

LINGKUNGAN KERJA PADA RESTORAN GANG NIKMAT

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan Program

Strata – 1

Program Studi Akomodasi dan Katering



Disusun oleh :

Yohanes Vito Perdana Sujudi

201721952

**PROGRAM STUDI AKOMODASI DAN KATERING
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2021**

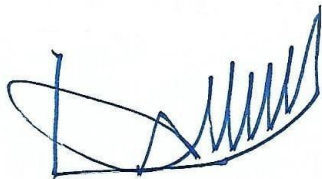
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI

LINGKUNGAN KERJA PADA RESTORAN GANG NIKMAT

NAMA : YOHANES VITO PERDANA SUJUDI
NIM : 201721952
PROGRAM STUDI : STUDI AKOMODASI DAN KATERING

Pembimbing I,



Pembimbing II,



Dr. Anang Sutono, MM.Par, CHE

NIP. 196509 119920 31001

Maksum Suparman, M.Pd.

NIP. 196809 21200 6051001

Bandung, Juli 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.

NIP.19710506 199803 1 001

SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Yohanes Vito Perdana Sujudi
Tempat/Tanggal Lahir : Yogyakarta, 30 September 1999
NIM : 201721952
Program Studi : Studi Akomodasi dan Katering
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

LINGKUNGAN KERJA PADA RESTORAN GANG NIKMAT

ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.

4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 07 Juli 2021

Yohanes Vito Perdana Sujudi
NIM 201721952

ABSTRACT

Gang Nikmat Restaurant is one of the restaurants located in the city of Bandung. This restaurant sells comfort food by carrying out a homey concept. In addition to focusing on customer satisfaction, the restaurant also focuses on the welfare of its employees. Therefore, this study discusses about work environment at the restaurant with the aim of knowing more detail about the work environment at the Gang Nikmat restaurant. Hoping that this research can give input and recommendation for Gang Nikmat restaurant. Dimension of the working environmental explained in the form of indicator of the physical work environment and non-physical work environment

The method used in this study is a qualitative descriptive to describe more details of the circumstances or facts about working environmental at Gang Nikmat Restaurant.

The results of this study were obtained that at the Gang Nikmat restaurant, indicator of the physical work environment and the non - physical work environment had been well maintained thanks to the active participation from the employees and the managerial. Although, there are some things that must be considered. But, overall Gang Nikmat restaurant already maintain and created a good work environment.

Keyword : Work Environment, Physical Work Environment , Non – Physical Work Environment, Restaurant

ABSTRAK

Restoran Gang Nikmat merupakan salah satu restoran yang berlokasi pada Kota Bandung. Restoran ini menjual *comfort food* dengan mengusung konsep *homey*. Selain berfokus pada kepuasan pelanggan, Restoran Gang Nikmat juga berfokus pada kesejahteraan karyawannya. Oleh karena itu, penelitian ini membahas mengenai lingkungan kerja pada restoran Gang Nikmat dengan tujuan untuk mengetahui lebih detail mengenai lingkungan kerja pada restoran Gang Nikmat. Dengan harapan bahwa penelitian ini dapat menjadi masukan bagi restoran Gang Nikmat. Dimensi lingkungan kerja yang diperhatikan berupa dimensi lingkungan kerja fisik dan lingkungan kerja non fisik dengan indikator – indikator pada tiap dimensi.

Metode yang digunakan pada penelitian ini merupakan kualitatif deskriptif untuk menggambarkan dan menjabarkan lebih detail keadaan atau fakta di lapangan mengenai lingkungan kerja pada Restoran Gang Nikmat

Hasil penelitian ini didapatkan bahwa pada restoran Gang Nikmat, dimensi lingkungan kerja fisik maupun lingkungan kerja non fisik telah terjaga dengan baik berkat adanya partisipasi yang aktif dari pihak karyawan dan pihak managerial. Meskipun terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan, namun secara keseluruhan Restoran Gang Nikmat telah menjaga dan menciptakan lingkungan kerja yang baik.

Kata Kunci : Lingkungan Kerja, Lingkungan Kerja Fisik , Lingkungan Kerja Non – Fisik, Restoran

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan terhadap kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas izin, rahmat, serta karunia – nya, penelitian yang berjudul “ Lingkungan Kerja pada Restoran Gang Nikmat” dapat diselesaikan.

Penelitian skripsi dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat Program Strata I, Studi Akomodasi dan Katering pada Jurusan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Dalam penyajian skripsi ini, peneliti menyadari masih belum mendekati kesempurnaan, oleh karena itu peneliti sangat mengharapkan koreksi dan saran yang sifatnya membangun sebagai bahan masukan yang bermanfaat demi perbaikan dan peningkatan diri dalam bidang ilmu pengetahuan.

Peneliti menyadari, berhasilnya penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang telah memberikan semangat dan doa kepada peneliti dalam menghadapi setiap tantangan, sehingga sepatutnya pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung,
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan
3. Ibu Siti Yulia Irani Nugraha, SE., MM.Par., CHM. selaku Ketua Program Studi Akomodasi dan Katering
4. Bapak Dr. Anang Sutono, MM.Par., CHE selaku Dosen Pembimbing Pertama yang selalu membimbing sekaligus membangun wawasan, penelitian, dan pola pikir yang baik serta detail lainnya
5. Bapak Maksum Suparman, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Kedua yang selalu membimbing dan membangun mental, penyusunan metodologi, dan analisis serta detail lainnya

6. Ibunda dan Ayahanda tercinta Bapak Hario dan Ibu Nicole atas doa dan dukungan yang tiada henti.
7. Kak Tody selaku pihak managerial bagian operasional pada Restoran Gang Nikmat yang telah bersedia direpotkan oleh peneliti selama penelitian
8. Seluruh pihak karyawan dan pihak managerial restoran Gang Nikmat yang telah membantu peneliti dalam mengumpulkan dan mengolah data
9. Taufiq Muhammad Fikki selaku owner dari restoran Gang Nikmat yang sudah memberikan kepercayaan pada peneliti untuk melakukan penelitian pada restoran Gang Nikmat
10. Erika, Dea, Irfan, Anggi, Winne, Cokro serta teman – teman lain baik di kampus maupun di luar kampus yang turut mendukung penyusunan skripsi ini
11. Seluruh karyawan pada Production House Epic.Original yang turut membantu memotivasi peneliti dalam penyusunan penelitian ini
12. Seluruh pihak yang terkait dalam membantu penyusunan skripsi ini

Akhir kata semoga skripsi ini dapat dimanfaatkan dan dapat memberikan sumbangsih pemikiran untuk perkembangan dan pengetahuan bagi peneliti maupun bagi pihak yang berkepentingan.

Bandung, 07 Juli 2021.

Peneliti

DAFTAR ISI

<u>LEMBAR PENGESAHAN</u>	i
<u>SURAT PERNYATAAN MAHASISWA</u>	2
<u>ABSTRACT</u>	3
<u>ABSTRAK</u>	4
<u>KATA PENGANTAR</u>	5
<u>DAFTAR ISI</u>	7
<u>DAFTAR TABEL</u>	9
<u>DAFTAR GAMBAR</u>	10
<u>DAFTAR LAMPIRAN</u>	11
<u>BAB I PENDAHULUAN</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>A. Latar Belakang</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>B. Rumusan Masalah dan Fokus Penelitian</u> ..	Error! Bookmark not defined.
<u>C. Tujuan Penelitian</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>D. Pembatasan Masalah</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>E. Manfaat Penelitian</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>A. Kajian Teori</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>1. Manajemen Sumber Daya Manusia</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2. Teori Lingkungan Kerja</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>3. Wisata Kuliner</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>4. Restoran</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>B. Penelitian Terdahulu</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>C. Kerangka Pemikiran</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>A. Desain Penelitian</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>B. Partisipan dan Tempat Penelitian</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>C. Pengumpulan Data</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>D. Analisis Data</u>	Error! Bookmark not defined.

E. Pengujian Keabsahan Data.....Error! Bookmark not defined.

F. Jadwal PenelitianError! Bookmark not defined.

BAB IV PEMBAHASANError! Bookmark not defined.

A. Profile Perusahaan.....Error! Bookmark not defined.

B. Pengumpulan dataError! Bookmark not defined.

C. Analisis Data.....Error! Bookmark not defined.

BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN SARANError! Bookmark not defined.

A. SimpulanError! Bookmark not defined.

B. ImplikasiError! Bookmark not defined.

C. SaranError! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA.....Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

TABEL 1 RAGAM MOTIVASI BERKUNJUNG KE DESTINASI PARIWISATA

KULINER.....Error! Bookmark not defined.

TABEL 2 TINGKAT TURNOVER KARYAWAN PADA TAHUN 2019- 2020

.....Error! Bookmark not defined.

TABEL 3 PENELITIAN TERDAHULU.....Error! Bookmark not defined.

TABEL 4 PEDOMAN PENGUMPULAN DATA Error! Bookmark not defined.

TABEL 5 JADWAL PENELITIAN.....Error! Bookmark not defined.

TABEL 6 JOBDESK MASING - MASING SECTIONError! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

[GAMBAR 1 KERANGKA PEMIKIRAN](#).....Error! Bookmark not defined.

[GAMBAR 2 KOMPONEN DALAM ANALISIS DATA](#)Error! Bookmark not defined.

[GAMBAR 3 PENERANGAN PADA AREA KITCHEN](#)Error! Bookmark not defined.

[GAMBAR 4 PENERANGAN AREA OUTDOOR PADA MALAM HARI](#)Error!

Bookmark not defined.

[GAMBAR 5 PENERANGAN PADA AREA CASHIER](#)Error! Bookmark not defined.

[GAMBAR 6 KONDISI TEMBOK YANG LUNTUR](#)Error! Bookmark not defined.

[GAMBAR 7 CHECKLIST KEBERSIHAN](#).....Error! Bookmark not defined.

[GAMBAR 8 EXHAUST PADA RESTORAN GANG NIKMAT](#)Error! Bookmark not defined.

[GAMBAR 9 SPEAKER PADA AREA OUTDOOR](#)Error! Bookmark not defined.

[GAMBAR 10 LOKER KARYAWAN](#)Error! Bookmark not defined.

[GAMBAR 11 STRUKTUR KERJA RESTORAN GANG NIKMAT](#)Error! Bookmark not defined.

[GAMBAR 12 SOP PADA LINGKUNGAN KERJA RESTORAN GANG NIKMAT](#)

.....Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

<u>LAMPIRAN 1 BIMBINGAN ONLINE</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>LAMPIRAN 2 SURAT IZIN LOKUS</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>LAMPIRAN 3 PEDOMAN WAWANCARA</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>LAMPIRAN 4 HASIL WAWANCARA</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>LAMPIRAN 5 HASIL TURNITIN</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>LAMPIRAN 6 ANGKET TERBUKA</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>LAMPIRAN 7 SURAT PERNYATAAN TELAH MENYELESAIKAN PENELITIAN</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>LAMPIRAN 8 MEMBER CHECK</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>LAMPIRAN 9 RESTORAN GANG NIKMAT</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>LAMPIRAN 10 BIODATA PENELITI</u>	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku :

Afandi, Pandi. (2016). *CONCEPT & INDICATOR: Human Resources Manajement for Manajement Research*. Ed.1, Cet.1. Yogyakarta: Deepublish

Bungin, Burhan. (2013) . *Metode penelitian sosial & ekonomi: format-format kuantitatif dan kualitatif untuk studi sosiologi, kebijakan, publik, komunikasi, manajemen, dan pemasaran*. Jakarta: kencana prenada media group

Hasibuan, Malayu. (2014). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Cet. Ke-18. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Ibrahim. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif: Panduan Penelitian Beserta Contoh Proposal Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.

Mulyadi, Seto. dan Basuki, Heru. dkk. (2019). *Metode Penelitian Kualitatif. dan Mixed Method: Perspektif yang Terbaru untuk Ilmu Sosial Kemanusiaan dan Budaya*. Depok: PT Raja Grafindo Persada.

Priansa, Donni. (2019). *Pengembangan dan Pelatihan SDM Perusahaan*. Bandung: Simbiosis Rekatama Media.

Putri, Emmita. (2016). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Yogyakarta: Deepublish

Riyadi, Heru. dkk. (2015). *Pengetahuan Layanan Makanan dan Minuman*. Bandung: Alfabeta

Sinarga, Firman. (2018). *Restoran dan Kegiatannya*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.

- Sudaryo, Yoyo. dan Aribowo, Agus. dkk. (2018). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Kompensasi Tidak Langsung dan Lingkungan Kerja Fisik*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Manajemen*. Ed. Setiyawami. Bandung: Alfabeta
- Sujarweni, Wiratna. (2014). *Metodologi Penelitian: Lengkap, Praktis, dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Sutono, Ganef, dan Aldora. (2020). *Digital Maturity: Manajemen Sumber Daya Manusia pada Theme Park*. Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Winarni, Endang. (2018). *Teori dan Praktik Penelitian Kuantitatif Kualitatif: Penelitian Tindakan Kelas and Development*. Jakarta: Bumi Aksara.

Sumber Jurnal :

- Harsana, Minta. dkk. (2018). *Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner DI. D.I. Yogyakarta*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ilham, Mukhamad. (2019). *Pengaruh Disiplin Kerja dan Lingkungan Kerja Fisik Terhadap Kinerja Karyawan*. Jurnal Ilmu Manajemen Vol.7(2), 507-513.
- Permansari, Ragil. (2013). *Pengaruh Motivasi dan Lingkungan Kerja Terhadap Kinerja PT. Augrah Raharjo Semarang*. Manajement Analysis Journal Vol.2(2), 1-9

Prasetya, Leni. (2016). *Pengaruh Lingkungan Kerja dan Disiplin Kerja Terhadap Kinerja Karyawan pada PT Varia Usaha Beton Gresik*. Jurnal Ilmu Manajemen Vol.4(2), 255-266.

Rahmawanti, Nela., dan Swasto, Bambang. dkk. (2014). *Pengaruh Lingkungan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan: Studi pada Karyawan Kantor Pelayanan Pajak Pratama Malang Utara*. Jurnal Administrasi Bisnis (JAB) Vol.2, 1-9.

Rezeki, Sri dan Ayuningtyas, Dumilah. (2013). *Kualitas Lingkungan Kerja dan Kinerja Bidan Puskesmas dalam Pelayanan Kesehatan Ibu*. Universitas Indonesia, 265-271.

Rosita, Ai. dkk. (2017). *Penyelarasaan Perencanaan Manajemen Sumber Daya Manusia Dengan Rencana Strategis Organisasi*. Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi Terapan Vol.4(1), 25-31.

Sondak, Sandi., dan Taroreh, Rita. dkk. (2019). *Faktor-Faktor Loyalitas Karyawan Di Dinas Pendidikan Daerah Provinsi Sulawesi Utara*. Jurnal EMBA Vol.7(1), 671-680.

Sutono, Anang. *Organizational Factors, Working Environment and Job Satisfaction: A Study from Service Industry of Indonesia*. Int. J. Manag. Bus. Res. Vol.8(2), 142-154.

Widhiastana, Nyoman., dan Wardana, Made. dkk. (2017). *Pengaruh Lingkungan Kerja dan Penghargaan Terhadap Kreativitas dan Kinerja Karyawan Di Universitas Pendidikan Ganesha*. E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana Vol.6(1), 223-250.

Sumber Skripsi dan Tesis:

Shenoy, Sajna. (2005). *Food Tourism And The Culinary Tourist*. Clemson University

Wirapradipta, Muhammad. (2019). *Pengaruh Lingkungan Kerja Terhadap Kinerja Pramusaji Di The Trans Luxury Hotel Bandung*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Sumber Online:

Okezone. (2019). *Kuliner Miliki Peran Penting di Pariwisata Indonesia*.
[<https://lifestyle.okezone.com/read/2019/10/29/12/2123037/kuliner-miliki-peran-penting-di-pariwisata-indonesia>]. Diakses pada tanggal 2 Februari 2021

Sumber Lain:

Kemenparekraf. (2019). *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*. E-book pedoman.