

## Persepsi karyawan *food & beverage culinary* terhadap kinerja *butcher* di hotel six senses uluwatu

Adryan Evaldo Anwar<sup>1</sup>, Agus Muriawan Putra<sup>2</sup>, Ni Made Ariani<sup>3</sup>

Program Studi Diploma IV Pariwisata, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, Denpasar, Bali  
Universitas Udayana, Jl. Dr. Goris Nomor 7 Denpasar, Bali 80232.

Email: [Adryan.evaldo@yahoo.com](mailto:Adryan.evaldo@yahoo.com)

### Abstrak

Penelitian ini didasari dari *complaint* tamu mengenai kualitas makanan yang kurang baik, karyawan *f&b culinary* harus membuat makanan baru untuk menangani *complaint* tamu sehingga operasional *kitchen* menjadi terganggu. *Butcher* merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *food & beverage*, bertugas menjaga bahan makanan nantinya akan dimasak oleh karyawan *f&b culinary* yang bertugas pada *restaurant*. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui karakteristik karyawan *food & beverage culinary* dan persepsi karyawan *food & beverage culinary* terhadap kinerja *Butcher* di hotel Six Senses Uluwatu. Metode pengumpulan data yaitu observasi, wawancara, kuesioner, studi kepustakaan dan dokumentasi. Teknik pengambilan sampel menggunakan *sampling* jenuh karena semua anggota populasi digunakan sebagai sampel penelitian yaitu seluruh karyawan *f&b culinary* yang bekerja pada *Rocka* dan *Crudo restaurant* dengan jumlah 30 orang. Teknik analisis data yang digunakan deskriptif kualitatif dan kuantitatif, selanjutnya data dianalisis menggunakan skala *likert* untuk mengetahui persepsi karyawan *f&b culinary* terhadap kinerja *Butcher*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi karyawan *f&b culinary* terhadap kinerja *Butcher* di hotel Six Senses Uluwatu dikategorikan pada kriteria Baik dengan jumlah nilai rata-rata total kuesioner sebesar 4,09. Menurut hasil wawancara *Butcher* sudah mengikuti tugas dan tanggung jawab yang berlaku. Namun ada beberapa masalah yang dihadapi *Butcher* yaitu kesulitan dalam merekrut karyawan yang memahami penanganan bahan makanan, oleh karena itu *Butcher* hanya menggunakan karyawan kontrak atau *training* untuk menyelesaikan pekerjaannya sehingga ketika tidak diawasi masih sering terjadi kesalahan pengolahan bahan makanan.

**Kata Kunci** : Persepsi, Karyawan, *Food & Beverage*, *Butcher*

### Abstract

This research is based on guest complaints regarding poor food quality, employees must make new food to handle guest complaints so that kitchen operations are disrupted. Butcher is a section contained in the food & beverage organization, tasked with maintaining food ingredients will later be cooked by employees in charge of the restaurant. The purpose of study was to determine the characteristics of food & beverage culinary employees and perceptions of food & beverage culinary employees on the performance of Butcher in the Six Senses Uluwatu hotel. Data collection methods are observation, interviews, questionnaires, literature study and documentation. The sampling technique uses saturated sampling because all members of the population are used as research samples, namely all employees who work at Rocka and Crudo restaurant with a total of 30 people. The data analysis technique used is descriptive qualitative and quantitative, then the data were analyzed using a Likert scale to determine the perception employees on Butcher performance. The results showed that the perception of culinary employees on the performance of Butcher in the Uluwatu Six Senses hotel was categorized in Good criteria with an average total questionnaire score of 4.09. According to the results of the interview Butcher has followed the applicable duties and responsibilities. However, there are several problems faced by Butcher namely difficulties in recruiting employees who understand food handling, therefore Butcher only uses contract or training employees to complete his work so that when not monitored there are still often errors in food processing.

**Keywords:** Perception, Employees, Food & Beverage, Butcher

## 1. PENDAHULUAN

Industri Pariwisata di Indonesia sejak lama sudah dikenal oleh wisatawan asing. Industri pariwisata menghasilkan produk berupa barang atau jasa. Industri pariwisata adalah salah satu sektor industri nonmigas, yang mampu mendukung perekonomian Indonesia. Hal ini menunjukkan bahwa industri pariwisata di Indonesia berperan penting dalam penambahan devisa Negara dan sebagai salah satu industri yang menjanjikan untuk dikembangkan. Dengan perkembangan yang begitu menjanjikan tentu akan mendorong setiap destinasi wisata di Indonesia untuk dikembangkan menjadi tujuan wisata untuk wisatawan asing, salah satu tujuan destinasi wisatawan yaitu Pulau Bali.

Pulau Bali merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki aset yang besar dalam bidang pariwisata, terutama dari segi wisata alam, wisata budaya, dan wisata buatan. Melihat potensi Pulau Bali yang memiliki keindahan alam, keramahtamahan penduduk, seni budaya, dan adat istiadatnya yang khas. Maka sektor pariwisata di pulau Bali memiliki perkembangan yang pesat dalam bidang pariwisata, dapat dilihat dari banyaknya akomodasi hotel berbintang di Pulau Bali tersebar di beberapa tempat. Dengan banyaknya hotel berbintang yang berada di Pulau Bali membuat pihak hotel berlomba-lomba untuk menawarkan paket yang menarik bagi wisatawan atau tamu yang ingin menginap. Salah satu hotel berbintang yang ada di pulau Bali yang mengusung tema *sustainable tourism*, atau yang biasa dikenal dengan pariwisata berkelanjutan yaitu hotel Six Senses Uluwatu, terletak di Kuta selatan tepatnya di Pecatu. Jarak dari bandara ke hotel hanya 15km atau sekitar 15 menit dan sedangkan jarak ke pusat kota 25km atau sekitar 40 menit.

Hotel ini terletak dekat dengan salah satu destinasi wisata terbaik di pulau Bali yaitu Pura Uluwatu, yang dianggap sebagai salah satu pilar spiritual inti pulau Bali. Konsep *resort* terinspirasi dari Bali yang indah dan menakjubkan, dengan pemandangan dramatis Samudra Hindia dari atas tebing kapur dan pemandangan laut lepas yang indah. Untuk menunjang kegiatan industri pariwisata khususnya di bidang perhotelan dibutuhkan sarana makan dan minum berupa *restaurant*. Sarana makan dan minum berupa *restaurant* dijalankan oleh *Food and beverage culinary Department*. *Food and beverage culinary Department* merupakan bagian yang bertanggung jawab dalam mengolah makanan dan minuman yang di hidangkan kepada tamu baik menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet restaurant food and beverage* di hotel. Untuk lebih mempermudah pekerjaan pada operasional *kitchen* dibutuhkan pembagian *section* untuk menunjang kegiatan operasional yang masing-masing memiliki tugas dan tanggung jawabnya. Adapun karyawan berdasarkan pembagian jabatan dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

**Tabel 1. Data Karyawan Food & Beverage Culinary Department Tahun 2019**

No.	Jabatan	Jumlah (Orang)
1.	<i>Executive Chef</i>	1
2.	<i>Assistant Executive Chef</i>	1
3.	<i>Chef De Cuisine</i>	2
4.	<i>Sous Chef</i>	3
5.	<i>Chef De Partie</i>	4
6.	<i>Demi Chef Butcher</i>	1
7.	<i>Commis I, II, III</i>	19
<b>Jumlah Karyawan</b>		<b>31</b>

Sumber: *Food & Beverage Admin Six Senses Uluwatu (2019)*

Berdasarkan tabel 1 data karyawan *food & beverage culinary department* diatas yang menjadi sampel untuk penelitian berjumlah 30 orang karyawan *food & beverage culinary* pada *Rocka* dan *Crudo restaurant* kecuali *Demi Chef Butcher*, karena merupakan objek yang diteliti dalam penelitian ini. *Six senses Uluwatu* memiliki *restaurant* untuk menunjang kegiatan industri pariwisatanya yaitu *Rocka* dan *Crudo Restaurant* dengan pembagian *shift* pada masing-masing *restaurant* sebagai berikut: *Rocka restaurant* memiliki *shift* kerja pagi menyiapkan makanan *breakfast*. Sedangkan *Crudo restaurant* memiliki *shift* kerja malam menyiapkan makanan untuk *Dinner* kedua *restaurant* mempunyai keunikannya tersendiri.

Rocka *restaurant* dengan konsep produk berkualitas dan bahan-bahan lokal, juga menawarkan sarapan pagi atau *breakfast* dan makan siang yang terinspirasi oleh cita rasa dari wilayah sekitar. Restoran ini menawarkan beragam hidangan baik budaya makanan lokal nusantara maupun budaya makanan mancanegara. Restoran ini memiliki nama *website Eat with six senses*, yang memastikan dan memberi informasi kepada tamu, bahwa makanan yang dikonsumsi aman karena tamu mengetahui bahwa mereka mengonsumsi makanan berkualitas baik, dengan bahan yang bersih dan sehat yang dipersiapkan dengan cermat.

Crudo *restaurant* dengan konsep makanan dan *design interior & exterior* bernuansa *Japanese* dan *Italy*, menggunakan produk segar dan bahan-bahan lokal dan internasional yang berkualitas sebagai bahan utama, dan juga menawarkan *cooking class* untuk tamu yang ingin belajar memasak masakan khas *Japanese dan Italy* yang diajarkan langsung oleh *Assistant Executive Chef Six senses Uluwatu* dan juga menyediakan makan malam sebagai konsep utamanya, seperti paket *dinner Manhattan Steak, Barramundi Steak dan Barbeque Seafood*. Rata-rata semua menu Rocka dan Crudo *restaurant* berbahan dasar dari daging dan *seafood* yang di olah oleh *section Butcher* sebelum dimasak oleh karyawan *restaurant*, berikut daftar menu beserta bahan makanan yang digunakan untuk membuat produk menu:

**Tabel 2. Daftar Menu Rocka dan Crudo Restaurant Bahan Olahan dari section Butcher**

No.	Menu Restaurant	Bahan Dasar Makanan
1.	<i>Breakfast Bacon, Sausage, and Ham</i>	Bagian perut Babi dan kaki Babi
2.	<i>Roasted Spring Chicken</i>	<i>Chicken Whole</i>
2.	<i>Manhattan Steak</i>	Bagian <i>Striploin</i> Babi
3.	<i>Seared Tuna Steak</i>	<i>Tuna Fish Whole</i>
4.	<i>Barramundi Steak</i>	<i>Barramundi Fish</i>
5.	<i>Seafood Pizza</i>	Udang, Ikan dan Kepiting
6.	<i>Sate Ayam, Sapi dan Seafood</i>	Daging Merah dan Daging Putih

Sumber: *Food & Beverage Admin Six Senses Uluwatu (2019)*

Berdasarkan dari Tabel 2 dapat dilihat rata-rata semua jenis menu berbahan dasar daging dan *seafood*, Rocka *restaurant* menggunakan *Bacon, Sausage, and Ham* sebagai hidangan untuk menu *breakfast* dan Crudo *restaurant* menggunakan *Manhattan Steak dan Barramundi Steak* sebagai hidangan makan malam, kedua bahan makanan yang digunakan oleh *restaurant* sebelumnya diolah dari *Butcher*.

*Butcher* merupakan *section* yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverage Culinary Department* yang hanya terdapat pada hotel bintang 5. *Butcher* bertugas menjaga kualitas bahan makanan, menangani bahan mentah dari hewan, unggas, ataupun *seafood* yang nantinya akan dimasak oleh karyawan *food & beverage culinary* yang bertugas pada sebuah *restaurant*. *Butcher* juga bertugas dalam mengerjakan atau mempersiapkan bahan-bahan tambahan makanan lain yang masih ada hubungan dengan *meat, fish, poultry and seafood* yang diperlukan pada setiap bagian yang bersangkutan. Misalnya membuat adonan daging untuk *consomme (meat clarification)*, memotong-motong tulang untuk kaldu yang akan digunakan rocka *restaurant (stock)* dan lain sebagainya.

Teknik pengolahan yang baik akan menghasilkan bahan makanan yang baik, sebaliknya jika teknik pengolahan bahan makanan tidak benar maka akan menghasilkan bahan makanan yang rendah oleh karena itu dibutuhkan kinerja yang baik dari *Butcher*. Seperti contoh, *Prepare* bahan makanan *seafood* seperti udang pada saat tiba harus segera diolah, agar udang tidak mengeluarkan aroma tidak sedap dan jika udang direndam dengan air akan membuat udang semakin beraroma tidak sedap, oleh karena itu sangat pentingnya untuk menjaga bahan makanan sesuai dengan tugas dan tanggung jawab *Butcher Six Senses Uluwatu* ketika bahan makanan tiba harus langsung diolah selanjutnya di kemas dan dimasukkan ke dalam lemari pendingin agar tidak mengurangi kualitas dari bahan makanan.

Permasalahan yang di temui pada hotel Six Senses Uluwatu yaitu karena jumlah kunjungan tamu ke Rocka dan Crudo *restaurant* semakin meningkat dari bulan ke bulan, maka *Butcher* kesulitan dalam mempersiapkan bahan makanan yang di butuhkan oleh Rocka dan Crudo *restaurant*. Sehingga masih banyak bahan makanan yang tidak sesuai dengan keinginan karyawan



*F&B Culinary*, dan membuat operasional *kitchen* tidak maksimal. Adapun jumlah kunjungan tamu ke *Rocka* dan *Crudo restaurant* dapat dilihat pada Tabel 3 sebagai berikut.

**Tabel 3. Data Jumlah Tamu ke *Rocka* dan *Crudo Restaurant* Periode Oktober 2018 – Maret 2019**

No	Bulan	Jumlah Kunjungan	Pertumbuhan
1	Oktober	1788	-
2	November	1909	7 %
3	Desember	2000	5 %
4	Januari	2176	9 %
5	Februari	2582	19 %
6	Maret	2848	10 %
<b>Jumlah</b>		13303	49 %

Sumber: Jumlah Kunjungan *Rocka* dan *Crudo Restaurant* (2019)

Berdasarkan tabel 3 data jumlah kunjungan diatas dapat disimpulkan tamu yang berkunjung ke *restaurant* terus meningkat dari bulan ke bulan dengan jumlah pertumbuhan sebesar 49%, dampak dari kunjungan tamu ke *restaurant* mengganggu kerja *Butcher* dalam menyiapkan bahan makanan yang dibutuhkan dalam jumlah banyak dan berkualitas. Sehingga karyawan harus membuat ulang makanan yang baru sebab bahan makanan yang disiapkan kurang dan kualitasnya.

