

**PENERAPAN PROGRAM PELATIHAN KEPADA
KARYAWAN BAGIAN DAPUR DALAM MENJAGA DAN
MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN
DI KISIK RESTORAN AYANA RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Gusti Ayu Agung Suryaningsih
NIM 2115713089**

**PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

**PENERAPAN PROGRAM PELATIHAN KEPADA
KARYAWAN BAGIAN DAPUR DALAM MENJAGA DAN
MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN
DI KISIK RESTORAN AYANA RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Gusti Ayu Agung Suryaningsih
NIM 2115713089**

**PROGRAM STUDI D3 ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Gusti Ayu Agung Suryaningsih
NIM : 2115713089
Prodi/Jurusan : D3 Administrasi Bisnis / Administrasi Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa naskah Tugas Akhir saya dengan judul:
"Penerapan Program Pelatihan Kepada Karyawan Di Bagian Dapur Dalam Menjaga Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Pada Kisik Restoran Ayana Resort Bali"

Adalah memang benar asli karya saya. Dengan ini saya juga menyatakan bahwa dalam naskah Tugas Akhir ini tidak terdapat karya orang lain yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar di suatu perguruan tinggi, dana tau sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah Tugas Akhir ini dan disebutkan pada daftar pustaka.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan menerima sanksi akademis dalam bentuk apapun.

Badung, 12 Juli 2024

Yang menyatakan,



Gusti Ayu Agung Suryaningsih
NIM. 2115713089

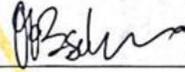
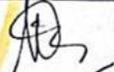
LEMBAR PENGESAHAN

PENERAPAN PROGRAM PELATIHAN KEPADA KARYAWAN DI BAGIAN DAPUR DALAM MENJAGA DAN MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN PADA KISIK RESTORAN AYANA RESORT BALI

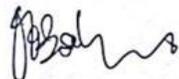
Projek Akhir ini diajukan guna memenuhi syarat untuk memperoleh ijazah Program Studi Administrasi Bisnis pada Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali

Gusti Ayu Agung Suryaningsih
NIM 2115713089

Badung, 14 Agustus 2024
Disetujui oleh,

Nama Dosen Penguji	Tanda Tangan
Ketua Dosen Penguji Drs. I Ketut Pasek, M.AB NIP 195909201989031001	
Dosen Penguji 1, Ida Bagus Sanjaya, SE., MM NIP 196307301989031002	
Dosen Penguji 2, Putu Adriani Prayustika, SE., MM NIP 198406082015042002	

Dosen Pembimbing 1



(Drs. I Ketut Pasek, M.AB)
NIP. 195909201989031001

Dosen Pembimbing 2



(Ngr. Putu Raka Novandra Asta, S.Kom., M.MT.)
NIP. 199511122023211010

Disahkan oleh,
Jurusan Administrasi Bisnis



(Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE, MBA, PH.D)
NIP. 196409291990032003

Diketahui oleh,
Program Studi Administrasi Bisnis
Ketua,



(I Made Widiartara, S.Psi., M.Si)
NIP. 197902182003121002

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat serta kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan judul “ **Penerapan Program Pelatihan Kepada Karyawan Bagian Dapur Dalam Menjaga dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Kisik Restoran AYANA Resort Bali**” tepat pada waktunya. Penulisan tugas akhir ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi tugas dan syarat kelulusan Sarjana Terapan Program Studi Administrasi Binsis Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali.

Dalam menyelesaikan tugas akhir ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikannya tugas akhir ini. Penulis menyadari keberhasilan terhadap penyusunan laporan ini tidak akan tercapai tanpa adanya bimbingan, arahan, serta dukungan yang telah diberikan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini, penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada:

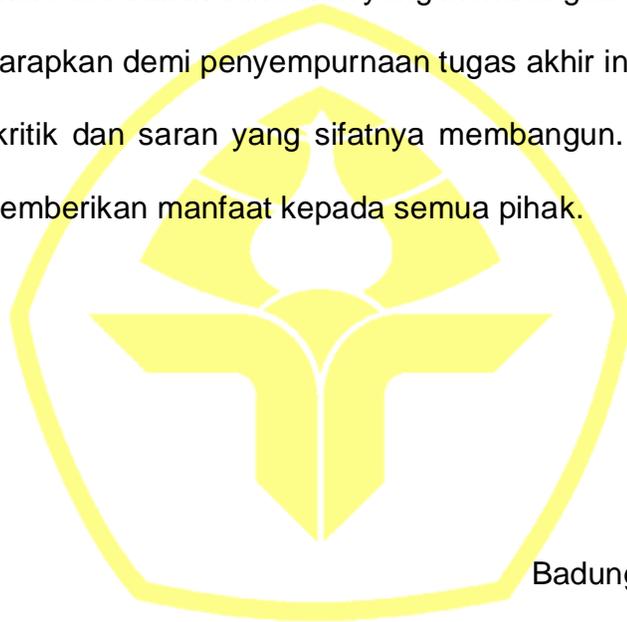
1. Bapak I Nyoman Abdi, SE., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali
2. Ibu Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE, MBA, Ph.D selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Bali yang memudahkan segala perijinan penelitian serta memberikan motivasi dan dukungan.

