

ABSTRAK

Derry Regina Agustin (2013), Analisis Pengaruh Tata Letak dan Peralatan Terhadap Optimasi Kinerja di Kitchen Restoran Sindang Reret Bandung. Pembimbing Agus Sudono, SE., MM, dan Wendy Andriatna, STP, M. Si.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa pengaruh tata letak dan peralatan terhadap optimasi kinerja karyawan di kitchen Restoran Sindang Reret Bandung. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif dan verifikatif, dimana penulis menjabarkan kondisi objek yang diteliti sesuai dengan fakta yang ada.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam proses penulisan ini melalui observasi secara langsung. Selain itu penulis juga melakukan wawancara dan penyebaran kuisioner untuk memperoleh informasi yang terkait dengan data yang dibutuhkan, dalam penelitian ini dilengkapi dengan pengumpulan data studi literatur.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tata letak dan peralatan memiliki pengaruh positif terhadap optimasi kinerja dengan perhitungan menggunakan SPSS.17 dengan hasil $Y = -7,908 + 0,120X_1 + 1,131X_2$. Hal ini berarti optimasi kinerja benilai -7,908. Kemudian jika tata letak dinaikkan sebesar satu satuan maka nilai dari optimasi kinerja meningkat sebanyak 0,120 satuan. Jika nilai peralatan dinaikkan sebesar satu satuan maka nilai optimasi kinerja meningkat sebanyak 1,131 satuan.

Kata Kunci: Tata Letak, Peralatan, Optimasi Kinerja

ABSTRACT

Derry Regina Agustin (2013), The Analysis Influence of Layout and Equipment to Performance Optimization at Kitchen Sindang Reret Restaurant Bandung. Counselors by Agus Sudono, SE., MM, and Wendy Andriatna, STP, M. Si.

The purpose of this research is to know of layout and equipment to performance optimization influence at kitchen Sindang Reret Restaurant Bandung. This research uses descriptive and verificative methods. This research describes the condition of the object under study in accordance with the fact.

This data collected using observation techniques. Beside it writer making an interviews and questionnaires to obtain information related to the required data, in this research collect used literature too.

The result of this research indicate that the layout and equipment have a positive influence on the performance optimization calculations using SPSS.17 with result $Y = -7,908 + 0,120X_1 + 1,131X_2$. That means the performance of optimization value is -7,908, and than if the layout factor increased by one unit then the value of the performance optimization increased by 0,120 unit. Than if the equipment is increased by one unit, so the value of the performance optimization will be increased by 1,131 unit.

Keyword : Layout, Equipment, and Performace Optimization

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Puji dan syukur penulis panjatkan ke khadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, juga shalawat dan salam selalu disampaikan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, beserta keluarga dan sahabatnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Analisis Pengaruh Tata Letak dan Peralatan Terhadap Optimasi Kinerja di Kitchen Restoran Sindang Reret Bandung”**.

Skripsi ini dibuat sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Pariwisata (S.Par.) Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, baik sistematika maupun isinya. Maka dari itu penulis mengharapkan saran dari berbagai pihak dalam penyempurnaan skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Bandung, 20 Mei 2013

Derry Regina Agustin

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas pelimpahan taufik dan hidayah sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang diajukan untuk mendapatkan gelar sarjana pariwisata di Universitas Pendidikan Indonesia (UPI).

Dalam penyusunan skripsi ini, banyak pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis secara moril maupun materil. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. H. Sunaryo Kartadinata, M.Pd. selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Prof. Dr. H. Karim Suryadi, M.Si. selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
3. Bapak Agus Sudono, SE., MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering dan selaku dosen pembimbing I terima kasih atas pemberian bimbingan dan pengaruhannya kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
4. Bapak Wendy Andriatna, STP, M. Si, selaku dosen pembimbing II terima kasih atas pemberian bimbingan dan pengaruhannya kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini dari awal hingga akhir.
5. Dosen-dosen di Prodi Manajemen Industri Katering Ibu Dewi Turgarini, SS, MM. Par, Ibu Caria Ningsih, SE., M.Si, Ibu Woro Priatini, Ibu Silvi dan Dosen-dosen pengajar lainnya yang telah mengajarkan ilmu yang sangat bermanfaat kepada penulis.

6. Bapak Endang Ruhata, selaku staff Tata Usaha Prodi Manajemen Industri Katering yang sudah memberikan banyak bantuan kepada penulis selama berada di Universitas Pendidikan Indonesia.
7. Ayahanda dan ibu tercinta, terima kasih atas kasih sayangnya, perhatian, do'a, dan selalu memberikan semangat serta dukungannya baik moril maupun materil kepada penulis.
8. Kakak tersayang, Andri Ardiansyah, Indra Lesmana, Endar Mukhtar Zaelani terima kasih atas kasih sayang, perhatiannya dan selalu memberikan semangat kepada penulis.
9. Ibu Rika selaku HRD Manager, Pak Irwan, Mba Dona, dan Staff Kitchen Restoran Sindang Reret terima kasih atas pemberian segala informasi dan data yang dibutuhkan oleh penulis.
10. Sahabat-sahabat tersayang, Anna S. Fathonah, Abyani Gustya, Rindu Putri Sehati, Ita Novia Sari, Firda Fitria U, Megawati Fajrin, Dwi Utami, Sari Solihat, Tri Febri Handayani, terima kasih untuk semangat, kebersamaan selama ini dan telah mengajarkan pada penulis arti persahabatan.
11. Teman-teman seperjuangan MIK 2008, khususnya yang telah mendahului (lulus) yang memberikan pengalaman dalam menjalani masa-masa pekuliahinan ini.
12. Orang-orang yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat dituliskan satu-persatu.

Bandung, 20 Mei 2013

Penulis

v

Derry Regina Agustin, 2015

Analisis Pengaruh Tata Letak dan Peralatan Terhadap Optimasi Kinerja di Kitchen Restoran Sindang Reret Bandung.

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu