

BAB 4

HASIL DAN PEMBAHASAN

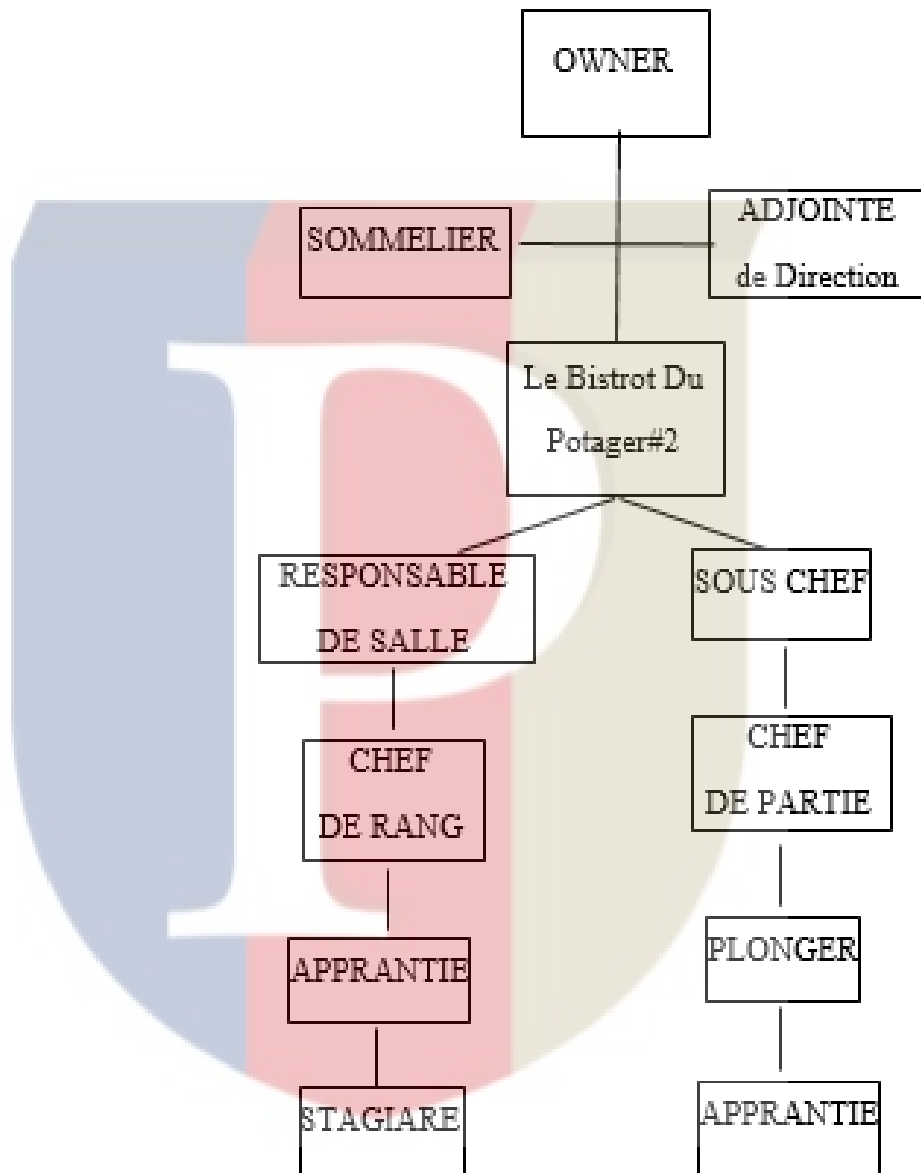
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

