

LAMPIRAN I
PEDOMAN WAWANCARA

MANAGER :

1. Menurut Anda, apakah alasan konsumen datang ke La Pergola?
2. Siapa sajakah konsumen yang datang ke La Pergola?
3. Manakah konsumen yang lebih mendominasi antara bule dan orang Indonesia?
4. Apakah konsumen datang karena menu masakan khas yang ditawarkan?
5. Apakah semua konsumen yang datang menyukai menu masakan di La Pergola?
6. Mengapa La Pergola memilih orang asli Indonesia untuk menjadi koki?
7. Apakah semua orang bisa mengolah menu makanan khas yang ditawarkan La Pergola?
8. Apakah koki asli Indonesia memiliki ketrampilan mengolah menu makanan La Pergola?
9. Apakah semua koki di La Pergola mendapatkan pelatihan dan pengembangan?
10. Bagaimana bentuk pelatihan dan pengembangan tersebut?
11. Berapa lama koki diberi pelatihan?
12. Apakah semua koki La Pergola mengalami pembelajaran saat pelatihan dan pasca pelatihan?
13. Menurut Anda, seberapa pentingkah pelatihan bagi karyawan?
14. Menurut Anda, seberapa pentingkah pembelajaran bagi karyawan?
15. Menurut Anda, apakah *high quality* itu?
16. Apakah koki di La Pergola sudah memberikan *high quality*?
17. Apakah harga yang ditawarkan sudah sesuai dengan kualitas makanan?

18. Apakah semua koki memiliki tantangan dalam mengolah menu?
19. Adakah komentar buruk dari konsumen mengenai menu makanan disini?
20. Bagaimana kekurangan dan kelebihan memperkerjakan koki asli Indonesia?

KARYAWAN/KOKI :

1. Sudah berapa lama bekerja di La Pergola?
2. Bagaimana perjalanan karir selama di La Pergola?
3. Apakah sejak pertama di La Pergola sudah menjadi koki?
4. Sudah berapa lama menjadi koki?
5. Apakah motivasi menjadi koki di La Pergola?
6. Bagaimana suka dan duka menjadi koki?
7. Menurut Anda, apakah alasan konsumen datang ke La Pergola?
8. Siapa sajakah konsumen yang datang ke La Pergola?
9. Manakah konsumen yang lebih mendominasi antara bule dan orang Indonesia?
10. Apakah konsumen datang karena menu masakan khas yang ditawarkan?
11. Apakah semua konsumen yang datang menyukai menu masakan di La Pergola?

Pengembangan Ketrampilan (*Skill*)

12. apakah semua orang bisa mengolah menu makanan khas yang ditawarkan La Pergola?
13. Apakah dalam memasak menu tersebut membutuhkan pelatihan?
14. Berapa lama pelatihan untuk memasak menu tersebut?

15. Bagaimana bentuk pelatihan memasak?

16. Menurut Anda, seberapa pentingkah pelatihan bagi karyawan?

Pembelajaran

17. Dari mana Anda bisa mengolah masakan khas di La Pergola?

18. Apakah Anda merasakan proses pembelajaran dalam diri?

19. Menurut Anda, seberapa pentingkah pembelajaran bagi karyawan?

20. Pembelajaran seperti apa yang dirasakan?

21. Apakah Anda pernah membuat kesalahan?

22. Apakah kesalahan terbesar Anda selama menjadi koki?

Tantangan

23. Tantangan apa yang pernah dihadapi selama menjadi koki?

24. Apakah pernah mengalami *complain* dari konsumen?

25. Apakah yang biasa dipesan konsumen sebagai menu andalan?

26. Apakah pernah merasa kesulitan dan rumit dan mengolah menu makanan di La Pergola?

27. Apakah pernah mengalami kesulitan dalam mengolah menu makanan?

KONSUMEN :

1. Sudah berapa kali Anda datang ke La Pergola?

2. Apakah alasan Anda datang ke La Pergola?

3. Apakah yang menarik dari La Pergola?

4. Bagaimana dengan menu makanan yang ditawarkan La Pergola?
5. Bagaimana dengan harga makanan di La Pergola?
6. Menurut Anda, apakah *high quality* itu?
7. Apakah harga yang ditawarkan apakah sesuai dengan kualitas makanan?
8. Apakah harga yang ditawarkan apakah sesuai dengan kualitas makanan?
9. Menurut Anda, apakah semua menu di La Pergola dapat dinikmati semua kalangan?
10. Apakah Anda menyukai menu makanan yang ditawarkan La Pergola?
11. Menurut Anda, apakah semua menu makanan di LA Pergola bisa dimasak oleh semua orang?
12. Menurut Anda, seberapa pentingkah pelatihan bagi karyawan?
13. Menurut Anda, seberapa pentingkah pembelajaran bagi karyawan?
14. Apakah Anda mempunyai pengalaman tidak menyenangkan terkait dengan menu makanan di La Pergola?
15. Apa yang memutuskan Anda untuk datang mengunjungi La Pergola kembali?

LAMPIRAN II
TRANSKIP WAWANCARA

BIODATA NARASUMBER

Nama : Triyanto
TTL : Bantul, 5 November 1979
Asal : Kulon Progo
Jabatan : *Cooking Helper*
Waktu Wawancara : Senin, 18 Januari 2016(15.00 WIB - 16.00 WIB)
Lokasi : *La Pergola Italian Restaurant*

WAWANCARANARASUMBER

Peneliti : Iya buat mas Triyanto, terimakasih sebelumnya sudah meluangkan waktu buat penelitian saya.

Narasumber : Iya sama-sama.

Peneliti : Mungkin bisadimulai masnya perkenalan dulu. Siapa namanya, jabatannya apa di sini seperti itu.

Narasumber : Iya, pertama nama saya Triyanto, jabatan saya di sini *cook helper* terutama fokus pada pembuatan pizza.

Peneliti : Oh gitu, *cook helper* ya mas. Karir mas di sini sudah berapa lama?

Narasumber : Saya mulai bekerja disini pada bulan Desember tahun 2014, jadi sudah satu tahun lebih sedikit.

Peneliti : Saat pertama kali datang ke sini, sudah langsung menjadi *cook helper* atau dari apa dulu mas?

Narasumber : Iya langsung jadi *cook helper*.

Peneliti : Kalau sewaktu awal-awal di sini, gimana sih perasaannya mas jadi *cook helper*?

Narasumber : Pertama masuk sih masih canggung, masih belum bisa, masih perlu beradaptasi juga. Soalnya temen-temen juga baru, masakannya baru, model dan jenis pizzanya juga ada sedikit perbedaan dengan yang dahulu pernah saya kerjakan.

Peneliti : Oh dulunya mas juga pembuat pizza sebelum di La Pergola?

Narasumber : Iya.

Peneliti : Dimana mas kalau boleh tahu?
Narasumber : Di Zango Resto.

Peneliti : Oh di Zango Resto. Berarti memang sudah punya pengalaman ya mas?
Narasumber : Iya pengalamannya ya cuma di Zango itu juga.

Peneliti : Oh Zango yang ada di Demangan itu ya mas?
Narasumber : Dulu pernah di sini, di Ngadinegaran, ini ada perempatan ke utara sedikit terus ada pertigaan itu masuk sebelah selatan laborat.

Peneliti : Oh soalnya aku juga pernah sih nongkrong-nongkrong di Zango tapi yang di Demangan.
Narasumber : Iya, di sana juga pernah dulu.

Peneliti : Oh sudah pernah juga, berarti bisa dikatakan sudah berpengalaman ya?
Narasumber : Iya sedikit hahaha

Peneliti : Suka dukanya di sini mas, kan sudah setahun tuh, ada suka dukanya enggak?
Narasumber : Iya ada sih.

Peneliti : Apa sukanya, apa dukanya?
Narasumber : Iya sukanya kepuasan lah bisa melayani tamu banyak apalagi yang kita layani bisa puas, kita merasa senang. Terus temen-temennya juga oke dan baik, terus juga bisa buat menambah pengalaman juga.

Peneliti : Menurut mas, ini kalau malam ramai ya mas, kalau pagi enggak ya mas?
Narasumber : Kebanyakan malam.

Peneliti : Menurut mas sendiri nih, orang-orang kalau datang ke sini karena apa sih? Karena menunya atau karena enak suasananya atau karena apa gitu?
Narasumber : Yang pasti kita mengharapkan semuanya. Baik itu makanannya enak sehingga tamu selalu ingin ke sini karena merasa cocok dengan makanannya. Terus suasananya juga mendukung, enak buat nongkrong, buat ngobrol, buat ngumpul sama temen, keluarga ataupun relasi kerja.

Peneliti : Sepenglihatan mas nih, selama ini yang datang ke sini dominan orang asli Indonesia atau orang luar? Lebih banyak yang mana gitu?
Narasumber : Hmmm 50:50 ya, yang luar juga banyak, yang lokal juga banyak.

Peneliti : Jadi seimbang ya?
Narasumber : Iya seimbang.

- Peneliti : Di sini kan kampung bule ya mas, masih termasuk kampung bule enggak sih mas?
- Narasumber : Kalau di sini kan sebenarnya, yang kampung bule kan Prawirotaman sebelah timur ya, kalau di sini agak pinggiran, tapi masih nyerempet-nyerempet.
- Peneliti : Kan tadi yang datang ke sini 50:50, mau bule mau orang Indonesia. Menurut mas sendiri, menu di sini cocok gak sih sama lidah-lidah orang Indonesia apalagi ini kan usahanya di Indonesia?
- Narasumber : Cocok juga sih, soalnya kita juga dengar dari beberapa customer kadang bilang masakannya enak, terus pizzanya enak, berarti kan mereka sudah menerima apa yang kita masak.
- Peneliti : Kalau mas kan bagian pizza ya mas, dibagi berapa bidang sih mas yang koki dan koki *helper*?
- Narasumber : Ada *helper*, *cook* sama *chef* itu bagian *kitchen* ya. Terus ada yang di belakang, di *kitchen* sama di pizza bar.
- Peneliti : Itu menunya sendiri-sendiri juga ya, enggak semua pizza, atau di sini memang khusus pizza?
- Narasumber : Semua ada, enggak cuma pizza.
- Peneliti : Apa aja mas selain pizza?
- Narasumber : Ada pasta, ada risotto, ada *steak*, ada payya. Payya itu juga semacam kayak risotto tetapi itu dari Spanyol. Ada soup, juga ada *dessert*.
- Peneliti : Berarti menu di sini emang menawarkan khas Italia sama Spanyol ya?
- Narasumber : Iya.
- Peneliti : Terkait menu nih mas, mungkin menurut mas, untuk memasak menu-menu khas Italia sama Spanyol tuh butuh pelatihan enggak sih?
- Narasumber : 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 praktekan.
- Peneliti : Menurut informasi yang ada, dengar-dengar di sini ada konsultannya gitu ya mas yang dari luar? Itu sangat membantu enggak sih? Maksudnya, masnya jadi bisa belajar dari beliau?
- Narasumber : Pasti. Terutama kalau saya kendala terhadap bahasa. Bahasa Italia kan kurang, enggak cuma kurang bahkan enggak bisa lah. Nah itu untuk penerjemah bahasa sehingga kita kan bisa tahu istilah-istilah, jenis-jenis dan segala macam yang berhubungan dengan masakan Italia.
- Peneliti : Berarti masnya sudah hafal ya dengan menu-menu nama Italianya di sini?
- Narasumber : Iya.

- Peneliti : Itu berarti kalau misalkan setiap ada pesanan menu nih, itu masnya sudah lepas sendiri atau masih dibantu sama konsultannya itu?
 Narasumber : Lepas sendiri.
- Peneliti : Cuma di awal masih di arahkan sama konsultannya ya mas?
 Narasumber : Iya itu waktu masuk pertama kali ke sini, kalau sudah lewat beberapa hari itu sudah biasa, ada kerjaan gitu kita langsung reflek ngerjain sendiri.
- Peneliti : Berarti pas di awal-awal aja ya mas di arahkan sama konsultannya itu? Saya kemarin memang sempat ngobrol-ngobrol sama bu Marsiti kalau di sini ada konsultannya. Saya pikir kan kokinya berasal dari luar awalnya ternyata yang mengolah makanan benar-benar dari Indonesia
 Narasumber : *Chef*nya memang orang Italia asli, tapi tidak bekerja di sini, yang masak orang asli Indonesia. Dia cuma bikin menu dan bikin *recipes*, nanti yang mempraktekkan orang-orang kita.
- Peneliti : Hebat ya mas. Mas pernah gak sih *dicomplain* sama konsumen? Misalnya kok rasanya kayak gini sih, rasanya kurang apa atau keasinan gitu?
 Narasumber : Pernah juga sih.
- Peneliti : Gimana tuh mas ceritanya?
 Narasumber : Ah itu rasanya seperti dijatuhin dari... hahaha langsung down.
- Peneliti : Itu waktu baru-baru di sini atau gimana tuh mas?
 Narasumber : Iya sewaktu masih baru-baru.
- Peneliti : Itu *dicomplain* sama orang mana mas, orang Indonesia atau orang luar?
 Narasumber : Orang Indonesia
- Peneliti : Gimana tuh mas ceritanya?
 Narasumber : Tapi enggak fatal banget sih cuma mungkin kegosongan dikit lah, terus ada yang kekeringan soalnya kalau selera *customer* itu kan berbeda-beda kan. Misalnya kayak pizza, pizza ada yang minta kering *crispy* tapi ada yang suka enggak terlalu kering. Jadi standart kita kayak gitu tetapi orang menerimanya kok kayak gitu. Kita cuma menjalankan standart aja.
- Peneliti : Itu pengalaman yang paling enggak enak ya mas. Pernah berapa kali tuh mas kejadian seperti itu?
 Narasumber : Pernah nih dulu itu ada customer bule, enggak tahu asalnya dari negara mana. Kalau di sini kan pizza udah ada kandungannya, takaran pizzanya dan segala macam tapi dia itu alergi sama tepung di sini, lalu dia bawa tepung sendiri. Pokoknya enggak boleh kena tepung sama sekali dari sini. Pas bikin pizza kalau enggak pake tepung kan susah dan lengket,

Iha waktu itu dia bawa dan suruh bikin pizza pakai tepung yang dibawa. Kan cuma terbatas, saya bikin set set set, ternyata tepung yang masih kering engga ada, sudah habis. Makanya pizzanya agak lengket. Nah ternyata sewaktu saya masukkan ke dalam tungku, bener lengket di tungku dan rusak, tetapi masih bisa diambil separuh, yah itu rasanya argghhh... hahaha.

Peneliti : Tapi dari situ masnya malah bisa belajar ya?
Narasumber : Iya. Tapi dia juga bisa menerima, enggak marah yang terlalu berlebihan.

Peneliti : Lucu ya mas. Itu pengalaman paling enggak enak ya mas?
Narasumber : Iya paling enggak enak itu. Sama *ownernya* kita mau bicara gimana, mau diumpetin susah-susah nanti ketahuan juga hahaha.

Peneliti : Kalau menurut mas, harga menu yang ditawarkan di sini sesuai gak sih sama kualitas makanannya?
Narasumber : Menurut saya sih sesuai mbak, mungkin pikiran orang memang tergolong mahal. Tapi itu terbayar dengan bahan-bahan yang kita pakai itu pure bahan yang terbaik. Misal olive oil kita juga pure pakai olive oil, kan kebanyakan di restoran-restoran itu olive oil dicampur dengan minyak apalah, tetapi kalau di sini olive oil tetap olive oil, bahan-bahannya tetap kita jaga.

Peneliti : Saya pernah baca nih mas di websitenya La Pergola, kalau kayak rempah-rempahnya atau bahan-bahannya itu di import langsung dari Spanyol atau Italia, itu bener gak sih mas?
Narasumber : Iya lewat supplier tapi bahannya langsung dari sana.

Peneliti : Oh gitu. Masnya pernah dapet penghargaan dari La Pergola selama setahun bekerja?
Narasumber : Kalau penghargaan secara materi pernah, yang paling senang itu kalau kita berhasil dalam suasana pas ramai, kita dapat menghandle semua, terus kita bisa melayani tamu sesuai yang diharapkan, temen-temen sendiri sama *owner* memuji, itu kan sudah suatu penghargaan bagi saya.

Peneliti : Kalau di promosikan gitu belum ya mas karena masih setahun?
Narasumber : Iya belum.

Peneliti : Tapi pengen ga mas, dipromosikan mungkin jadi chef utama disini?
Narasumber : Mungkin pengalaman saya masih kurang, masih harus belajar dari senior.

Peneliti : Berarti pelatihan hanya di awal-awal aja ya dari konsultannya itu. Masnya kalau ditanya harapannya pengen lama kerja disini jawabannya gimana mas?

Narasumber : Tergantung situasi. Soalnya saya dari sini jauh, rumah saya di Kulon Progo, dari sini sana saya enggak nge-kost langsung bolak-balik. Pengennya sih bertahan lama, tapi enggak tahu kalau besok sudah terasa capek

Peneliti : Masnya sudah berkeluarga?

Narasumber : Sudah, sudah memiliki anak satu.

Peneliti : Oke kalau begitu, mungkin sudah cukup datanya, terimakasih ya mas.

Narasumber : Iya sama-sama.



BIODATA NARASUMBER

Nama : Heru Priyanto
TTL : Bantul, 19 Desember 1986
Asal : Bantul
Jabatan : *Cooking Helper*
Waktu Wawancara : Senin, 18 Januari 2016(16.00 WIB - 17.00 WIB)
Lokasi : *La Pergola Italian Restaurant*

WAWANCARANARASUMBER

Peneliti : Mas saya akan wawancara tentang penelitian saya, mungkin bisa dimulai dari mas perkenalan dulu, namanya siapa, tempat tanggal lahir, jabatannya apa?
Narasumber : Saya lahir di Bantul, 19 Desember 1986. Nama Heru Priyanto.

Peneliti : Di sini sudah berapa lama mas?
Narasumber : Saya baru hampir lima bulan.

Peneliti : Dari awal di sini jabatannya apa mas?
Narasumber : Awalnya cook helper, masih sampai sekarang.

Peneliti : Di bagian apa mas?
Narasumber : Cook hot.

Peneliti : Gimana mas suka dukanya di sini?
Narasumber : Adanya suka terus.

Peneliti : Mungkin bisa diceritakan tuh mas sukanya gimana?
Narasumber : Banyak pengalaman baru, ilmu baru, teman baru, suasana baru.

Peneliti : Kerja di sini sudah lima bulan ya mas. Sebelumnya kerja di mana?
Narasumber : Di Gili Trawangan, Lombok.

Peneliti : Oh di Lombok, jadi apa mas kalau boleh tahu?
Narasumber : Saya di sana cook juga.

Peneliti : Berarti sudah punya pengalaman ya mas. Kok jauh-jauh merantau sampai Lombok kenapa mas?
Narasumber : Ingin mencari ilmu.

Peneliti : Wihhh keren, tepuk tangan dulu hehehe. Enak mana nih mas?

- Narasumber : Enak di sana, dari segi pengeluarannya banyak di sana. Jadi bisa dikatakan perantauan yang gagal, pulang enggak bawa apa-apa.
- Peneliti : Berarti memang passion nya mas suka jadi cook ya?
Narasumber : Iya.
- Peneliti : Sebelum kerja di Lombok, kerja jadi koki huga atau bagaimana mas?
Narasumber : Saya di Lusiver, Kubalibre, Cubic Kitchen sama Zango Resto. Terus juga Indische Coffe, Vandercook.
- Peneliti : Wah banyak nih isi CV nya. Mask an di sini lima bulan, sudah pernah dapat complain belum dari konsumen tentang masakan?
Narasumber : Saya pribadi belum, jadi selama lima bulan belum.
- Peneliti : Menurut mas, semua orang yang datang ke sini tuh banyak bule nya atau orang Indonesianya?
Narasumber : Chinese. Bule-bule kalau hari liburan, kalau enggak relasinya owner, biasanya gitu.
- Peneliti : Oh jadi relasinya pemilik ya mas. Kalau orang Indonesianya banyak enggak yang ke sini?
Narasumber : Ya banyak, tapi kan lihat tanggal. Soalnya menunya kan luar biasa ini.
- Peneliti : Masnya kan menyebut luar biasa nih. Luar biasa yang kayak gimana nih mas?
Narasumber : Bandingkan aja harga di sini sama harga di antara sana.
- Peneliti : Oh iya. Menurut harga nih, dari segi harga, harga yang ditawarkan di sini sesuai gak sih?
Narasumber : Sesuai karena mempunyai fasilitas. Tapi kan kalau di kantong masyarakat bawah tidak terjangkau.
- Peneliti : Berarti sesuai gak sih mas sama kualitas makanan di sini?
Narasumber : Ya sesuai karena import dari Italia bahan-bahannya. Tapi kan kalau orang lihat bukan dari kualitas, tapi murah dan enak.
- Peneliti : Orang Indonesia ya mas, murah dan enak.
Narasumber : Iya kadang kan gitu.
- Peneliti : Kalau menurut mas, kan banyak nih orang bule, orang cina sama orang Indonesia yang ke sini, cocok gak sih mas menu makanan di sini sama lidah mereka kan khas Italia sama Spanyol?
Narasumber : Italian. Cocok mbak, kan mayoritas pada balik lagi. Pelanggan banyak yang balik ke sini, udah langganan gitu.
- Peneliti : Mas pernah dapat tanggapan bagus dari pelanggan tentang masakannya enak atau gimana gitu?

Narasumber : Kalau saya pribadi belum, kalau yang lain saya kurang tahu.

Peneliti : Kalau menurut mas nih, di sini kan khas Italia makanannya, semua orang bisa enggak sih masak menu itu?

Narasumber : Bisa karena ada leadernya. Fungsi leader itu memberi tahu dan mengayomi.

Peneliti : Bisa karena ada leadernya?

Narasumber : Iya intinya kan semua di leader. Semua kan ujung tombaknya leader.

Peneliti : Di sini tuh leadernya siapa mas?

Narasumber : Adelio.

Peneliti : Oh Adelio yang konsultannya itu ya mas?

Narasumber : Iya.

Peneliti : Dulu waktu awal-awal di sini, sewaktu kerja pertama kali, ada arahan dari Adelio atau masnya dibiarkan belajar sendiri?

Narasumber : Belajar sendiri. Adaptasi mbak.

Peneliti : Dari Adelionya memberikan pelatihan enggak mas?

Narasumber : Memberikan arahannya step by step.

Peneliti : Kan mas nya baru awal-awal banget tuh, itu sudah langsung bisa memasaknya?

Narasumber : Proses mbak.

Peneliti : Melalui proses dulu ya. Lama enggak sih mas bisa melakukan sendiri tanpa arahan, butuh waktu lama enggak latihannya?

Narasumber : Tidak. Karena masak kan ada basic nya.

Peneliti : Basic yang gimana tuh mas maksudnya?

Narasumber : Basicnya masak kan menggoreng, bakar, steam, kayak gitu.

Peneliti : Ada enggak mas kerumitan dalam mengolah menu masakan, kan siapa tahu beda kalau bahan import?

Narasumber : Tergantung.

Peneliti : Gimana tuh mas, mungkin bisa diceritakan, atau ada pengalaman masaknya gosong atau bagaimana?

Narasumber : Kalau itu masalah timing, pernah. Kayak gitu pasti pernah.

Peneliti : Dan itu harus tetap disajikan atau bagaimana?

Narasumber : Ganti baru.

Peneliti : Berarti membuang bahan enggak sayang mas?

- Narasumber : Daripada customer lari kan mending ambil resiko, masalah nanti ada teguran yang penting customernya puas.
- Peneliti : Kan itu masakan khas Italia ya, menurut mas butuh pelatihan enggak mas untuk koki?
- Narasumber : Otentik. Setiap orang mau masuk perusahaan atau restoran itu kan sudah ada interviewnya, kan sudah ditanya keterkaitannya. Tergantung perekrutnya ya kalau yang baru-baru agak lama mungkin stress, tergantung perekrutnya.
- Peneliti : Jadi butuh diberi pelatihan enggak mas?
- Narasumber : Tergantung mbak, tergantung orangnya.
- Peneliti : Dari mas sendiri nih kalau diberi pelatihan gitu mau enggak, kan mas sudah berpengalaman?
- Narasumber : Kayak outbond gitu mbak?
- Peneliti : Pelatihan memasak, kan masnya koki atau cook helper.
- Narasumber : Ya mau.
- Peneliti : Berarti dari diri mas sendiri itu masih pengen belajar walau sudah berpengalaman?
- Narasumber : Iya tetap belajar
- Peneliti : Tetep belajar ya. Pengalaman yang paling diingat lima bulan di sini selama memasak ada enggak mas?
- Narasumber : Waktu crowded. Fisik, otak, timing jadi satu. Serunya kan disitu waktu crowded. Suasana panas diburu-buru terus dicepet-cepet.
- Peneliti : Itu gimana tuh mas rasanya di cepet-cepet kan ntar biasanya ngefek sama makanan kan masak sesuai mood juga?
- Narasumber : Semuanya jadi satu, pokoknya nano-nano. Koordinasi sama teman jangan sampai miss komunikasi, jaga ego, jaga emosi, gimana caranya itu.
- Peneliti : Tantangan terbesar selama lima bulan apa mas? Merasa tertantang gitu?
- Narasumber : Penasaran, wah ini makanan Italia, saya mau belajar, gitu.
- Peneliti : Pengen mengalahkan skillnya enggak mas?
- Narasumber : Enggak, itu jatuhnya enggak baik.
- Peneliti : Kalau misalkan kemampuannya pengen kaya chefnya?
- Narasumber : Namanya buruh tetap buruh, kalau sudah expert kita buka sendiri.
- Peneliti : Nah ada keinginan untuk buka sendiri enggak mas?
- Narasumber : Ada. Namanya buruh tetap buruh, walaupun pangkatnya setinggi apapun tetap buruh kecuali punya sendiri.

Peneliti : Pengennya segera terealisasi enggak mas?
Narasumber : Nanti dulu mbak hehehe.

Peneliti : Kalau begitu nantinya bisa melatih orang lain juga ya mas?
Narasumber : Iya

Peneliti : Kalau disini kan jarang ada pelatihan, atau mungkin pelatihan hanya di awal saja ya dari konsultannya itu. Masnya pernah enggak komunikasi sama Adelio si konsultan itu?
Narasumber : Ya pernah.

Peneliti : Bisa mas?
Narasumber : Dikit-dikit, kan ada translatornya juga.

Peneliti : Pernah enggak mas miss komunikasi misalkan suruh masak ini gitu?
Narasumber : Oh pernah.

Peneliti : Adelio biasanya ngapain aja mas?
Narasumber : Bikin menu, bikin resep. Saya yang menjalankan standart.

Peneliti : Kan mas tadi bilang lebih enak di Lombok karena penghasilannya lebih, boleh tau enggak mas kisaran berapa?
Narasumber : Oh kalau itu privasi, yang jelas lebih banyak di sana, dua kali lipat di sini mbak. Kalau di perusahaan gaji itu riskan mbak, walaupun saya helper, gaji dengan helper yang lain di sini kan beda dengan helper yang lain.

Peneliti : Diantara mas sama teman-teman mas di sini saling mendukung gak sih mas?
Narasumber : Salong mendukung, karena tim, team work.

Peneliti : Pernah enggak sih mas sesekali masak bareng terus di makan bareng?
Narasumber : Sering, hampir setiap hari kalau orangnya enggak ada.

Peneliti : Seru ya mas. Dibawa pulang enggak mas?
Narasumber : Enggak, makan di sini bareng-bareng.

Peneliti : Berarti suka juga ya mas sama menu di sini?
Narasumber : Iya.

Peneliti : Ownernya yang mana sih mas, yang bule itu bukan?
Narasumber : Pak Bounce Adrian.

Peneliti : Ada enggak mas sekarang?
Narasumber : Enggak ada, biasanya malem. Itu WNA tapi sudah jadi WNI.

Peneliti : Bisa pakai bahasa Indonesia mas?
Narasumber : Bisa, di sini sudah 26 tahun kalau enggak salah.

Peneliti : Masa pengen lama enggak kerja di sini?
Narasumber : Tergantung sikon.

Peneliti : Kondisi yang seperti apa yang mas pengen supaya bertahan lama di sini?
Narasumber : Kalau tahan lama intinya satu, customer jalan terus. Karena kendalanya pengeluaran banyak penghasilan enggak ada. Ya mudah-mudahan stabil sehingga bisa kerja terus.

Peneliti : Kalau menurut mas, La Pergola termasuk ramai pengunjung enggak?
Narasumber : Kondisi lagi mbak sesuai tanggal.

Peneliti : Di sini tuh ada magang enggak sih mas?
Narasumber : Magang?

Peneliti : Magang untuk koki.
Narasumber : Enggak ada mbak.

Peneliti : Berarti pelatihannya di awal aja ya mas?
Narasumber : Iya. Soalnya dengar-dengar dari tempat kerja yang dulu-dulu mbak, kalau PKL itu katanya hanya mencuri resep mbak.

Peneliti : Mas berarti enggak part time ya?
Narasumber : Ya, saya full time.

Peneliti : Jadi kalau mau belajar semua orang bisa masak makanan di sini ya mas?
Narasumber : Iya mbak sama niat.

Peneliti : Oke mas kalau begitu terimakasih sudah meluangkan waktu, maaf lagi kerja saya ganggu.
Narasumber : Iya sama-sama, tidak apa-apa mbak.

BIODATA NARASUMBER

Nama : Dwi Wulan Puspa Sari
TTL : Jogjakarta, 06 Juni 1984
Asal : Jogjakarta
Jabatan : *Cooking Helper*
Waktu Wawancara : Senin, 18 Januari 2016(17.00 WIB - 18.00 WIB)
Lokasi : *La Pergola Italian Restaurant*

WAWANCARANARASUMBER

Peneliti : Sebelumnya terimakasih mbak sudah meluangkan waktu buat wawancara. Nah mungkin bisa dimulai dari perkenalan mbak namanya siapa, lahirnya dimana, tahun berapa?

Narasumber : Nama saya Dwi Wulan Puspa Sari, biasa dipanggil Wulan. Saya asli Jogja, lahirnya tanggal 6 Juni tahun 1984. Pendidikan terakhir di perhotelan, dulu AkPram kalau sekarang STiPram, memang spesialisasinya *food product* juga sama dengan bidang saya sekarang.

Peneliti : Mbak sudah di La Pergola sejak kapan?

Narasumber : Kurang lebih dari April 2014. Berarti sudah hampir dua tahun.

Peneliti : Waktu pertama kali masuk di sini jabatannya apa trus sekarang jabatannya apa?

Narasumber : Kalau jabatan resminya itu *cook helper*. Sebenarnya dalam *job desk nya* itu sebenarnya enggak ada pembagian antara *cook* sama *cook helper*. Tetapi kalau jabatan resminya memang *cook helper*.

Peneliti : Bagian apanya mba, pasta, pizza atau steak?

Narasumber : Sejauh ini di sini tidak dibeda-beda kan. Tapi mungkin karena saya cewek, saya lebih sering menangani untuk salad sama *dessert,terus appetizer* sama *soup* seperti itu.

Peneliti : Sudah dua tahun kan cukup lama ya mbak, sewaktu lulus dari STiPram langsung kerja di sini mbak?

Narasumber : Enggak sudah lama mbak, saya lulus tahun 2006. Setelah itu pernah usaha, pernah kerja di hotel juga terus terakhir di sini.

Peneliti : Buka usahanya juga bidang restoran atau apa mbak?

Narasumber : Saya punya warung seperti warung lesehan tempat nongkrong sekitar dua tahunan, waktu itu tahun 2010.

- Peneliti : Kalau yang bekerja di hotel, hotel mana mbak?
 Narasumber : Deket sini hotelnya, hotel-hotel enggak besar. Dulu awal selesai saya kuliah saya di restonya hotel Inna Garuda. Tetapi karena saya sudah menikah terus sudah punya anak, terus sudah enggak aktif di sana.
- Peneliti : Oh mbaknya sudah menikah sudah punya anak?
 Narasumber : Umur saya kan sudah 32 tahun mbak.
- Peneliti : Oh kelihatan masih muda mbak, saya kira masih lulusan kuliah gitu mbak, makanya saya tadi tanya setelah lulus langsung bekerja di sini atau bagaimana?
 Narasumber : Sudah lama mbak, sudah 10 tahun yang lalu saya lulus kuliah.
- Peneliti : Berarti sudah punya pengalaman ya mbak?
 Narasumber : Iya kurang lebihnya seperti itu, cuman pengalaman saya sebelumnya kan rata-rata di menu-menu *Indonesian food*, kalau enggak ya *western*. Kalau di sini kan murni menu Italia, jadi saya di sini bener-bener belajar dari nol.
- Peneliti : Waktu awal-awal di sini kan pasti belajar ya mbak, adaptasi juga, dari sini diberikan pelatihan-pelatihan enggak mbak?
 Narasumber : Sebenarnya enggak mbak, enggak ada pelatihan sama sekali. Kita di sini berusaha mengejar, apalagi sekarang masih mending pakainya bahasa Indonesia Inggris. Kalau dulu di menu semua bahasa Italia jadi kita harus belajar bahasa-bahasa Italia misalnya kita harus menghafal *Jebula, Leuga, Eufo* nah itu harus mengerti.
- Peneliti : Waduh hahaha. Keren lho mbaknya ini.
 Narasumber : Jadi banyak yang harus dikejar di sini. Apalagi menu masih asing, bahasa juga asing, tetapi lama-lama juga terbiasa.
- Peneliti : Banyak belajar ya mbak enggak cuman dari masakan tapi juga dari hafalin menunya?
 Narasumber : Kalau sekarang kan udah mulai menunya di translate ke Inggris. Kalau dulu kan sewaktu di La Pergola masih awal, senior saya juga masih belajar, jadi banyak yang harus dikejar.
- Peneliti : Berarti memang belajar dari senior juga ya mbak?
 Narasumber : Iya, dan senior juga belajar dari waktu kan karena sudah terbiasa juga kan.
- Peneliti : Berarti kalau kayak magang koki gitu enggak ada ya mbak di sini?
 Narasumber : Enggak, jadi pertama kali jadi *cook helper* dari yang enggak tahu ya kamu harus cari tahu, enggak ada kata enggak tahu dan enggak bisa. Makanya dulu saya awal-awal di sini kalau bekerja ini buku resep selalu ada di saku kalau enggak tahu kita buka, kan harus tahu.

- Peneliti : Berarti harus mau belajar ya mbak?
Narasumber : Iya.
- Peneliti : Sepenglihatan mbak nih, di sini yang datang banyak orang Indonesia atau orang luar mbak?
Narasumber : Kalau di persentase mungkin bule western Italia dan Amerika itu sekitar 50%, 30% mungkin Cina sama India, baru selebihnya orang Indonesia. Orang Indonesia banyak juga sebenarnya, hanya saja ada yang kurang cocok dengan lidah mereka. Kalau bule menilai sangat enak sekali sangat fantastik, tetapi kalau orang Indonesia contohnya saya sewaktu awal mencoba mencicipi makanannya kok rasanya seperti ini rasanya keju semua kan mbak.
- Peneliti : Berarti Cina juga banyak ya mbak?
Narasumber : Cina banyak, kalau lidah orang Cina banyak yang cocok di sini, cita rasanya masuk. Cina sama India, kalau Indonesia beberapa.
- Peneliti : Tetapi yang ke sini mayoritas suka ya mbak?
Narasumber : Suka mbak, kalau orang Indonesia pasti larinya ke pizza. Pizza kan rasanya familiar jadi suka.
- Peneliti : Di sini kan khas nya Italia mbak, menurut mbak semua orang bisa memasak itu enggak masak itu mbak?
Narasumber : Kalau menurut saya tidak, karena setahu saya resep western beda jauh, sangat beda. Apalagi bahan-bahan di sini memang dari Italia, jadi saya menemui bahan yang kayak gitu di hotel tuh belum pernah, memang bahan di sini tidak saya temukan di hotel di tempat kerja saya dulu.
- Peneliti : Di hotel malah enggak ada ya mbak yang *diimport* langsung seperti itu?
Narasumber : Iya enggak ada, kita memang otentik nya itu mbak.
- Peneliti : Berarti memang harus belajar ya mbak, latihan dulu?
Narasumber : Iya, beda sekali padahal *western* kan juga masakan luar kan mbak tapi itu beda.
- Peneliti : Selama dua tahun ini sudah pernah ada *complain* dari konsumen tentang rasa dari masakan?
Narasumber : Kalau *complain* dari masalah yang berat sih enggak, cuman kadang kalau terutama orang Indonesia misalkan pesan spageti apa ternyata dia enggak doyan. Soalnya biasanya kan belum tahu istilahnya dalam Italia seperti ini, kurang doyan jadi enggak habis. Tapi jarang ada *complain*, tapi ya itu sewaktu pesan belum mengerti itu seperti apa rasanya, terus begitu pesan enggak doyan pesenannya. Mereka enggak *complain* cuman enggak habis makanannya gitu aja. Tapi kalau untuk pizza, *Alhamdulillah...* banyak yang bilang enak.
- Peneliti : Berarti sesuai sama lidahnya orang Indonesia enggak mbak?

- Narasumber : Iya bisa masuk, bule juga masuk.
- Peneliti : Di sini kan harga makanannya mahal mbak, sesuai enggak mbak sama makanan yang ditawarkan?
- Narasumber : Kalau dilihat dari mahal, memang mahal mbak, tetapi dari bahan baku sesuai, karena apa, karena seperti misalkan, mbaknya pesan risotto. Risotto itu memang seperti cuma nasi kok harganya mahal, karena kita masaknya warna kuningnya dari saffron. Saffron itu per gram harganya semahal emas.
- Peneliti : Saffron itu memang bahan makanannya mbak?
- Narasumber : Pewarna kuning, kalau di sini seperti kunyit, kalau di sana pakainya saffron, aroma dari saffron juga hmmm. Belum berasnya pakainya bukan beras lokal tapi beras Itali, beras argolo itu juga beras mahal. Jadi kalau menu di sini mahal ya sesuai sama bahannya. Misalnya mbak mencoba pizza di sini, kenapa kok pizzanya mahal, karena kan memang gandumnya tipis yang tebal itu kejunya, da kejunya tidak hanya memakai satu keju. Bukan hanya memakai satu keju mozzarella, tetapi di atasnya masih ada keju mozzarella fresh, mungkin satu bulatan gitu juga mahal, memang itu kualitasnya mbak.
- Peneliti : Suka dukanya apa mbak jadi *cook helper* selama dua tahun nih mengolah masakan Italia?
- Narasumber : Sebenarnya sewaktu awal ke sini, dukanya kok gini banget sih kok susah banget sih. Tetapi sejauh saya berjalan dua tahun ini, sepertinya banyak sukanya mbak dari pada dukanya. Karena memang enggak tahu ya kok kalau ikut sama orang bule daripada ikut sama orang Indonesia kok lebih *enjoy* ikut sama bule. Misalkan ada perbandingan ikut orang Indonesia, ikut orang India, ikut orang Cina atau ikut bule, mereka dalam disiplin iya. Tetapi mereka itu menjamin dan memperhatikan karyawannya seperti itu. Berbeda kalau dengan orang Cina, yaudah mereka tahu sendiri ya mbak. Hampir enggak ada dukanya, ya dukanya sewaktu awal-awal aja.
- Peneliti : Ada rencana buka usaha lagi sendiri?
- Narasumber : Sebenarnya ada, karena kalau rencana buka usaha itu kan pasti ada. Sebenarnya setiap orang kalau ditanya pengen usaha iya pasti ingin karena kita yang jadi bosnya. Walaupun usaha kecil tapi kan kita yang jadi bosnya. Kalau kita bekerja di tempat lain, kita terikat jam, terikat kontrak meskipun gaji kita cukup tapi kan rasanya kita ikut orang. Tetapi kalau usaha sendiri itu kan punya kita. Ya pasti ada keinginan seperti itu.
- Peneliti : Selama dua tahun ini mbak, tantangan yang paling menantang selama masak apa mbak?
- Narasumber : 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.

Peneliti : Pernah enggak mbak masak-masak sama teman-teman dimakan sendiri?

Narasumber : Pernah. Ya di sini bukan dengan menu yang mahal, misalkan kita punya sayuran atau kita punya filetan, kalau habis filet kan tulangnya masih kita bikin soup di makan bareng-bareng dan untungnya bosnya itu juga tidak apa-apa asalkan kita enggak pakai barang-barang mahal, misal dari bahan sisa yang masih bisa di dimanfaatkan, ya namanya kebersamaan bosnya tidak apa-apa.

Peneliti : Kalau diantara mbak sama teman-teman yang lain satu tim gitu, saling mendukung dan saling membantu enggak mbak?

Narasumber : Iya, makanya kita tidak terpaku dengan *job desk* karena kita saling melengkapi gitu lho. Jadi tidak ada istilah aku *cook* kamu *helper*, kamu harus gini, enggak seperti itu. Misalkan kita ada orderan lima macam, aku *handle* dua kamu *handle* tiga gitu, jadi saling membantu. Kalau kamu selesai kamu bantu aku, kalau aku selesai aku bantu kamu. Jadi *helper* sama *cook* itu hanya status tapi kalau dalam sistem kerjanya kita saling mendukung.

Peneliti : Kalau yang *chef*nya itu Adelio ya mbak? Perannya apa sih mbak?

Narasumber : Sebenarnya itu, perannya itu dia teman dekatnya bos dan dia seperti perancangannya lah, 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 bagusnyanya secantik mungkin, kalau Adelio menyarankan di Italia bukan seperti itu ya jangan seperti itu. Cuma sederhana *plating*nya, di sini sederhana karena memang di Italia seperti itu.

Peneliti : Kalau Adelio itu sampai sekarang masih memberikan arahan gitu enggak sih mbak atau mbak sama teman-teman satu tim udah benar-benar sendiri?

Narasumber : 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.

Peneliti : Kalau ada *event-event* juga ya mbak?

Narasumber : Untuk spesial-spesial menu, Adelio punya ide apa disampaikan ke kita nanti, kita yang masak.

- Peneliti : Penyampaiannya pernah *miss* komunikasi enggak mbak?
 Narasumber : Itu ada penerjemahnya, namanya Stevano, udah pernah bertemu mbak?
- Peneliti : Belum pernah.
 Narasumber : Pokoknya kalau ada cowok tinggi putih di situ. Dulu sering *miss* karena dia ngomong apa kita enggak tahu. Dia enggak bisa bahasa Inggris masalahnya, jadi dia ngomong pakai bahasa Italia kita enggak tahu awalnya gitu. Tapi setelah ada translatornya kita mengerti yang dia maksud seperti ini.
- Peneliti : Mbak pertama kali bisa masak karena apa mbak, dari diri sendiri, passion atau apa mbak?
 Narasumber : Pertama kali karena memang kebiasaan di rumah itu sering masak dulu. Kalau sekarang ya malas mungkin hahaha. Dulu memang suka masak, dulu kalau sewaktu kecil ditanya ingin jadi apa, jawabnya aku ingin jadi koki padahal belum tahu koki seperti apa kerjanya. Tapi berjalannya waktu, saya masuk di perhotelan, kebetulan saya juga spesialisasinya ambil *food product*, di situ hobi sama kemampuan secara pendidikan backgroundnya itu bisa menyatu gitu dan kerjanya juga enggak lepas jauh dari itu. Saya usaha juga kuliner, saat kerja di hotel juga bagian itu, sekarang di restoran bagian itu juga.
- Peneliti : Sejalan ya mbak?
 Narasumber : Iya sejalan dari keinginan sewaktu kecil.
- Peneliti : Itu translatornya mbak?
 Narasumber : Iya, mau di wawancara?
- Peneliti : Takut salah mbak hehehe.
 Narasumber : Enggak, mas stevano itu orangnya baik banget, istrinya juga di sini sudah menetap di sini. Putrinya juga lahir di sini. WNI belum, tetapi dia pengennya itu mau menetap di sini selamanya.
- Peneliti : Tapi baik ya mbak?
 Narasumber : Iya baik, istrinya juga seorang translator juga, jadi di sini mereka tidak ada kendala bahasa.
- Peneliti : Kerjanya juga di sini mbak?
 Narasumber : Enggak, kerja di lembaga bahasa kayaknya mbak.
- Peneliti : Bukan orang Indonesia mbak?
 Narasumber : Orang Italia juga.
- Peneliti : Oke mbak sampai sini dulu, datanya Insya Allah sudah cukup, terimakasih ya mbak wulan sudah meluangkan waktu.
 Narasumber : Iya sama-sama mbak.

BIODATA NARASUMBER

Nama : Agus Setiawan
TTL : 10 April 1977
Asal :
Jabatan : *Cook (Head of Kitchen)*
Waktu Wawancara : Senin, 18 Januari 2016(19.00 WIB - 20.00 WIB)
Lokasi : *La Pergola Italian Restaurant*

WAWANCARANARASUMBER

Peneliti : Langsung saja ya pak.
Narasumber : Oh saya ditanya juga to?

Peneliti : Oh iya pak.
Narasumber : Kalau tidak bisa jawab bagaimana? Hahaha.

Peneliti : Iya nanti ada *phone a friend* hahaha.
Narasumber : Hahaha.

Peneliti : Sebelumnya terimakasih sudah meluangkan waktu, saya sudah mengganggu pekerjaan bapak mungkin di belakang. Mungkin awalnya bisa perkenalan dulu, bapak namanya siapa, tanggal lahirnya, sama jabatannya apa?
Narasumber : Oh gitu. Ya mbak, nama saya Agus Setiawan. Tanggal lahirnya 10 April 1977. Untuk jabatannya, saya di sini *cook*.

Peneliti : Bapak mungkin suaranya diperbesar sedikit ya?
Narasumber : Oh kurang besar?

Peneliti : Kurang hahaha supaya tercantum di rekaman. Oke bapak sudah berapa lama kerja di sini?
Narasumber : Di sini sudah dua tahun.

Peneliti : Dulu sewaktu awal-awal di sini langsung jadi kepala bagian *kitchen*?
Narasumber : Iya dulu langsung masuk di *kitchen*. Sebelum di sini kan saya juga di restoran. Tapi sekarang restorannya sudah tutup, di restoran Zango, dulu di Ngadinegaran. Sekarang sudah tutup, tetapi dulu juga yang punya orang Perancis.

Peneliti : Oh Zango itu yang punya orang Perancis, di Demangan juga ada kan pak?

- Narasumber : Iya itu kan Zango Ekspres, jadi pisahan antara Zango yang di sini sama yang di Demangan.
- Peneliti : Kalau yang di Demangan saya sudah pernah, tetapi kalau yang di Ngadinegaran belum pernah. Sewaktu di Zango jadi apa pak?
- Narasumber : Saya sebenarnya malah sebelumnya pertama enggak tahu masak. Saya masuk di restoran itu dulu jadi *dish washer*. Awalnya saya di *dish washer*, selang beberapa bulan, kalau enggak salah empat bulan saya bantu di dapur. Saya enggak punya *basic* masak itu kayak apa, enggak pernah masak. Malah teman-teman itu banyak yang dari boga, contohnya Heru tadi itu malah otodidak juga, dulu kan satu kerjaan gitu, lama-lama yang di orang Perancis itu kita ambil aja.
- Peneliti : Terus kok bisa masak itu gimana pak ceritanya?
- Narasumber : Ya enggak tahu mbak, tiba-tiba aja. Karena dari belajar itu, coba-coba aja, cuman dari belajar kita lihat, kita coba yaudah kita harus berani. Kalau enggak berani yaudah.
- Peneliti : Berarti di awal masuk sini diberikan pelatihan enggak mas? Ada pelatihan enggak di sini pak?
- Narasumber : Enggak, tidak ada pelatihan.
- Peneliti : Berarti belajar langsung sendiri ya?
- Narasumber : Iya. Aku aja di sini masih belajar juga kok mbak. Kalau aku ya masih nol lah, masih kurang kalau jadi *chef*.
- Peneliti : Tapi udah jadi kepala kitchen kan prestasi juga pak?
- Narasumber : Ya memang dari awal kan aku ke sini pertama kali, cuman teman-teman itu yang memilih jadi ketua, sebenarnya sih enggak mau.
- Peneliti : Oh kayak gitu dipilih ya?
- Narasumber : Ya cuman dari teman-teman aja kok, untuk tanggung jawab sama dapur, ya di jalani saja.
- Peneliti : Kalau menurut bapak nih, untuk makanan khas Italia seperti di sini, semua orang bisa enggak sih pak memasak itu?
- Narasumber : Bisa. Mbak-mbak juga bisa.
- Peneliti : Bisa ya? Kok kayaknya enggak bisa ya kalau untuk masakan Italia hahaha. Kenapa bisa kan itu ada cara-cara khususnya kan untuk menjaga kekhasannya itu?
- Narasumber : Ya enggak mbak. 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.

Peneliti : Pernah merasa kesusahan atau bingung enggak sewaktu masak mengolah itu ?

Narasumber : Gimana ya, kalau aku enggak sih mbak. 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.

Peneliti : Pernah dapat *complain* dari customer?

Narasumber : Oh sering.

Peneliti : Sering? Kayak gimana itu ceritanya?

Narasumber : Kemaren pernah salah di steaknya, misalkan kita ambil dari *supplier* satu sama yang lain, kan beda. Kok *steaknya* enak yang kemarin, kok *steaknya* enak yang ini. Nah kebanyakan gitu, sama *plating-plating* itu, kadang ini temannya pak Ad sama pak Ad yang *ownernya* sini kan beda. *Platingnya* sini minta ini, sana minta ini. Terkadang bingung juga sih.

Peneliti : *Plating* dipermasalahkan ya?

Narasumber : Iya, *plating* di permasalahan, tapi kita santai aja, sudah biasa. Itu ja akalu *complain* dari masakan sih jarang, ya ada *complain* tapi enggak begitu sering.

Peneliti : Kalau yang paling bikin *down* itu ada enggak pak?

Narasumber : Enggak ada.

Peneliti : Sepengamatan bapak, yang sering datang ke sini itu bule-bule atau orang Indonesia?

Narasumber : Banyak, bule banyak, Indonesia banyak.

Peneliti : Lebih kebanyakan yang mana pak?

Narasumber : Indonesianya.

Peneliti : Banyak Indonesianya ya, tapi kok setiap saya ke sini banyak bule nya ya?

Narasumber : Iya banyak, tetapi Indonesianya lebih banyak mbak.

Peneliti : Menurut bapak nih, kan di sini makanan khas Italia pasti rasanya Italia banget, cocok enggak sih sama lidah orang Indonesia?

- Narasumber : Ya ada yang suka, ada yang enggak. Kita lihat aja yang beli orang Indonesia atau bule. Kalau orang bule kita ambil masakan bule. Kalau yang beli orang Indonesia kita masakan Indonesia, tapi tetap Italianya terasa, bedanya di bumbu saja.
- Peneliti : Menurut bapak nih, kayak *cook* sama *cook helper* butuh pelatihan enggak atau cukup belajar sendiri aja udah bisa kok?
- Narasumber : Kalau untuk pelatihan masak itu kayaknya enggak ada mbak.
- Peneliti : Butuh enggak sih?
- Narasumber : Ya sebenarnya butuh, sebenarnya kalau untuk pelatihan masak ya butuh. Tapi kan kita ambil teman-teman yang udah bisa, jadi sudah memiliki *basic* masak. Kalau mbak pengen masak ya bisa aja kita ngikutin, belajar. Enggak harus dari bawah, misalkan mbak mau masak tinggal ke dapur bisa.
- Peneliti : Kalau harga di sini kan tergolong untuk kalangan menengah ke atas ya, sesuai enggak sih sama kualitas makanan yang ada di sini?
- Narasumber : Nah. Kita menyesuaikan mbak. Kan kalau di Jogja untuk patokan harga makanan resto itu di *Mediterranea*. *Mediterranea* itu masih di bawah *La Pergola*, itu patokannya di sana. Di *La Pergola* itu memang harganya mahal, tetapi kita juga menyesuaikan juga, kalau harga segitu kita mau kasih porsi sedikit kan kasihan juga yang beli, nah kita lebihin aja. Ya untuk penglihatan aja, sebenarnya sama aja untuk porsi besar untuk porsi dikit kita yang ngatur.
- Peneliti : Dari bahan-bahannya sendiri berkualitas enggak tuh, sesuai sama harganya enggak?
- Narasumber : Sesuai, memang harga dari bahannya di resto ini memang *import* semua. Kebanyakan kita ambil dari Italia, memang *suppliernya* ada di Jogja tetapi bahan-bahannya dari Italia.
- Peneliti : Kalau orang ke sini itu karena masakannya enak atau pemandangannya bagus?
- Narasumber : Masakannya.
- Peneliti : Kalau yang sudah berkali-kali datang ke sini?
- Narasumber : Masakannya. Banyak kok saya kan tanya bu Marsiti itu yang *leadernya* depan, bagaimana buk masakannya? Terus di jawab itu udah beberapa kali lho ke sini, katanya makanannya enak, menunya enak, penyambutannya enak juga, ya kayak gitu.
- Peneliti : Pernah merasa tertantang enggak pak dengan menu-menu makanan?
- Narasumber : Enggak merasa sih, biasa aja. Menu baru atau menu lama ya sama aja mbak, asal belajar enggak ada yang sulit kayaknya.

- Peneliti : Nah mungkin itu pak kenapa bapak dipilih jadi ketua, maksudnya jadi kepala bagian *kitchen* hahaha.
- Narasumber : Soalnya menu di sini hampir sama dengan menu yang sebelum aku di sini, itu hampir sama. Jadi ya kalau simbahnya bikin ini, ah udah pernah. Cuma beda di *plating*, beda bentuknya aja, beda bumbunya aja, tapi sama enggak ada yang sulit.
- Peneliti : Kalau sampai sekarang nih pak, misalkan lagi masak masih diberi arahan enggak sih sama yang Adelio itu?
- Narasumber : Enggak.
- Peneliti : Sudah sendiri ya, tapi di awal iu pernah diberi arahan?
- Narasumber : Iya. Kalau awal-awal dia sering di dapur. Gini..gini diarahkan, tetapi sekarang jarang, dia datang cuma duduk-duduk.
- Peneliti : Tetapi setiap hari datang?
- Narasumber : Bentar lagi mungkin datang, kalau tidak libur lho, biasanya Senin dia libur. Kalau yang tadi asistennya Adelio.
- Peneliti : Oh yang tinggi itu ya?
- Narasumber : Mau ngobrol-ngobrol juga?
- Peneliti : Bisa enggak sih pak?
- Narasumber : Bisa, itu bahasa Indonesia bisa. Inggris bisa, Italia juga bisa. Coba aja, biasanya kan dia transle bahasanya Italianya simbah ke Indonesia, sama si Stevano.
- Peneliti : Stevano namanya?
- Narasumber : Coba aja nanti.
- Peneliti : Itu setiap hari enggak ada pak?
- Narasumber : Ya kalau setiap hari ada, kalau pas kemarin dia libur. Sekarang sekalian aja enggak papa.
- Peneliti : Ya sudah kalau begitu cukup sekian pak datanya, kalau ada yang perlu ditindak lanjutin nanti by phone atau kesini lagi.
- Narasumber : Oke siap.
- Peneliti : Terima kasih bapak Agus atas waktunya.
- Narasumber : Iya sama-sama.

BIODATA NARASUMBER

Nama : Feriyanto
TTL : Yogyakarta, 21 Februari 1988
Asal : Yogyakarta
Jabatan : *Cooking Helper*
Waktu Wawancara : Rabu, 20 Januari 2016(15.00 WIB - 16.00 WIB)
Lokasi : *La Pergola Italian Restaurant*

WAWANCARANARASUMBER

Peneliti : Mas sebelumnya terima kasih sudah meluangkan waktu untuk wawancara saya. Nama saya Amour, mahasiswa semester tujuh. Sedang skripsi mengenai karyawan di sini, karena di sini terdapat banyak karyawan Indonesiannya. Mungkin bisa perkenalan dulu masnya namanya siapa, tanggal lahir dimana, alamatnya seperti itu?

Narasumber : Nama saya Feriyanto, lahir di Yogyakarta, 21 Februari 1988. Saya asli Yogyakarta, alamatnya di Minggiran.

Peneliti : Jauh enggak mas Minggiran?

Narasumber : Minggiran itu selatannya sini, sekitar lima menit dari sini.

Peneliti : Di sini jabatannya apa mas?

Narasumber : Saya *helper* dan bantu di pizza.

Peneliti : Mas di sini sudah berapa lama?

Narasumber : Dua tahunan.

Peneliti : Dua tahunan, berarti sudah dari tahun 2014 atau 2013?

Narasumber : Dari 2014.

Peneliti : Bulannya?

Narasumber : September.

Peneliti : September 2014. Mas pertama kali bekerja di sini perasannya bagaimana mas?

Narasumber : Ya suka aja dapat pengalaman baru.

Peneliti : Suka dukanya apa tuh mas jadi *helper* selama dua tahun ini?

Narasumber : Ya bagaimana ya, sama aja sih sebenarnya.

Peneliti : Sama aja, mungkin sukanya dulu bisa diceritakan?

Narasumber : Ya kalau kita menikmati sebuah pekerjaan semuanya kelihatan enak.

Peneliti : Kalau dukanya nih, mungkin bisa diceritakan kayak gimana, mungkin ada pengalaman saat gosong lalu kena marah customer?

Narasumber : Iya mungkin itu, kadang bos marah kalau kita melakukan kesalahan dalam membuat menu.

Peneliti : Pernah dimarahin ya mas berarti?

Narasumber : Sering, hahaha.

Peneliti : Bosnya itu yang namanya siapa mas?

Narasumber : Adrian Bonce.

Peneliti : Kalau Adelio itu yang mana mas?

Narasumber : Biasanya datangnya malam, kalau sekarang baru opname, lagi sakit.

Peneliti : Sakit apa mas?

Narasumber : Kemarin kan sempat sakit demam berdarah. Sekarang kan trombositnya turun lagi. Terus baru semalam di bawa ke rumah sakit.

Peneliti : Berarti kalau pemiliknya?

Narasumber : Adrian Bonce.

Peneliti : Kalau Adeliannya?

Narasumber : *Chef* konsultannya.

Peneliti : Yang bisa bahasa Indonesia yang mana mas?

Narasumber : Yang Stevano. Penerjemahnya itu.

Peneliti : Kalau Stevano tahu semua tentang La Pergola engga sih mas?

Narasumber : Ya saya kira tahu semua.

Peneliti : Mas kok memilih kerja di sini kenapa mas?

Narasumber : Kalau saya ingin mendapat pengalaman baru juga, saya kan belum pernah mencoba di *Italian food*. Di sini ikut orang asing juga baru kali ini. Terus juga karena dekat rumah.

Peneliti : Berarti sebelum di La Pergola masnya kerja di mana kalau boleh tahu?

Narasumber : Dulu saya di Kona Kitchen, Galeria.

Peneliti : Dulu di Kona jadi apa mas?

Narasumber : Di sana *leader kitchen*.

Peneliti : Bedanya apa mas di sini sama di Kona yang menonjol?

Narasumber : Lebih simple masakan dulu, yang makanan di sana.

Peneliti : Kalau di Kona dulu spesialisnya apa mas?

Narasumber : Dulu Japanese. Campuran sih sebenarnya, di sana juga ada Hawaii

Peneliti : Kalau di La Pergola apa aja sih mas menunya?
Narasumber : Pasta, pizza, steak.

Peneliti : Menurut mas, menu-menu khas di La Pergola bisa dimasak semua orang enggak sih mas?
Narasumber : Bisa.

Peneliti : Itukan bahan-bahannya diimport dari Italia ya?
Narasumber : Sebagian dari sana.

Peneliti : Sebagian, berarti enggak semuanya?
Narasumber : Tidak.

Peneliti : Pernah mengalami kesulitan enggak mas waktu memasak?
Narasumber : Kalau pertama di sini kan saya belum pernah tahu nama-nama produk di sini, kadang kalau memasak harus pakai bumbu-bumbu ini, kadang kita masih belum paham, awalnya kesulitannya di situ.

Peneliti : Nah itu masnya jadi tahu kan itu sekarang, mungkin sekarang sudah hafal juga menunya, itu karena belajar atau dapat pelatihan dari sini?
Narasumber : Karena terbiasa, belajar sendiri.

Peneliti : Kalau dari sini ada pelatihan gitu enggak sih mas?
Narasumber : Pelatihan tidak ada.

Peneliti : Kalau pelatihan untuk koki di sini, pelatihan dari chef Italia datang ke sini khusus untuk memberi pelatihan gitu ada enggak mas?
Narasumber : Kita hanya mengikuti.

Peneliti : Mengikutinya yang kayak gimana mas?
Narasumber : Untuk proses pembuatan produk apa, menu gitu. Ya kita hanya mengikuti *step by step*.

Peneliti : Seperti diarahkan?
Narasumber : Ya diarahkan, kalau diajarkan khusus untuk itu enggak ada.

Peneliti : Kursus atau magang gitu?
Narasumber : Enggak ada.

Peneliti : Berarti pertama kali daftar ke sini langsung kerja enggak ada proses magang?
Narasumber : Tidak ada.

Peneliti : Berarti dari awal belajar sendiri ya mas?
Narasumber : Iya.

- Peneliti : Gimana mas rasanya harus belajar sendiri tanpa ada magang dan enggak di kasih pelatihan, pusing enggak mas?
 Narasumber : Iya awalnya bingung.
- Peneliti : Mas di sini ingin lama enggak?
 Narasumber : Tidak.
- Peneliti : Kenapa mas?
 Narasumber : Saya ingin punya usaha sendiri.
- Peneliti : Di bidang apa mas?
 Narasumber : Kuliner juga. Untuk masakan Indonesia, karena mungkin lebih diterima masyarakat di sini.
- Peneliti : Lebih diterima masyarakat di sini ya. Terkait itu nih mas, kalau menurut mas yang datang ke sini kebanyakan orang luar apa orang Indonesianya?
 Narasumber : Di sini hampir seimbang antara orang Indonesia sama orang asing.
- Peneliti : Kalau yang asing biasanya dari mana mas Italia atau mana?
 Narasumber : Sebagian Italia ya, bulenya juga banyak. Kurang tahu sih kalau asalnya.
- Peneliti : Tapi sama ya mas yang datang orang bule sama orang Indonesia?
 Narasumber : Hampir seimbang.
- Peneliti : Bule sama orang Indonesia yang datang ke sini, cocok enggak mas makanan yang ditawarkan di sini dengan lidah mereka?
 Narasumber : Kalau bule saya kira cocok. Tapi kalau orang lokal itu larinya di pizza, mereka penasarannya di pizza. Kadang steak, tapi kalau steak untuk kalangan orang-orang tertentu.
- Peneliti : Kalau orang Indonesia jarang pesan pastinya mas?
 Narasumber : Kebanyakan di pizza, mereka penasaran datang ke sini untuk mencoba, kebanyakan pizza.
- Peneliti : Kalau pembuatan pizza, pasta sama steak kan beda-beda mas, paling susah yang mana mas?
 Narasumber : Paling susah, rata-rata sama sih sebenarnya.
- Peneliti : Itu kan di awal diberi arahan ya mas, sampai sekarang masih diarahkan enggak?
 Narasumber : Sudah di lepas.
- Peneliti : Sudah di lepas, kalau misalkan masih bingung bagaimana mas?
 Narasumber : Kadang komunikasi sama teman gitu.
- Peneliti : Saling mendukung ya mas sesama teman?

Narasumber : Iya saling mendukung, kan kerja tim.
 Peneliti : Pernah enggak mas berantem sama teman gara-gara beda pendapat saat memasak?
 Narasumber : Enggak. Kalau saya pribadi belum.

Peneliti : Gimana sih mas gambaran mas sama temen-temen di sini?
 Narasumber : Enak. Kerja tim nya enak.

Peneliti : Kalau sama atasan kayak Bapak Agus, Ibu Marsiti itu bagaimana?
 Narasumber : Ya kekeluargaan semuanya di sini. Di sini enakya semua teman sama, enggak ada jabatan apapun enggak ada.

Peneliti : Alasan yang datang ke sini biasanya karena apa sih mas, makanannya enak atau pemandangannya bagus?
 Narasumber : Kalau menurut saya yang pertama karena penasaran, yang kedua lokasi dan nuansanya kan berbeda. Ingin mencoba mas di sini juga. Kan di sini banyak pesaing pizza, tapi mereka ingin mencoba pizza yang di La Pergola.

Peneliti : Kalau yang ingin mencoba kan itu untuk pelanggan baru, kalau untuk pelanggan yang berkali-kali datang ke sini karena alasan apa mas?
 Narasumber : Mereka puas. Untuk pelayanannya juga untuk teman-teman di depan. Mereka suka dengan pelayanan di sini. Masakannya juga pasti suka.

Peneliti : Selain menu, berarti pelayanan juga menjadi kelebihan ya mas di sini. Mereka pernah *complain* tentang masakn di sini enggak mas?
 Narasumber : Belum pernah. Kadang kan mereka yang sering datang ke sini memesan makanan dengan menu yang sama, terus mereka coba lagi. Datang lagi ke sini dengan menu yang sama lagi.

Peneliti : Berarti kalau ke sini pasti menunya itu, menu andalan ya mas. Harapan mas supaya La Pergola bisa berkembang apa mas mungkin dari kualitas menu makanannya atau lainnya?
 Narasumber : Mungkin di sini plating tiap menu, penampilan setiap menu.

Peneliti : Kalau kualitas menu makanannya gimana mas, perlu ditingkatkan enggak?
 Narasumber : Ya mungkin untuk sedikit dirubah mungkin, untuk cita rasa orang sini kan berbeda. Mungkin bisa dikombinasikan dengan rasa orang sini, untuk target lokal.

Peneliti : Orang yang datang ke sini kan pasti pertama melihat di menu itu lihat harga dulu ya, menurut mas dengan harga segitu sesuai tidak dengan kualitas makanan di sini?
 Narasumber : Ada beberapa yang sesuai, ada juga beberapa yang menurut saya kurang sesuai.

- Peneliti : Sesuai sama kurang sesuai. Mungkin yang kurang sesuai dulu yang seperti apa?
Narasumber : Mungkin untuk porsi dengan harga, *cost* yang dikeluarkan dari perusahaan sekian itu kurang cocok.
- Peneliti : Kurang cocok yang bagaimana mas?
Narasumber : Mungkin dari porsi juga kurang banyak.
- Peneliti : Apalagi mas?
Narasumber : Kalau yang sesuai ya karena produknya dari luar, harganya ya cocoklah buat di sini.
- Peneliti : Untuk kualitas makanan itu butuh kemampuan untuk membuatnya enggak sih mas?
Narasumber : Iya, terutama itu kalau menurut saya kalau kuliner itu yang penting adalah kebersihan. Dalam makanan itu kalau bersih pasti enak.
- Peneliti : Kalau bersih itu termasuk salah satu indikator dari kualitas makanan enggak sih mas?
Narasumber : Iya salah satunya. Karena nanti kan kebersihan itu ada proses penyimpanan, *pengepakan*, untuk proses memasak itu kan kita perlu jaga kebersihannya.
- Peneliti : Kualitas makanan dilihat dari kebersihannya juga ya mas?
Narasumber : Iya.
- Peneliti : Mas setuju enggak kalau makanan yang berkualitas itu harus diolah dengan latihan dulu atau belajar dulu?
Narasumber : Sebenarnya kalau memasak itu menurut saya insting.
- Peneliti : Insting yang seperti apa mas?
Narasumber : Ya kemauan, niat dan *passion*.
- Peneliti : Kalau pembelajaran dari diri kita sendiri perlu enggak mas?
Narasumber : Kalau pembelajaran perlu, kan kita juga butuh wawasan, pengetahuan menu-menu juga. Kan menu-menu itu berkembang dari satu menu ke menu yang lain, kombinasi dari beberapa menu nanti muncul menu yang lain.
- Peneliti : Berarti penting ya mas pembelajaran diri?
Narasumber : Iya penting.
- Peneliti : Menurut mas seberapa penting adanya pelatihan buat koki, kan kalau di sini yang pelatihan khusus tidak ada, apa menurut mas harusnya ada atau bagaimana?

- Narasumber : Ya penting sebenarnya untuk kualitas pengetahuan dari juru masaknya sendiri, untuk tambah wawasan juga, terus kinerjanya juga lebih bagus pasti.
- Peneliti : Kalau ada pelatihan kinerja jadi lebih bagus pasti, kalau enggak ada pelatihan seperti di sini bagaimana mas?
- Narasumber : Ya kita kan hanya berkembang sendiri sebenarnya mbak, jadi harus belajar lagi.
- Peneliti : Oke. Mas ada pekerjaan lain enggak selain di La Pergola?
- Narasumber : Enggak ada. Cuman bikin kerajinan di rumah. Kerajian buat kotak kado.
- Peneliti : Kotak kado yang kaku itu ya mas?
- Narasumber : Iya yang dari karton.
- Peneliti : Wah lucuuu itu mas. Saya suka hal-hal yang seperti itu hahaha. Masih berjalan sampai sekarang ya ma?
- Narasumber : Masih.
- Peneliti : Berarti produksi ya, bukan *reseller*?
- Narasumber : Iya produksi di rumah nanti kita oper di toko-toko. Dulu kan awalnya saya ikut hanya produksi di rumah, terus di ambil. Sekarang coba usaha sendiri.
- Peneliti : Aku mau tanya di luar penelitian nih mas hehe. Itu kalau ada yang mau beli dari mas terus di jual lagi gimana mas?
- Narasumber : Bisa.
- Peneliti : Itu sudah ada *merknya* mas?
- Narasumber : Belum.
- Peneliti : Jadi kalau misal ada yang ingin di jual lagi?
- Narasumber : Iya dikasih label sendiri bisa.
- Peneliti : Satu kotaknya berapa mas?
- Narasumber : Tergantung ukurannya, kita buat di rumah baru ada 5 ukuran. Ukuran paling kecil 20x24x4 itu seharga 11ribu.
- Peneliti : Waduh kalau mau *reseller* jauh hehehe. Oke mas situ tadi pertanyaan pribadi ya mas hehehe. Kembali lagi nih mas, meras tertantang enggak mas memasak menu-menu di sini?
- Narasumber : Iya tertantang.
- Peneliti : Tertantangnya kenapa mas?
- Narasumber : Penasaran untuk menu-menu luar.

Peneliti : Kalau mas sendiri suka enggak mas sama menu-menu di sini?
Narasumber : Ya suka.

Peneliti : Sukanya banget apa enggak mas?
Narasumber : Ya kurang begitu, kalau pasta kurang begitu, kalau orang Indonesia kan sukanya nasi, kebanyakan sukanya nasi.

Peneliti : Kalau enggak makan nasi, merasa belum makan ya mas?
Narasumber : Iya, hahaha.

Peneliti : Jadi kalau lagi masak merasa bingung langsung tanya ya mas?
Narasumber : Iya, komunikasi sama teman.
Peneliti : Ada *cook* atau *cook helper* yang mas anggap paling pinter enggak, misalkan mas merasa kesulitan langsung tanya ke orangnya itu?
Narasumber : Paling menonjol gitu ya, ada teman di sini yang banyak pengalamannya. Kalau bertanya ya yang ke lebih tahu ada.

Peneliti : Yang namanya siapa mas?
Narasumber : Tadi yang mas Agus, ada Wisnu lebih pandai dia, *basic* Italianya lebih berpengalaman.

Peneliti : Wisnu itu memang sudah berapa lama mas?
Narasumber : Sudah dari awal La Pergola buka.

Peneliti : Dia jabatannya apa mas?
Narasumber : Di sini *cook*.

Peneliti : Tetapi dia dari awal buka di sini?
Narasumber : Iya, mas Agus juga dari awal.

Peneliti : Sebelum di La Pergola kan di Kona ya mas, sebelum di Kona ada lagi?
Narasumber : Ada dulu di restoran Jepang, di Oto Bento, di Seturan.

Peneliti : Ada lagi mas sebelum di Oto Bento?
Narasumber : Dulu hanya di kafe, Kopi Plus.

Peneliti : Bagiannya apa mas?
Narasumber : Dapur. Ya saya pertama kali masuk di dapur ya di situ.

Peneliti : Dulu sekolahnya kuliner ya mas?
Narasumber : Bukan, saya dulu sekolahnya ukir, seni. Dulu saya malah dapat beasiswa tapi saya tidak ambil. Dulu saya dapat beasiswa di ISI tap enggak saya ambil.

Peneliti : Kenapa enggak diambil mas?
Narasumber : Saya pengen kerja.

Peneliti : Oh, hidup itu pilihan ya mas. Tapi kan mas sekarang punya kerajinan juga kan, berarti ilmunya terpakai. Mungkin itu mas yang saya tanyakan, terimakasih atas waktunya.

Narasumber : Iya sama-sama.



BIODATA NARASUMBER

Nama : Wisnu Nandi Wardana
TTL : Solo, 7 Juni 1992
Asal : Solo
Jabatan : *Cook*
Waktu Wawancara : Rabu, 20 Januari 2016 (19.00 WIB - 20.00 WIB)
Lokasi : *La Pergola Italian Restaurant*

WAWANCARANARASUMBER

Peneliti : Sebelumnya terimakasih ya mas sudah meluangkan waktu untuk wawancara. Masnya tadi baru ngapain?

Narasumber : Aku dari Solo tadi.

Peneliti : Oh, orang Solo?

Narasumber : Iya orang Solo.

Peneliti : Berarti setiap hari bolak balik Solo?

Narasumber : Enggak sih, karena ada perlu aja, baru berangkat tadi.

Peneliti : Oke langung aja ya mas, mungkin bisa di mulai perkenalan dulu masnya namanya siapa, jabatannya di sini apa, alamatnya dimana?

Narasumber : Nama saya Wisnu Nandi Wardana, saya posisi di sini sebagai *first cook*. Saya berasal dari Solo. Saya kerja di sini ngekost di belakang resto.

Peneliti : Jadi koki pertama ya mas, di sini sudah berapa lama?

Narasumber : Sejak buka Januari tahun 2014.

Peneliti : Oh La Pergola itu sejak Januari 2014, berarti bisa dikatakan masih baru ya?

Narasumber : Iya, ini jalan tahun ketiga.

Peneliti : Gimana tuh mas rasanya, dari tahun pertama di sini sampai sekarang suka dukanya apa?

Narasumber : Yang jelas babak talas, ya dari pertama kita buka, dari ada chef pertama chef kedua, dari ganti menu ini menu itu, dari yang ganti bahan, dari ramai ke sepi. Kita ngalamin semua naik turunnya di sini banyak banget.

Peneliti : Mungkin bisa diceritakan tuh mas naik turun yang kayak gimana?

- Narasumber : Namanya restoran baru dari awal kan biasa ramai ya, terus berjalan setengah tahun. Pertengahan Januari itu mulai kelihatan kan, terus ya sudah biasa, standart lah, sudah mulai terasa lumayan banyak yang datang.
- Peneliti : Dari pandangan mas nih, kalau orang-orang yang ke sini itu rata-rata banyakan orang luar atau orang Indonesia?
- Narasumber : Semuanya ya, dari luar sama dari dalam banyak.
- Peneliti : Lebih banyak?
- Narasumber : Lokalnya pasti. Tapi kalau luar paling ya cuma *backpacker* lah.
- Peneliti : Alasan orang yang datang ke sini karena apa sih mas?
- Narasumber : Yang pasti pengen mencoba, kan pertama kali lihat kan tempatnya kok ada garden di sini, kan beda sama yang lainnya. Ya itu mereka coba-coba.
- Peneliti : Mereka tertarik enggak sih sama menu di sini, kan menu di sini khas Italia?
- Narasumber : Yang pasti banyak yang bilang sih pizzanya enak, paling enak se-Jogjakarta tapi harganya juga tinggi, lebih mahal dari yang lainnya.
- Peneliti : Oh ada yang bilang paling enak se-Jogjakarta?
- Narasumber : Ada banyak kok.
- Peneliti : Yang bilang orang lokal apa luar?
- Narasumber : Lokal sama luar, testimoni banyak kok.
- Peneliti : Berarti mereka rata-rata memang suka menu di sini ya?
- Narasumber : Iya, ada yang sudah langganan sih, banyak.
- Peneliti : Menurut mas nih, untuk mengolah masakan ini, butuh ketrampilan khusus enggak sih, kan ini benar-benar menu Italia?
- Narasumber : Yang pasti harus tahu bahan ya, *product knowledge*nya itu harus ada, soalnya barang di sini kan banyak yang import, khususnya enggak cuma bahasa inggris ya, bahasa Italia juga. Sedikit-sedikit harus tahu lah apalagi *chef*nya orang Italia. Sudah tua juga jadi agak ya taulah, hahaha.
- Peneliti : Agak gimana tuh mas, banyak permintaannya atau gimana?
- Narasumber : Ya rewel, kan udah 70 tahun kan, ya kakek-kakek biasa lah sering rewel, sering lupa juga. Kadang kemarin begini, hari ini begini, sering lupa. Ya kita nurut aja, kalau dieyelin juga, ya enggak bisa.
- Peneliti : Kalau yang bikin mas betah dari awal sampai sekarang di sini apa tuh mas?
- Narasumber : Yang pasti ilmunya ada, terus juga *salary*nya lebih tinggi sih, hahaha.

Peneliti : Sebelum mas di sini tuh kerjanya di mana?
 Narasumber : Pertama kerja di Solo, di Solomio, restoran Italia juga. Di sana dua setengah tahun. Terus pindah cabang di Lotus sini ada. Di sana juga ada, Lotusmio tahu?

Peneliti : Enggak juga sih, hehehe.
 Narasumber : Coba aja di sana.

Peneliti : Dimana mas?
 Narasumber : Ini Ngartodipuran.

Peneliti : Deket sini?
 Narasumber : Iya, jalan aja.

Peneliti : Oh maaf mas kita bukan orang sini, bukan anak-anak gaul sini, hahaha.
 Narasumber : Bukan anak kekinian ya?

Peneliti : Bukan, kita anak kekunoan mas, hahaha.
 Narasumber : Hahaha.

Peneliti : Berarti bisa dibilang sudah punya pengalaman ya mas dalam hal masakan Italia?
 Narasumber : Iya lumayan, ini sudah tahun kelima.

Peneliti : Bedanya yang dulu sama yang sekarang, yang Italia sebelumnya sama yang di sini apa mas?
 Narasumber : Iya kalau yang di sana kan lebih yang menengah ke bawah, bahannya juga di sesuaikan sama bahan lokal, juga rasanya lebih ke lokal. Kalau di sini kan lebih ke bule, jadi ya agak susah, harus belajar lagi.

Peneliti : Mas tau enggak, aku tadi ngiranya masnya bule lho, hehehe.
 Narasumber : Bukan. Kok malah bule.

Peneliti : Mirip-mirip gitu soalnya.
 Narasumber : Tuh mbaknya malah bilang Chinese.

Peneliti : Oke lanjut ya mas, menurut mas butuh enggak sih pelatihan buat koki-koki yang memasak menu masakan Italia?
 Narasumber : Pasti penting, butuh *training* juga. Itu pasti.

Peneliti : Kenapa soalnya?
 Narasumber : Iya, gimana ya. Masak itu, enggak yang orang datang, dia ngelamarkerja, terus bisa gitu, enggak. Dalam masak itu ada standar-standarnya sendiri, jadi ya mau kamu di restoran dulu sudah *chef*, tetapi di sini mau enggak mau kamu harus dari bawah. Itu ada dulu koki sekarang di sini *cook helper* lagi.

- Peneliti : Ada ya?
Narasumber : Dulu ada, tetapi sekarang sudah keluar, enggak kuat.
- Peneliti : Kalau awal-awal di sini kendalanya apa dulu mas?
Narasumber : Yang pasti bahasa, itu pasti. Terus itu menyesuaikan lagi, dari yang dulu kan beda dari yang sekarang, gitu.
- Peneliti : Kalau dari masakinya, kendalanya apa?
Narasumber : Apa ya, yang pasti menunya lebih banyak ya. Jenisnya lebih variatif, jadi lebih banyak. Harus mulai adaptasi lagi.
- Peneliti : Emang menunya di sini apa aja sih mas?
Narasumber : Lengkap, dari salad, soup, *appetizer*, pizza, pasta, steak, *dessert*, ada semua.
- Peneliti : Itu kan beda-beda ya mas pasti cara mengolahnya, paling rumit yang mana?
Narasumber : Apa ya, sausnya sih.
- Peneliti : Saus apa?
Narasumber : Misal bolognais nya, soalnya resepnya kan sudah paten dari *chef*, terus *dessert* juga pakai resepnya *chef*, pizza juga.
- Peneliti : Kalau mas tadi kan bilang butuh ya pelatihan, kalau di sini ada pelatihan enggak sih mas?
Narasumber : Ada.
- Peneliti : Ada ya. Dari pelatih khusus atau arahan-arahan?
Narasumber : Itu si Adelio. Dia kan yang melatih juga.
- Peneliti : Sekarang ada mas?
Narasumber : Enggak datang, sakit kayaknya. Aku habis libur soalnya.
- Peneliti : Berarti Adelionya itu yang melatih?
Narasumber : Iya Adelionya yang melatih.
- Peneliti : Kalau dari Adelionya itu melatihnya kayak gimana mas?
Narasumber : Yang pasti tegas ya, terus *perfectionis* sih. Itu cuma kadang lupa.
- Peneliti : Kalau dari mas sama teman-teman mas itu kondisinya bagaimana misal ada yang enggak bisa bantu atau bagaimana?
Narasumber : Iya sih di sini saling membantu, yang namanya timk an harus saling membantu, soalnya kalau ada yang lelet sedikit juga lainnya terhambat. Misalnya kita steak pakai *french fries*, steaknya sudah *ready* tetapi *french* nya belum kan enggak lucu gitu lho. Masak steaknya dulu yang keluar, jadi ya harus bareng, ya saling membantu aja, saling melengkapi.

- Peneliti : Kalau yang Adelio itu mas, pelatihannya cocok enggak menurut mas?
 Narasumber : Ada sih pemikiran beda, ya kan tiap orang yang dilatih pasti berbeda-beda. Ada yang sekali diajarin bisa, ada yang harus berkali-kali, ada ngeyel, jadi yam au enggak mau ya tiap orang harus berbeda-beda juga caranya.
- Peneliti : Kalau dalam diri mas sendiri merasa tertantang enggak, misalkan ada pesanan-pesanan gitu terus ada tekanan dari atasan harus begini gitu, ah yaudah lah atau aku harus bisa nih masak ini gitu?
 Narasumber : Kalau buat aku pribadi sih ya bangga gitu lho, aku masakin buat orang, orangnya suka terus dia balik lagi kan ya aku juga senang. Apalagi kalau ada *compliment*.
- Peneliti : Berarti merasa tertantang ya mas?
 Narasumber : Iya tertantang.
- Peneliti : Kalau misalkan mas lupa bumbu atau apa, itu gimana mas, apa yang mas lakukan?
 Narasumber : Belum pernah.
- Peneliti : Kalau mas lihat temen-temen mas pernah enggak kayak gitu?
 Narasumber : Oh pernah sih.
- Peneliti : Itu tanyanya ke mas?
 Narasumber : Kan mau enggak mau harus di *check* dulu, dicicipi dulu. *Ownernya* kan lumayan rewel kalau soal rasa. Jadi kurang percaya kalau yang lainnya gitu, soalnya dia tahu satu sama yang lainnya beda lidahnya.
- Peneliti : Berarti jadi itu kalau ngerjain kalau misal ada pesanan bareng-bareng dari plating atau apapun gitu?
 Narasumber : Iya, enggak pisah-pisah.
- Peneliti : Kalau menurut mas di sini yang paling menonjol itu siapa mas masalah masak?
 Narasumber : (Suasana hening..... pizza datang.....suasana menjadi hening.....)
- Peneliti : Waduh mas, ngerepotin, jadi enggak enak.
 Narasumber : Oh enak aja mbak, gausah ga enak.
- Peneliti : Ih dianterin langsung sama Pak Agus, makasih ya Pak. Kok masnya enggak bikin ini.
 Narasumber : Iya kan aku lagi di sini.
- Peneliti : Biasanya yang bikin kayak gini masnya ya?
 Narasumber : Semua bisa kok. Monggo di makan. Ini enak-enak kalau panas.

- Peneliti : Aku enggak enak nih mas.
Narasumber : Kenapa enggak enak, enggak papa.
- Peneliti : Aku kayaknya udah ngerepotin banyak orang di sini.
Narasumber : Nanti kan bisa disebarin ke teman-teman. Jadi saling menguntungkan gitu lho.
- Peneliti : Oh yayayayaya. Tadi sampai mana mas?
Narasumber : Tadi sampai yang paling menonjol.
- Peneliti : Saya kira tadi pak Agus sudah pulang lho.
Narasumber : Ya harusnya memang sudah pulang, lha ada mbak-mbaknya.
Peneliti : Ya Allah cik, hahaha. Masnya ketawa lagi, pasti dalam hatinya masnya alay banget nih orang, hahaha. Mas, kamu umurnya berapa to?
Narasumber : 24 tahun ini.
- Peneliti : Owalah pantesan, seumuran dia mas, hahaha. Berarti anak tahun?
Narasumber : Tahun 1992.
- Peneliti : Berarti dulu mas lulus sekolah tahun berapa itu?
Narasumber : Angkatan 2011.
- Peneliti : Berarti lulus SMA langsung kerja?
Narasumber : Lulus SMK.
- Peneliti : Oh lulusan SMK?
Narasumber : Iya SMK Sahid Solo.
- Peneliti : Bentar mas, aku mau mengecek ini dulu jalan apa enggak.
Narasumber : Difoto dulu mungkin, kan lumayan itu bisa *diposting* di IG.
- Peneliti : Oke mas kembali lagi ya, kan tadi masnya bilang kalau di sini ada pelatihan?
Narasumber : Iya, maksudnya di *training* kan, iya ada.
- Peneliti : Kalau magang?
Narasumber : Oh kalau magang cuma *service/server/waitress*. Kalau *kitchen* belum ada sih, mungkin mau diadakan atau enggak aku belum tahu juga.
- Peneliti : Kalau menurut ma situ perlu enggak magang buat koki?
Narasumber : Kalau buat yang sekolah-sekolah itu mungkin perlu ya, ya kita *welcome* aja sih, malah bantuin juga kan, malah bisa sekalian belajar kan bagi-bagi ilmu, ya itu kalau akau, enggak tahu kalau *ownernya* di sini.
- Peneliti : Iya kan dari sudut pandang mas.
Narasumber : Iya perlu sih kalau menurut aku.

Peneliti : Kalau menurut mas Pak Agus itu bagaimana, kan sama-sama *first cook* juga ya, atau beda sih mas?
 Narasumber : Oh beda, kalau dia *assistantchef*.

Peneliti : Oh beda lagi ya mas?
 Narasumber : Beda. Dia ngurusin inventory, supplier terus barang-barang, tapi kadang juga masak.

Peneliti : Berarti kalau yang benar-benar masak itu masnya?
 Narasumber : Iya sama yang Andre. Andre sudah ketemu belum, yang orangnya kecil?

Peneliti : Andre? Belum hehehe. Kenapa mas?
 Narasumber : Oh belum? Ya sudah enggak papa, hahaha. Mau semua apa gimana?

Peneliti : Kalau bisa semua lebih baik mas, tapi memang ada mas Andrenya?
 Narasumber : Libur. Mungkin besok sore ada.

Peneliti : Tetapi memang tadi juga sudah tanya kalau katanya mas Andre libur. Berarti total bagian dapur di sini berapa mas?
 Narasumber : Tujuh, sama *chef* jadi delapan.

Peneliti : *Chef*nya itu Adelio?
 Narasumber : Iya, *chef consultant*.

Peneliti : Kalau *chef consultant* itu ngapain aja mas, perilakunya terhadap *cook* sama *cook helper* seperti apa?
 Narasumber : Mungkin pas di awal-awal ya, apalagi kalau terhadap anak baru itu agak galak.

Peneliti : Jadi seperti diplomco gitu ya?
 Narasumber : Iya, perploncoan, kalau sekarang kan sudah pada jalan sudah pada bisa.

Peneliti : Setiap *cook* sama *cook helper* yang ada di sini itu mereka sudah punya *basic* ya?
 Narasumber : Iya dulunya dari restoran, mungkin hanya pengenalan bahan-bahan lagi sama menu-menu aja. Kalau *basic* memasak sudah ada.

Peneliti : Kalau mas nih kan sudah dari awal di sini, pengen enggak mengembangkan bisnis yang sama seperti ini?
 Narasumber : Ya pasti ada, menurutku setiap koki juga pasti ingin memiliki restoran atau bikin usaha sendiri, pasti ada.

Peneliti : Kalau mas di sini dijamin lama enggak?
 Narasumber : Ya enggak tahu juga, kalau tiba-tiba orang nawarin lebih tinggi ya *why not*.

- Peneliti : Jadi patokannya lebih tingginya itu ya?
 Narasumber : Sama kualitas restorannya juga sih.
- Peneliti : Ngomong-ngomong kualitas nih, tadi mas sampaikan kalau harga di sini menengah ke atas, nah sesuai enggak mas sama kualitas makanan yang ditawarkan di sini?
 Narasumber : Iya sih.
- Peneliti : Kenapa soalnya?
 Narasumber : Dari bahan sama kita mengolahnya kan, semua bahan-bahan, dari alat juga *standart* restoran bintang tiga ini.
- Peneliti : Oh ini *standart* bintang tiga ya?
 Narasumber : Oh iya, *standart* hotel semua ini alatnya. Sudah masuk *kitchennya* belum, atau mungkin mau masuk *kitchennya*?
- Peneliti : Boleh kah mas?
 Narasumber : Enggak boleh, hahaha.
- Peneliti : Duh masnya lucu, tapi emang orang lain yang tidak bersangkutan enggak boleh masuk ya mas?
 Narasumber : Iya ada tulisannya *staff only* sih, hahaha.
- Peneliti : Menurut mas, kualitas makanan itu terdiri dari indikator apa aja?
 Narasumber : Yang pasti dari penampilan, rasa, *higienis*, harga, sama *quantitynya* maksudnya barang itu ada tidak setiap hari.
- Peneliti : Kalau dari pengolahan, pengolahan yang seperti apa sehingga dikatakan kualitasnya bagus?
 Narasumber : O iya pengolahan. Yang pasti perlakuan terhadap bahan berbeda-beda ya. Daging kan juga enggak sembarangan gitu lho, daging harus *fresh* setiap hari. *Storenya* juga harus dengan suhu yang pas.
- Peneliti : Dari perlakuan, berarti itu kan dari *skill* koki ya, seberapa penting sih mas ketrampilan yang ada di koki untuk memasak, atau semua aja bisa kok?
 Narasumber : Ya paling enggak *basicnya* harus ada ya, terus kalau untuk *skill* itu pasti setiap hari kita menemukan yang baru gitu lho. Setiap hari, kemarin aku bikin pasta seperti ini, hari ini aku bikin lebih enak gitu.
- Peneliti : Berarti si situ ada proses pembelajaran ya?
 Narasumber : Iya pasti. Pasti ada pembelajarn setiap hari, setiap mau bikin masakan pasti ada.
- Peneliti : Seberapa penting mas proses pembelajaran diri untuk menghasilkan makanan yang berkualitas?
 Narasumber : Kalau buat aku sih ya penting banget.

- Peneliti : Selama ini ada pengalaman buruk enggak tentang *complain* dari konsumen atau apa gitu?
Narasumber : Ada sih ya.
- Peneliti : Apa itu mungkin bisa dibagi ceritanya?
Narasumber : Soal soup. Pernah dulu aku bikin, kan bikinnya malam, enggak aku panasin lagi, terus besok paginya jadi kecut enggak enak, padahal sebakom besar, jadinya di buang gitu.
- Peneliti : Itu dimarain enggak mas?
Narasumber : Iya yang pasti dimarahin, ya aku bilang aku lupa.
- Peneliti : Kalau sebakom itu ruginya banyak ya?
Narasumber : Ya kalau soup itu isinya cuma sayuran sih, tapi ya tetep rugi juga, hahaha.
- Peneliti : Oh berarti kalau masak bikin banyak dulu terus kalau ada yang pesan dipanasin gitu ya?
Narasumber : Iya kalau soup. Mbak sambil dimakan nanti kalau dingin rasanya lain
- Peneliti : Iya, makasih hehehe. Ayuk mas.
Narasumber : Aku enggak, silahkan.
- Peneliti : Loh kenapa enggak mas?
Narasumber : Aku bosan.
- Peneliti : Oh bisa bosan ya mas?
Narasumber : Iya bisa, hohoho.
- Peneliti : Kalau sama temen-temen sering bikin sendiri di makan sendiri enggak mas?
Narasumber : Ya enggak sih, paling kalau ada sisa tamu yang kenyang atau enggak dibawa pulang ya mereka makan.
- Peneliti : In biasanya rame enggak mas yang datang?
Narasumber : Ini emang lagi *low session* sih. Emang lagi sepi, yang lain juga rata-rata restoran yang di sini juga sepi.
- Peneliti : Faktornya kenapa mas?
Narasumber : Mungkin pada masuk sekolah apa ya, kurang tahu juga.
- Peneliti : Padahal kayaknya baru mau mulai liburan ya?
Narasumber : Iya kalau anak kuliah libur, yang lain masuk.
- Peneliti : Kalau anak sekolah banyak ya yang ke sini?
Narasumber : Iya banyak sih, ada, sama orang tua.

- Peneliti : Kalau menurut mas, pelanggan yang sering datang ke sini kayak mbak Ririn dengan suaminya, itu karena apa mas alasannya?
- Narasumber : Itu kan dekat sekali sama ownernya, mungkin ya sekalian main, sekalian makan juga, tetapi menu pesanannya itu-itu terus kok, memang dia suka.
- Peneliti : Berarti sudah punya menu favorit ya?
- Narasumber : Iya, ada yang setiap Senin ke sini untuk *lunch*, jadi sudah rutinitas.
- Peneliti : Bule ya?
- Narasumber : Iya.
- Peneliti : Kalau orang lokal ada enggak mas?
- Narasumber : Orang lokal, paling teman-teman hotelnya bos ya. Dulu kan punya hotel dia, kan punya kenalan *staff-staff* hotel pasti ke sini.
- Peneliti : Hotel apa mas kalau boleh tahu?
- Narasumber : Dulu Queen of Resort.
- Peneliti : Oh yang di Parangtriris?
- Narasumber : Iyaaa.
- Peneliti : Sekarang masih punyanya?
- Narasumber : Enggak, bukan. Sudah bukan.
- Peneliti : Wah bagus itu mas, berarti dulu pemiliknya ya?
- Narasumber : Iya.
- Peneliti : Oh gitu. Mas tadi bilang pelatihan itu penting, butuh berapa lama sih pelatihan untuk seorang koki?
- Narasumber : Mbak mau latihan di sini?
- Peneliti : Hahaha, kan ini penelitiannya tentang pelatihan
- Narasumber : Ya kan siapa tahu mau praktek, jadi enggak teorinya aja.
- Peneliti : Memang boleh mas?
- Narasumber : Ya enggak, kan *staff only*, hahaha. Gini jadi tergantung orangnya sih.
- Peneliti : Bukan dari perusahaannya?
- Narasumber : Paling ya sekitar tiga bulan, mau enggak mau ya harus bisa. Kalau enggak bisa-bisa ya paling dikata-katain.
- Peneliti : Tapi emang perlakuan atasan sama koki bagaimana?
- Narasumber : Ya kalau di dapur ya biasa keras terus panas.
- Peneliti : Keras atau panas?
- Narasumber : Ya keras terus kan jadinya panas, hahaha.

Peneliti : Ih enggak fokus akunya mas, masnya tuh beda loh sama mas-masnya yang lain, kalau yang lain pada serius banget.

Narasumber : Iya beda lah, masak ya sama.

Peneliti : Kalau yang lain itu kayak aku tuh nakutin itu lho mas, kalau sama mas dibecandain terus.

Narasumber : Itu alisnya bagus tuh. Mbaknya bukan dari Jogja ya?

Peneliti : Bukan, aku dari Spanyol. Aku pengen wawancara Pak Bonce bisa kan mas?

Narasumber : Hahaha lucu mbaknya. Bisa lah mbak ijin aja dulu.

Peneliti : Oke mas, kalau gitu makasih ya mas.

Narasumber : Iya sama-sama mbak.



BIODATA NARASUMBER

Nama : Andrean Gilang Perdana
TTL : Bantul, 4 Mei 1993
Asal : Bantul
Jabatan : *Cook*
Waktu Wawancara : Kamis, 28 Januari 2016 (16.00 WIB - 17.00 WIB)
Lokasi : *La Pergola Italian Restaurant*

WAWANCARANARASUMBER

Peneliti : Langsung saja ya mas, ini enggak usah tegang lho mas, hehehe.
Narasumber : Enggak biasa saja, hahaha.

Peneliti : Nama saya Amour, saya mahasiswi semester tujuh yang sedang skripsi. Jadi mau minta bantuan mas, jadi mau tanya-tanya tentang keahlian koki di sini.
Narasumber : Iya.

Peneliti : Mungkin bisa dimulai mas namanya siapa, tanggal lahirnya berapa?
Narasumber : Nama saya Andrean Gilang Perdana. Tanggal lahir 4 Mei 1993. Alamat Banguntapan, Bantul.

Peneliti : Asli mana mas?
Narasumber : Asli Jogjakarta, lahirnya di Bantul.

Peneliti : Masnya tahun 1993? Wah kita seumuran mas.
Narasumber : Iya, hehehe.

Peneliti : Berarti masnya pendidikan terakhirnya apa?
Narasumber : Pendidikan terakhir D1.

Peneliti : D1 itu berarti setara sama SMA?
Narasumber : Ia cuma setara dengan SMA sih sebenarnya D1 tuh.

Peneliti : Dulu sekolahnya di mana mas?
Narasumber : Di UAD.

Peneliti : Duluambilnya apa mas di UAD?
Narasumber : Dulu ambil Bahasa Inggris, tapi ya cuma sebentar sih. Dulu kan kebetulan saya sekolahnya di sekolah di SMA yang kurang berkualitas, ya cuma ngejar nama sih. Sebenarnya kan D1 sama SMA kan sama saja.

- Peneliti : Oh tapi dulu sempat di UAD ya?
 Narasumber : Iya, Bahasa Inggris.
- Peneliti : Dari sastra Inggris sekarang kerjanya jadi koki ya?
 Narasumber : Enggak, dulu jadi awal pertama saya kerja di restoran sebelum saya di UAD, jadi sebenarnya cuma untuk mengejar karir aja sih. Jadi kalau pariwisata D1 kan enggak ada, minimal D3, di StiPram, di StiPari, di mana enggak ada D1. Adanya D3 itu minimal untuk pariwisata, jadi itu saya hanya untuk formalitas aja.
- Peneliti : Tapi memang sukanya pariwisata?
 Narasumber : Iya pariwisata.
- Peneliti : Tetapi pariwisata sama Bahasa Inggris kan ada hubungannya mas?
 Narasumber : Iya, sedikit banyak ada. Kebetulan kan di sini *chefnya* orang luar juga, jadi sedikit membantu juga untuk komunikasinya.
- Peneliti : Setiap hari komunikasinya pakai bahasa apa mas kalau di sini?
 Narasumber : Iya sebenarnya sih kalau *chefnya* untuk Bahasa Inggris enggak terlalu bisa, *basicnya* kan Bahasa Italia, jadi kita juga ada translatornya.
- Peneliti : Mas itu bekerja di sini sudah berapa lama?
 Narasumber : Saya di sini sudah dua tahun, sejak awal buka di sini.
- Peneliti : Oh berarti kayak Pak Agus ya?
 Narasumber : Iya, saya sama Pak Agus selisih sebulan.
- Peneliti : Duluan Pak Agus?
 Narasumber : Iya, duluan Pak Agus.
- Peneliti : Dulu jabatannya di awal apa mas?
 Narasumber : Saya di awal jabatannya *cook*.
- Peneliti : Kalau sekarang?
 Narasumber : Kalau sekarang *cook* tiga.
- Peneliti : Bedanya *cook* sama *cook* tiga itu bagaimana mas?
 Narasumber : *Job* deskripsinya.
- Peneliti : Oh job desknya?
 Narasumber : Iya.
- Peneliti : Kalau *cook* lebih banyak atau bagaimana?
 Narasumber : Kalau *cook* kan cenderung untuk pengelolaan *product knowledge*, penggunaan produk dan pengolahannya. Kalau *cook* tiga untuk ini enggak jauh bedah sih cuma lebih banyak untuk pengontrolan barang juga. Kita juga bertanggung jawab untuk mengontrol barang, apa aja

yang kurang, apa aja yang sudah, dan apa aja yang masih layak atau tidak.

Peneliti : Gimana mas suka dukanya selama dua tahun di sini?

Narasumber : Iya suka dukanya, lebih banyak sukanya sih, karena di sini kan kebetulan teman-temannya juga pada cocok, ya baiklah.

Peneliti : Sesama teman mendukung ya mas?

Narasumber : Iya saling mendukung. Walaupun kadang-kadang saat operasional kita seperti orang marah-marah tapi kan setelah operasional kita biasa saja. Kalau di *kitchen* juga *atmosphernya* seperti itu.

Peneliti : Seperti itu yang bagaimana mas panas kah?

Narasumber : Iya, soalnya kan kita *dipush* dari luar untuk orderan masuk, nah itu kan juga konsentrasinya juga harus penuh, toh kita kerjanya juga di api jadinya panas. Di dalam panas, di luar juga, hahaha.

Peneliti : Disuruh cepat gitu ya mas?

Narasumber : Iya.

Peneliti : Dulu sebelum di sini kan pernah kerja di restoran ya mas, restorannya di mana mas?

Narasumber : Saya dulu pernah yang pertama dulu di Kids Fun, habis itu di Myozic Café yang di Sagan, terus habis itu di Parsley di Jalan Kaliurang yang di restonya.

Peneliti : Itu ya mas sebelum di La Pergola?

Narasumber : Iya.

Peneliti : Perbedaannya apa mas enak di sebelumnya atau bagaimana?

Narasumber : Kalau untuk perbedaan sih, yang pasti di setiap resto ada perbedaannya. *Atmosphere kitchennya* juga berbeda-beda. Toh juga *basic* makanannya juga berbeda-beda. Jadi yang pasti ada pembelajaran yang baru lah.

Peneliti : Pembelajaran ya, lebih susah yang mana mas di Parsley di Myozic atau di sini untuk masakannya?

Narasumber : Kalau sebenarnya sih untuk menu-menu masakan *standart* sih, kalau untuk susahnya sih selama kita ingin belajar itu enggak susah, toh itu kan juga kebiasaan. Kalau kita kebiasaan bikin pasti juga bisa.

Peneliti : Harus belajar ya mas, kalau belajar pasti bisa. Kalau di sini ramai enggak sih mas biasanya pengunjungnya?

Narasumber : Iya ramai juga.

Peneliti : Kalau biasanya yang ke sini orang Indonesia atau bule?

Narasumber : 50 : 50

Peneliti : Berarti sama ya?

- Narasumber : Sama aja, tetapi kan di sini kawasan mayoritas bule. Tetapi untuk orang Indonesia sendiri juga banyak yang masuk ke sini. Tetapi kebanyakan orang menengah ke atas karena kan di sini juga dari segi harga kan *high*.
- Peneliti : Dari segi harga, menurut mas mahal enggak harga di sini?
Narasumber : Ya kalau menurut sayaitu jug mahal mbak, kalau untuk orang lain yang kalangan menengah ke atas ya mungkin sah-sah aja ish untuk kantong dia cukup.
- Peneliti : Untuk harga segitu nih mas, sesuai enggak sih sama makanan yang ditawarkan di sini untuk harga segitu?
Narasumber : Saya pikir sesuai-sesuai aja, soalnya kan itu juga bahan-bahannya pakai bahan-bahan yang berkualitas, yang *grade* satu. Semuanya kita datngkan langsung dari Italia kebanyakan, seperti *olive oil*, *mozzarella*, seperti *rice*. Kita kan *ricenya* enggak pakai yang lokal, pakai *rice* yng import.
- Peneliti : Merknya apa tuh mas kalau boleh tahu?
Narasumber : *Arborio rice* sama *Bonaroi*.
- Peneliti : Emang beda ya mas rasanya?
Narasumber : Sebenarnya sih sama aja, Cuma tekstur sama besar kecil padinya itu beda.
- Peneliti : Itu berarti bahan bakunya semuanya itu import?
Narasumber : Iya import, ya cuma yang sayuran-sayuran aja itu yng drai sini, seperti bombay, wortel, telur, gula, ya yang sekiranya ada di sini ya order di sini tetapi dengan kualitas yang bagus.
- Peneliti : Di sini kan khas menunya Italia, menurut mas cocok enggak sih sama lidah orang Indonesia?
Narasumber : Kalau untuk anak muda sih cocok-cocok aja, tetapi kalau untuk orang tua yang belum terbiasa mungkin agak enggak cocok, soalnya sudah terbiasa makan yang khas Indonesia terus mencoba yang khas Negara lain pasti merasakan masakan kok seperti ini to, pasti seperti itu.
- Peneliti : Untuk dua tahun di sini pernah ada *complain* enggak mas tentang rasa kurang apa atau aneh sebagainya?
Narasumber : Kalau untuk *complain* sih tergantung tamunya, terkadang ada yang rewel, ada yang enggak. Tapi kalau untuk *complain* sih biasanya *standart* sih. Kadang-kadang kan ada juga orang yang kurang suka asin, kadang-kadang ada juga orang yang suka *tasty*, sedikit asin. Cuma seperti itu aja sih *complainnya*, enggak ada yang berlebihan kayak gimana gitu.
- Peneliti : Kalau contoh pelanggan yang rewel itu bagaimana sih mas mungkin bisa diceritakan?

- Narasumber : Ya misalkan kita bikin pizza ya. Kadang-kadang per satu pizza kan satu topping, ada yang minta tiga topping. Maksudnya tiga topping itu kan berbeda-beda, jadi misalkan ada Margareta, dengan Stajioni, dengan Napolitan. Kadang kan gitu, kadang-kadang. Jadi kan kita bingung ngasih harganya jadi berapa gitu kan.
- Peneliti : O iya beda ya mas kalau minta toppingnya beda?
Narasumber : Iya.
- Peneliti : Tetapi sejauh ini yang komentar baik itu dari mana mas orang Indonesia atau bule yang ke sini?
Narasumber : Dari orang-orang domisili sini juga banyak. Mungkin yang pecinta *western food*, kalau yang dari orang-orang bule ya cocok semua sih sebenarnya dengan lidah mereka, soalnya kita kan *chefnya* dari Italia, mungkin juga untuk *tastinya* sendiri sudah terbiasa dari sana. Jadi kalau ke sini kan sama *tastinya* jadi untuk orang asing cocok sih.
- Peneliti : Kalau untuk orang Indonesianya juga cocok ya?
Narasumber : Iya cocok, tapi kebanyakan yang pecinta *western*.
- Peneliti : Soalnya kan sekarang orang Indonesia juga banyak yang suka menu-menu *western* kan.
Narasumber : Iya, tapi kan kadang juga ada yang kebanyakan menu *western* itu dicampur. Kalau yang *real western* kan biasanya enggak pakai penyedap rasa, tetapi kebanyakan resto *western* di Jogjakarta ada yang memakai penyedap rasa. Jadi *tastinya* enggak *taste original*, *tastinya* ada rasa penyedap rasanya.
- Peneliti : Berarti kalau menu Italia itu tanpa micin ya mas?
Narasumber : Tanpa micin. *Only salt and paper*.
- Peneliti : Tetapi rasanya bisa kayak ada micin-micinnya gitu ya?
Narasumber : Itu pakai oregano. Jadi pakai rem, kalau di Indonesia itu bisa dibilang seperti sereh, seperti jahe, tapi itu beda, hanya aja gambarannya seperti itu.
- Peneliti : Tapi pernah bikin sendiri pakai oregano tapi aneh rasanya, itu kan yang kayak daun kering itu kan mas?
Narasumber : Iya. Itu memang kuncinya, *salt, paper, oregano*.
- Peneliti : Menurut mas, susah enggak membuat masakan Italia?
Narasumber : Enggak.
- Peneliti : Pernah merasa rumit seperti itu?
Narasumber : Kalau untuk rumit enggak terlalu sih, awalnya aja.
- Peneliti : Dulu awal-awalnya gimana mas pas di sini?

Narasumber : Ya awal-awalnya juga rumit, rumitnya cuma kendala di bahasa aja. Pada waktu itu beliau kan hanya bisa bahasa Italia saja, kalau bahasa Inggris kan enggak terlalu, jadinya kita kan memahaminya agak sedikit susah.

Peneliti : Dulu belum ada penerjemahnya ya?

Narasumber : Belum. Setelah berjalan satu tahun baru ada.

Peneliti : Dulu waktu awal-awal, mas magang atau langsung?

Narasumber : Langsung kontrak.

Peneliti : Memang kalau kontrak itu berapa tahun?

Narasumber : Satu tahun.

Peneliti : Itu kalau dalam setahun sesuai kan diterima, kalau tidak sesuai bagaimana mas?

Narasumber : Ya kan tergantung dari *owner*nya sendiri, tergantung dari kinerja kita juga menurut atasan, kalau baik pasti dipertahankan.

Peneliti : Berarti kalau di awal-awal ada pelatihan enggak mas, diberi pelatihan enggak dari pihak sini?

Narasumber : Iya kan sebelum buka kan kita *trial* dulu. *Trial* menu, permenu kita *trial*, bahan dasarnya seperti ini, cara pembuatan dan metodenya seperti ini, nah cuma seperti itu aja sih.

Peneliti : Itu metode-metodenya kita belajar sendiri atau diberi arahan-arahan?

Narasumber : Iya diberi arahan-arahan, seperti satu menu missal Aglio atau apalah, cara bikinnya seperti ini, cuma gitu aja sih. Jadi kita belajarnya sambil jalan.

Peneliti : Itu di awal-awal aja ya mas?

Narasumber : Iya di awal-awal.

Peneliti : Makin ke sini di tahun pertama atau pertengahan gitu ada arahan lagi enggak?

Narasumber : Enggak sih, cuman mungkin kalau ada sesuatu yang enggak suka atau mau dirubah baru ngomong.

Peneliti : Knyaaalau misalkan tiba-tiba lupa resep gitu gimana mas, tanyanya ke siapa?

Narasumber : Kalau resep itu biasanya enggak lupa, kan ditulis juga, ada bukunya sendiri. Jadi misal kita jarang bikin itu, yang bikin orang lain, terus kita lupa pasti kan bisa lihat buku. Biasanya kalau yang sering lupa itu cuma untuk *dessert*. Iya kalau *dessert* kan ada gramasinya untuk gula, garam seberapa, vanilli seberapa, jadi yang sering lupa itu gramasinya.

Peneliti : Itu apa mas?

- Narasumber : Itu ukuran gram per satu menu gitu.
- Peneliti : Mas kalau sama teman-teman di sini pernah enggak mas masak-masak terus dimakan sendiri bareng-bareng gitu?
- Narasumber : Ya kalau untuk nyoba menu-menu di sini sih jarang ya, mungkin kalau pizza kan biasanya dari *ownernya* sendiri kalau ramai pada lelah jadi kita disuruh bikin *compliment* bikin pizza untuk di *share* bareng-bareng. Kebetulan orangnya juga enggak terlalu pelit sih.
- Peneliti : Oh bule itu kan emang gak pelit kan mas, atau pelit?
- Narasumber : Ya tergantung bulenya. Orang Indonesia kan juga tergantung orangnya juga, bukan masalah ras.
- Peneliti : Kalau misalnya bikin sendiri tanpa perintah gitu mas, jadi diem-diem, maksudnya belajar bareng-bareng gitu?
- Narasumber : Iya pernah, yang penting kan sesuai aja, enggak berlebihan aja, pernah sih.
- Peneliti : Seru ya mas bikin sendiri di coba sendiri?
- Narasumber : Iya. Ada sensasinya tersendiri.
- Peneliti : La Pergola itu artinya apa mas?
- Narasumber : La Pergola artinya taman dalam bahasa Italia.
- Peneliti : Dulu kan di awal buka La Pergola masnya sudah ada, berarti tahu seluk beluknya sini ya?
- Narasumber : Iya, sedikit banyak.
- Peneliti : Dulu awal-awal buka ramai enggak mas?
- Narasumber : Dulu awal-awal buka ramai sekali mbak.
- Peneliti : Kalau dibandingkan sekarang?
- Narasumber : Agak menurun. Bagaimanapun kalau restoran yang baru buka kan pada penasaran ingin mencoba, tapi untuk sampai sekarang penurunannya enggak yang drastis, masih ramai juga.
- Peneliti : Kalau menurut mas orang-orang yang ke sini, entah orang Indonesia atau bule itu alasannya ke sini karena apa, masakan atau pemandangannya?
- Narasumber : Kalau itu tergantung orangnya sih, banyak juga yang kadang-kadang ke sini cuam makan pizza dan foto-foto sam temannya. Kadang-kadang juga ada yang benar-benar makan sama keluarga atau kerabat.
- Peneliti : Jadi kebanyakan karena apa?
- Narasumber : Kalau untuk itu mungkin ada juga yang suka karena makanannya. Ada juga yang suka dengan *viewnya* di sini yang berbeda dengan tempat lain.

- Peneliti : Kalau di sini kan menurut mas tidak ada pelatihan?
 Narasumber : Iya cuma *trial* menu sebelum *opening*.
- Peneliti : Itu sebelum diterima ya?
 Narasumber : Sesudah diterima, jadi kita *trial* menu yang mau dikeluarkan di sini, kita *trial* menu satu per satu. Satu bulan sebelum kita *opening*. Jadi untuk satu bulan itu kita mempelajari menu-menu apa yang mau dikeluarkan di sini. Jadi untuk hari pertama kita sudah ada orderan enggak usah tanya-tanya lagi. Kita sudah dibagi *job* deskripsinya bagian-bagiannya.
- Peneliti : Kalau mas di *cook* tiga itu di bagian apa?
 Narasumber : *Hot kitchen*. *Hot kitchen* itu yang masak.
- Peneliti : Masakannya menu apa aja mas?
 Narasumber : Kalau di sini kan menunya Italia sama Spanyol.
- Peneliti : Kalau Italia itu apa aja?
 Narasumber : Kalau Italia cenderung ke pasta-pasta, kalau Spanish kan ada risottonya juga sama pallya.
- Peneliti : Apa itu mas?
 Narasumber : Pallya itu kayak sejenis risotto tapi dikasih *seafoodyang* pakai nasi.
- Peneliti : Kalau menu yang sering dipesan di sini apa mas?
 Narasumber : Kalau yang sering keluar steak, pizza juga, sama pasta.
- Peneliti : Kalau favoritnya orang Indonesia?
 Narasumber : Kalau favoritnya orang Indonesia biasanya pizza sama steak.
- Peneliti : Kalau yang orang luar Indonesia?
 Narasumber : Kebanyakan pizza, risotto, pasta juga.
- Peneliti : Selama kerja di sini masnya sudah pernah dapat *complain* belum, *complain* yang bikin *down*?
 Narasumber : Belum ada.
- Peneliti : Kalau menurut mas pelanggan yang sering datang, kayak pelanggan tetap gitu ke sini karena apa?
 Narasumber : Di sini juga ada pelanggan tetap, biasanya datangnya malam, ya sukanya biasanya makanannya itu-itu aja. Mungkin dia cocok sama makanannya yang enggak ada di tempat lain. Misalnya dia pesan spaghetti dimare, tapioli richotta sama sechar seler.
- Peneliti : Di sini memang banyak ya mas pelanggannya?
 Narasumber : Ya lumayan sih. Tapi kalau untuk pelanggannya sendiri saya juga kurang memahami, kan saya juga kerjanya di belakang.

- Peneliti : Mas sewaktu memasak pernah merasa tertantang enggak mas atau biasa aja?
- Narasumber : Kalau tertantang sih biasanya pas ramai. Kita kan juga harus cepat kan, jadi tertantang tuh kita kerjanya harus lebih cepat aja. Lebih semangat aja sih kalau saya, daripada sepi malah bikin ngantuk.
- Peneliti : Di sini ramainya malam ya mas?
- Narasumber : Iya malam, kalau siang mungkin hanya 3 *table* atau 4 *table* untuk makan siang.
- Peneliti : Tapi bukanya memang dari pagi?
- Narasumber : Dari jam 11 siang samapi jam 11 malam.
- Peneliti : Tadi berarti pelatihan kan di awal aja mas, menurut mas perlu enggak pelatihan untuk koki yang sudah berpengalaman?
- Narasumber : Menurut saya pelatihan juga perlu dan penting. Kan juga bisa menambah wawasan karyawan itu sendiri, juga menambah motivasi juga.
- Peneliti : Motivasinya mas jadi koki itu apa mas?
- Narasumber : Kalau saya sih, saya nyaman jadi koki. Kalau menurut saya kerja apapun kalau nyaman itu menyenangkan, yang paling utama nyaman.
- Peneliti : Kalau menurut mas, teman-teman mas itu motivasi jadi koki itu apa sama enggak seperti mas?
- Narasumber : Iya terkadang ada juga yang sesuai keinginannya, ada juga yang sesuai *basic* sekolahnya dulu, ada juga yang otodidak yang diajak temennya saat dulu belum keja, ada juga yang belajar sehingga dia tahu akhirnya tahu kalau mata pencahariannya di situ.
- Peneliti : Kalau menurut mas yang di *kitchen* paling menonjol siapa mas, jadi kalau ada yang tidak bisa yang menjadi tempat untuk ditanya itu siapa mas?
- Narasumber : Kebetulan saya kalau untuk semua menu bisa.
- Peneliti : Atau mas yang jadi tempat untuk ditanya?
- Narasumber : Bukannya sombong, tetapi saya bisa untuk semua menu.
- Peneliti : Berarti Malah pintar kan mas?
- Narasumber : Soalnya biasanya kalau ada orang bilang gitu dikatain sombong. Kebetulan menu dari *appetizer*, *dessert* sampai pizza bisa, ya cuma kebetulan aja.
- Peneliti : Enggak mas, itu kan prestasi juga. Kemarin juga ada yang menyebut mas Andre, itu lho mas Wisnu. Kan sebelumnya juga sudah wawancara mereka.
- Narasumber : Iya dulu itu teman kerja saya di Solo.

- Peneliti : Solo? Mas dulu juga pernah di restoran Solo juga?
 Narasumber : Restoran yang dulu namanya Osolomio di depan Novotel Solo. Tapi di sana kan enggak terlalu lama terus pindah ke sini.
- Peneliti : Di sana *special* Italia juga?
 Narasumber : Iya Italia juga. *Special* pizza.
- Peneliti : Pantesan masnya tadi jawabannya biasa aja, soalnya kan sudah ada *basic* Italianya juga kan.
 Narasumber : Kalau menurut saya, saya yang belum begitu bisa itu *Japanese food*.
- Peneliti : Tapi sudah pernah mas bekerja di restoran masakan Jepang?
 Narasumber : Baru di Parsley, tetapi juga cuma sekedar *basic*nya aja, kalau untuk *pure* terjun ke masakan itu belum.
- Peneliti : Mas paling lama kerja yang di Solo, Parsley atau di sini?
 Narasumber : Yang paling lama di sini, kebanyakan yang di tempat lain satu tahun sama satu setengah tahun. Yang sudah lama di sini sampai dua tahun.
- Peneliti : Berarti mas situ mulai kerja dari tahun berapa ya?
 Narasumber : Dari 2010. Padahal saya lulus sekolah 2011.
- Peneliti : Berarti memang belum lulus sudah bekerja ya?
 Narasumber : Iya, kebetulan saya dulu bisa dibilang agak nakal, jadi enggak suka sekolah.
- Peneliti : Oh gitu, enggak nakal sih mas, itu sedang menggali potensi kan kerja. Dari 2010 itu berarti dari jaman SMP ya mas?
 Narasumber : Enggak, kan saya masuk SMA 2009. Tahun 2010 akhir saya sudah mulai kerja tapi cuma *part time* aja sih. Jadi pemikiran saya dulu saya lebih suka bekerja daripada sekolah.
- Peneliti : Iya akan memang pemikiran orang berbeda-beda ya.
 Narasumber : Jadi sebenarnya agak males mikir.
- Peneliti : Kalau mas di sini rencananya pengen lama enggak?
 Narasumber : Ya kalau untuk rencana sih ada rencana lain, maksudnya kalau ada tawaran lain yang lebih bagus kenapa tidak.
- Peneliti : Yang lebih bagus itu menurut mas yang kayak gimana mas, dari makanan yang memiliki ciri khas seperti di sini atau yang bagaimana?
 Narasumber : Menurut saya yang lebih bagus yang pasti lebih bonafit, saya mendapat jabatan yang lebih dari sini, tanggung jawab yang lebih, otomatis saya juga harus belajar menjadi orang yang di depan. Terus belajar membina orang yang di bawah saya. Dari segi pendapatan kan juga harus yang lebih.

- Peneliti : Kalau tanya tentang pendapatan boleh enggak sih mas?
Narasumber : Iya kalau itu sebenarnya interen sih.
- Peneliti : Oke deh kalau begitu enggak jadi deh, hehehe. Tapi beda-beda ya mas kalau pendapatan di sini misal sama-sama *cook* di *kitchen*?
Narasumber : Beda. Beda setiap orang.
- Peneliti : Dilihatnya dari kinerjanya?
Narasumber : Iya dilihat dari *skill*nya. Terus juga kemampuan *product knowledge*nya, pengetahuan produk, terus eksekusi produknya.
- Peneliti : *Product knowledge* itu yang harus hafal menu-menu gitu ya?
Narasumber : Iya. *Product knowledge* itu misalnya seperti hafal beberapa banyak menu. Tidak hanya di Italian food, tidak hanya di Spanish food, western food, seperti American, Indonesian food, seperti Chinese juga. Kebetulan kan saya dulu basicnya Chinese sama western, lalu masuk ke Italian.
- Peneliti : Berarti semua sudah dicoba ya mas?
Narasumber : Yang belum Japanese sama Korean.
- Peneliti : Ada mas rencana pengen kerja di restoran yang masakan Jepang atau Korean?
Narasumber : Ya mungkin kalau besok ada kesempatan.
- Peneliti : Kalau Sushi Tei itu apa ya?
Narasumber : Itu Japanese. Dulu saya juga pernah mau kerja di sana tetapi waktu itu berhubung di sini masih ada kontrak jadi enggak diperbolehkan. Kebetulan di sana ada teman yang merekomendasikan saya, kebetulan saya juga pengen belajar *Japanese food*. Kebetulan di sana ada lowongan terus ditawarkan, ya pada saat itu saya karena masih kontrak ya jadi enggak bisa.
- Peneliti : Kalau sekarang sudah enggak kontrak ya mas, tetapi masih berlanjut ya. Kalau di restoran itu memang ada rekomen dari internal ya?
Narasumber : Iya kan itu misalnya dari *chef*, saya butuh orang baru, kan pasti tanya anak buahnya di situ. Istilahnya kan saya temannya mbak nih, tahu kinerjanya mbak, kan otomatis daripada orang lain yang belum tahu kinerjanya, mending orang yang sudah dikenal.
- Peneliti : Berarti lebih memilih yang sudah memiliki *basic* ya?
Narasumber : Iya. Misalnya nanti buka lowongan, terus *interview*. Yang mungkin *interview* dari *product knowledge*nya bagus, tapi untuk eksekusinya belum tentu. Ya mungkin mereka *product knowledge*nya bagus karena mereka kuliah. Tetpi untuk terjun di *kitchennya* langsung mungkin dia baru untuk sekelas *part time*.

- Peneliti : Kalau menurut mas, Pak Agus gimana orangnya?
Narasumber : Kalau menurut saya sih dia supel, bertanggung jawab, tetapi kadang-kadang ngeselin juga. Kadang-kadang ya gimana ya, ya namanya manusia suka bercanda juga.
- Peneliti : Kalau untuk kerja bareng di *kitchen* bagaimana?
Narasumber : Kalau untuk kerja bareng dia orangnya enggak terlalu kaku, saya sukanya itu. Kalau kerja terlalu kaku itu enggak menyenangkan. Yang penting kan kita pada *endingnya* kerjanya bagus.
- Peneliti : Kalau di *kitchen* yang perempuan hanya mbak Wulan ya?
Narasumber : Iya.
- Peneliti : Gimana itu mas mbak Wulan?
Narasumber : Mbak Wulan itu ya cerewet juga sih, hahaha.
- Peneliti : Perempuan soalnya mas, hahaha.
Narasumber : Iya saya maklumi.
- Peneliti : Terus kalau kerja sama mbak Wulan gimana mas?
Narasumber : Biasanya kerjanya bagus, untuk dia kan kebetulan bagian *cool kitchen*. *Cool kitchen* itu yang bagian bikin *dessert*, *garnish*, salad, terus menyiapkan apa yang mau saya bikin, ya dia cekatan lah.
- Peneliti : Susah yang bagian *hot* atau *cool* mas?
Narasumber : Kalau untuk saya sih sama aja, sama-sama kerja kan. Untuk susahnya, kalau di sini saya belum merasakan susah, soalnya sudah ada *basicnya*, kalau untuk yang lain yang baru mungkin saya perlu pembelajaran dulu.
- Peneliti : Seberapa penting mas pembelajaran buat diri mas?
Narasumber : Iya penting, penting sekali. Soalnya kenapa, kan untuk kedepannya kemampuan saya baik atau tidaknya kan dari pembelajaran awal. Kalau dari pembelajaran sejak awal enggak bagus, pasti *endingnya* juga enggak bagus. Pas pembelajaran saya enggak bisa, pasti kebelakangnya juga enggak bisa.
- Peneliti : Berguna juga untuk pengembangan diri ya mas?
Narasumber : Iya, untuk pengetahuan produk juga.
- Peneliti : Mas tahu enggak total karyawan di sini berapa?
Narasumber : Sekitar 25 kayaknya.
- Peneliti : Itu yang bagian apa?
Narasumber : Semua bagian. Kalau untuk *kitchen* itu ada tujuh.
- Peneliti : Kalau bagian petingginya mas?

- Narasumber : Ada empat. Bu Marsiti, Pak Agus, Pak Bardi bagian akuntingnya, Pak Darto itu DPR Bantul jadi jarang ke sini.
- Peneliti : Akunting itu tugasnya ngapain mas?
Narasumber : Menghitung pengeluaran sama pemasukan, terus kan bayar *supplier* seperti itu.
- Peneliti : Para petinggi gimana mas sama orang-orang *kitchen*?
Narasumber : Ya biasa aja sih. Ya kalau dari segi kerjaan biasa aja sih, tapi kalau dari sama-sama karyawan untuk ngobrol bareng sama becanda ya menyenangkan juga.
- Peneliti : Asik enggak mas kerja di sini?
Narasumber : Ya asik juga.
- Peneliti : Dia pengen *part time* tuh mas? hahaha
Narasumber : Iya bisa aja, bilang aja sama managernya.
- Peneliti : Hahaha, cuma becanda kok mas. Kita kan masih fokus sama kuliah ngerjain skripsi.
Narasumber : Kalau dari ekonomi mungkin nanti bisa kerja di bank.
- Peneliti : Sebenarnya kalau untuk kerja di bank itu dari semua jurusan sekarang bisa mas, asalkan S1 terus sesuai *requirement*. Ibu marsiti nanti pulangnye jam berapa mas?
Narasumber : Oh kurang tahu masuk *shift* apa, tapi kalau tadi masuk shift pagi ya nanti biasanya jam setengah enam sudah pulang.
- Peneliti : Berarti memang dari pagi semua ya? Saya dulu mikirnya bukannya cuma sore sampai *midnight*.
Narasumber : Dari jam sepuluh.
- Peneliti : Mas di sini pemiliknya namanya siapa?
Narasumber : Adrian Bonce.
- Peneliti : Kalau yang Stevano itu?
Narasumber : Stevano itu translatornya
- Peneliti : Kalau rumahnya Pak Adrian dekat sini enggak mas?
Narasumber : Dekat superindo sini, Jalan Parangtritis sini.
- Peneliti : Beliau kalau tiap hari ke sini itu biasanya ngapain mas?
Narasumber : Ya mungkin memang kesibukannya dia di sini. Ya cuma mengecek, menyapa, terus apa aja yang kurang, terus tanya ada kendala enggak.
- Peneliti : Pernah mengecek ke dapur enggak mas?
Narasumber : Sering.

Peneliti : Biasanya yang dicek itu apa mas?
Narasumber : Mengecek bahan-bahan, kalau enggak ya mungkin dia lagi pengen makan apa nanti ini bahannya terus dibikin seperti ini.

Peneliti : Oh sering makan di sini ya?
Narasumber : Iya sering, setiap hari, hahaha.

Peneliti : Kalau Stevano juga setiap hari ke sini?
Narasumber : Iya, seminggu libur sekali.

Peneliti : Kalau mas nya?
Narasumber : Iya sama seminggu sekali. Tapi kan kalau Stevano libur kadang-kadang hari Selasa, kadang-kadang hari Rabu, enggak menentu liburnya kalau dia.

Peneliti : Jadi di sini ada berapa bule mas?
Narasumber : Ada dua kalau yang pekerja si Stevano sama Adelio, yang satunya lagi kan *owner*, jadi ada tiga di sini.

Peneliti : Kalau bule yang kemarin mas, yang katanya chef baru itu?
Narasumber : Oh itu sudah enggak, kebetulan *ownernya* kurang cocok.

Peneliti : Mas kalau komunikasi sama mereka bagaimana mas?
Narasumber : Ya kadang-kadang nyambung, kadang-kadang seperti dagelan londo.

Peneliti : Oh gitu ya mas, dagelan londo itu kayak gimana mas?
Narasumber : Iya kayak dagelan londo itu kayak enggak masuk akal tapi lucu.

Peneliti : Tetapi bisa ya mas becandaan sama mereka?
Narasumber : Bisa, hahaha.

Peneliti : Kalau *chef* Adelionya juga ada di sini mas?
Narasumber : Mungkin nanti ke sini.

Peneliti : Pak Adrian sama Pak Adelionya tua siapa mas?
Narasumber : Tua Adelio, usianya sudah hampir 77 tahun kalau enggak salah, kalau Pak Adrian masih 55, sekitar 50an lah. Kalau Adelio kan pertama di sini umur 75 tahun, sekarang sudah di sini selama dua tahun, usianya sudah 75 tahun.

Peneliti : Berarti La Pergola itu sejak tahun 2014 ya?
Narasumber : Iya 2014 bulan Januari, terus bukanya Februari akhir.

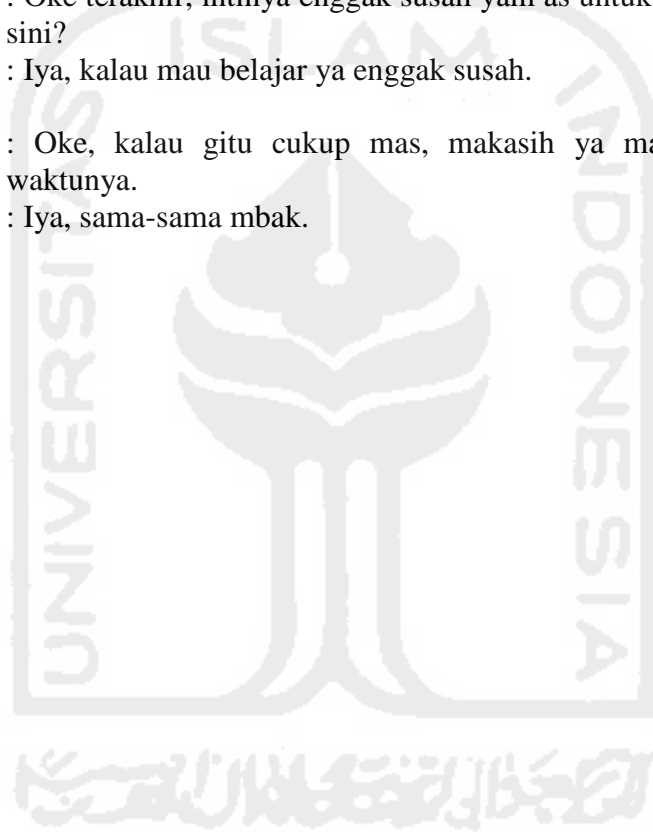
Peneliti : Kalau di sini ada *event-event* gitu menunya sama enggak?
Narasumber : Iya menunya tetap yang ada di sini, kalau ada *request session* misalkan, tetapi ada bahannya di sini enggak masalah juga, kalau enggak ada ya tidak dibikinkan.

Peneliti : Kalau ada *party planner* itu bayarnya perjam atau bagaimana mas?
Narasumber : Kita dibatasin per orang itu satu menu makanan, jadi setidaknya ada satu minuman satu makanan. Kalau selebrasinya enggak rumit enggak bikin kotor enggak dikenakan *cash*.

Peneliti : Kalau ada *valentine* gitu ada perayaan enggak mas?
Narasumber : Ya enggak sih, cuma kalau ada tahun baru aja. Kemarin perayaannyadengan menu *special today*, terus kita bagi terompet untuk para *customer* yang datang. Pada malam perayaannya kita menyalakan kembang api bareng-bareng, ya itu aja.

Peneliti : Oke terakhir, intinya enggak susah yam as untuk mengolah makanan di sini?
Narasumber : Iya, kalau mau belajar ya enggak susah.

Peneliti : Oke, kalau gitu cukup mas, makasih ya mas sudah meluangkan waktunya.
Narasumber : Iya, sama-sama mbak.



BIODATA NARASUMBER

Nama : Marsiti
TTL : 47 tahun
Asal :
Jabatan : *Manager*
Waktu Wawancara : Kamis, 28 Januari 2016 (17.00 WIB - 18.00 WIB)
Lokasi : *La Pergola Italian Restaurant*

WAWANCARANARASUMBER

Peneliti : Oke langsung saja ya bu, sebelumnya terima kasih sudah meluangkan waktu. Sejarahhya La Pergola itu bagaimana buk katany sudah berdiri selama dua tahun ya, mungkin bisa diceritakan sejarahnya?

Narasumber : Kalau untuk sejarah *detailnya* yang jelas, La Pergola itu identik dengan taman. Ini kan teras buat makan, jadi taman buat makan lah, teras yang buat makan pada intinya. Untuk dua tahun ini ya perkembangannya cukup *significant* lah, respon dari para tamu juga cukup luar biasa.

Peneliti : Total karyawan di sini berapa buk?

Narasumber : Total karyawan di sini 23 orang sekarang.

Peneliti : Itu sudah meliputi *kitchen* dan yang lainnya?

Narasumber : Iya itu sudah *kitchen*, bagian depan, kantor sama *houseman*.

Peneliti : Berarti yang bagian *kitchen* ada tujuh ya?

Narasumber : Iya 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.

Peneliti : Ibu di sini kan pemiliknya bule ya, nah yang menarik di bagian koki. Di sini kan menu otentik Italia, menurut Ibu kok pemilik di sini memilih orang Indonesia kenapa ya?

Narasumber : Karena gini mbak, Pak Adrian Bonce itu kan asli dari Belanda, terus beliau punya sahabat namanya Antonio Sapiro. Jadi makanya kenapa untuk *password* wifi ada tulisannya Antonio Sapiro. Adanya La Pergola ini adalah ide dari seorang teman yang namanya Antonio Sapiro. Jadi kayak sebuah kayak janji gitu lho. Pak Bonce janji dengan Pak Antonio Sapiro, oh kita bikin restoran Italia, karena Pak Antonio Sapiro adalah orang Italia. Terus kenapa Pak Bonce tidak ambil *chef* dari luar, karena Pak Bonce punya sahabat itu tadi, namanya Mr. Adelio sama Stevano. Tapi kalau Stevano sih lebih ke yang dia menterjemahkan, sahabat yang

selalu memberikan ide-ide. Tapi memang *basic*nya si Adelio itu adalah *chef*, tetapi *chef* Italia, terus ke Indonesia sahabatan dengan Pak Adrian Bonce, terus ada ilmu lalu ditularkan. 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.

Peneliti : Orang-orang yang dipilih itu memang sudah punya basic atau harus dilatih lagi?

Narasumber : Oh punya, punya mbak. 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.

Peneliti : Itu kan berarti sudah pada memiliki *basic* ya, perlu dikasih pelatihan engga sih dari La Pergola?

Narasumber : Enggak, kalau teman-teman yang sudah masuk di sini memang dari awal tahun pertama, tahun pertaman 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, nge*push* 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.

Peneliti : Jadi Ibu bisa juga ya untuk memasak?

Narasumber : Kalau memasak enggak mbak, tapi kalau untuk yang ke depannya. Tapi kalau memasak ya paling yang spaghetti kayak gitu, spaghetti yang Aglio. Kalau pizza kita sering juga, teman-teman yang di depan juga latihan buat kita makan sendiri. Tapi kalau untuk di tamu ya enggak.

Peneliti : Kalau *chef* yang Adelio itu perannya?

Narasumber : 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.

Peneliti : Berarti memberi sarannya lewat Pak Bonce ya?

Narasumber : Iya Pak Bonce. Pak Adrian Bonce pastinya satu pintu kan.

Peneliti : Dari Pak Bone terus kemana?

Narasumber : Ke Pak Agus, ke *crew* dapur.

Peneliti : Berarti Pak Agus di sini perannya apa?

Narasumber : *Leader*, terus yang di depan saya yang pegang yang restoran *managernya* jadi buat *handle* teman-teman.

Peneliti : Kalau Bu Marsiti di sini memang sudah dari awal jadi *manager*?

Narasumber : Iya dari awal. Dulu ikut Pak Bonce di hotel itu ya hampir 22 tahun.

Peneliti : Berarti sebelum di La Pergola itu di hotel?

Narasumber : Iya di hotel, pindah ke tiga tempat mbak.

Peneliti : Hotel mana saja buk kalau boleh tahu?

Narasumber : Hotel Cakra Kusuma, Rose In Hotel, terus Queen of Resort, terus di sini, memang cari yang *simple* tapi ya begitu.

Peneliti : Memang cocok ya buk sama Pak Ad?

Narasumber : Oh saya cocok mbak. Ya enggak mungkin mbak kalau aku boleh dibilang 25 tahun karena enggak cocok ya enggak mungkin lah. Kalau enggak cocok paling tiga bulan atau empat bulan sudah selesai.

Peneliti : Kalau koki-koki di sini kan sudah pada mempunyai pengalaman, menurut Ibu perlu dikasih pelatihan lagi enggak?

Narasumber : 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 terus seumpama ada ayam, mau dibikin apa ya ayam ini selain kita sudah ada poyyo, sudah ada restiko itu mau dibikin apa bahas Italinya ayam kan poyyo mbak.

Peneliti : Berarti walaupun sudah punya pengalaman harus tetap belajar ya buk?

Narasumber : Iya harus, 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.

Peneliti : Buk di sini kan ramai ya kalau malam, pelanggan yang datang ke sini itu karena memang mereka suka dengan makanan di sini atau pemandangannya?

Narasumber : Semuanya mbak komplit. 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. Jadi saya paling cerewet ke teman-teman, makanya mbak Amour kan itu mungkin akan melihat ke teman-teman bagaimana cara meletakkan gelas, bagaimana meng*clean-up*. Saya paling cerewet, gelas tidak hanya asal dipegang di sebelah sini, tidak hanya asal sendok dipegang ujungnya, harus ada tata cara bagaimana kita memberikan ke tamu, bagaimana cara ya itu. Coba kalau mbak Amour seumpama jadi langganan di sini, terus selamat siang mbak Amour apa kabar, itu kan sudah *greeting* kita. Apalagi kalau di depan tamu hallo mbak Amour, pastikan mbak Amour oh iya ya mereka sudah kenal sama aku, pasti akan ya kita enggak ingin dibegitukan sih, cuman ya tetap oh mbak Amour sudah sering ke sini gitu. Terus yang paling penting adalah juga kita, contoh mbak Amour di sini senang pesannya *orange juice* tanpa gula., itu kita sebagai *waitres/waitress* itu harus ingat apa kesukaan *customer* apa yang tidak di sukai, terus mbak Amour gimana mau *orange juice* tanpa gula, oh ternyata ingat ya gitu. Itu nilai *plus* yang sebenarnya mungkin enggak penting ya, tetapi buat saya pribadi ke teman-teman, memang ya agak sedikit bukan galak, tapi

disiplin dalam hal itu. Saya enggak mau La Pergola ini dalam kurun waktu dua tahun bukan grafiknya naik tapi malah turun, kayak gitu.

Peneliti : Kalau yang ke sini itu kebanyakan orang Indonesia atau bule?
Narasumber : Nah itu 50 : 50 mbak. Jadi *domestic* juga, kita kalau pas musim turis Mei Juli gitu, tapi kalau Januari Februari itu memang agak sedikit, karena dimana-mana memang *low session* ini.

Peneliti : Itu kalau *low* gitu dikarenakan apa buk?
Narasumber : Itu musimnya juga mbak, dimana-mana kayak hotel itu *weekday* sama *weekend* itu beda. Kecuali kalau *long weekend* itu hari Jum'at libur sampai Sabtu Minggu gitu, kalau untuk *weekday*, Senin Selasa Rabu gitu sepi, tapi kalau mulai Jum'at Sabtu Minggu itu pasti udah mulai naik lagi. Tapi yang jelas kita sudah dua tahun, ya sudah bisa melihat kan kemarin Januari Februari *income* kita seperti ini, April juga. Tetapi Juni Juli Agustus itu, Oktober November Desember gitu naik, itu pasti. Dan resto itu berbeda dengan hotel, kalau hotel kan ada *weekend* langsung. Kalau di sini kan orang makan mbak, jadi enggak mesti ya kadang ramai, kadang juga kayak gitu.

Peneliti : Berarti menu favoritnya apa?
Narasumber : Jadi gini mbak, masing-masing kan kita dibagi dari *appetizer*, *maincourse*, *dessert*, terus *poultry*, *poultry* itu jenis unggas, kemudian *padeglion*, *ada beef*. Jadi kalau ditanya apa makanan *specialnya* La Pergola otomatis mereka pizza sama pasta. Tetapi ada pasta itu favoritnya apa, terus pizza itu favoritnya apa, terus daging itu favoritnya apa kayak gitu, tetapi memang identiknya dengan pizza.

Peneliti : Itu siapa ya bu?
Narasumber : Oh itu Adelio yang temannya, tetapi enggak bisa bahasa Indonesia, jadi agak susah komunikasinya. Itu sahabatnya Pak Bonce.