3. Bapak I Made Widiantera, S.Psi. M.Si selaku Ketua Program studi Administrasi Bisnis.
4. Bapak Drs. I Ketut Pasek, M.AB. selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak memberikan petunjuk, masukan dan nasehat yang sangat berguna kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini, terima kasih atas kesabaran dan waktunya.
5. Bapak Ngr. Putu Raka Novandra Asta, S.Kom.,M.MT.) selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberi arahan selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, terima kasih atas kesabaran dan waktunya.
6. Bapak dan Ibu Dosen Administrasi Bisnis yang telah mendidik dan memberi ilmu serta seluruh staf pegawai yang telah membantu kelancaran proses perkuliahan.
7. Seluruh karyawan Hotel AYANA Resort Bali yang telah banyak memberi ilmu, saran, dukungan, dan membantu dalam pengumpulan data sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Kepada keluarga yang selalu memberikan kasih sayang, nasihat, motivasi, semangat dan doa yang tiada hentinya sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas akhir ini, terimakasih banyak.
9. Ni Nyoman Arvinia Dewi, Ni Komang Diah Restu Tri P yang merupakan staff AYANA Resort Bali yang seperti kakak penulis, terimakasih banyak

atas semua doa, semangat dan dukungan yang telah diberikan serta selalu menjadi tempat penulis bercerita.

10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu penulis dan memberikan semangat demi keberhasilan dan kelancaran dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa tugas akhir ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan demi penyempurnaan tugas akhir ini. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat kepada semua pihak.



Badung, 20 Maret 2024

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

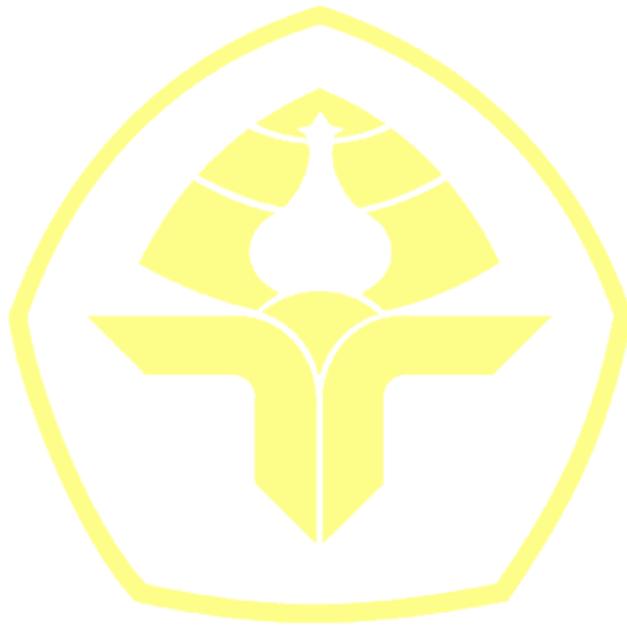
DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Pokok Masalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Metode Penelitian.....	8
1. Lokasi Penelitian	8
2. Objek Penelitian	8
3. Data Penelitian	9
4. Metode Analisis Data	11
5. Luaran Penelitian	13
BAB II LANDASAN TEORI	14
A. Manajemen Sumber Daya Manusia	14
1. Pengertian Manajemen Sumber Daya Manusia	14
2. Fungsi Manajemen Sumber Daya Manusia	15
3. Tujuan Manajemen Sumber Daya Manusia.....	17
B. Pelatihan	18
1. Pengertian Pelatihan.....	18
2. Tujuan Pelatihan	19
3. Jenis Pelatihan	20
4. Indikator - Indikator Pelatihan	22

C. Juru Masak	24
1. Pengertian Juru Masak	24
2. Profesionalisme Juru Masak.....	25
D. Dapur	27
1. Pengertian Dapur	27
2. Bagian - bagian dapur.....	27
3. Jabatan – jabatan dapur	29
E. Kualitas Makanan	30
1. Pengertian Kualitas Makanan.....	30
2. Dimensi Kualitas Makanan (<i>Food Quality</i>).....	30
F. Kerangka Pemikiran	32
BAB III GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	36
A. Sejarah Perusahaan.....	36
1. Visi	38
2. Misi.....	38
B. Bidang Usaha	38
1. Jenis – Jenis kamar yang ada di AYANA Resort Bali :	39
2. Jenis – Jenis Restoran di Ayana Resort Bali :	41
3. Fasilitas Konverensi yang ada di AYANA Resort Bali :	43
4. Tempat Pernikahan di AYANA Resort Bali yaitu :	44
5. Fasilitas penunjang yang ada di AYANA Resort Bali yaitu:	44
C. Struktur Organisasi.....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	51
A. Kebijakan Perusahaan	51
B. Analisis dan Interpretasi Data	53
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	58
A. Simpulan.....	58
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

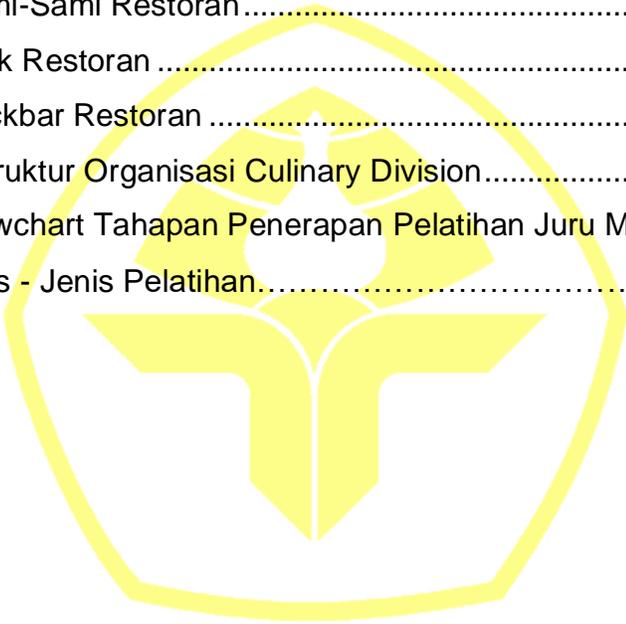
Tabel 1. 1 Data kunjungan wisatawan ke Kisik Restoran	3
Tabel 1.2 Komentar Tamu Mengenai Kualitas Makanan di Kisik Restoran.....	5



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran.....	34
Gambar 3. 1 Logo Ayana Resort Bali	37
Gambar 3. 2 Ocean View Suite.....	39
Gambar 3. 3 Resort View Suite.....	39
Gambar 3. 4 Ocean View Room	40
Gambar 3. 5 Resort View Room	40
Gambar 3. 6 Padi Restoran	41
Gambar 3. 7 Sami-Sami Restoran.....	41
Gambar 3. 8 Kisik Restoran	42
Gambar 3. 9 Rockbar Restoran	42
Gambar 3. 10 Struktur Organisasi Culinary Division.....	46
Gambar 4. 1 Flowchart Tahapan Penerapan Pelatihan Juru Masak.....	54
Gambar 4.2 Jenis - Jenis Pelatihan.....	56



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Form Departmental Training Report
- Lampiran 2 Daftar Pertanyaan Wawancara
- Lampiran 3 Dokumentasi Pada Saat Melakukan Wawancara
- Lampiran 4 Desain Luaran
- Lampiran 5 Formulir Proses Bimbingan
- Lampiran 6 Surat Keterangan Penyelesaian Projek Akhir
- Lampiran 7 Surat Keterangan Perubahan Judul Projek Akhir
- Lampiran 8 Lembar Perbaikan Ujian Projek Akhir



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata sangat erat kaitannya dengan dunia perhotelan karena bergerak dalam bidang pelayanan jasa beserta akomodasinya untuk mendukung lancarnya pariwisata di Indonesia. Menurut Sulastiyono (2019) pariwisata mempunyai arti rangkaian kegiatan yang berhubungan dengan perjalanan untuk rekreasi. Salah satu daerah tujuan pariwisata di Indonesia adalah Pulau Bali yang menjadi destinasi dunia yang banyak dikunjungi. Pariwisata di Bali sangat berkaitan dengan akomodasi seperti hotel, restoran dan *café*.

Salah satu wilayah yang mengakomodasikan hotel, restoran dan *café* adalah Jimbaran. Nama Jimbaran identik dengan nelayan serta petani yang menjadi mata pencaharian di wilayah tersebut. Wilayah tersebut memiliki pantai yang banyak menjual hasil laut (*seafood*) yang pertama di Bali, tepatnya di wilayah selatan serta memiliki beberapa

hotel bintang lima, yang kini menjadi kawasan yang strategis sebagai penunjang sarana dan prasarana akomodasi di Bali (Narayana, dkk, 2019).

Salah satu hotel bintang lima yang terletak di Jimbaran adalah AYANA Resort Bali. AYANA Resort Bali mendapatkan penghargaan sebagai resor tujuan kelas dunia yang terletak dilahan puncak tebing seluas 90 hektar yang terletak diatas teluk Jimbaran. Dengan akses ke semua tempat makan dan rekreasi di AYANA dan RIMBA serta antar-jemput resort gratis, para tamu dapat menikmati fasilitas yang ada (Ayana, 2024). AYANA Resort Bali menyediakan beberapa fasilitas restoran salah satunya yaitu Kisik Restoran yang data kunjungannya mengalami peningkatan dari tahun 2022 – 2023. Berikut data kunjungan pada Kisik Restoran tahun 2022 – 2023 dapat dilihat pada tabel 1.1 sebagai berikut:



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Tabel 1. 1 Data kunjungan tamu ke Kisik Restoran

No	Bulan	Data Kunjungan	
		2022	2023
1	Januari	170 Orang	203 Orang
2	Februari	150 Orang	190 Orang
3	Maret	200 Orang	235 Orang
4	April	192 Orang	378 Orang
5	Mei	210 Orang	412 Orang
6	Juni	173 Orang	367 Orang
7	Juli	189 Orang	347 Orang
8	Agustus	198 Orang	409 Orang
9	September	149 Orang	239 Orang
10	Oktober	182 Orang	387 Orang
11	November	200 Orang	329 Orang
12	Desember	290 Orang	502 Orang

Sumber: *F&B Product AYANA Resort Bali* (data diolah 2023)

Berdasarkan tabel 1.1 data kunjungan pada Kisik Restoran dari tahun 2022 – 2023 mengalami peningkatan.

Kisik Restoran adalah tempat makan dengan tampilan gaya pasar bali dalam keranjang makanan laut tradisional, para tamu diundang untuk memilih makanan laut segar yang bersumber secara lokal dan impor dan bisa menyaksikan secara langsung dalam proses pemanggangan. Untuk acara khusus dapat juga menikmati pengalaman bersantap diatas air paling romantis sambil menikmati matahari terbenam. Dalam operasionalnya dari segi keterampilan seorang juru masak harus terampil dalam hal membuat dan menyajikan makanan, sedangkan dilihat dari segi pengetahuan seorang juru masak memiliki tanggung jawab untuk mengetahui menu makanan dan bisa membuat makanan tersebut untuk

disajikan kepada tamu. Tamu yang berkunjung ke Kisik Restoran adalah tamu asing. *Taste* makanan yang sering tidak konsisten sehingga menimbulkan keluhan tamu yang pernah datang (*repeater guest*) tentang makanan yang dipesannya. Selain itu makanan yang disajikan tidak sesuai dengan *plating guide* juga sering menimbulkan keluhan tamu. Sehingga diperlukan pelatihan, pelatihan merupakan usaha yang yang dilakukan untuk menjaga dan meningkatkan kualitas makanan yang dibuat oleh juru masak yang bekerja di Kisik Restoran. Berikut beberapa komentar tamu mengenai kualitas makanan di Kisik Restoran dapat dilihat pada tabel 1.2 sebagai berikut:



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Tabel 1. 2 Komentar tamu mengenai kualitas makanan di Kisik Restoran

