

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur saya panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang mana atas berkat, rahmat dan ridho-Nyalah saya dapat menyelesaikan penelitian serta penulisan tugas akhir ini. Tugas akhir ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk meraih gelar sarjana terapan pariwisata pada program bisnis perhotelan, fakultas sosial Universitas Agung Podomoro. Tentunya, saya juga menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan oleh sebab itu dengan hati terbuka, saya mengharapkan kritik serta saran yang membangun demi kebaikan saya kedepannya.

Saya juga menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini, saya banyak dibantu serta dibimbing oleh berbagai pihak, maka dari itu saya mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Chef Anton Harianto, M.M. selaku pembimbing tugas akhir yang telah menyediakan waktu serta tenaganya untuk membimbing saya dalam proses penulisan tugas akhir ini.
2. Ibu Edvi Gracia Ardani, M. Par. Selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan nasehat serta arahan bagi saya selama mengenyam pendidikan di Universitas Agung Podomoro.
3. Rekan-rekan kerja di restoran *Les Cocottes*, Paris, Prancis
4. Orang tua, adik serta keluarga besar saya yang senantiasa memberikan do'a, mendukung serta memberikan dorongan motivasi, moril dan juga materi terhadap keberlangsungan pendidikan saya.
5. Teman-teman seperjuangan sekalian yang telah banyak membantu serta memotivasi saya selama belajar di Universitas Agung Podomoro.
6. Semua pihak yang tak dapat saya sebut satu per satu.

DAFTAR ISI

Halaman Judul	ii
Halaman Pernyataan Orisinalitas & Bebas Plagiat	iii
Halaman Pengesahan	iv
Ucapan Terima Kasih	v
Halaman Pernyataan Persetujuan Publikasi Karya Ilmiah	vi
Abstract	vii
Daftar Isi	viii
Daftar Gambar	x
Daftar Tabel	xi
Daftar Lampiran	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Rumusan Masalah	4
1.4 Batasan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Manfaat Penulisan	4
1.7 Sistematika Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Pengertian Pemimpin dan Kepemimpinan	7
2.1.1 Pemimpin	7
2.1.1.1 Jenis-jenis Pemimpin	8
2.1.1.2 Hal yang Harus Dimiliki Pemimpin	9
2.1.2 Kepemimpinan	10
2.1.2.1 Gaya Kepemimpinan	11
2.1.2.2 Jenis-jenis Gaya Kepemimpinan	11
2.2 Tingkat Kualitas Kerja Karyawan	13
2.2.1 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Kerja	14
2.3 Pengertian Restoran	14

2.3.1 Produk Restoran	15
2.4 Struktur Organisasi Dapur	15
2.4.1 Tugas dan Tanggung Jawab Struktur Organisasi Dapur	17
2.5 Kerangka Berpikir	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1 Jenis Penelitian	20
3.2 Desain Penelitian	20
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.4 Variabel Penelitian	21
3.5 Teknik Pengumpulan Data	22
3.6 Teknik Analisi Data	26
3.7 Pengujian Kredibilitas Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1 Deskripsi Informan Penelitian	28
4.2 Deskripsi Hasil Penelitian	29
4.3 Pembahasan	38
4.3.1 Kredibilitas Data	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	41
5.1 Kesimpulan	41
5.2 Saran	41
Daftar Pustaka	43
Lampiran	45

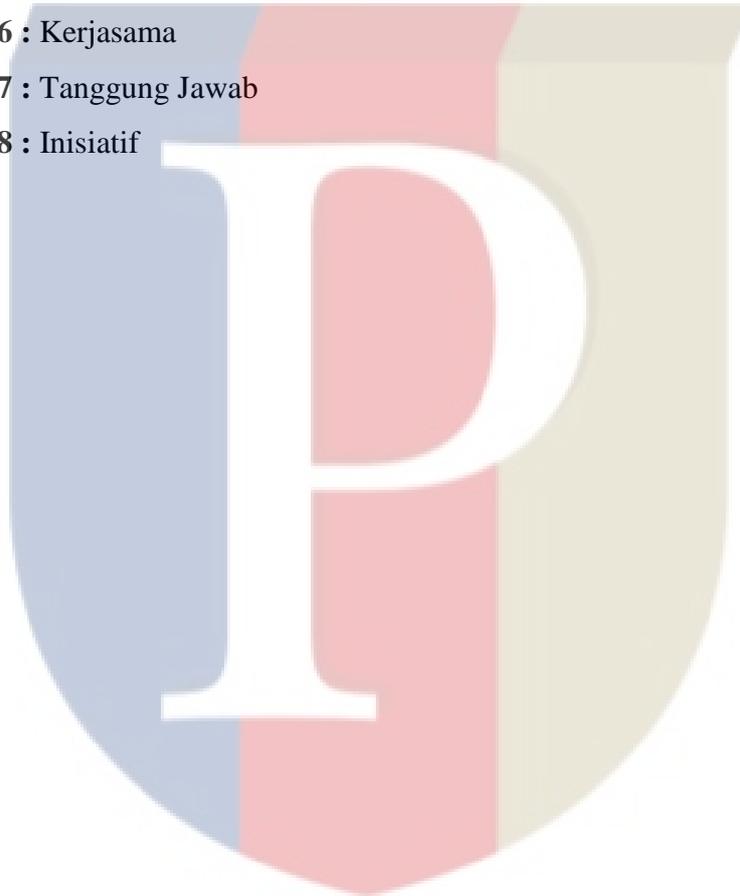
DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 : Contoh Struktur Organisasi Dapur	16
Gambar 2.2 : Kerangka Berpikir	19



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 : Variabel, Sub Variabel, Indikator Pertanyaan	23
Tabel 4.1 : Hubungan Pemimpin dengan Karyawan	30
Tabel 4.2 : Struktur Kerja	31
Tabel 4.3 : Posisi Kekuatan	32
Tabel 4.4 : Kuantitas Kerja	33
Tabel 4.5 : Kualitas Kerja	34
Tabel 4.6 : Kerjasama	36
Tabel 4.7 : Tanggung Jawab	37
Tabel 4.8 : Inisiatif	37



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Ulasan Terhadap Restoran	46
Lampiran 2 : Perbandingan Suasana Tempat Penyimpanan Barang Ketika Ada dan Tidak Ada Chef	47
Lampiran 3 : Hasil Wawancara dengan Responden 1	49
Lampiran 4 : Hasil Wawancara dengan Responden 2	51
Lampiran 5 : Hasil Wawancara dengan Responden 3	53
Lampiran 6 : Hasil Wawancara dengan Responden 4	55