Peneliti : Ini mungkin pertanyaan terakhir buk, kekurangan sama kelebihanannya orang Indonesia untuk dipekerjakan di sini apa buk?
Narasumber : Kalau untuk kelebihanannya sih banyak ya, kelebihanannya yang jelas mereka mandiri. Terus yang saya salut kita kan dibagi dua *shift* nih, kelebihanannya 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 kelebihanannya ada tamu 20 orang itu mereka bisa *handle*, kelebihanannya lagi enggak mengeluh, *team work* itu nomor satu. *Team worknya* luar biasa, itu kelebihanannya. 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.

- Peneliti : Berarti komunikasi juga enggak ada kendala ya buk?
- Narasumber : Oh enggak ada. Dan saya menganggap ini adalah tempat yang paling terbuka untuk komunikasi, tempat ini lho mbak, ya sering lah untuk bekerja di tempat lain. Tetapi komunikasi dapur dengan depan itu kalau di sini sangat harmonis. Enggak ada teman yang kita saling ngesreng, kita saling berbagi mbak. Belakang makan, eh tadi yang depan sudah makan belum ya, njenengan bisa lihat bagaimana cara komunikasi teman-teman. Terus teman-teman enggak ada yang saling menjatuhkan. Enggak ada saling itu, kalau kekurangannya sih, komunikasi, kekompakan saya pikir enggak ada, ya memang saya bilang enggak ada yang sempurna, kanyang saya amati selama dua tahun ini enggak ada.
- Peneliti : Kalau yang ada *complain* dari konsumen gitu?
- Narasumber : Oh kalau konsumen *complain* pastinya ada mbak. Cuman bukan saya menutupi-menutupi, *complain* itu hanya nol koma sekian persen *complainnya*. Kebanyakan ya memuji, karena di *TripAdvisor* itu ya biasa memberi nilai yang bagus-bagus, tapi ya biasa mbak ditambah mungkin orang dengan diharga ya biasalah. Ya kita kan kepinginnya yang enak, bagus, murah, iya kan ada yang seperti itu. Tapi masalah *taste* hampir, ya ada sih, cuma kalau dibanding tamu seratus mungkin hanya ada satu orang. Sekarang enggak mungkinlah ada *customer* bolak balik kalau masalah harga, ada lho mbak yang mungkin sudah seratus kali selama dua tahun balik ke sini, kayak gitu. Dan kita selalu memberikan kalau tamu sudah sering ke sini ya selalu member *complementary* yang baik itu kopi, ya apapun itu ya tetap, saya merasa nyaman sih mbak, iya njenengan mungkin juga bisa merasakan ya mbak. Pak Agus sudah ditanya?
- Peneliti : Sudah buk.
- Narasumber : Nah bahasanya Pak Agus itu kan juga bukan yang gimana gitu, sama aja kan datar-datar kayak yang lainnya. Enggak ada yang gimana gitu, saya kemarin juga pesan bilang yang sejujurnya, enggak usah ditutup-tutupi kekurangan kelebihan. Kalau saya yang di depan menganggap kalau untuk kekompakan tapi mungkin ada yang menyampaikan kekurangan apa itu sih wajar, itu tergantung versinya masing-masing. Tetapi kalau saya menganggap kekurangan sih ya saya enggak bisa sampaikan karena ya kekuranga hanya sedikit-sedikit. Saya lebih ke yang teman-teman itu harmonis.
- Peneliti : Kekurangannya itu ya tertutup lah ya buk dengan semuanya itu?
- Narasumber : Iya jelas tertutup. Kalau dibandingkan sekarang kadang orang kebaikan ditutup dengan kejelekan. Kalau saya enggak, jelek sedikit-sedikit ya enggak masalah.
- Peneliti : Ibu sedikit ini tentang harga, kalau harga segitu kan untuk kalangan menengah ke atas ya, harga tersebut sesuai dengan kualitas makanan yang ditawarkan?

Narasumber : Oh sesuai banget, banget. Justru beliau, ini serius lho mbak, ini ada tamu yang dari Jogjakarta dan sering. Itu namanya bapak siapa itu aku lupa, justru dia bilang kalau makanannya murah.

Peneliti : Itu orang Jogjakarta ya?

Narasumber : Iya orang Jogjakarta. Seumpama bapak Anton itu ada di sini, yang saya akan ketemuan dengan mbak Amour itu Pak Anton ya, tetapi bukan orang Italia. Yang pasti mbak Ririn, itu kemarin sudah sampaikan ke mbak Ririn sama pak Francisco untuk ketemu, cuman ya nanti hari apa begitu.

Peneliti : Berarti benar ya bu kalau bahannya dari Italia?

Narasumber : Iya tetapi enggak semua, dominannya dari sana, karena memang kita enggak mau kualitas yang biasa, kualitas jelek ya kita kembalikan. Kalau misalkan sudah separuh dimakan tamu, kualitas enggak bagus kita tarik, kita ganti yang baru. Terus mbak Amour kan juga bisa melihat aura teman-teman di sini, coba mungkin nanti bisa survey, di sini semua dari hati yang enggak dibuat-buat, enggak sepaneng kalau sama tamu. Ada lho mbak yang dibuat-buat baik terus di belakangnya hmm, ini enggak. Saya bilang ke teman-teman, kalau teman-teman memberikan sesuatu atau menyampaikan sesuatu dan *menservice* sesuatu ke tamu atas dasar ikhlas benar-benar tidak nggerundel sekalipun dengan kita cari uang ya tapi kan semata-mata kita ini cari uang, karena semua akan kembali ke kita kalau kita mikir orang jelek pasti suatu saat kita juga akan kepikiran jelek. Suatu saat kita memperlakukan orang tidak baik, terus kita akan karma balik lagi ke kita. Saya seperti itu mbak menyampaikan dan kalau kalian dengan baik dan ikhlas memberikan, ya walau kita di bayar di sini terus kalian enggak nggerundel, pasti kita tidak hanya dapat dari sini, tapi di suatu tempat. Prinsip saya, kalau saya baik dengan mbak Amour belum tentu mbak Amour yang berbuat baik juga dengan saya. Tapi mungkin saya ke Jakarta atau kemana pasti ada yang menolong, nah saya punya pemikiran yang seperti itu. Makanya kalau aku melihat teman yang ngeluntruk, walah apa yang harus disusahkan, tanggal tua nasal uang, memang uang bisa datang dengan kesedihan kita, enggak akan. Prinsip saya, saya tidak pernah takut untuk tidak punya uang mbak. Jalan aja, kalau Allah sudah memberikan rezeki.

Peneliti : Baik Ibu kalau begitu terimakasih sudh meluangkan waktunya.

Narasumber : Iya mbak sama-sama, coba saya ke pak Adrian dulu ya.

Peneliti : Baik bu, tapi dokumnetasi dulu ya bu, hehehe.

Narasumber : Oh iya waduh bentukanku kepiye iki.

Peneliti : Cantik bu masih muda juga.

Narasumber : Jangan salah lho mbak coba tebak umurku berapa?

Peneliti : 41 tahun bu?

Narasumber : Wah anakku aja sudah 26 tahun.

Peneliti : Oh iya?

Narasumber : Iya bener mbak.



BIODATA NARASUMBER

Nama : Yana Stevano Mayne
TTL :
Asal : Italia
Jabatan : Teman *Owner* La Pergola (Pelanggan La Pergola)
Waktu Wawancara : Kamis, 11 Februari 2016(17.00 WIB - 18.00 WIB)
Lokasi : *La Pergola Italian Restaurant*

WAWANCARANARASUMBER

Peneliti : Sebelumnya mungkin bisa perkenalan dulu namanya siapa?
Narasumber : Stevano.

Peneliti : Nama panjangnya stevano aja?
Narasumber : Yana Stevano Mayne.

Peneliti : Stevano?
Narasumber : Mayne. Mayne itu nama marga, nama keluarga.

Peneliti : Asalnya dari?
Narasumber : Italia.

Peneliti : Oh asli Italia ya. Berarti di sini mas Stevano sudah berapa lama?
Narasumber : Aku tinggal di Indonesia sudah empat tahun.

Peneliti : Berarti sudah lama ya?Mas Stevano di sini sebagai apa?
Narasumber : Ya lumayan.Saya pelanggan yang setia. Ya temannya pemiliknya juga.

Peneliti : Sudah berapa kali datang ke La Pergola?
Narasumber : Sudah sangat sering, hampir setiap hari makan di sini.

Peneliti : Apa menu favorit mas Stevano?
Narasumber : Saya suka pizza di sini karena benar-benar mirip rasa Italia, sama pasta juga. Saya suka pesan menu yang *special today*.

Peneliti : Menu minuman favorit apa?
Narasumber : Saya suka *lemon squash* dan *juice* buah. Banyak beberapa buah yang tidak bisa ditemukan di Italia seperti mangga dan nanas. Tapi ada juga buah yang tidak ditemukan di Indonesia seperti peach.

Peneliti : Harga di sini bagaimana mas?

Narasumber : Harga di sini standart, pizza mungkin lebih mahal dari tempat lain, tetapi karena bahan mereka juga asli dari Italia seperti daging, keju mozzarella, olive oil, jadi ya standart harganya.

Peneliti : Alasan mas Stevano sering datang ke sini apa?

Narasumber : Saya suka makanan di sini karena saya ketemu rasa Italia di sini, tempatnya pemandangan juga bagus, apalagi di malam hari saya suka nuansa di malam hari, orangnya juga baik, mereka baik, mereka ramah itu bagus.

Peneliti : Mas Stevano kalau ke sini biasanya sama siapa?

Narasumber : Sendiri. Sama keluarga juga saya pernah.

Peneliti : Apa komentar keluarga tentang masakan di La Pergola?

Narasumber : Mereka bilang masakan di La Pergola rasanya sangat khas sekali. Mereka bisa memasak menu Italia. Koki di sini berhasil membuat makanan cita rasa Italia. Saya puas dengan makanan di sini.

Peneliti : Menurut mas Stevano, orang-orang di sini ke La Pergola karena apa ya, karena masakan atau di sini pemandangannya bagus?

Narasumber : Kalau menurut saya ya, ya menurut saya mereka suka makan di sini karena makanan asli dengan rasa asli Italia, yang di tempat lain enggak ada rasa pizza yang seperti di sini ya, cita rasanya. Cita rasa pasti berbeda dari tempat lain.

Peneliti : Jadi karena rasanya yang susah untuk ditemukan di tempat lain?

Narasumber : Iya, karena La Pergola memakai beberapa bahan yang asli dari Italia.

Peneliti : Kalau menurut mas Stevano kenapa pemilik La Pergola memperkerjakan orang Indonesia?

Narasumber : Ya, dia senang bekerja dengan orang Indonesia. Dia juga sudah lama juga tinggal di Indonesia, ya sekitar sudah 25 tahun sudah hampir 30 tahun kurang lebih, sudah lama.

Peneliti : Kalau menurut mas Stevano, kelebihan orang Indonesia apa sih?

Narasumber : Ya bagus, orang Indonesia bagus.

Peneliti : Kalau dari kerjanya bagaimana nih orang Indonesia?

Narasumber : Dengan cara mereka bekerja bagus.

Peneliti : Kalau dalam pelayanan ke konsumen bagaimana?

Narasumber : Maksudnya seperti apa?

Peneliti : Melayani pelanggan seperti apa, baik atau ramah dan lain sebagainya?

Narasumber : Ya baik, sangat baik.

Peneliti : Mas Stevano sering ke La Pergola sudah berapa lama?

- Narasumber : Sudah dua tahun, kalau ke La Pergola sudah dua tahun ini, seminggu setelah La Pergola buka saya sudah ke sini dan setelah itu sangat sering ke sini.
- Peneliti : Ada pengalaman menarik selama dua tahun sering datang ke La Pergola?
- Narasumber : Di sini, di La Pergola ya menarik, tempatnya menarik. Bisa ketemu orang juga bagus, untuk sosialisasi juga bagus.
- Peneliti : Menjadi pelanggan selama dua tahun di sini, mas Stevano melihat kerja karyawannya di sini, khususnya koki itu bagaimana sih?
- Narasumber : Ya mereka pelan-pelan sudah memakai cara memasak Italia. Selain bahan juga harus memakai cara khusus ya.
- Peneliti : Menurut mas, semua orang bisa tidak memasak masakan Italia?
- Narasumber : Ya tergantung kalau suka ya. Ya menurut saya bisa, asalkan belajar ya.
- Peneliti : Saya juga dengar bahwa koki di sini, mereka belajar memasak dari nol di sini.
- Narasumber : Ya pasti. Karena cara memasak Italia berbeda dengan cara memasak makanan Indonesia, apalagi masakan Cina ya.
- Peneliti : Kalau di sini ada kah masakan Cina?
- Narasumber : Tidak, tidak ada. Itu tadi hanya contoh saja, semuanya Italia.
- Peneliti : Kalau menurut mas Stevano, orang yang datang ke sini kebanyakan orang Indonesia atau luar Indonesia juga?
- Narasumber : Ada banyak. Mungkin kebanyakan juga mungkin orang Indonesia. Tetapi banyak juga ekspatriat tinggal di sini atau beberapa tamu yang pariwisata juga banyak. Di sini datang komplit, banyak pariwisatawan yang datang. Ya mereka orang-orang yang senang datang ke sini.
- Peneliti : Menurut mas Stevano, menu di sini cocok tidak dengan lidah orang Indonesia?
- Narasumber : Cocok.
- Peneliti : Berarti orang yang datang ke sini senang karena cocok ya?
- Narasumber : Iya senang karena biasanya setelah satu kali datang makan, mereka coba satu kali nanti mereka kembali lagi untuk makan lagi, kalau itu pasti cocok. Dan juga sekarang lidah orang Indonesia sudah cocok dengan menu *western-western*. Banyak tempat bisa ditemui orang Indonesia, banyak yang suka pizza, suka pasta, ya pastinya itu bukan menu makanan pokok Indonesia ya untuk orang Indonesia, tetapi kadang-kadang mereka suka mencoba hal yang lainnya.
- Peneliti : Menurut mas Stevano, koki-koki di sini kan belajar dari nol, butuh tidak sih mereka diberi pelatihan memasak gitu?

- Narasumber : Ya pasti. Setahu saya mereka sudah latihan sewaktu mulai di sini, di awal. Pasti tidak hanya satu jenis makanan, ada jenis makanan lain. Kadang-kadang ada tambahan menu makanan baru di menu. Nah itu harus belajar lagi dari awal, tapi kalau sudah punya yang dasar, sudah punya yang basis cara memasak, nah itu akan lebih gampang.
- Peneliti : Berarti yang sudah berpengalaman gitu ya, setahu mas kalau di La Pergola ada tidak pelatihan dari pihak La Pergola atau koki di suruh untuk belajar sendiri gitu?
- Narasumber : Iya mereka belajar dari orang Italia.
- Peneliti : Oh yang disebut mas Adelio ya?
- Narasumber : Iya.
- Peneliti : Bapak Adelio ya?
- Narasumber : Ya karena sudah seperti simbah, sudah simbah dia hahaha.
- Peneliti : Sudah umur berapa?
- Narasumber : Sudah berumur 75 tahun.
- Peneliti : Beliau sampai sekarang masih memberi arahan atau pelatihan tidak ke koki-koki di sini untuk cara memasaknya?
- Narasumber : Kadang-kadang kasih lagi, memberi saran agar lebih bagus. Yang pasti mereka belum terbiasa memasak makanan yang seperti ini, dan juga belum terbiasa dengan lidah mereka ya. Kalau mau rasa asli-asli harus *crosscheck* dan *control*, ya pelan-pelan memperbaiki agar lebih baik.
- Peneliti : Mereka tertantang tidak sih untuk memasak masakan seperti ini atau merasa biasa saja atau mereka merasa wah harus bisa memasak ini?
- Narasumber : Ya mereka harap belajar, karena juga itu bagus untuk mereka ke masa depan ya.
- Peneliti : Berarti mereka tertantang untuk belajar ya?
- Narasumber : Ya pasti, karena kalau mereka, ya pasti mereka mungkin tidak kerja untuk selama-lamanya di sini ya. Pasti mungkin mereka ada yang beberapa ingin pindah atau mungkin beberapa ada yang ingin buka resto sendiri, kalau bisa belajar cara baik di sini pasti nanti bisa bisnis baik juga sendiri ya atau mencari tempat kerja yang lainnya.
- Peneliti : Jadi bisa berkembang ya?
- Narasumber : Iya bisa berkembang.
- Peneliti : Kalau kualitas makanan di sini setara dengan harga yang ditawarkan tidak sih?
- Narasumber : Iya, kualitas makanan di sini tinggi sekali.

- Peneliti : Apakah karena bahan-bahan yang diimport?
Narasumber : Iya, kita semua dagingnya import. Semua daging import, semua keju juga import. Kalau mozzarella enggak, belinya disini, karena ada satu orang Italia bikin di sini, yang mozzarella fresh, itu mozzarella segar.
- Peneliti : Pernah mmeberi *complain* enggak ya tentang masakan?
Narasumber : Tidak, saya suka makanan di sini.
- Peneliti : Tapi menurut mas Stevano ada *complain* lain tidak dari pelanggan yang lain?
Narasumber : Iya pasti ada, di semua tempat ada. Tapi ya jarang sekali, ya karena mungkin karena mereka belum terbiasa ya dengan makanan ini, mungkin mereka berpikir oh ini berbeda dengan yang biasa. Ya jarang-jarang kok setahu saya.
- Peneliti : Jadi itu ya tentang koki di sini. Kelebihannya lagi apa nih yang ditonjolkan koki La Pergola ?
Narasumber : Koki di sini, ya mereka pintar memasak, yang bagus dari mereka apa, mereka mau masih belajar ya, walaupun mungkin mereka. beberapa orang ada yang sudah sudah dua tahun bekerja di sini , tetapi mereka masih mau berkembang ya. Lebih banyak tahu cara memasak dan itu bagus juga.
- Peneliti : Nah mungkin itu saja yang bisa saya tanyakan
Narasumber : Iya.
- Peneliti : Terimakasih sekali atas informasinya, maaf saya sudah mengganggu kerja mas Stevano.
Narasumber : Iya sama-sama. Oh tidak... tidak mengganggu sama sekali.
- Peneliti : Mungkin setelah ini bisa berfoto untuk dokumentasi ya.
Narasumber : Oke bisa.. bisa.

LAMPIRAN III

TABEL REDUKSI DATA

a. Restoran Italia La Pergola

Masalah yang Diteliti	Narasumber		Analisis
	Marsiti	Wisnu dan Marsiti	
Tentang restoran	<p>“Pak Adrian Bonce itu kan asli dari Belanda, terus beliau punya sahabat namanya Antonio Sapio. Jadi makanya kenapa untuk <i>password</i> wifi ada tulisannya Antonio Sapio. Adanya La Pergola ini adalah ide dari seorang teman yang namanya Antonio Sapio. Jadi kayak sebuah kayak janji gitu lho. Pak Bonce janji dengan Pak Antonio Sapio, oh kita bikin restoran Italia, karena Pak Antonio Sapio adalah orang Italia. Terus kenapa Pak Bonce tidak ambil <i>chef</i> dari luar, karena Pak Bonce punya sahabat itu tadi, namanya Mr.Adelio, sahabat yang selalu memberikan ide-ide. Tapi memang <i>basicnya</i> si Adelio itu adalah <i>chef</i>, tetapi <i>chef</i> Italia, terus ke Indonesia sahabatan dengan Pak Adrian Bonce, terus ada ilmu lalu ditularkan.” (Marsiti, 28/01/ 2016 17.00 WIB)</p> <p>“Semuanya mbak komplit. 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.” (Marsiti, 28/01/ 2016 17.00 WIB)</p>	<p>“Menunya lengkap, dari salad, soup, <i>appetizer</i>, pizza, pasta, steak, <i>dessert</i>, ada semua.” (Wisnu, 20/01/2016 19.00 WIB)</p> <p>“Jadi gini mbak, masing-masing kan kita dibagi dari <i>appetizer</i>, <i>maincourse</i>, <i>dessert</i>, terus <i>poultry</i>, <i>poultry</i> itu jenis unggas, kemudian <i>padeglion</i>, <i>ada beef</i>. Jadi kalau ditanya apa makanan <i>specialnya</i> La Pergola otomatis mereka pizza sama pasta. Tetapi ada pasta itu favoritnya apa, terus pizza itu favoritnya apa, terus daging itu favoritnya apa kayak gitu, tetapi memang identiknya dengan pizza.” (Marsiti, 28/01/ 2016 17.00 WIB)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La Pergola sudah berdiri selama dua tahun. - Sejarah berdirinya restoran tersebut adalah adanya sebuah janji dari Adrian dan sahabatnya Antonio untuk membuat restoran Italia. - La Pergola adalah restoran otentik Italia karena resepnya asli Italia. - Nuansa La Pergola juga khas karena terdapat <i>punjung peneduh</i> (pergola).

Sumber Data Primer Penelitian (2016)

b. Pengembangan Ketrampilan para *cook* dan *cook helper*

Masalah yang Diteliti	Narasumber			Analisis
	Marsiti	Triyanto	Wulan dan Agus	
Pengembangan Ketrampilan	<p>“PakBonce mempercayakan orang-orang kita, orang-orang Indonesia terus Pak Agus menjadi <i>crew</i>, terus teman-teman meng<i>copy</i> justru malah <i>tastinya</i> yang masak orang-orang kita itu malah lebih gurih lebih enak, jadi Pak Bonce lebih percaya dengan orang-orang kita.” (Marsiti, 28/01/ 2016 17.00 WIB)</p> <p>“Semua punya <i>basic</i> mbak. <i>Basic</i> yang jelas untuk yang di dapur, <i>basic</i> paling enggak dia sudah pengalaman kerja di restoran Italia. Hanya ya prosentase lebih banyak mereka yang sudah punya <i>basic</i> daripada yang belum. (Marsiti, 28/01/ 2016 17.00 WIB)</p> <p>“Jadi dia bukan sebagai karyawan, bukan ya. Jadi perlu diketahui sekalipun Pak Adelio sering kali datang ke sini, dia ke sini hanya berbagi <i>share</i>. Jadi contoh gini, Pak Adelio di Italia sana kan <i>chef</i>, 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)</p>	<p>“Sebenarnya pelatihan itu secara apa ya, enggak harus kita kursus latihan yang membutuhkan waktu tertentu. Pokoknya kita masuk ke departemen <i>kitchen</i> misalnya, di situ kita tiap hari melihat dan memperhatikan cara memasak itu sudah bisa kita praktekan.” (Triyanto, 18/01/2016 15.00 WIB)</p>	<p>“Sebenarnya itu, perannya itu dia teman dekatnya bos dan dia seperti perancangnya lah, konsultannya. Jadi dia menyampaikan menunya seperti ini, tetapi statusnya itu sebenarnya bukan <i>chef</i> di sini, tapi dia yang membimbing kita, kalau di Italia seperti ini, cita rasanya seperti ini, masakya seperti ini.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)</p> <p>“Cuman kita, kalau di sini kan ada pak Adelio yang untuk konsultasi masalah masakan ciri khasnya dari Italia, ke sini.” (Agus, 18/01/2016 19.00 WIB)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kebijakan restoran La Pergola untuk tidak mempekerjakan satupun karyawan orang asing, termasuk koki. Semua koki adalah orang Indonesia. - Pengembangan ketrampilan melalui pelatihan dari Adelio berupa arahan memasak, pengetahuan dan wawasan memasak. - Pelatihan diberikan pasca rekrutmen, selanjutnya para koki diberikan praktek sendiri agar berkembang.

Sumber Data Primer Penelitian (2016)

c. Pembelajaran yang diperoleh para *cook* dan *cook helper*

Masalah yang Diteliti	Narasumber				Analisis
	Marsiti	Wisnu dan Andre	Heru	Wulan dan Triyanto	
Pembelajaran	<p>“Jadi tetap mereka ada yang <i>autodidak</i>, mereka ada yang <i>training</i>, yang jelas persennanya adalah mereka mendapatkan ilmu” (Marsiti, 28/01/2016 17.00 WIB)</p>	<p>“Iya pasti. Pasti ada pembelajaran setiap hari, setiap mau bikin masakan pasti ada.” (Wisnu, 20/01/2016 19.00 WIB)</p> <p>“Jadi yang pasti ada pembelajaran yang baru lah.” (Andre, 28/01/2016 16.00 WIB)</p>	<p>“Belajar sendiri, adaptasi mbak. Memberikan arahnya step by step. Itu semua proses mbak. Tidak ada pelatihan yang memang khusus, karena pemasak kan sudah ada <i>basic</i> nya. Ya walaupun ada <i>basic</i> tapi tetap harus belajar.” (Heru, 18/01/2016 16.00 WIB)</p>	<p>“Iya belajar dari senior dan senior juga belajar dari waktu kan karena sudah terbiasa juga kan.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)</p> <p>“Mungkin pengalaman saya masih kurang, masih harus belajar dari senior.” (Triyanto, 18/01/2016 15.00 WIB)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pembelajaran terjadi setiap hari ketika memasak masakan Italia. - Belajar secara otodidak - Belajar dari senior dan Adelio

Sumber Data Primer Penelitian (2016)

d. Tantangan yang dihadapi para *cook* dan *cook helper*

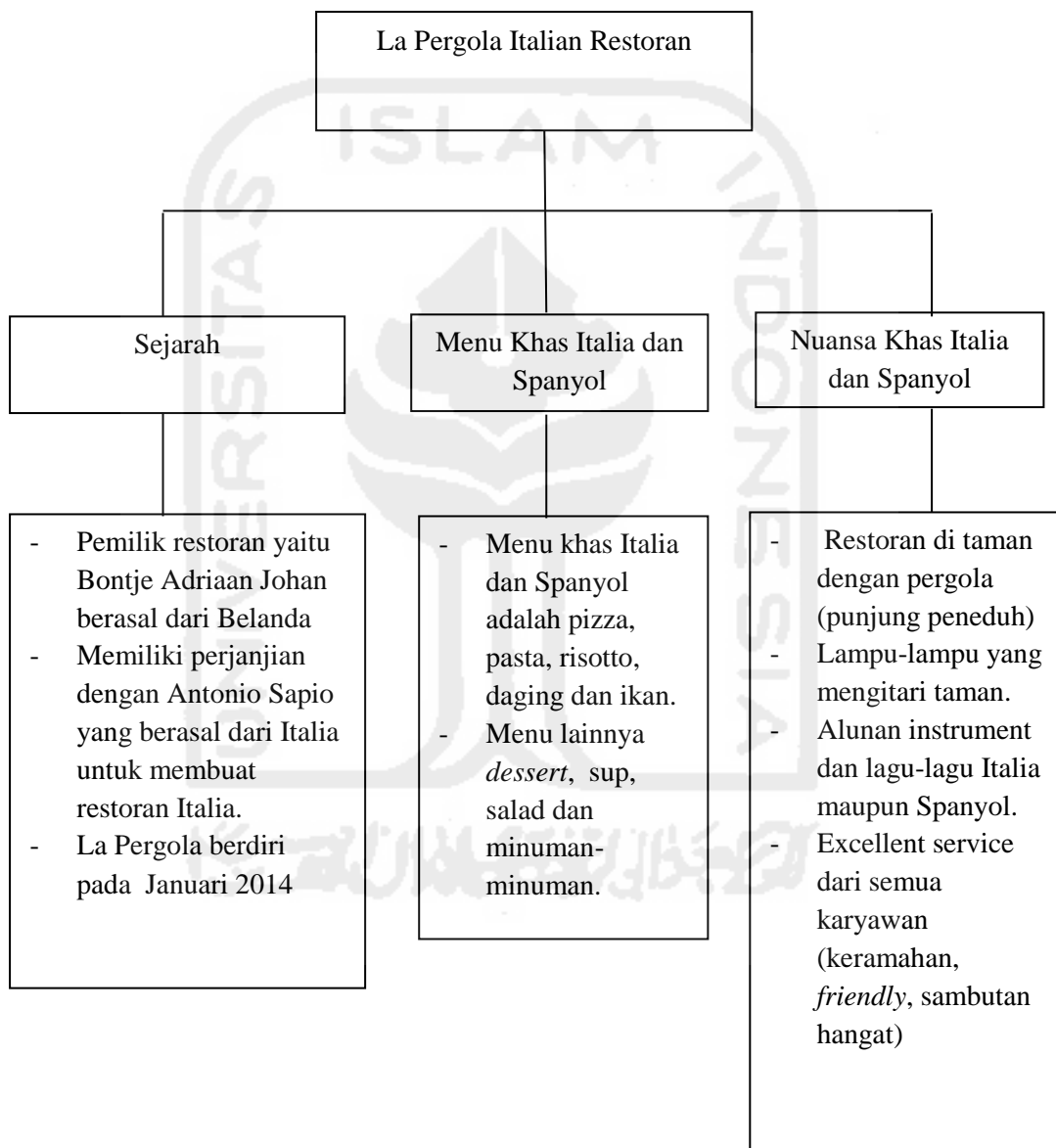
Masalah yang Diteliti	Narasumber					Analisis
	Feri	Wisnu dan Andre	Wulan	Agus	Andre	
Tantangan	<p>“Iya awalnya bingung. Karena terbiasa, belajar sendiri. Kita hanya mengikuti untuk proses pembuatan produk apa, menu gitu. Ya kita hanya mengikuti <i>step by step</i>. Ya diarahkan, kalau diajarkan khusus untuk itu enggak ada.” (Feri, 20/01/2016 15.00 WIB)</p> <p>“Kalau pertama di sini kan saya belum pernah tahu nama-nama produk di sini, kadang kalau memasak harus pakai bumbu-bumbu ini, kadang kita masih belum paham, awalnya kesulitannya di situ.” (Feri, 20/01/2016 15.00 WIB)</p>	<p>“Yang pasti harus tahu bahan ya, <i>product knowledgenya</i> itu harus ada, soalnya barang di sini kan banyak yang import, khususnya enggak cuma bahasa Inggris ya, bahasa Italia juga. Sedikit-sedikit harus tahu lah apalagi <i>chefnya</i> orang Italia.” (Wisnu, 20/01/2016 19.00 WIB)</p> <p>“Iya dilihat dari <i>skillnya</i>. Terus juga kemampuan <i>product knowledgenya</i>, pengetahuan produk, terus eksekusi produknya.” (Andre, 28/01/2016 16.00 WIB)</p>	<p>“Kita di sini berusaha mengejar, apalagi sekarang masih mending pakainya bahasa Indonesia Inggris. Kalau dulu di menu semua bahasa Italia jadi kita harus belajar bahasa-bahasa Italia misalnya kita harus menghafal <i>Jebula, Leuga, Eufo</i> nah itu harus mengerti.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)</p> <p>Kalau menurut saya tidak semua bisa memasak masakan Italia karena setahu saya resep <i>western</i> beda jauh. Apalagi bahan-bahan di sini memang dari Italia.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)</p>	<p>“Awalnya saya di <i>dish washer</i>, selang beberapa bulan, kalau enggak salah empat bulan saya bantu di dapur. Saya enggak punya <i>basic</i> masak itu kayak apa, enggak pernah masak. Malah teman-teman itu banyak yang dari boga, contohnya Heru tadi itu malah otodidak juga.” (Agus, 18/01/2016 19.00 WIB)</p>	<p>“Waktu <i>crowded</i>. Fisik, otak, <i>timing</i> jadi satu. Serunya kan disitu waktu <i>crowded</i>. Suasana panas diburu-buru terus dicepet-cepet.” (Heru, 18/01/2016 16.00 WIB)</p> <p>“Ada <i>customer</i> bule dan suruh bikinin pizza pakai tepung yang dibawa.” (Triyanto, 18/01/2016 15.00 WIB)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mengalami kendala bahasa Italia saat pertama kali memasak karena banyak menu memakai bahasa Italia. - Pelatihan diberikan saat pasca rekrutmen saja, selanjutnya harus berkembang sendiri. - Permintaan masakan dari pelanggan harus dipenuhi, koki harus bisa memasak sesuai keinginan pelanggan.

Sumber Data Primer Penelitian (2016)

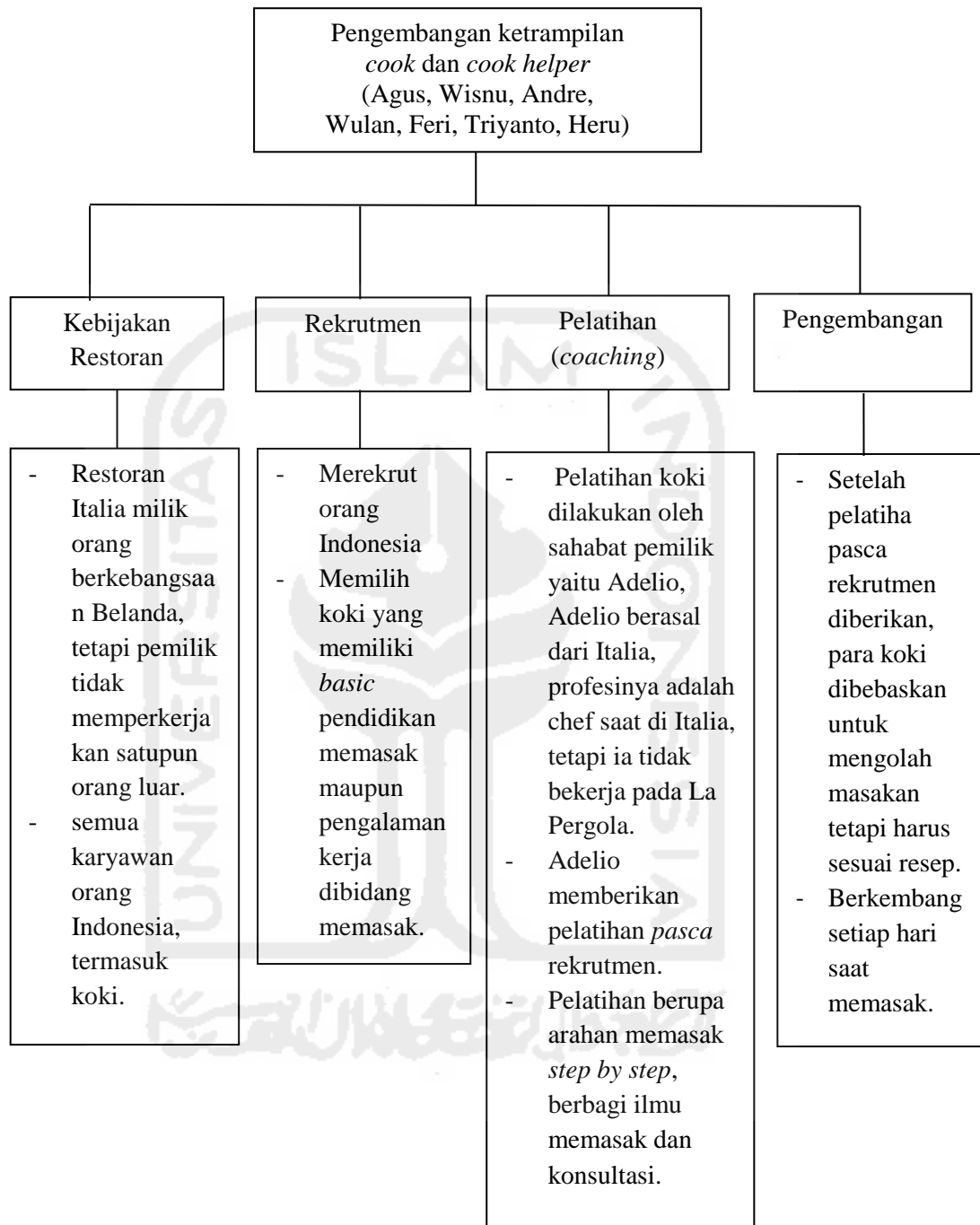
LAMPIRAN IV

DATA DISPLAY

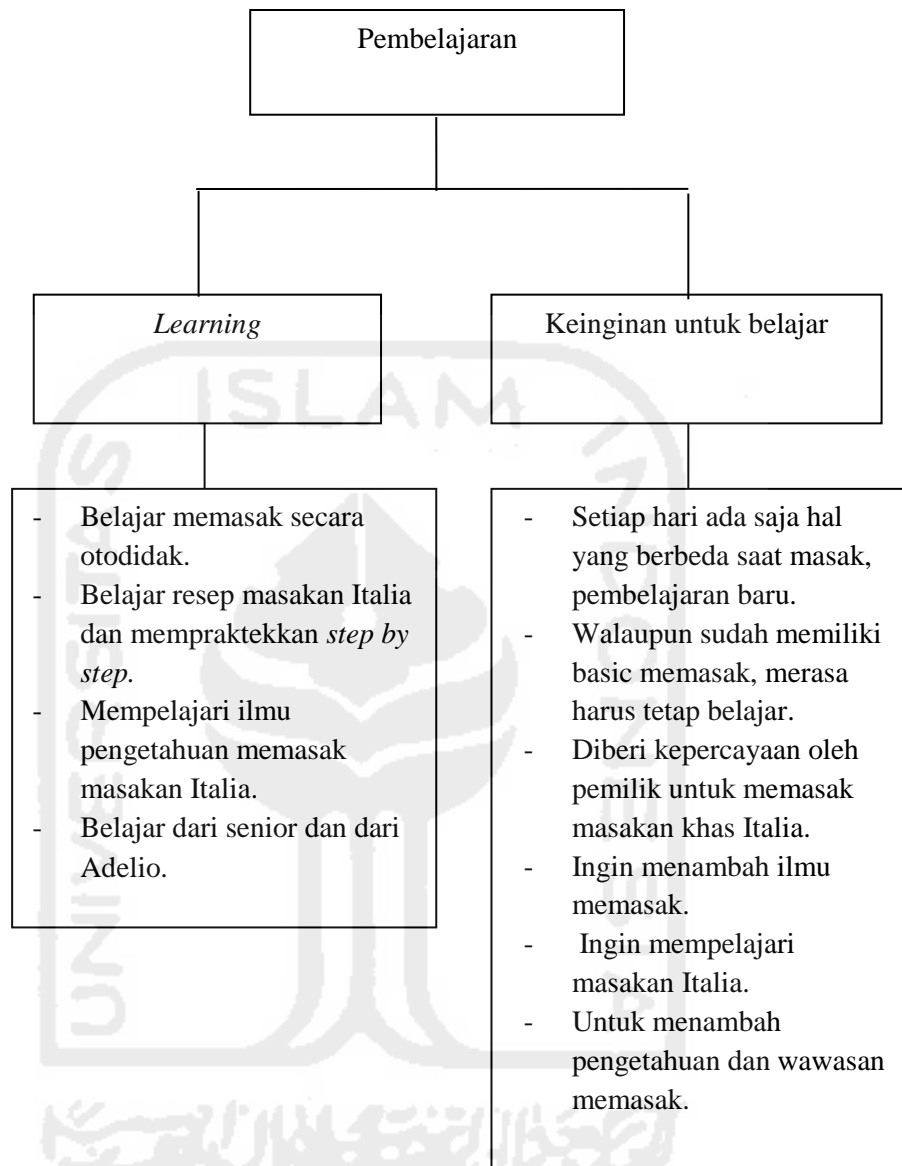
1. Restoran Italia La Pergola



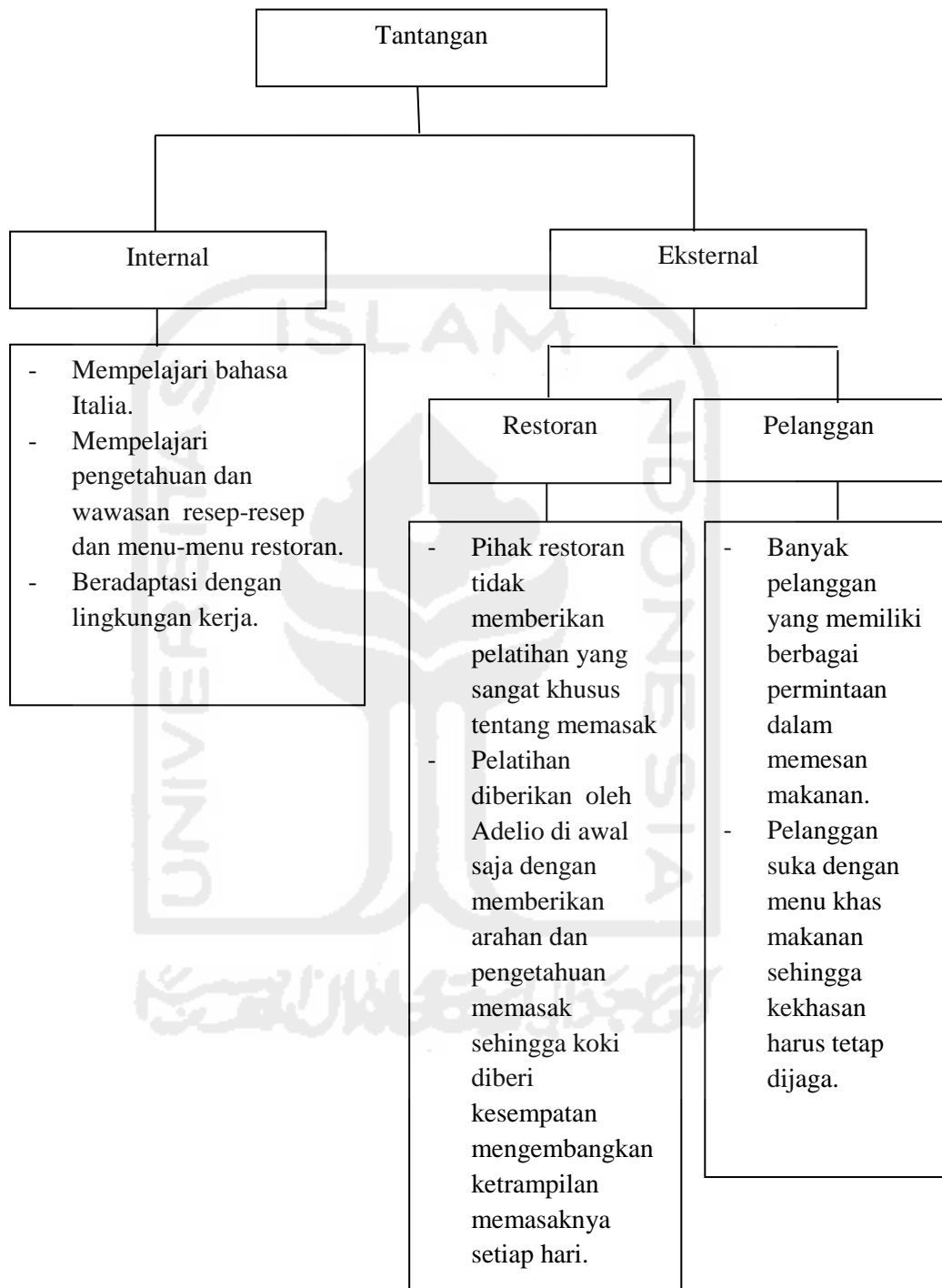
2. Pengembangan Ketrampilan



3. Pembelajaran

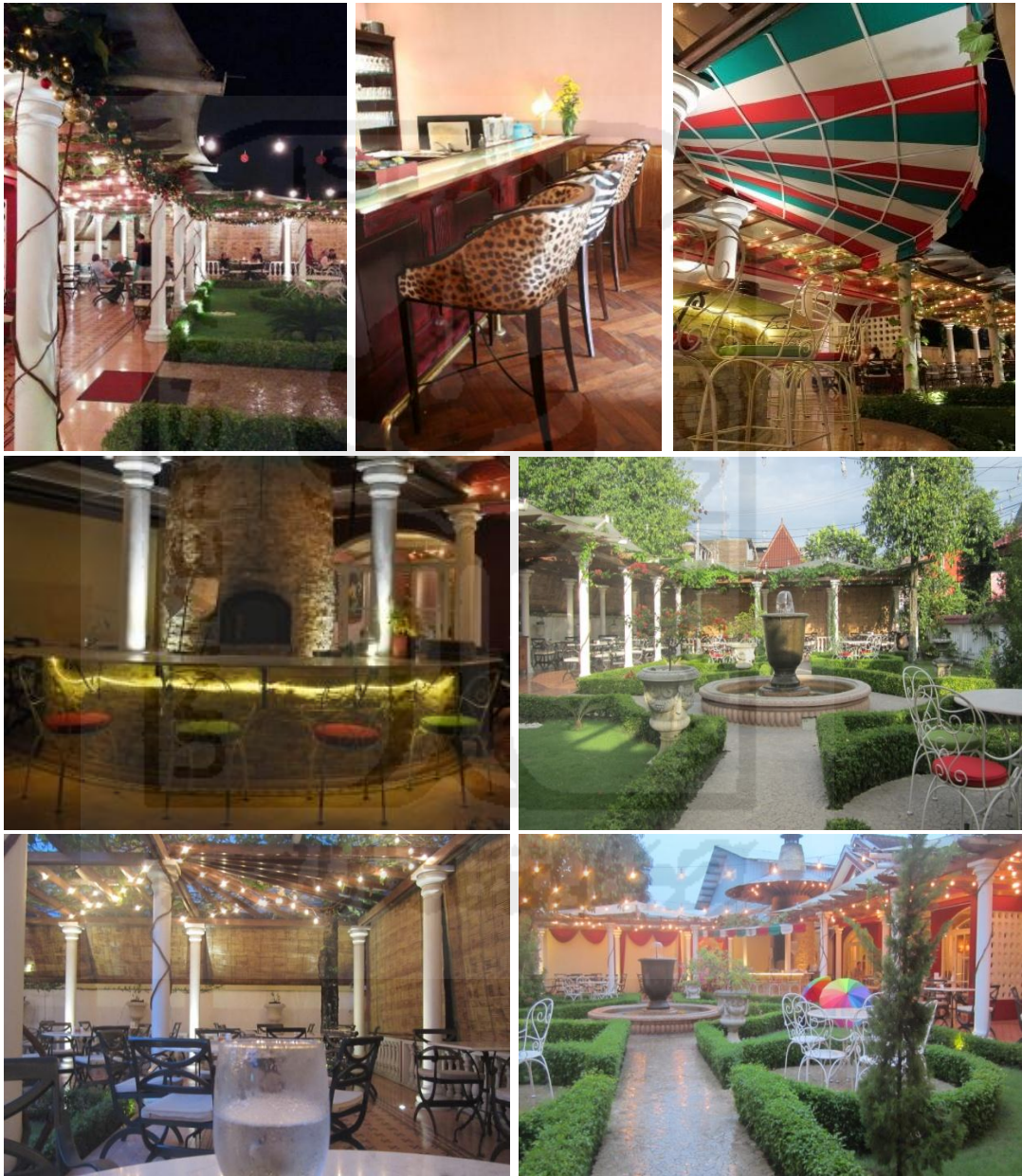


4. Tantangan



LAMPIRAN V
DOKUMENTASI

a. Nuansa Restoran Italia La Pergola



b. Beberapa menu makanan pada Restoran Italia La Pergola



c. Beberapa pelanggan Restoran Italia La Pergola



d. Dokumentasi wawancara



LAMPIRAN VI
BIODATA PENULIS



Nama : Amourita Dewi Puspa Puspita
TTL : Sleman, 27 Oktober 1993
Jurusan : Manajemen
Angkatan : 2012
Alamat : Perum. Permata Condong Catur kav B3
Contact :
- Nomer HP : 081215577793
- FB : Amourita Dewi
- Path : Amourita Dewi
- Line : Amourita Dewi
- Instagram : Amourita Dewi
- Twitter : @amourDPP
- Email : amouritadewi@gmail.com