No	Tanggal	Deskripsi
1	12 Januari 2022	Tamu datang untuk makan malam di kisik pada jam 6 sore, memesan chicken breast grill dan makanan lainnya. Ketika tamu mencicipi makanan dan memeriksa kualitas makanan, tamu berkomentar bahwa makanan terlalu matang.
2	6 Februari 2022	Tamu datang ke kisik, mereka memesan beberapa item, setelah makanan dihidangkan tamu berkomentar bahwa 3 pcs live oyster yang mereka pesan ukuran dagingnya sangat kecil dan berbau amis.
3	10 April 2022	Tamu memesan satu chicken satay dan satu sword fish steak, setelah pelayan mengantarkan makanan beberapa menit kemudian tamu mengeluh bahwa rasa dari sword fish steak kurang enak dan sedikit bau.
4	7 Agustus 2022	Tamu datang ke kisik dijam 17.35 untuk makan malam dan duduk di meja 44, memesan beberapa makana dan minuman salah satunya adalah grill snapper mereka berkomentar bahwa grill snappernya asin dan kurang fresh
5	13 Desember 2022	Tamu datang ke kisik untuk makan malam, memesan lobster dan berkomentar bahwa lobsternya tidak fresh dan warnanya sedikit hitam.
6	20 Maret 2023	Tamu datang ke kisik untuk dinner, mereka memesan scallop with saute wine mereka mengatakan bahwa rasanya terlalu strong dan makanannya dingin.

Sumber: *F&B Product* AYANA Resort Bali (data diolah 2023)

Berdasarkan tabel 1.2 diatas menunjukan bahwa masih terdapat beberapa keluhan tamu pada indikator *food quality* yang meliputi: ukuran, rasa, porsi, tingkat kematangan, aroma dan warna yang akan berpengaruh terhadap kepuasan tamu. Dengan demikian masih perlu diadakan

pelatihan. Program pelatihan diberikan agar mampu meningkatkan kinerja karyawan yang meliputi *skill, knowledge, attitude, grooming, dan ability*. Pelaksanaan pelatihan tentu saja harus sesuai dengan kebutuhan juru masak. Dalam pelaksanaannya, proram pelatihan yang diberikan oleh karyawan bagian dapur di Kisik Restoran masih ditemukan adanya kendala. Adapun kendala yang dimaksud adalah mengenai jadwal pelatihan dimana saat pelatihan berlangsung di operasional atau restoran sangat sibuk karna banyaknya reservasi dan tamu yang datang (wawancara dengan Sous Chef, 2024).

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka penelitian ini akan diangkat dengan judul **“Penerapan Program Pelatihan Kepada Karyawan di Bagian Dapur Dalam Menjaga dan Meningkatkan Kualitas Makanan pada Kisik Restoran AYANA Resort Bali”**.

B. Pokok Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka yang menjadi pokok permasalahannya adalah:

1. Bagaimana penerapan program pelatihan kepada karyawan di bagian dapur dalam menjaga dan meningkatkan kualitas makanan pada Kisik Restoran AYANA Resort Bali?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan program pelatihan kepada kamryawab di bagian dapur dalam menjaga dan meningkatkan kualitas makanan pada Kisik Restoran AYANA Resort Bali.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang hendak dicapai, maka penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat. Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Sebagai pijakan dan referensi pada penelitian-penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan pelatihan juru masak serta menjadi bahan kajian lebih lanjut.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis penelitian ini dapat bermanfaat sebagai berikut:

a. Bagi Mahasiswa

Untuk menambah wawasan dan juga dapat membandingkan teori yang diperoleh di kampus dengan kenyataan di lapangan dalam memasuki dunia kerja.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi sumber referensi atau masukan bagi Politeknik Negeri Bali, baik dosen maupun mahasiswa yang akan melakukan penelitian sejenis.

c. Bagi Hotel AYANA Resort Bali

Diharapkan hasil penelitian yang dilakukan dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan acuan terhadap hal-hal yang dirasa masih kurang dalam perusahaan.

E. Metode Penelitian

Metode yang dipergunakan dalam pengumpulan data sehubungan dengan penulisan ini adalah sebagai berikut:

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukuan di AYANA Resort Bali yang berlokasi di jalan Karang Mas Sejahtera, Kuta Selatan, Jimbaran, Bali.

Telepon : 0361-702222

Website : www.ayana.com

2. Objek Penelitian

Dalam penelitian ini yang dijadikan objek penelitian adalah penerapan program pelatihan juru masak pada Kisik Restoran AYANA Resort Bali.

3. Data Penelitian

a. Jenis Data

Jenis data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif. Moleong (2017) menyatakan bahwa data kualitatif adalah data yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian. Data Kualitatif biasanya berbentuk kata atau gambar. Yang termasuk data kualitatif dalam penelitian ini adalah gambaran umum perusahaan, meliputi; sejarah berdirinya Ayana Resort Bali, visi dan misi serta struktur organisasi.

b. Sumber Data

Data yang yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan dua jenis sumber data yaitu:

1) Data Primer

Pengertian dari data primer menurut Fuadah (2021) adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data primer dalam penelitian ini adalah data yang didapat dari hasil wawancara mengenai bagaimana pelaksanaan pelatihan yang telah dilaksanakan di Kisik Restoran AYANA Resort Bali.

2) Data Sekunder

Menurut Indrianto dan Supomo (2013) Data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh penelitian secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh oleh pihak lain).

Dalam penelitian ini yang menjadi data sekunder seperti materi pelatihan, dan jenis pelatihan bagi juru masak di Kisik Restoran.

c. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini dapat dijabarkan sebagai berikut:

1) Wawancara

Wawancara menurut Berger (2020) wawancara merupakan percakapan antara periset (seseorang yang ingin mendapatkan informasi) dan informan (seseorang yang dinilai mempunyai informasi penting terhadap suatu objek). Wawancara untuk penelitian ini dilakukan secara tidak struktur (bebas) dengan narasumber yaitu *Jr. Sous Chef* dan *Chef de Partai* Kisik Restoran.

2) Observasi

Menurut Nasution (2020) observasi adalah kondisi dimana dilakukannya pengamatan secara langsung oleh peneliti agar lebih mampu memahami konteks data dalam keseluruhan situasi sosial sehingga dapat diperoleh pandangan yang menyeluruh. Observasi ini dilakukan 4 kali selama 6 bulan sambil melaksanakan praktik kerja lapangan yang langsung mengamati kegiatan pelaksanaan pelatihan yang dilakukan di Kisik Restoran.

3) Dokumentasi

Menurut Sugiono (2018) dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian. Dokumentasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah memahami dan mencatat dokumen yang berhubungan dengan pelaksanaan pelatihan juru masak.

4) Studi Pustaka

Menurut George (2015) mengungkapkan bahwa “studi pustaka adalah pencarian sumber-sumber atau opini pakar tentang suatu hal yang berkaitan dengan tujuan penelitian”. Dalam penelitian ini, studi pustaka diperoleh dari jurnal, skripsi dan sumber-sumber lain yang berhubungan dengan pelaksanaan pelatihan.

4. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Menurut Sukmadinata (2011), penelitian deskriptif kualitatif ditunjukkan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan fenomena - fenomena yang ada, baik bersifat alamiah maupun rekayasa manusia, yang lebih memperhatikan mengenai karakteristik, kualitas, keterikatan antar kegiatan. Dalam penelitian ini menggambarkan kondisi

dengan apa adanya. Prosedur penelitian kualitatif didesain secara tidak ketat sehingga dalam pelaksanaan penelitian berpeluang mengalami perubahan dari apa yang telah direncanakan. Menurut Sugiono (2017) terdapat tiga tahap utama dalam penelitian kualitatif, yaitu:

1. Tahap deskripsi atau tahap orientasi

Tahap ini menggambarkan peneliti berada pada tahap mendeskripsikan apa yang dilihat, didengar dan dirasakan, sehingga segala yang diketahuinya serba sepintas.

2. Tahap reduksi

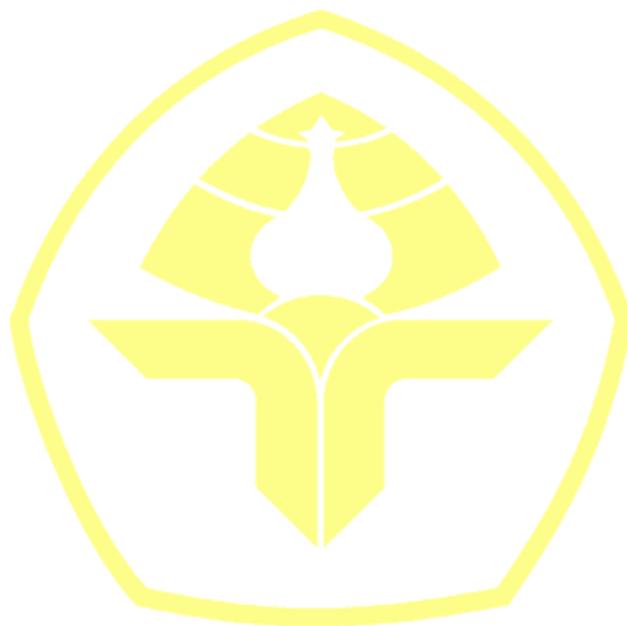
Pada tahap ini peneliti memfokuskan data pada masalah tertentu. Peneliti menyortir data yang menarik, yang penting dan yang baru dari data yang ditemukannya pada tahap pertama dan dikelompokkan menjadi kategori-kategori yang ditetapkan sebagai fokus penelitian.