Permasalahan diatas membuat pekerjaan operasional *Kitchen* dari kedua *restaurant* menjadi terganggu dan mendapatkan *complaint* dari tamu mengenai kualitas makanan yang belum sesuai dengan harapannya. Keluhan tamu tersebut disampaikan kepada *Food & Beverage Admin* lalu dibuat *report* untuk diberikan kepada bagian yang bersangkutan dalam hal ini *section Butcher*. Berikut pada Tabel 4 laporan *complaint* tamu mengenai kualitas makanan yang buruk:

**Tabel 4. Jenis dan Jumlah *Complaint* tamu terhadap kualitas makanan di *restaurant* Tahun 2018-2019**

No.	Jenis <i>Complaint</i>	<i>Rocka</i>	<i>Crudo</i>	Jumlah
		2018 – 2019	2018 – 2019	
1.	Rasa Makanan	24	10	34
2.	Bentuk Potongan	15	31	46
<b>Total <i>Complaint</i></b>				80

Sumber: Laporan *Food & Beverage Admin* (2019)

Berdasarkan Tabel 4 jenis keluhan mengenai kualitas makanan diatas, terdapat beberapa keluhan seperti rasa makanan pada *Breakfast* di *Rocka restaurant* yang kurang memuaskan karena, menurut tamu makanan *breakfast* yang dihidangkan rasanya tidak konsisten terutama rasa dari *Becon*, *Sausage* dan *Ham* dengan jumlah keluhan sebanyak 24 orang. Total keseluruhan keluhan mengenai rasa makanan sebanyak 34 orang. Selanjutnya keluhan terbanyak mengenai bentuk potongan yang belum sesuai harapan tamu pada *Crudo restaurant*, karena menurut tamu bentuk potongan makanannya kebesaran dan juga kekecilan, dengan jumlah keluhan mengenai bentuk potongan sebanyak 31 orang. Total keseluruhan keluhan mengenai bentuk potongan sebanyak 46 orang.

Berdasarkan tabel keluhan tamu diatas dapat dilihat keluhan terbanyak oleh tamu mengenai kualitas makanan sebanyak 46 orang adalah mengenai bentuk potongan, dari permasalahan ini dapat dilihat bahwa *Butcher* belum melakukan pekerjaan sesuai dengan tugas dan tanggung jawab yang ditetapkan oleh *Six Senses Uluwatu*, yaitu memiliki tugas untuk memotong bahan makanan sesuai dengan standar ketentuan. Berdasarkan uraian latar belakang di atas, terlihat betapa pentingnya kinerja *butcher* di sebuah hotel sehingga dapat mempengaruhi bahan makanan. Atas dasar tersebut maka diambil judul mengenai “Persepsi Karyawan *Food & Beverage Culinary* Terhadap Kinerja *Butcher* Di Hotel *Six Senses Uluwatu*.”

## 2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini berlokasi di Six Senses Uluwatu Hotel yang terletak di jalan Goa Lempeh, Uluwatu, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80361 Uluwatu berjarak kurang lebih 15km dari Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai dan untuk kota Denpasar berjarak 25km dari lokasi penelitian, hotel Six senses Uluwatu juga salah satu hotel berbintang 5 di kawasan Kuta selatan yang memiliki lokasi strategis yang berdekatan dengan destinasi wisata yang sudah banyak dikenal Swisatawan seperti Pura Luhur Uluwatu dan pantai Pandawa.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1. Sejarah Hotel Six Senses Uluwatu

Six Senses sebagai operator hotel mulai mengembangkan usahanya sejak 1995 dan dengan cepat dikenal sebagai pelopor industri *hospitality* yang berhasil mengkombinasikan operasional ramah lingkungan yang berkesinambungan dengan fasilitas *high end* yang terbaik. Mewah, ekologis berkelanjutan menjadi konsep yang diusung Six Senses di berbagai benua yang memiliki layanan spa terbaik kelas dunia.

Memadukan keindahan dan inovasi, Six Senses berhasil mengusung platform konservasi, ramah lingkungan di daerah sekitar pembangunan hotel dan resort. Adapun Pemilik Hotel yaitu Bernhard Bohnenberger, *Presiden Six Senses Hotels Resorts Spa*. Sebelum terbentuknya Six senses uluwatu, PT. Cahaya Warna Prima dan PT Kencana Group Global bekerja sama dalam membangun proyek *Hotel & Resort*. Di Pulau Dewata yang menjadi tujuan yang digemari oleh pelancong dan *resort* ini mewujudkan komitmen untuk terus ramah terhadap lingkungan dan kesehatan.

Pembangunan mega proyek bertajuk “Six Senses Bali” ini akan dilakukan dalam dua tahap. Setelah berhasil mengantongi ijin mendirikan bangunan (IMB), PT Cahaya Warna Prima mulai melaksanakan pembangunan tahap pertama di atas lahan seluas 6,5 hektar pada pertengahan Desember 2014. 4 unit 3 bedroom executive villas, dan public area berupa 2 restaurant, dan speciality restaurant.

### 3.2. Struktur Organisasi F&B Culinary Department Six Senses Uluwatu



Gambar 1. Struktur Organisasi Restaurant Six Senses Uluwatu



### 3.3. Tugas dan Tanggung jawab *F&B Culinary Department Six Senses Uluwatu*

Adapun tugas dan tanggung jawab *food & beverage culinary department* yang sudah dibagi berdasarkan keahliannya pada masing-masing *section* sebagai berikut:

1. *Executive Chef*
  - a. Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya.
  - b. Menyusun menu *restaurant*.
  - c. Membuat *standard recipe* beserta *food cost* nya.
  - d. Membuat *purchase order* (bahan-bahan).
  - e. Membuat perkiraan (*forecast*) yang akan dicapai.
  - f. Memimpin *staff* dan bawahannya.
  - g. Mendelegasikan tugas atau tanggung jawabnya kepada *Assistant Executive Chef*, jika dalam keadaan menangani pekerjaan lain.
  - h. Mengawasi jalannya operasional *kitchen* terutama pada hotel atau *restaurant*.
2. *Ass. Executive Chef*
  - a. Wajib mengantikan *Executive Chef* jika berhalangan untuk hadir.
  - b. Membantu *Executive Chef* mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya.
  - c. Membuat *purchase order* (bahan-bahan).
  - d. Memberi pengarahan kepada *Chef De Cuisine* dan bawahannya.
  - e. Memasak untuk tamu VIP maupun untuk tamu VVIP.
3. *Chef De Cuisine*
  - a. Secara efektif melakukan pemulihan layanan ketika menghadiri keluhan tamu.
  - b. Ambil langkah-langkah yang diperlukan jika terjadi kebakaran.
  - c. Melaksanakan atau memastikan bahwa pelatihan di tempat kerja berlangsung sesuai standar yang disepakati.
  - d. Pastikan bahwa orang yang paling memenuhi syarat ditunjuk dalam hal lowongan kerja sedapat mungkin ini harus menjadi promosi internal.
  - e. Menghormati, dan memastikan kepedulian penuh terhadap lingkungan.
  - f. Memastikan bahwa standar peralatan *resort* memenuhi atau melampaui persyaratan peraturan perundang-undangan yang relevan.
  - g. Pastikan semua dokumen yang terkait dengan operasi departemen selalu diperbarui dan semua catatan disimpan dan diajukan dengan benar.
  - h. Menerapkan program pelatihan departemen untuk memastikan bahwa semua penghuni produksi pangan memiliki keterampilan yang diperlukan untuk melakukan tugas mereka secara efektif dan efisien.
  - i. Mendelegasikan tugas dan tanggung jawab kepada *host* lainnya di departemen.
  - j. Bantu departemen lain dalam memfungsikan *resort*.
  - k. Memastikan laporan langsung melakukan proses peninjauan dan bahwa ini digunakan untuk pengembangan *host* dan tim.
  - l. Berkontribusi pada semangat moral dan tim *resort* dengan mempertahankan hubungan yang efektif dengan rekan kerja.
  - m. Melakukan tugas tambahan seperti yang diarahkan oleh supervisor. Ini mungkin termasuk tugas di properti *Six senses resort and SPA*.
  - n. Buat saran dan rekomendasi yang tepat kepada manajemen untuk peningkatan umum *resort*.
  - o. Memahami semua prosedur kesehatan dan keselamatan, kebakaran dan darurat.
  - p. Pertahankan standar kebersihan pribadi, pakaian, seragam, dan bahasa tubuh yang tinggi.
  - q. Mendorong komunikasi antar departemen yang efisien dan efektif untuk mempromosikan iklim kerja tim dan motivasi.
  - r. Menghadiri rapat dan pelatihan sebagaimana diminta oleh manajer.
  - s. Pastikan bahwa semua kegiatan dilakukan dengan jujur, etis, dan sesuai dengan parameter hukum setempat.
  - t. Berinteraksi dengan para tamu secara aktif meminta umpan balik.
  - u. Tiba tepat waktu dengan seragam lengkap sesuai dengan pedoman perawatan perusahaan.
  - v. Berkoordinasi dengan departemen lain, terbiasa dengan seluruh lokasi *resort*.

- w. Berkomunikasi secara bebas dengan para tamu, menghibur dan mengakomodasi setiap kebutuhan spesifik yang diajukan oleh para tamu, menerima dan menangani semua tamu dengan sopan dan tulus.
4. *Sous Chef*
- a. Menyiapkan berbagai daging, makanan laut, unggas, sayuran, dan makanan lainnya untuk dimasak oven, pemanggang, penggorengan, dan berbagai peralatan dapur lainnya.
  - b. Bertanggung jawab untuk menjalankan *outlet* dapur, pengaturan staf atau penjadwalan, dan permintaan tamu.
  - c. Pastikan semua staf menghadiri pekerjaan, terawat baik dengan seragam bersih mengikuti standar perawatan hotel.
  - d. Memastikan semua perpindahan serah antara *chef senior* dari masing-masing dapur jelas diberi pengarahan tentang acara hari itu.
  - e. Memeriksa *butcher* dan lainnya bahwa semua kuota daging juga makanan laut sesuai dengan hunian hotel dan kualitas terbaik sebelum hari persiapan dan pesanan *ala carte* dimulai.
  - f. Untuk mengajar dan memimpin dengan contoh dalam praktik dapur memasak, menangani, melabeli lalu menanggapi dengan semua bahan makanan.
  - g. Mengajari chef lainnya untuk tidak pernah meninggalkan produk segar tanpa pengawasan.
  - h. Untuk memastikan standar kebersihan & perawatan dapur ditegakkan. misalnya Sanitasi tangan yang tepat antara semua istirahat, kuku jari bersih, rambut sebahu harus diikat ke belakang, perhiasan tetap seminimal mungkin.
  - i. Memastikan bahwa semua chef membersihkan bagian & peralatan yang menjadi tanggung jawab mereka selama layanan mereka, sebelum perubahan shift dilakukan.
  - j. Mengetahui dan mematuhi secara konsisten dengan ukuran porsi standar, metode memasak, standar kualitas dan aturan dan pedoman dapur.
  - k. Persediaan dan pertahankan tingkat yang cukup dari produk makanan di stasiun-stasiun makanan untuk memastikan masa layanan yang lancar.
  - l. Porsi produk makanan sebelum dimasak sesuai dengan ukuran porsi standar dan spesifikasi resep.
  - m. Siapkan item untuk memanggang, menggoreng, menumis atau metode memasak lainnya dengan membagi, memukul, memecah, membumbui, dan mengasinkan.
  - n. Mengikuti presentasi piring dan hiasan yang tepat untuk semua hidangan.
  - o. Pastikan peralatan operasi dan dapur dipertahankan dengan standar yang baik dengan kerusakan minimum.
  - p. Memiliki pemahaman yang lengkap tentang, dan mematuhi kebijakan perusahaan terkait dengan kebakaran, kebersihan, dan keselamatan.
  - q. Periksa produk yang masuk, memastikan bahwa semua barang makanan sesuai dengan lembar pesanan, menerima catatan dan spesifikasi pembelian.
  - r. Catat keluhan tamu, permintaan dan solusi bersama dengan masalah lain yang berkaitan dengan personel, peralatan, produksi. Dan melaporkannya ke *Executive Chef*.
  - s. Berinteraksi dengan manajemen departemen lain dalam bidang tanggung jawab dan mengembangkan hubungan kerja yang *solid* dengan mereka.
  - t. Maksimalkan produktivitas dan moral tim dan secara konsisten menjaga disiplin mengikuti pedoman hotel dan peraturan setempat.
  - u. Melakukan penilaian kinerja kolega untuk meninjau kinerja umum kolega dan membahas segala bidang untuk perbaikan.
  - v. Mengembangkan menu dan menetapkan resep standar yang memungkinkan restoran berjalan dengan biaya makanan yang dapat diterima, sehingga memuaskan kebutuhan dan harapan tamu.
5. *Chef De Partie*
- a. Memastikan semua menu terus diperbarui, dengan memperhatikan ketersediaan musiman.
  - b. Memastikan semua menu dihitung dengan benar untuk memastikan laba kotor maksimum.
  - c. Memastikan bahwa semua staf terus dilatih untuk melakukan kontrol porsi yang baik dan menyenangkan presentasi hidangannya.

- d. Memastikan stok yang cukup dari semua bahan disimpan dan disimpan dalam kondisi yang benar.
  - e. Berhubungan dengan manajemen setiap hari mengenai persyaratan khusus, VIP, dan lainnya.
  - f. Memastikan bahwa semua persyaratan *hygiene* wajib diikuti dengan baik.
  - g. Memastikan masalah perawatan segera dilaporkan.
  - h. Memastikan bahwa daftar kehadiran disimpan setiap hari dan bahwa ketidakhadiran dilaporkan ke manajemen tanpa penundaan.
  - i. Memastikan semua dokumen diserahkan kepada manajemen segera untuk diproses.
  - j. Memastikan bahwa semua staf berpakaian dengan benar untuk memenuhi persyaratan hukum serta meningkatkan citra perusahaan.
  - k. Membantu mengambil stok reguler sesuai dan ketika diperlukan.
  - l. Memastikan semua *host* berpakaian dengan benar untuk memenuhi persyaratan hukum serta meningkatkan citra perusahaan.
  - m. Secara rutin melakukan pemeriksaan pemeliharaan dengan teknisi untuk memastikan tidak ada peralatan yang rusak.
  - n. Memastikan bahwa pengeluaran berada dalam batas yang dianggarkan.
  - o. Memastikan bahwa pesanan di *in Villa dining* dijalankan dengan segera dan bahwa mereka mematuhi standar *Leading Quality Assurance* yang disyaratkan.
  - p. Mengadakan penilaian kinerja dengan semua staf manajemen, mengidentifikasi bidang-bidang untuk pengembangan dan kebutuhan pelatihan, dan memastikan bahwa pelatihan ini disampaikan.
  - q. Mengadakan pertemuan antar *host* secara teratur.
  - r. Menerapkan program pelatihan departemen untuk memastikan bahwa semua penghuni produksi pangan memiliki keterampilan yang diperlukan untuk melakukan tugas mereka secara efektif dan efisien.
  - s. Mendelegasikan tugas dan tanggung jawab kepada pegawai lainnya di departemen.
  - t. Memastikan semua makanan keluar menarik, rasa terbaik.
  - u. Pastikan memperhatikan detail untuk semua makanan yang keluar.
6. *Demi Chef Butcher*
- a. *Butcher* memeriksa semua daging dan ikan pada *receiving departement* untuk memeriksa kualitas dan kuantitas bahan makanan yang dipesan.
  - b. *Butcher* Bertanggung jawab atas kebersihan dan sterilisasi area kerja sesuai dengan standar HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).
  - c. *Butcher* mengikuti Pedoman dan permintaan dari perusahaan agar tidak terjadi kesalahan pemotongan daging sehingga produk daging yang telah diolah berkualitas tinggi.
  - d. *Butcher* mengikuti standar resep untuk rasa maupun komposisi agar makanan yang dihasilkan mempunyai rasa dan komposisi yang konsisten.
  - e. *Butcher* berkomunikasi dengan *Chef* tentang kualitas produk harian yang akan dijual di *restaurant* termasuk permasalahan yang dihadapi untuk mencari solusi.
  - f. *Butcher* menggantikan peran posisi *section kitchen* yang berhalangan untuk hadir.
  - g. *Butcher* menjaga Semua produk segar, pada saat datang langsung diolah dengan cara disortir, dibagi dan dimasukkan kedalam lemari pendingin lalu diberi label, tanggal & dikemas.
  - h. *Butcher* mendelegasikan tugas kepada bawahannya dengan baik agar tidak terjadi kesalahan dalam mengolah bahan makanan.
  - i. *Butcher* memahami dan mematuhi pedoman hotel yang berlaku.
  - j. *Butcher* memberitahu *Chef* jika persediaan produk daging atau bahan makanan lainnya terbatas, sehingga *Chef* tidak membuat orderan yang salah.
  - k. *Butcher* membangun komunikasi yang baik dengan bagian *Receiving* dan *Finance Department*, sehingga tidak terjadi *miss communication* order barang.
  - l. *Butcher* memberikan dan mengolah produk bahan makanan yang berkualitas jika produk tidak berkualitas akan dikembalikan untuk dipertanggung jawabkan.