4.1.1 Sejarah

Le Bistrot Du Potager#2 merupakan satu dari restaurant dibawah kepemilikan Mai dan Franck Delhoum. Bistro pertama yang dibangun pada bulan Februari 2006 oleh Mai dan Franck bernama Le Potager Des Halles dengan konsep berbagi makan dalam format piring-piring kecil. Kemudian di tahun 2014, pasangan suami-istri Delhoum membuka sebuah restoran dengan konsep “Bouchon Lyonnaise” yang berarti restoran otentik khas kota Lyon, Prancis. Di tahun 2015, muncullah saudara baru dari Le Potager Des Halles yang dinamakan Le Bistrot Du Potager#2 dengan konsep berbagi makanan dalam bentuk piring-piring kecil atau yang biasa disebut *tapas*. Setelah Le Bistrot Du Potager#2 berdiri, pasangan suami-istri ini menjual Le Potager Des Halles untuk membangun Le Bistrot Du Potager Gerland dengan konsep *sharing plates* yang sama dengan Le Bistrot Du Potager#2 tapi dengan tema restoran yang berbeda. Le Bistrot Du Potager#2 sendiri mempunyai lebih dari 30 jenis makanan yang diantaranya berupa *tapas* dan makanan utama yang dapat berubah dalam beberapa hari, tidak lupa mereka juga menyediakan paket *Menu Du Jour* yaitu menu harian yang berbeda setiap hari. Menu harian yang terdiri dari *entrée, plat et dessert* ini hanya tersedia untuk makan siang. Disamping pilihan makanan yang beragam, bistrot ini juga mempunyai banyak pilihan *wine* yang telah dipilih langsung oleh ahli *wine* khusus Le Bistrot Du Potager#2.

4.1.2 Struktur Organisasi

Berikut adalah struktur organisasi Le Bistrot Du Potager#2 :



Gambar 4.1.2 Struktur Organisasi Le Bistrot Du Potager#2

4.1.3 Variasi Menu dan Harga

LE BISTROT DU POTAGER

STALINGRAD

Bistrot, bar à manger, restaurant...
Ici, on ne rentre dans aucune case et c'est tant mieux !
Le Bistrot du Potager vous propose une nouvelle façon de s'attabler autour d'assiettes à partager réalisées à partir de produits frais et de saison issus de petits producteurs, le tout dans une ambiance conviviale. Le principe : pas de règles, on fait ce qu'on veut et on commande ses assiettes au fur et à mesure en fonction de ses envies.
Et si vous vous laissez guider par la gourmandise ?

MENU DU JOUR

- uniquement le midi -

Entrée, Plat, Dessert 19€ / Entrée, Plat ou Plat, Dessert 16,50€ / Plat du jour 12€

FORMULE DÉCOUVERTE - 35€ / 45€

- pour l'ensemble de la table -

Pour tout goûter ou simplement oser, notre chef Pierre-Michaël Martin vous propose un menu les yeux fermés à travers une succession de petites assiettes bistronomiques. Un véritable melting-pot de saveurs qui ne vous laissera pas indifférent...

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

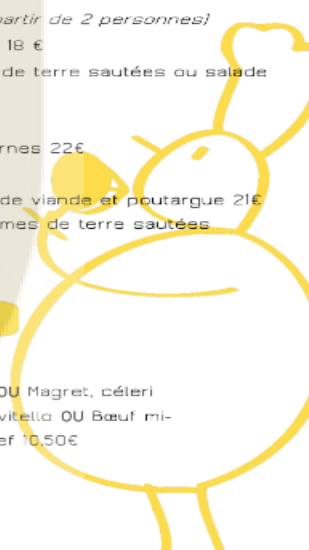
- à partager (ou pas) -

- Côte de bœuf, environ 1,200kg, pommes de terre sautées 65€ (à partir de 2 personnes)
- Txistorra grillée, salade et pommes de terre, piquillos, œuf au plat 18 €
- Faux-filet Limousin sélection de l'Argot mûré 45 jours, pommes de terre sautées ou salade 12€/100gr
- Grosse salade Caesar 18€
- Pavé de maigre, petits pois, giroules, lard Noir de Bigorre et salicornes 22€
- Tartare de bœuf à la provençale, pommes de terre sautées 18€
- Epaule d'agneau confite et grillée, artichaut grillé, purée d'ail, jus de viande et poutargue 21€
- Entrecôte Salers de la Boucherie Centrale mûrée 30 jours, pommes de terre sautées ou salade 15€/100gr