3. Tahap Seleksi

Pada tahap ini peneliti menguraikan fokus penelitian yang telah ditetapkan menjadi lebih rinci, sehingga menemukan tema dengan cara mengkonstruksikan data yang diperoleh menjadi suatu bangunan pengetahuan, hipotesis, atau ilmu yang baru.

5. Luaran Penelitian

Luaran penelitian ini adalah mengenai prosedur atau langkah-langkah bagaimana melaksanakan pelatihan agar dapat dilaksanakan sesuai dengan prosedur yang sudah dihasilkan.



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Dari pembahasan yang telah diuraikan pada bab IV, mengenai penerapan program pelatihan juru masak, didapatkan sebuah hasil kajian kesimpulan bahwa keseluruhan pelaksanaan pelatihan juru masak termasuk pada kategori baik atau dapat dikatakan efektif ditinjau dari hal pelatihan yang sudah berjalan dan harus dipertahankan seperti media pelatihan, program pelatihan, materi pelatihan, dan instruktur pelatihan, berikutnya hal yang masih perlu untuk ditingkatkan pada pelatihan juru masak yang sudah berjalan yaitu dalam hal durasi pelaksanaan pelatihan, peserta pelatihan, dan lokasi pelatihan, hal terakhir dari pelaksanaan pelatihan yang sudah berjalan dengan sangat baik namun masih kurang, harus dilakukan perbaikan dan juga perkembangan adalah jadwal pelatihan.

B. Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan diatas, maka dapat diajukan beberapa saran sebagai bahan pertimbangan untuk memperbaiki pelaksanaan pelatihan yang masih belum berjalan dengan baik atau efektif. Untuk itu diperlukan sebuah saran untuk penelitian selanjutya ditinjau dari beberapa aspek yang dapat dijabarkan sebagai berikut:

- a. Sebelum menentukan jadwal pelatihan pada saat melakukan diskusi dengan *leader* sebaiknya melihat forecast occ dan reservasi di Kisik restoran dengan demikian dapat mengetahui tingkat hunian dan tingkat keramaian.
- b. Kemudian setelah mengetahui forecast occ dan reservasi dapat ditentukan jadwal yang efektif dan efesien agar tidak terjadi kendala pada saat melakukan pelatihan juru masak.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

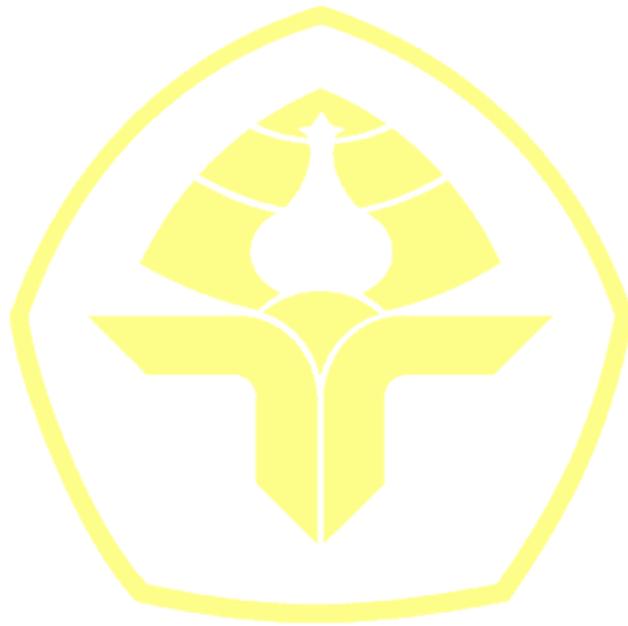
- Abhimana, N., t.thn. "Gambaran Umum Perusahaan Ayana Resort and Spa Bali & Rimba Jimbaran Bali By Ayana".
- Asmara, A. B., 2021. "Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Kualitas Makanan Terhadap Loyalitas Pelanggan di Rumah Makan Sagu Mojowarno". *Undergraduate Thesis*.
- Ayana, t.thn. "AYANA Resort and Spa, BALI yang merupakan pemenang penghargaan adalah resor tujuan kelas dunia yang terletak di lahan puncak tebing seluas 90 hektar yang terletak di atas Teluk Jimbaran, hanya 10 kilometer dari bandara Bali". <https://www.ayana.com/bali/about/> (Diakses 20 Mei 2024).
- Ayana, t.thn. *Ayana's Finest Restaurants and Bars*. (<https://www.ayana.com/bali/dining/> (Diakses 20 Mei 2024)).
- Brilio, 2020. "11 Pengertian Sumber Daya Manusia Menurut Para Ahli". (<https://www.brilio.net/amp/serius/11-pengertian-sumber-daya-manusia-menurut-para-ahli-200416b.html>) (Diakses 19 Mei 2024).
- Dramanwan, R., 2020. "Aktivitas Trainee di Kitchen Departmen harris Resort Barelang Batam". *Skripsi*.
- Fairus, 2020. "Analisis Pengendalian Internal Atas Sistem dan Prosedur Penggajian Dalam Usaha Mendukung Efisiensi Biaya Tenaga Kerja Pada PT Pancaran Samudera Transport, Jakarta". *Skripsi*.
- Femina, 2022. "Kisik Lounge and Seafood Restaurant, Terbaru di AYANA Resort and Spa". <https://www.femina.co.id/food-review/kisik-lounge-and-seafood-restaurant-terbaru-di-ayana-resort-and-spa> (Diakses 2024 Mei 2024).
- GreatNusa, 2023. "Pengertian Analisis Data Menurut Para Ahli dan Jenisnya". <https://greatnusa.com/artikel/pengertian- analisis-data-menurut-para-ahli-2/> (Diakses 05 Juni 2024).
- Handrayani, R. S., 2022. "Pengaruh Gaya Kepemimpinan, Motivasi, Dan Disiplin Kerja Terhadap Kinerja Pegawai Di Kantor Desa Baturaden Karawang". *Skripsi*.

- Jurnal.id, 2022. "7 Jenis Pelatihan dan Pengembangan SDM Bagi Perusahaan". <https://www.jurnal.id/id/blog/jenis-pelatihan-dan-pengembangan-sdm-bagi-perusahaan/> (Diakses 22 Mei 2024).
- Milah, A. A. R. S., 2022. "Pengaruh Pelatihan dan Pengembangan Karier Terhadap Semangat Kerja (Studi Pada Staff Perusahaan Daerah Air Minum Tirta Sukapura Tasikmalaya)". *Skripsi*.
- Permana, A., 2022. "Pengaruh Pelatihan dan Kemampuan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan (Suatu Penelitian Pada Pramuniaga Toserba UD PUTRA Ts Majalengka)". *Skripsi*.
- Prayogo, A. M., 2020. "Di Main Kitchen Section Four Season Hotel Jakarta". *Diploma Thesis*.
- Sahab, M. S., 2022. "Implementasi Penguatan Akuntabilitas Dalam Pembangunan Zona Integritas di Polres Metro Bekasi Kabupaten". *Skripsi*.
- Sari, D. W., 2018. "Perencanaan Komunikasi Bappeda Kota Pekanbaru Dalam Mensosialisasikan E-Planning". *Skripsi*.
- Silaban, T. K., 2020. "Profesionalisme Kinerja Chef Pada Department Food and Beverage Angkasa Garden Hotel Pekanbaru". *JOM FISIP*, 7(2), pp. 1-15.
- Suryana, A., 2007. "Tahap-Tahapan Penelitian Kualitatif". *Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Pendidikan Indonesia*, pp. 5-10.
- Susanti, N., 2018. "Analisis Pelatihan Kerja Pegawai Pada Dinas Pemadam Kebakaran Kota Pekanbaru (Kasus Pada Kantor Induk Cempaka)". *Skripsi*. JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
- Tambunan, B. H. & Simanjuntak, J. F., 2021. "Analisis Pelaksanaan Kas Kecil (Petty Cash) Pada PT Deli Jaya Samudera". *Journal Of Economics and Business*, 03(01), pp. 41-48.
- Tiara, A., 2022. "Analisis Pengaruh Pelatihan, Disiplin Kerja, dan Kepuasan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Bank Mandiri KCU Jakarta Cikini". *Skripsi*.

Wang, K., 2021. "Pengaruh Talent Management dan Employee Engagement terhadap Kinerja Karyawan Akademis.id". *Skripsi*.

Wikipedia, 2023. *Jimbaran, Kuta Selatan, Badung*. [https://id.wikipedia.org/wiki/Jimbaran, Kuta Selatan, Badung](https://id.wikipedia.org/wiki/Jimbaran,_Kuta_Selatan,_Badung) (Diakses 20 Mei 2024).

Wikisource, 2020. "*Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003*". [https://id.wikisource.org/wiki/UndangUndang Republik Indonesia a Nomor 13 Tahun 2003](https://id.wikisource.org/wiki/UndangUndang_Republik_Indonesia_a_Nomor_13_Tahun_2003) (Diakses 25 April 2024).



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI