu Marsiti. Marsiti memiliki pengalaman kerja di hotel selama 22 tahun, selama 22 tahun pula ia bekerja dengan pemilik La Pergola yaitu Adrian karena dulunya Adrian memiliki hotel dan bekerja di hotel selama 22 tahun. Sedangkan pada karyawan bagian belakang yaitu *cook* dan *cook helper* diberikan pelatihan *pasca* rekrutmen oleh sahabat Adrian yaitu Adelio. Sebelum menjadi koki, mereka belajar teknik dari koki paling terkenal (Brien 2010). Adelio memiliki banyak pengalaman memasak masakan Italia kare ia adalah seorang *chef* di negaranya yaitu Italia. Adelio tidak bekerja pada La Pergola, ia hanya membantu Adrian untuk membuat resep masakan Italia dan menularkan ilmunya kepada *cook* dan *cook helper* La Pergola. Adelio memberikan pengetahuan, wawasan, cara mengolah masakan dan meeberikan arahan *step by step* saat karyawan mulai bekerja di La Pergola, ia memberikan pelatihan pada karyawan La Pergola *pasca* rekrutmen atau pada awal bekerja di La Pergola.

Banyak pengalaman yang sudah para *cook* dan *cook helper* La Pergola dapatkan dalam mengasah ketrampilan memasaknya. Walaupun sudah banyak pengalaman, mereka tetap akan mengembangkan ketrampilannya di La Pergola. Untuk saat ini mereka masih ingin mengembangkan ketrampilannya dan belajar dari orang yang lebih berpengalaman. Ganguli et al. (2014) mengatakan bahwa pengembangan keterampilan berarti mengembangkan diri bersama dengan keterampilan untuk menambah nilai bagi restoran dan untuk pengembangan karir sendiri. Membina sikap untuk belajar, terus belajar serta mengembangkan keterampilan, seseorang akan berhasil dapat juga melalui

pelatihan untuk mengembangkan keterampilan. Dalam kajian terdahulu dibahas tentang pengembangan ketrampilan yang ada di perusahaan atau restoran yang mereka teliti bahwa pengembangan ketrampilan yang didapat oleh karyawan atau koki mereka yaitu diawali dengan magang dan diberikan pelatihan baik pelatihan di awal saat bekerja maupun ketika sudah bekerja tetap diberikan pelatihan. Sedangkan di restoran La Pergola tidak memberikan dan mengadakan magang untuk para juru masak, para juru masak (*cook* dan *cook helper*) di La Pergola tidak diberikan magang, mereka langsung diterima bekerja karena mereka sudah memiliki *basic* pendidikan pariwisata dan memiliki pengalaman bekerja di beberapa restoran dan kafe ternama di Yogyakarta.

Para *cook* dan *cook helper* mendapatkan pelatihan berupa pengarahan tentang resep, menu dan cara mengolah di awal mereka bekerja di La Pergola. Setelah diberi pengarahan, mereka dibiarkan untuk berkembang sendiri dengan langsung praktek di kehidupan sehari-hari selama bekerja di La Pergola. walaupun mereka sudah memiliki banyak pengalaman dan ketrampilan yang baik sebagai tenaga terlatih (Ganguli et al. 2014), mereka juga ingin memiliki usaha sendiri untuk pekerjaan sampingan agar ketrampilannya lebih berkembang dalam memasak.

Pada restoran Italia La Pergola tidak memberikan magang terhadap *cook* maupun *cook helper* karena mereka dipekerjakan di restoran tersebut dengan sudah berbekal ketrampilan dari pengalaman kerja mereka saat sebelum bekerja di La Pergola. Para *cook* maupun *cook helper* La Pergola juga ada yang berbekal pendidikan dalam bidang memasak. Mereka mengalami proses pembelajaran setiap hari ketika sedang memasak, mereka belajar secara terus-menerus. Pembelajaran didefinisikan dari seluruh anggotanya dan terus menerus mentransformasikan dirinya dan sebagai salah satu di

mana masing-masing anggota didorong untuk belajar dan mengembangkan potensi penuh (Kumpikaite 2008).

Para *cook* dan *cook helper* yang ada di La Pergola memiliki *basic* memasak dari pendidikan maupun dari pengalaman kerja, ada juga yang tidak memiliki *basic* pendidikan bidang memasak atau pariwisata tetapi sudah memiliki pengalaman kerja dalam bidang memasak. Seperti yang dikatakan Sengupta (2014) bahwa *coaching* merupakan kegiatan penting untuk pengembangan karyawan. Ini melibatkan memperlakukan karyawan sebagai mitra pribadi dalam mencapai tujuan pribadi dan organisasi. Para *cook* dan *cook helper* mendapatkan pelatihan berupa pengarahan dari Adelio tentang resep, menu dan cara mengolah di awal mereka bekerja di La Pergola. Setelah diberi pengarahan, mereka dibiarkan untuk berkembang sendiri dengan langsung praktek di kehidupan sehari-hari selama bekerja di La Pergola.