LA CARTE

PLANCHES A PARTAGER POUR L'APERÔ

Pintxo au choix - 2,50€/pièce - Planche de 6 pintxos 15€ :
[Guacamole, œuf de caille, lard de Bigorre OU Houmous et txistorra OU Magret, céleri rémoulade OU Lomo, piquillos, Ossau-Iraty OU Bille de mozzarella et vitello OU Bœuf mi-cuit et poivron Croque-monsieur au jambon truffé revisité par le Chef 10,50€
Padrones grillés à la fleur de sel 8,50€
Planche Abotia (saucisson, lomo, chorizo) et jambon Serrano 15€
Terrine du Chef 9,50€



Gambar 4.1.3.1 Menu À la carte Le bistrot Du Potager#2

ASSIETTES A PARTAGER

Nous vous conseillons de commencer par prendre deux assiettes par personne et de remettre le couvert si le cœur vous en dit.

Légumes

- Burrata, abricot, olives Taggiasche et sauge 14€
- Salade de fenouil, feta, noisettes du Piémont, oranges, oignons rouges 9,50€
- Mesclun, câpres à queue, copeaux de parmesan et fleurs 8€
- Grosse aubergine rôtie, ricotta fraîche, pesto de pistache, figues 11€
- Mozzarella fumée, melon, cébettes et herbes folles 14€
- Wrap d'houmous, aubergine picklas, herbes folles, sésame et cébette 9€
- Courgettes grillées, battu de chèvre au miel truffé 11€
- Beignet de fleur de courgette, saucs aigrette 2,50€/pièce
- Salade de tomates de Jean-Luc, mûre et basilic pourpre 9€

Poissons

- Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13,50€
- Sardinillas, beurre fermier et toasts 14€
- Anchois de Cantabrie, beurre fermier et toasts 14€
- Tentacule de poulpe, pêche, vin rouge, lard Noir de Bigorre 18€
- Sashimi de thon rouge, concombre, chèvre frais et granité d'herbes folles 15€
- Chair de tourteau, mayonnaise, sucrine, citron, avruga et crevettes grises 12€
- Œuf mimosa et ventrêche de thon confite, poudre d'olive noire, origan 12€

Viandes

- Poêlée de cœurs de canard, Bask'up et lard Noir de Bigorre 12,50€
- Magret de canard demi-sel à la provençale et picodon 7,50€
- Poêlée de ris de veau, giroles, abricot, noisettes du Piémont 21€
- Boudin maison, encornet rouge, mousseline de courgette et pâte de citron confit au curry 12€
- Filet de bœuf gravlax, salade de haricots verts, pêches et noix de cajou 12€
- Bun's, pastrami d'échine de cochon, ketchup de betterave, pickles d'oignons rouges 13€

Fromages

- Tome de brebis, confiture de cerises noires 13€
- Chèvre frais, huile d'olive, herbes folles et fleurs 6€
- Planche de fromages 15€

DESSERTS A PARTAGER (OU PAS)

- Les cookies de Pimousse, confiture de lait 8,50€
- Le Pastis d'Amélie façon pain perdu, glace et caramel salé 5€
- Namelaka chocolat Caraïbe, glace café et noisettes du Piémont 7,50€
- Cerises en jubilé, glace yaourt bulgare et origan frais 6€
- Fondant au chocolat Valrhona 6€
- Vacherin mangue, yuzu et noix de coco 8€

Par soucis de fraîcheur certains produits peuvent manquer à la carte. Origine viandes : Allemagne ou France. Prix nets - Service compris



Gambar 4.1.3.2 Menu À la carte Le bistrot Du Potager#2

4.2 Data Kuesioner Le Bistrot Du Potager#2

4.2.1 Karakteristik Responden

Karakteristik responden dalam penelitian ini dibagi menjadi 3 karakter, yakni : berdasarkan jenis kelamin, usia dan pendapatan. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 10 orang yang bekerja dibagian operasional Le Bistrot Du Potager#2.

Tabel 4.2. Karakteristik Responden

Variabel	Indikator	Jumlah	Presentase(%)
Jenis Kelamin	Laki-laki	6	60
	Perempuan	4	40
Total :		10	100
Umur	20-25 tahun	8	80
	25-30 tahun		0
	30-35 tahun	1	10
	>35 tahun	1	10
Total		10	100
Jabatan	Manajer Restoran	1	10
	Supervisi	2	20
	Koki	1	10
	Magang	5	50
	Petugas Kebersihan	1	10
Total		10	100
Pendapatan	€500-€1000	5	50
	€1000-€1500	2	20
	€1500-€2000	1	10
	€2500-€3000		
	>€3000	2	20
Total		10	100

Berdasarkan data deskriptif dari tabel diatas dapat diketahui bahwa presentase responden yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 6 orang dengan presentase 60 persen, sedangkan perempuan sebanyak 4 orang dengan presentase sebesar 40 persen. Dengan presentase yang lebih besar dapat dilihat bahwa sebagian besar responden dalam penelitian ini adalah laki-laki. Jumlah laki-laki lebih banyak dikarenakan 3

orang memang merupakan staff yang sudah bekerja sejak pembukaan bistro, seorang laki-laki yang menjabat sebagai petugas kebersihan yang dimana jika mereka merekrut seorang perempuan mungkin tidak sanggup bekerja karena pekerjaannya sangat berat dan 2 orang laki-laki lain merupakan anak magang yang sesuai dengan kriteria bistro. Sedangkan untuk jumlah karyawan perempuan, 1 orang perempuan yang merupakan karyawan dari awal bistro tersebut buka, dan 3 orang lainnya merupakan pemegang yang dipilih berdasarkan kriteria bistro.

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa responden terbanyak adalah yang usianya 20-25 tahun. Hal ini disebabkan oleh beberapa dari responden tersebut merupakan anak magang dan yang telah lulus sekolah. Sedangkan untuk yang berusia diatas 35 tahun merupakan karyawan yang telah bekerja cukup lama dengan Le Bistrot Du Potager#2.

Responden juga dapat dikategorikan berdasarkan total pendapatan yang diperoleh selama satu bulan. Tabel diatas diperoleh informasi bahwa mayoritas responden dalam penelitian ini sebanyak 50% memiliki pendapatan €500-€1000 per bulan. Hal ini dikarenakan jumlah responden terbanyak terdiri dari para pemegang.

4.2.2 Tanggapan Responden Tentang Kepuasan Kerja

Tabel 4.2.2.1 Tanggapan Responden Tentang Kepuasan Kerja Faktor Gaji

Faktor Gaji				
No.	Pernyataan	Indikator	Jumlah	Presentase (%)
1	Saya puas dengan gaji saya sekarang.	STS		
		TS	1	10
		R	2	20
		S	4	40
		SS	3	30
		Total	10	100
2	Gaji saya sebanding dengan pekerjaan saya.	STS		
		TS	3	30
		R	3	30
		S	4	40
		SS		
		Total	10	100

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa pada sub variabel faktor gaji nomor 1 karyawan yang memilih setuju sebanyak 40%, kemudian diikuti yang paling terkecil sebanyak 10%. Hal ini berarti bahwa hampir setengah dari karyawan merasa puas dengan gaji yang didapatkan. Untuk nomor 2 jumlah karyawan yang memilih setuju sama dengan jumlah karyawan yang memilih setuju pada nomor 1, yaitu sebanyak 40%. Sedangkan yang memilih ragu-ragu dan setuju sama banyaknya dengan jumlah 30%. Hal ini membuktikan bahwa sebanyak 40% karyawan merasa gaji yang didapatkan sebanding dengan tenaga yang dikeluarkan. Sedangkan 30% lainnya masih bimbang apakah mereka merasa cukup dengan gaji yang diberikan dan waktu yang dikorbankan? 30% lainnya memilih tidak setuju karena, mereka merasa bahwa mereka bekerja dari pagi sampai malam tetapi yang diberikan oleh bistro tidak seberapa.