- m. *Butcher* menyelesaikan pekerjaan tepat waktu sesuai dengan permintaan dan standar yang sudah ditetapkan perusahaan.
  - n. *Butcher* menegakkan penanganan beresiko tinggi seperti selalu waspada terhadap kontaminasi silang atau bakteri yang merusak bahan makanan.
  - o. *Butcher* membangun komunikasi yang baik dengan sesama *department*, untuk mempercepat proses dalam bekerja.
  - p. *Butcher* membersihkan mesin atau peralatan operasional yang telah selesai dipakai, untuk menjaga kualitas mesin dan alat pemotongan.
  - q. *Butcher* mempunyai jam kerja pukul 09:00 sampai pulang kerja pukul 19.00.
  - r. *Butcher* melaksanakan prosedur keamanan dan keselamatan kerja sesuai dengan ketentuan yang berlaku seperti, menggunakan sarung tangan dan masker.
7. *Commis I*
- a. Memiliki semangat kerja dan semangat tim hotel dengan mempertahankan hubungan yang efektif dengan rekan kerja.
  - b. Melakukan tugas tambahan sesuai arahan pengawas.
  - c. Membuat saran dan rekomendasi yang tepat kepada penyelia untuk peningkatan umum hotel.
  - d. Sepenuhnya fasih dengan semua prosedur kesehatan dan keselamatan, kebakaran dan darurat.
  - e. Menjaga standar kebersihan pribadi, pakaian, seragam, dan bahasa tubuh yang tinggi.
  - f. Bersikap sopan dan profesional dalam situasi apa pun di mana citra atau peraturan resor terwakili.
  - g. Menghadiri rapat dan pelatihan seperti yang dipersyaratkan oleh pengawas.
  - h. Mempersiapkan *mise en place* dan membantu dalam memasak hidangan dan hiasan yang diperlukan untuk bagian yang berfungsi.
  - i. Membantu memastikan tingkat produksi konsisten.
  - j. Pastikan semua hidangan telah diisi dengan benar dan dihiasi sebelum dikirim keluar dari dapur.
  - k. Mematuhi kebijakan kontrol porsi atau instruksi pelapisan standar.
  - l. Bertanggung jawab untuk menyiapkan semua makanan di bagian yang ditugaskan padanya.
  - m. Mencegah pembusukan makanan melalui pemeriksaan harian dan memastikan bahwa semua makanan yang masuk dan keluar sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh *resort*.
  - n. Memastikan bahwa semua pelatihan yang dilakukan tentang persiapan makanan, kebersihan dan standar perawatan.
  - o. Memeriksa kualitas bahan baku di area yang ditugaskan kepadanya, serta penyimpanan, penanganan, dan penggunaannya.
  - p. Menghasilkan semua makanan yang dibutuhkan sesuai standar dan tepat waktu di dalam bagian yang ditugaskan padanya.
  - q. Berkepentingan dengan menjaga kualitas yang konsisten dan terus menunjukkan upaya untuk meningkatkan produk yang diproduksi di daerah yang ditugaskan kepadanya.
  - r. Mempersiapkan semua *mise en place* dan bertemu dengan *Chef de partie* atau *Demi Chef* untuk mendapatkan tugas untuk *shift*.
  - s. Memberi tahu atasan tentang semua aspek bagian yang ditugaskan, termasuk peralatan, lingkungan kerja, masalah *host* dan hubungan departemen.
  - t. Harus selalu siap dan berpengetahuan tentang semua resep, presentasi, dan rasa hidangan yang ditetapkan oleh kebijakan *resort*.
7. *Commis II*
- a. Membantu menerapkan *item* menu baru dan memastikan semua resep diikuti.
  - b. Mengajar dan memimpin dengan contoh dalam praktik dapur memasak, menangani, memberi label pada semua makanan.
  - c. Menegakkan penanganan makanan berisiko tinggi dengan tepat, contoh. (susu, daging & makanan laut) & untuk selalu waspada terhadap kontaminasi silang.
  - d. Jangan pernah meninggalkan produk segar tanpa pengawasan.
  - e. Bekerja dengan koki lainnya dengan tenang, mengambil kendali penuh & tanggung jawab atas tugas yang telah diberikan.

- f. Memastikan saat serah terima antara *chef de party* lain berlangsung, para chef jelas diberi pengarahan tentang acara hari itu.
  - g. Memastikan bahwa semua area penyimpanan makanan segar dan tempat penyimpanan bahan kering dijaga kebersihannya.
  - h. Kualitas makanan adalah standar tertinggi, memasak dengan hati untuk mengesankan, memeriksa semua hidangan dan jangan meninggalkan bagian ketika *chef senior* lainnya tidak ada.
  - i. Memberi tahu *chef senior* tentang barang-barang yang hilang atau terbatas pada menu harian *outlet*.
  - j. Bertanggung jawab atas persiapan semua makanan di bagian yang ditugaskan padanya.
  - k. Mencegah pembusukan makanan melalui pemeriksaan harian dan memastikan bahwa semua makanan yang masuk dan keluar sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh *Chef Executive*.
  - l. Memeriksa kualitas bahan baku di area yang ditugaskan kepadanya, serta penyimpanan, penanganan, dan penggunaannya.
  - m. Menghasilkan semua makanan yang dibutuhkan sesuai standar dan tepat waktu.
  - n. Menjaga kualitas yang konsisten dan terus menunjukkan upaya untuk meningkatkan konsistensi produk yang dihasilkan.
  - o. Mempersiapkan semua *mise en place* dan bertemu dengan *Chef de Partie* atau *Demi Chef* untuk mendapatkan tugas untuk *shift*.
  - p. Memberi tahu atasan tentang semua aspek bagian yang ditugaskan, termasuk peralatan dan lingkungan kerja.
  - q. Berpengetahuan luas tentang semua resep, presentasi, dan rasa hidangan di menu.
7. *Commis III*
- a. Memiliki semangat kerja dan semangat tim hotel dengan mempertahankan hubungan yang efektif dengan rekan kerja.
  - b. Mempersiapkan *mise en place* dan membantu dalam memasak hidangan dan hiasan yang diperlukan untuk bagian yang berfungsi.
  - c. Membantu memastikan tingkat produksi konsisten.
  - d. Memastikan semua hidangan telah diisi dengan benar dan dihiasi sebelum dikirim keluar dari dapur.
  - e. Mematuhi kebijakan kontrol porsi atau instruksi pelapisan standar.
  - f. Memastikan bahwa semua transfer makanan yang diperlukan diselesaikan ke *outlet* atau departemen yang sesuai.
  - g. Memiliki pemahaman yang lengkap tentang, dan mematuhi kebijakan perusahaan terkait dengan kebakaran, kebersihan, dan keselamatan.
  - h. Sadari sepenuhnya semua peraturan kerja kesehatan dan keselamatan.
  - i. Memastikan peralatan operasi dan dapur dipertahankan dengan standar yang baik dengan kerusakan minimum.
  - j. Melaksanakan prosedur harian dan mingguan, termasuk pemeriksaan suhu, pemberian label atau penanggalan dan penyimpanan makanan.
  - k. Periksa produk yang masuk, memastikan bahwa semua barang makanan sesuai dengan lembar pesanan, menerima catatan dan spesifikasi pembelian.
  - l. Latih sesama rekan dapur sesuai dengan rencana pelatihan bulanan seperti laporan IQ, laporan kebersihan, dan area lain yang disorot untuk perbaikan atau pengembangan yang akan menguntungkan departemen.
  - m. Memiliki pemahaman lengkap tentang buku pegangan karyawan *resort* dan mematuhi peraturan yang terkandung di dalamnya.
  - n. Berinteraksi dengan rekan kerja dari departemen lain dalam bidang tanggung jawab dan mengembangkan hubungan kerja yang *solid* dengan mereka.
  - o. Memiliki pemahaman yang lengkap dan mematuhi pedoman *resort*.
  - p. Pastikan bahwa karyawan menyediakan layanan yang ramah, sopan, dan efisien setiap saat.

- q. Menghasilkan semua makanan yang dibutuhkan sesuai standar dan tepat waktu di dalam bagian yang ditugaskan padanya.
- r. Pastikan untuk menjaga keharmonisan dan melindungi lingkungan juga lingkungan budaya.
- s. Selalu berusaha untuk melakukan tugas dan tanggung jawab tambahan yang diberikan.
- t. Menanggapi perubahan dalam fungsi departemen sebagaimana ditentukan oleh industri, perusahaan atau *resort*.
- u. Selesaikan tugas lain yang diberikan oleh manajemen.
- v. Tiba tepat waktu dengan seragam lengkap sesuai dengan pedoman perawatan perusahaan.

### 3.4. Fasilitas Rocka Dan Crudo Restaurant

Rocka dan Crudo *restaurant* merupakan *restaurant* terbaik Six Senses Uluwatu dengan pembagian shift kerja Rocka beroperasi pada pagi sampai siang hari, sedangkan Crudo beroperasi pada sore sampai malam hari. *Restaurant* ini memiliki fasilitas sesuai dengan standar kategorinya. Adapun fasilitas kedua *restaurant* yang ada di hotel Six Senses Uluwatu adalah sebagai berikut:

#### 1. 50 meja makan

Rocka dan Crudo *restaurant* memiliki 50 meja makan dengan kategori 35 didalam ruangan dan 15 diluar ruangan. Dari 50 meja makan tersebut 2 meja makan merupakan jenis *private* dan 1 meja makan hanya untuk tamu VIP.

#### 2. Rocka Edge

Rocka *restaurant* mempunyai tempat klasik yang khusus untuk menghadirkan makanan beserta *wine* bernuansa seperti, berada didalam gudang *wine* bernama *Rocka Edge*. Restoran tersebutlah yang digunakan untuk kegiatan penjamuan makan siang tertutup untuk kalangan menengah keatas

#### 3. Crudo Cooking Studio

Crudo *cooking studio* merupakan tempat tamu yang ingin belajar memasak, baik masakan lokal maupun internasional diajarkan langsung oleh chef yang berpengalaman. Beberapa hal yang dipelajari didalam *cooking studio* seperti, pengenalan alat memasak lalu bahan makanan yang digunakan, menyiapkan bahan makanan, mengolah bahan mentah, memasak makanan yang sudah diolah tadi dan terakhir melakukan *plating*.

### 3.5. Menu Rocka dan Crudo Restaurant

Menu adalah sebuah daftar kategori dari makanan atau minuman yang dilengkapi dengan harga masing-masing yang telah disediakan dan ditampilkan untuk menarik konsumen serta memberi nilai terhadap sejumlah uang terhadap makanan yang ditawarkan. Rocka dan Crudo *restaurant* memiliki menu terbagi atas beberapa yaitu *Breakfast* dan *Lunch* dikerjakan oleh Rocka *restaurant* yang bertugas menghadirkan makan pagi sampai siang untuk tamu dan sedangkan *Dinner* dikerjakan oleh Crudo *restaurant* bertugas menghadirkan makan malam untuk tamu. Disetiap menu *restaurant* menyediakan makanan khas *Asian* dan *Western*. Pada Tabel dibawah dapat dilihat daftar menu dari Rocka dan Crudo *restaurant* sebagai berikut:

**Tabel 6. Rocka Restaurant Menu**

No	Nama Menu	Harga
1.	Sate Ayam, Sapi dan <i>Seafood</i>	Rp.130,000
2.	Ayam Kecap Manis	Rp.175,000
3.	Kuah Sup	Rp.95,000
4.	Lawar atau Salad	Rp.130,000
5.	Nasi Goreng Kampung	Rp.130,000
6.	Ayam Suwir Sambal Matah	Rp.130,000
7.	Ikan Gohu	Rp.175,000
8.	Be Genjol	Rp.155,000
9.	Ayam Goreng	Rp.135,000
10	Ra won Kambing	Rp.135,000
11	Udang Pelalah	Rp.195,000
12	Iga Babi Metunu	Rp.195,000



13	Sup Buntut Jakarta	Rp.195,000
14	Rendang	Rp.195,000
15	Bebek Betutu	Rp.210,000
16	Short Ribs	Rp.260,000
17	Seared Tuna Steak	Rp.220,000
18	Manhattan Steak	Rp.950,000

Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2019

Berdasarkan Tabel 6 diatas dapat dilihat sebagian besar menu Rocka *restaurant* yang dihidangkan berbahan dasar daging merah (ayam, sapi, babi) dan daging putih (udang, ikan, lobster) dengan variasi harga yang berbeda untuk setiap menunya. Beberapa menu andalan Rocka *restaurant* seperti Sate Ayam, Sapi dan *Seafood*, Nasi goreng kampung, *Seared Tuna Steak*, *Manhattan steak* dan yang terakhir Bebek betutu. Adapun kategori menu makanan yang dihidangkan oleh Crudo *restaurant* sebagai berikut:

**Tabel 7. Crudo Restaurant Menu**

No.	Nama Menu	Harga
1.	<i>Barbeque</i>	Rp.1.000,000
2.	<i>Baramunddi Steak</i>	Rp.250,000
3	<i>Manhattan Steak</i>	Rp.950,000
4	<i>Searead Tuna Steak</i>	Rp.220,000
5	<i>Pizza Seafood</i>	Rp.120,000
6	<i>Gyu Sashi</i>	Rp.260,000
7	<i>Mixto</i>	Rp.220,000
8	<i>Tacos Mix</i>	Rp.210,000
9	<i>Sushi Roll</i>	Rp.190,000
10	<i>Crudo Udon</i>	Rp.160,000
11	<i>Crudo Ramen</i>	Rp.150,000
12	<i>Catch Of The Day</i>	Rp.210,000
13	<i>Chicken Miso And Probiotics</i>	Rp.220,000
14	<i>Prawns, Preserved Lime And Garlic</i>	Rp.230,000
15	<i>Edamame Dumpling</i>	Rp.210,000

Sumber: Dokumentasi Penelitian, 2019

Berdasarkan Tabel 7 diatas dapat dilihat sebagian besar menu Crudo *restaurant* yang dihidangkan berbahan dasar daging merah (ayam, sapi, babi) dan daging putih (udang, ikan, lobster) dengan variasi harga yang berbeda untuk setiap menunya. Beberapa menu andalan Crudo *restaurant* seperti *Barbeque*, *Baramunddi steak*, *Pizza seafood*, *Tacos mix*, *Sushi roll*, *Seared tuna steak*, *Manhattan steak* dan yang terakhir Crudo ramen atau udon.

