

## DAFTAR ISI

### LEMBAR PENGESAHAN

ABSTRAK .....	i
ABSTRACT .....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
UCAPAN TERIMA KASIH .....	iii
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xiii

### BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	9
1.3 Tujuan Penelitian.....	10
1.4 Kegunaan Penelitian.....	10

### BAB II TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS

2.1 Tinjauan Pustaka.....	11
2.1.1 Pariwisata dan Perkembangannya.....	11
2.1.2 Gastronomi dan Usaha Jasa Boga.....	13
2.1.3 Restoran.....	16
2.1.4 Dapur ( <i>Kitchen</i> ).....	22
2.1.5 Tata Letak .....	25
2.1.5.1 Jenis-Jenis Tata Letak.....	27
2.1.5.2 Faktor-Faktor dalam Desain Tata Letak.....	31
2.1.6 Peralatan Dapur .....	32

2.1.6.1 Faktor-Faktor dalam Peralatan Dapur .....	32
2.1.7 Kesehatan dan Kecelakaan Kerja.....	36
2.1.7.1 Kesehatan Lingkungan Dapur.....	36
2.1.7.2 Kesehatan Personal Karyawan di Dapur.....	37
2.1.7.3 Faktor Penyebab Terjadinya Kecelakaan Kerja.....	38
2.1.7.4 Jenis Kecelakaan Kerja dan Pencegahannya.....	39
2.1.7.5 Pencegahan Kecelakaan Kerja Secara Umum.....	44
2.1.7.6 Penanggulangan terhadap Kecelakaan Kerja.....	47
2.1.7.7 Pengendalian Penyakit Dan Kecelakaan Melalui Penerapan Kesehatan Dan Keselamatan Kerja.....	49
2.1.8 Optimasi Kinerja.....	52
2.1.8.1 Faktor yang Mempengaruhi Kinerja Karyawan.....	54
2.2 Penelitian Terdahulu.....	63
2.3 Kerangka Pemikiran.....	64
2.4 Hipotesis.....	70

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1 Objek dan Subjek Penelitian.....	71
3.2 Metode Penelitian.....	71
3.3 Operasional Variabel.....	72
3.4 Populasi .....	73
3.5 Sampel .....	74
3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	74
3.7 Uji Validitas dan Reliabilitas .....	75

3.7.1 Uji validitas .....	75
3.7.2 Uji Reliabilitas .....	77
3.8 Analisis Korelasi .....	79
3.9 Uji Hipotesis .....	81
3.9.1 Uji t .....	81
3.9.2 Uji f .....	81

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

4.1 Gambaran Umum Penelitian .....	82
4.2 Gambaran Umum Responden .....	85
4.2.1 Karakteristik berdasarkan Jenis Kelamin .....	86
4.2.2 Karakteristik Berdasarkan Lama Bekerja .....	86
4.2.3 Karakteristik Berdasarkan Penghasilan Sebulan .....	88
4.3 Gambaran Penelitian .....	88
4.3.1 Deskripsi Variabel Tata Letak .....	88
4.3.2 Deskripsi Variabel Peralatan .....	101
4.3.3 Deskripsi Variabel Optimasi Kinerja .....	110
4.4 Pengujian Hasil Penelitian .....	120
4.4.1 Koefisien determinasi .....	121
4.4.2 Pengujian Hipotesis Secara Simultan (Uji f) .....	122
4.4.3 Pengujian Hipotesis Secara Parsial (Uji t) .....	122
4.4.4 Hasil Pengujian Hipotesis .....	124
4.4.5 Analisis Persamaan Regresi .....	124
4.5 Hasil Pembahasan Tata Letak dan Peralatan Terhadap	

Optimasi Kinerja .....	125
4.5.1 Pengaruh Tata Letak Terhadap Optimasi Kinerja .....	126
4.5.2 Pengaruh Tata Letak Terhadap Optimasi Kinerja .....	127
4.5.3 Pengaruh Tata Letak dan Peralatan Terhadap Optimasi Kinerja .....	128
4.6 Hasil Penelitian .....	130
4.6.1 Tata Letak (Layout) Sekarang .....	131
4.6.2 Tata Letak (Layout) Menurut Peneliti .....	133
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan .....	135
5.2 Saran .....	136
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN – LAMPIRAN</b>	
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan Baku Peralatan Dapur .....	34
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu .....	63
Tabel 3.1 Operasional Variabel .....	72
Tabel 3.2 Hasil Pengujian Validitas Instrumen .....	77
Tabel 3.3 Hasil Pengujian Reliabilitas .....	79
Tabel 4.1 Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin .....	86
Tabel 4.2 Karakteristik Berdasarkan Lama Bekerja .....	87
Tabel 4.3 Karakteristik Berdasarkan Penghasilan Sebulan .....	88
Tabel 4.4 Tanggapan Responden Terhadap Kenyamanan Tata Letak <i>Kitchen</i> ...	89
Tabel 4.5 Tanggapan Responden Terhadap Tata Letak <i>Kitchen</i> Sesuai Dengan Jumlah Makanan yang Harus Dihasilkan .....	90
Tabel 4.6 Tanggapan Responden Terhadap Tata Letak <i>Kitchen</i> Sesuai Dengan Kualitas Makanan yang Disajikan .....	91
Tabel 4.7 Tanggapan Responden Terhadap Tata Letak <i>Kitchen</i> Sesuai Dengan Peralatan yang Tersedia .....	92
Tabel 4.8 Tanggapan Responden Terhadap Tata Letak <i>Kitchen</i> Memiliki <i>Space</i> yang Cukup .....	93
Tabel 4.9 Tanggapan Responden Terhadap Tata Letak <i>Kitchen</i> Memenuhi Standar Kesehatan dan Keselamatan Kerja yang ada .....	94

Tabel 4.10 Tanggapan Responden Terhadap Karyawan yang ada Sesuai dengan Jumlah yang Dibutuhkan .....	95
Tabel 4.11 Tanggapan Responden Terhadap Penerangan <i>Kitchen</i> sudah sesuai dengan Standar yang dibutuhkan .....	96
Tabel 4.12 Tanggapan Responden Terhadap <i>Space</i> Kosong Agar Karyawan Leluasa saat Bekerja .....	97
Tabel 4.13 Tanggapan Responden Terhadap Ukuran <i>Kitchen</i> sesuai Dengan Kapasitas Restoran .....	98
Tabel 4.14 Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap Variabel Tata Letak..	99
Tabel 4.15 Tanggapan Responden Terhadap Peralatan <i>Kitchen</i> sesuai dengan Kapasitas Restoran .....	102
Tabel 4.16 Tanggapan Responden Terhadap Ukuran <i>Kitchen</i> sesuai dengan Kapasitas Restoran .....	103
Tabel 4.17 Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Peralatan Yang Tersedia Sesuai Dengan Yang Dibutuhkan .....	104
Tabel 4.18 Tanggapan Responden Terhadap Kebersihan Peralatan Sangat Diperhatikan .....	105
Tabel 4.19 Tanggapan Responden Terhadap Kelengkapan Peralatan <i>Kitchen</i> Sesuai Dengan Kapasitas Restoran .....	106
Tabel 4.20 Tanggapan Responden Terhadap Peralatan Yang Tersedia Sesuai Dengan Tema Restoran Sindang Reret .....	107
Tabel 4.21 Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap Variabel Peralatan.....	108

Tabel 4.22 Tanggapan Responden Terhadap Pernyataan Tata Letak Kitchen Sindang Reret Sudah Sesuai Sehingga Saya Lebih Optimal Dalam Bekerja .....	111
Tabel 4.23 Tanggapan Responden Terhadap Pernyataan Tata Letak Kitchen Sindang Reret sudah Sesuai Sehingga Saya Lebih Nyaman Saat Bekerja .....	112
Tabel 4.24 Tanggapan Responden Terhadap Pernyataan Peralatan Yang Tersedia di Kitchen Sindang Reret Sudah Sesuai Sehingga Saya Lebih Optimal Dalam Bekerja .....	113
Tabel 4.25 Tanggapan Responden Terhadap Pernyataan Kualitas Produk Yang Dihasilkan Sesuai Dengan Standar Kualitas Produk .....	115
Tabel 4.26 Tanggapan Responden Terhadap Pernyataan Waktu yang dibutuhkan Untuk Memproduksi Makanan Sesuai Dengan SOP yang ada .....	116
Tabel 4.27 Tanggapan Responden Terhadap Pernyataan Waktu yang Dibutuhkan Untuk Menyajikan Makanan Sesuai dengan SOP yang ada .....	117
Tabel 4.28 Rekapitulasi Tanggapan Responden Terhadap Variabel Optimasi Kinerja .....	118
Tabel 4.29 Output Korelasi Antara Tata letak Dan Peralatan Terhadap Optimasi kinerja .....	121
Tabel 4.30 Output Uji F .....	122
Tabel 4.31 Tabel Output Hasil Pengolahan Data Uji t .....	123
Tabel 4.32 Hasil Pengujian Hipotesis .....	124
Tabel 4.33 Tabel Nilai Regresi .....	125

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran .....	69
Gambar 4.1 Garis Kontinum Variabel Tata Letak .....	101
Gambar 4.2 Garis Kontinum Variabel Peralatan .....	110
Gambar 4.3 Garis Kontinum Variabel Optimasi Kinerja .....	120