Tabel 4.2.2.2 Tanggapan Responden Tentang Kepuasan Kerja Faktor Promosi

Faktor Promosi				
No.	Pernyataan	Indikator	Jumlah	Presentase (%)
1	Promosi itu penting bagi saya.	STS		
		TS	1	10
		R	1	10
		S	6	60
		SS	2	20
		Total	10	100
2	Bistro memberikan peluang kenaikan jabatan.	STS		
		TS	3	30
		R	3	30
		S	2	20
		SS	2	20
		Total	10	100

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa pada sub variabel faktor promosi nomor 1 yang memilih setuju sebesar 60%, kemudian diikuti oleh 20% yang memilih sangat setuju. Promosi itu penting karena dengan diberikannya promosi menandakan bahwa atasan merasa puas atas apa yang telah diberikan karyawan terhadap perusahaan dan karyawan pun merasa puas karena hasil kerja mereka sangat dihargai oleh atasan. Pada sub variabel nomor 2 dapat dilihat bahwa yang memilih tidak setuju dan ragu jumlahnya sama besar yaitu 30%, dan yang memilih setuju dan sangat setuju juga sama sebesar 20%. Menandakan bahwa setengah karyawan di bistrot merasa tidak mendapatkan peluang untuk naik jabatan dan untuk setengah lainnya mendapatkan kesempatan promosi dari atasan atas hasil kerja yang maksimal.

Tabel 4.2.2.3 Tanggapan Responden Tentang Kepuasan Kerja Faktor Supervisi

Faktor Supervisi				
No.	Pernyataan	Indikator	Jumlah	Presentase (%)
1	Saya puas dengan cara kerja supervisor saya.	STS		
		TS		
		R		
		S	1	10
		SS	9	90
		Total	10	100
2	Saya mendapat kesempatan untuk belajar langsung dari supervisor saya.	STS		
		TS		
		R		
		S		
		SS	10	100
		Total	10	100
3	Supervisor saya sangat membantu membimbing saya.	STS		
		TS		
		R		
		S		
		SS	10	100
		Total	10	100
4	Hasil kerja saya selalu dinilai positif oleh supervisor saya.	STS		
		TS		
		R	3	30
		S	3	30
		SS	4	40
		Total	10	100

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa pada sub variabel faktor supervisi nomor 1, 9 dari 10 orang memilih sangat setuju. Itu menandakan bahwa para karyawan merasa puas dengan cara kerja supervisor yang ada di bistro, dari bagaimana supervisor itu sendiri menangani masalah yang ada, membantu menciptakan suasana yang kondusif dan bagaimana cara supervisor itu memimpin dengan sistem merangkul karyawan sebagai keluarga. Pada poin ke 2 dan 3 dapat dilihat bahwa supervisor di Le Bistrot Du Potager#2 membuktikan dirinya sebagai supervisor yang baik (100% karyawan memilih sangat setuju). Karena bagi karyawan seorang supervisor seharusnya turun tangan dalam membimbing karyawannya, bukan hanya memberi

arahan. Untuk poin terakhir menunjukkan bahwa 40% karyawan mendapat nilai positif dari atasan terhadap hasil kerja mereka dan itu membuat mereka lebih semangat lagi untuk bekerja.



**Tabel 4.2.2.4 Tanggapan Responden Tentang Kepuasan Kerja
Faktor Rekan Kerja**

Faktor Rekan Kerja				
No.	Pernyataan	Indikator	Jumlah	Presentase (%)
1	Saya nyaman dengan rekan kerja saya yang sekarang.	STS		
		TS		
		R		
		S		
		SS	10	100
		Total	10	100
2	Saya menjalin hubungan baik dengan rekan kerja.	STS		
		TS		
		R		
		S		
		SS	10	100
		Total	10	100
3	Rekan kerja saya membantu menciptakan suasana yang positif saat bekerja.	STS		
		TS		
		R		
		S		
		SS	10	100
		Total	10	100
4	Rekan kerja membantu saya menyelesaikan pekerjaan saya.	STS		
		TS		
		R		
		S	1	10
		SS	9	90
		Total	10	100

Berdasarkan output sub variabel faktor rekan kerja nomor 1 sampai 3, 100% memilih sangat setuju. Hal ini membuktikan bahwa semua karyawan merasa nyaman bekerja satu sama lain, menjalin hubungan baik didalam lingkungan kerja maupun diluar, bersama-sama menciptakan suasana yang positif agar semua dapat bekerja dengan baik dan maksimal. Cara mereka menjalin hubungan baik dengan rekan kerja adalah pergi keluar bersama sesekali, entah itu bermain petanque atau nongkrong di cafe. Untuk poin terakhir pada sub variabel faktor rekan kerja, 90% memilih sangat

setuju. Seperti yang telah tertera diatas, karena mereka menjalin hubungan yang baik maka jika ada yang mengalami kendala dalam bekerja, akan dibantu oleh yang lain. Bagi para karyawan gotong-royong merupakan hal utama dalam bekerja



**Tabel 4.2.2.5 Tanggapan Responden Tentang Kepuasan Kerja
Faktor Kepuasan Pekerjaan**

Faktor Kepuasan Kerja				
No.	Pernyataan	Indikator	Jumlah	Presentase (%)
1	Saya merasa puas dan loyal dengan hasil kerja saya.	STS		
		TS		
		R		
		S	2	20
		SS	8	80
		Total	10	100
2	Pekerjaan saya membuat saya termotivasi untuk bekerja.	STS		
		TS		
		R	2	20
		S	3	30
		SS	5	50
		Total	10	100
3	Fasilitas yang tersedia memadai.	STS		
		TS		
		R		
		S	4	40
		SS	6	60
		Total	10	100
4	Pekerjaan saya merupakan bagian dari kesenangan saya.	STS		
		TS	1	10
		R	1	10
		S	3	30
		SS	5	50
		Total	10	100

Berdasarkan hasil sub variabel faktor kepuasan pekerjaan, di nomor 1 yang 20% memilih setuju dan 80% lainnya memilih sangat setuju. Ini menandakan bahwa para karyawan telah memberikan hasil yang maksimal sehingga mereka sendiripun puas dengan hasilnya dan dapat menjadi tolak ukur untuk bekerja semakin giat. Di poin nomor 2 sebanyak 20% karyawan menganggap pekerjaan tersebut tidak membuat mereka termotivasi. Mereka menganggap setelah bekerja ternyata tidak membuat mereka termotivasi akan sesuatu, jadi bekerja hanyalah suatu tanggung jawab yang

diberikan oleh atasan. Sedangkan yang memilih sangat setuju menganggap bahwa mereka mempunyai minat yang besar dalam pekerjaan ini, sehingga bekerja merupakan sebuah kesukaan yang dapat menghasilkan sesuatu dan itulah yang terus menjadi motivasi mereka. Di nomor 3 karyawan menilai bahwa fasilitas yang disediakan bistro sangat memadai. Mulai dari fasilitas yang ada di area makan dan minum hingga area dapur semuanya lengkap dan sangat mendukung kegiatan service. Di poin terakhir karyawan yang memilih tidak setuju menganggap bahwa setelah mendapatkan pekerjaan ini ternyata bukanlah pekerjaan yang diinginkan, pekerjaan ini tidak dapat membuatnya bekerja dengan senang. Sedangkan bagi 50% yang memilih sangat setuju mereka memang telah mengetahui apa yang mereka inginkan dan merasa pekerjaan ini membuat mereka selalu merasa puas, senang dan termotivasi.