### 3.6. Uji Instrumen Penelitian

#### 1. Uji Validitas

Uji validitas digunakan untuk mengetahui kelayakan butir-butir dalam suatu daftar pertanyaan dalam mendefinisikan suatu variabel (Sujarweni, 2015). Uji validitas sebaiknya dilakukan pada setiap butir pertanyaan diujikan validitasnya. Hasil  $r_{hitung}$  dibandingkan dengan  $r_{tabel}$  dimana  $df = n - 2$  dengan  $\alpha = 5\%$ . Jika  $r$  menunjukkan bahwa seluruh koefisien korelasi dari 20 indikator pertanyaan dengan 30 responden memiliki nilai lebih besar dari  $r_{tabel} = 0,361$  maka disimpulkan seluruh indikator dalam penelitian ini dinyatakan valid. Hasil uji validitas lebih rinci terdapat pada Tabel 8 berikut:

**Tabel 8. Hasil Uji Validitas Variabel Kinerja *Butcher***

No.	Indikator	r Hitung	r Tabel	Keterangan
1	X.1	0,883	0,361	Valid
2	X.2	0,802	0,361	Valid
3	X.3	0,843	0,361	Valid
4	X.4	0,913	0,361	Valid
5	X.5	0,724	0,361	Valid
6	X.6	0,643	0,361	Valid
7	X.7	0,732	0,361	Valid
8	X.8	0,913	0,361	Valid
9	X.9	0,804	0,361	Valid
10	X.10	0,913	0,361	Valid
11	X.11	0,848	0,361	Valid
12	X.12	0,538	0,361	Valid
13	X.13	0,883	0,361	Valid
14	X.14	0,625	0,361	Valid
15	X.15	0,393	0,361	Valid
16	X.16	0,817	0,361	Valid
17	X.17	0,913	0,361	Valid
18	X.18	0,408	0,361	Valid
19	X.19	0,375	0,361	Valid
20	X.20	0,913	0,361	Valid

Sumber: Diolah dari hasil penelitian (2019)

2. Uji Reliabilitas

Pengujian reliabilitas atau keandalan instrumen menunjukkan sejauh mana suatu pengukuran kembali terhadap gejala yang sama. Instrumen yang *reliabel* adalah *instrument* yang digunakan beberapa kali untuk mengukur objek yang sama akan menghasilkan data atau jawaban yang konsisten. Instrumen dikatakan handal apabila memiliki nilai *Cronbach's alpha* lebih dari 0,60. Adapun hasil uji reliabilitas variabel sebagai berikut:

**Tabel 8. Hasil Uji Reliabilitas Variabel Kinerja *Butcher***

Variabel	<i>Cronbach's Alpha</i>	Keterangan
X	0,951	Reliabel

Sumber: Diolah dari hasil penelitian (2019)

Hasil uji Reliabilitas diatas pada Tabel 8 menunjukkan seluruh *instrument* penelitian dikatakan *reliabel* dimana keseluruhan *instrument* layak digunakan untuk mengumpulkan data. Nilai keseluruhan *Cronbach's Alpha* = 0,60 menunjukkan bahwa pengukuran tersebut dapat memberikan hasil yang konsisten apabila dilakukan pengukuran kembali terhadap subjek yang sama pada waktu yang berbeda.

**3.7. Persepsi Karyawan *Food & Beverage Culinary* Terhadap Kinerja *Butcher***

Berdasarkan Kuesioner penelitian yang disebar pada periode 9 Oktober 2019 sampai 16 Oktober 2019, kepada karyawan *food & beverage culinary* di hotel Six Senses Uluwatu yang bekerja pada *Rocka* dan *Crudo restaurant*. Adapun jumlah responden adalah 30 orang yaitu seluruh karyawan *food & beverage culinary department* kecuali *Butcher*, Hasil dari keseluruhan kuesioner dapat dilihat Pada Tabel 9 berikut:

**Tabel 9. Rekapitulasi Persepsi Karyawan *F&B Culinary* Terhadap Kinerja *Butcher***

Nama Indikator	SS	S	CS	TS	STS	Rata-rata	Kategori	
<b>Teknologi</b>								
<i>Butcher</i> sudah menggunakan peralatan atau teknologi untuk mempermudah pekerjaan seperti <i>Meat mincer</i> dan <i> slicer</i> untuk mengolah daging.	20	10	0	0	0	4,66	Sangat Setuju	
<b>Total</b>						140	4,66	Sangat Setuju
<b>Pengetahuan pekerjaan</b>								





*Butcher* memiliki pengetahuan mengolah bahan makanan dengan baik sesuai dengan standar yang berlaku.

10	20	0	0	0	4,33	Sangat Setuju
----	----	---	---	---	------	---------------

<b>Total</b>		130			4,33	Sangat Setuju
--------------	--	-----	--	--	------	---------------

#### Hubungan kerjasama

*Butcher* membangun komunikasi yang baik dengan sesama *department*, untuk mempercepat proses dalam bekerja.

15	10	5	0	0	4,33	Sangat Setuju
----	----	---	---	---	------	---------------

*Butcher* sudah membangun komunikasi yang baik dengan bagian *receiving* dan *finance*, sehingga dapat mempercepat proses pengadaan barang dan tidak terjadi kesalahan order bahan makanan.

10	20	0	0	0	4,33	Sangat Setuju
----	----	---	---	---	------	---------------

<b>Total</b>		260			4,30	Sangat Setuju
--------------	--	-----	--	--	------	---------------

#### Kehadiran dan Ketepatan

*Butcher* menyelesaikan pekerjaan tepat pada waktunya sesuai dengan permintaan pengambilan bahan makanan.

12	15	3	0	0	4,30	Sangat Setuju
----	----	---	---	---	------	---------------

*Butcher* tiba tepat waktu sesuai dengan jam kerja Six Senses Uluwatu yaitu pukul 09:00.

6	22	2	0	0	4,13	Setuju
---	----	---	---	---	------	--------

<b>Total</b>		256			4,26	Sangat Setuju
--------------	--	-----	--	--	------	---------------

#### Kemampuan dan Kecakapan Kerja

*Butcher* memotong bahan makanan sesuai dengan standar ketentuan, seperti memotong daging berlawanan serata agar mendapatkan tekstur yang empuk.

7	21	2	0	0	4,16	Setuju
---	----	---	---	---	------	--------

*Butcher* menegakan penanganan beresiko tinggi seperti selalu waspada terhadap kontaminasi silang atau bakteri yang merusak bahan makanan.

10	17	3	0	0	4,23	Sangat Setuju
----	----	---	---	---	------	---------------

<b>Total</b>		252			4,20	Setuju
--------------	--	-----	--	--	------	--------

#### Kepatuhan kerja

*Butcher* mematuhi pedoman prosedur hotel, yaitu berusaha untuk melakukan tugas dan tanggung jawab tambahan yang diberikan oleh atasan.

10	15	5	0	0	4,16	Setuju
----	----	---	---	---	------	--------

<b>Total</b>		125			4,16	Setuju
--------------	--	-----	--	--	------	--------

#### Kepemimpinan

*Butcher* mendelegasikan tugas dengan baik kepada bawahannya.

8	20	2	0	0	4,20	Setuju
---	----	---	---	---	------	--------

*Butcher* dapat menggantikan peran posisi *section kitchen* yang berhalangan hadir, agar pekerjaan

6	22	2	0	0	4,13	Setuju
---	----	---	---	---	------	--------

operasional dibagian lain tidak terganggu.

<b>Total</b>						250	4,16	Setuju
<b>Prakarsa atau inisiatif</b>								
<i>Butcher</i> selalu memberi tahu Anda tentang produk bahan makanan yang terbatas atau habis pada bagiannya	10	15	5	0	0		4,16	Setuju
<i>Butcher</i> selalu bertanya mengenai permasalahan bahan makanan yang dihadapi kepada Anda, untuk mencari solusinya	6	22	2	0	0		4,13	Setuju
<b>Total</b>						249	4,15	Setuju
<b>Kualitas pekerjaan</b>								
<i>Butcher</i> mengolah produk bahan makanan berkualitas dan dapat dipertanggung jawabkan	6	22	2	0	0		4,13	Setuju
<b>Total</b>						124	4,13	Setuju
<b>Keamanan</b>								
<i>Butcher</i> sudah melaksanakan prosedur keamanan dan keselamatan kerja dengan baik, sehingga tidak terjadi kecelakaan pada saat bekerja	6	22	2	0	0		4,13	Setuju
<b>Total</b>						124	4,13	Setuju
<b>Tanggung jawab</b>								
<i>Butcher</i> selalu memeriksa semua bahan makanan pada <i>section</i> penerimaan barang untuk memastikan bahan makanan yang diterima berkualitas.	5	23	2	0	0		4,10	Setuju
<i>Butcher</i> sudah melakukan tanggung jawabnya membersihkan ruangan pemotongan bahan makanan dengan tepat sesuai dengan standar HACCP ( <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> ).	1	6	18	2	3		3,00	Cukup setuju
<i>Butcher</i> membuat <i>Becon, Sausage</i> dan <i>Patty</i> sesuai dengan resep standar perbandingan komposisi antara daging 80% dan lemak 20% sesuai dengan standar <i>Chef</i> .	7	21	2	0	0		4,16	Setuju
<i>Butcher</i> sudah membersihkan mesin dan peralatan operasional yang telah selesai dipakai seperti peralatan <i>Knife, cutting board, meat mincer</i> dan <i>slicer</i> dengan baik.	2	6	17	2	3		3,06	Cukup setuju
<b>Total</b>						430	3,58	Setuju
<b>Kuantitas kerja</b>								

<i>Butcher</i> segera mengolah produk bahan makanan pada saat datang dengan penanganan yang tepat seperti langsung membersihkan kotoran pada semua jenis <i>seafood</i> karena kalau dibiarkan akan membuat bahan makanan menjadi kurang baik.	0	5	21	4	0	3,03	Cukup Setuju
<b>Total</b>			91			3,03	Cukup Setuju
<b>Rata-rata total</b>			<b>2,431</b>			<b>4,09</b>	<b>Setuju</b>

Sumber: Data Diolah Dari Hasil Kuesioner (2019)

Berdasarkan Tabel 9 di atas, dapat disimpulkan bahwa persepsi karyawan *food & beverage culinary* terhadap kinerja *Butcher* secara keseluruhan mengenai *Butcher* dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya di hotel Six Senses Uluwatu, dapat dikategorikan pada kriteria Baik dengan jumlah nilai rata-rata sebesar 4,09. Berarti *Butcher* sudah melaksanakan pekerjaan yang diberikan dengan Baik.

Adapun nilai rata-rata tertinggi dari pernyataan responden yang ditunjukkan pada sub indikator Teknologi dengan nilai rata-rata sebesar 4,66 termasuk kategori sangat baik, karena 20 orang menyatakan sangat setuju. *Butcher* mampu memanfaatkan peralatan atau teknologi untuk mempermudah pekerjaannya dengan sangat baik, dan menghasilkan kualitas makanan yang baik dengan alat yang dipakai seperti menggunakan *meat mincer*, *meat slice* dan *machine vacuum* untuk menjaga makanan.

Selanjutnya nilai rata-rata terendah dari pernyataan responden yang ditunjukkan pada sub indikator Kuantitas kerja dengan nilai rata-rata sebesar 3,03 dengan kategori cukup baik. Berdasarkan hasil kuesioner di atas 21 orang menyatakan cukup baik, karena *Section butcher* belum dapat menghasilkan bahan makanan yang baik dengan jumlah banyak dan membiarkan bahan makanan tanpa diolah, permasalahan ini terjadi karena terkendala dengan sumber daya manusia yang tidak memadai dan juga kesulitan dalam mencari karyawan *Butcher* yang sudah terlatih dan berkualitas, sehingga pihak dari *butcher* hanya menggunakan karyawan *training* dan *daily worker* untuk membantu pekerjaannya oleh karena itu masih sering terjadi kesalahan pada saat pengolahan jika tidak diawasi langsung oleh *staff butcher*.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan dari hasil kuesioner mengenai persepsi karyawan *food & beverage culinary* terhadap kinerja *Butcher*, di hotel Six Senses Uluwatu. Dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Persepsi karyawan *food & beverage culinary* terhadap kinerja *Butcher* secara keseluruhan dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya, di hotel Six Senses Uluwatu dapat dikategorikan pada kriteria Baik dengan jumlah nilai rata-rata sebesar 4,09.
2. Adapun nilai rata-rata tertinggi pernyataan pada sub indikator Teknologi dengan nilai rata-rata sebesar 4,66 termasuk dalam kategori sangat baik, *Butcher* mampu memanfaatkan peralatan atau teknologi untuk mempermudah pekerjaannya dengan sangat baik, dan menghasilkan bentuk potongan makanan yang baik dengan alat yang dipakai seperti menggunakan *meat mincer* dan *meat slicer*.
3. Nilai rata-rata terendah dari pernyataan pada sub indikator Kuantitas kerja dengan nilai rata-rata sebesar 3,03 dengan kategori cukup baik, karena *Section butcher* belum dapat menghasilkan makanan yang baik dengan jumlah banyak dan membiarkan bahan makanan tanpa diolah.
4. Adapun permasalahan yang dihadapi *section Butcher* karena kurangnya karyawan yang mengisi posisi *staff Butcher*. Pihak hotel menggunakan *daily worker* dan *training* untuk menyelesaikan pekerjaan, sehingga ketika tidak diawasi masih terjadi kesalahan dalam pengolahan bahan makanan.

#### Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Agus Murawan Putra, SST.Par. dan Ibu Ni Made Ariani, S.E., M.Par., selaku dosen pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing, memberikan saran dan masukan bagi penulis, dan juga seluruh Staff, Dosen dan pegawai Tata Usaha di lingkungan Fakultas Pariwisata Universitas Udayana yang mendukung kelancaran laporan Akhir ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada keluarga dan sahabat penulis yang selalu memberikan semangat dalam menyelesaikan penelitian ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

Pasolong, Harbani. 2010. *Teori Administrasi Publik*. Bandung: Alfabeta



- Sujarweni, V. Wiratna. 2014. *Metode Penelitian: Lengkap, Praktis, dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta
- Wibowo. 2014. *Manajemen Kinerja*. Edisi Keempat. Jakarta: Rajawali Pers.