

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Manusia merupakan makhluk sosial yang membutuhkan interaksi dengan sesama untuk berbagi rasa, bertukar pikiran serta kehendak, baik secara langsung maupun tidak langsung, verbal ataupun nonverbal. Hal ini secara alami tertanam dalam diri setiap individu dan secara alami pula dilakukan sejak lahir karena pada hakikatnya manusia adalah makhluk sosial yang hidup bermasyarakat. Sebagai makhluk sosial, manusia tidak dapat hidup dengan hanya mengandalkan kemampuan individual dalam meraih sesuatu atau memenuhi kebutuhan hidupnya karena manusia dikodratkan untuk hidup bermasyarakat dan berinteraksi satu sama lain.

Selain itu, dalam hidup bermasyarakat atau berkelompok, tentunya dibutuhkan seorang pemimpin yang pada hakikatnya adalah seorang yang dibutuhkan kehadirannya serta perannya untuk membantu diri sendiri dan orang lain dalam melakukan hal yang benar. Kartono (2010:18) mengatakan bahwa “pemimpin adalah seseorang pribadi yang memiliki kecakapan dan kelebihan, khususnya kecakapan dan kelebihan di suatu bidang sehingga dia mampu mempengaruhi orang lain untuk bersama-sama melakukan aktivitas-aktivitas tertentu demi pencapaian satu atau beberapa tujuan”. Lalu, siapakah yang pantas untuk disebut sebagai pemimpin? Apa saja perannya terhadap bawahan atau lingkungan sehingga ia pantas untuk ditunjuk sebagai pemimpin? Tentunya seorang pemimpin adalah seorang yang berjiwa besar, mampu mengemban tugas serta bertanggung jawab terhadap apa yang dipimpinya. Oleh karena itu, peran pemimpin sangatlah penting dan fundamental terhadap sesuatu yang dipimpinya.

Peran itu sendiri dapat disebut dengan kepemimpinan. Kepemimpinan yang baik akan menghadirkan sesuatu yang baik begitu pun sebaliknya, peran kepemimpinan yang buruk akan menghadirkan sesuatu yang buruk pula.

Sama halnya dengan apa yang terjadi di restoran *Les Cocottes Arc de Triomphe*, Paris, Prancis. Restoran ini dibuka pada tahun 2015 oleh *Chef Christian Constant* yang bekerjasama dengan hotel *Sofitel Arc de Triomphe* yang juga

merupakan salah satu hotel yang dikelola oleh *Accor Hotels Group*. *Les Cocottes* sendiri menawarkan menu masakan bistro atau warisan kuliner Prancis yang otentik dalam versi yang belum terbayangkan diimbangi dengan tempat yang berfasilitas lengkap serta berseni sehingga cocok untuk menemani waktu makan dengan hidangan masakan berkualitas yang disajikan diatas kaserol atau pot.

Teknik memasak yang berkelas juga sangat diperhitungkan sehingga mampu menghadirkan hidangan yang segar dengan rasa yang baru dan sulit untuk dilupakan. Selain itu, ruangan restoran juga didekorasi sedemikian rupa dengan pencahayaan yang cukup, ruangan yang luas, meja yang nyaman dengan kursi kayu yang dibungkus kulit rusa. *Les Cocottes* juga menyandang sebagai salah satu restoran yang direkomendasikan *Michelin Star* yang mana *Michelin Star* sendiri merupakan gelar yang diberikan oleh buku panduan restoran terbaik dunia, *Michelin Guide* kepada sebuah restoran yang dianggap sangat baik kualitas makanannya dan sangat layak untuk dikunjungi.

*Chef Christian Constant* yang sempat peneliti singgung diatas. *Christian Constant* lahir di *Montauban, Tarn-et-Garome* di daerah *Midi-Pyrénées*. Ia memulai karirnya sebagai seorang *Chef* atau juru masak pada tahun 1988 di hotel *Crillon*, Paris, Prancis. Setelah itu, ia diangkat sebagai *Chef* di hotel *Ritz*. Pada tahun 1996, ia mendirikan sebuah restoran bernama *Le Violon d'Ingres* yang mana dikemudian hari berhasil mendapatkan satu *Michelin Star*. Saat ini, ia sudah mempunyai 6 buah restoran yang lekat dengan dengan ciri khasnya tersendiri, yang diantaranya adalah *Le Violon d'Ingres, Le Café Constant, Les Cocottes Tour Eiffel, Les Cocottes Arc de Triomphe, Le Bibent dan Le Bistrot Constant*.

Dari sejak terjangnya diatas, sudah sepatutnya ia dilabeli sebagai salah satu *Chef* tersukses sekaligus pemimpin yang baik dengan peran kepemimpinan yang baik pula sehingga berdampak pada kualitas dirinya sendiri serta kualitas apa yang dipimpinya. Teruntuk restoran *Les Cocottes sendiri*, ia memosisikan dirinya sebagai *Executive Chef* dan memercayakan operasional restoran terhadap salah satu orang kepercayaannya, *Chef Thomas Bruno* sebagai *Chef de Cuisine* serta *Chef Fabrice Borderan* sebagai *Sous Chef*. Mereka berdua yang pada akhirnya diberi kepercayaan untuk menjadi pemimpin yang bertanggung jawab

untuk menjaga kualitas serta nama baik restoran secara keseluruhan yang meliputi makanan, karyawan dan juga operasional.

Dari pembahasan diatas, peneliti ingin mengidentifikasi bagaimana peranan pemimpin atau dalam hal ini, *Chef* di dapur restoran *Les Cocottes Arc de Triomphe* dengan skill kepemimpinannya terhadap kualitas kerja karyawan sebagaimana kita ketahui, pengaruh pemimpin terhadap terhadap lingkungan atau sesuatu yang dipimpinnya sangatlah penting. Maka dari itu, peneliti akan mengangkat sebuah tema dari tugas akhir pendidikan di Universitas Agung Podomoro, yaitu :

“Pola Kepemimpinan dan Kualitas Kerja di Restoran Les Cocottes”

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Adapun identifikasi masalah pada penelitian tugas akhir ini adalah :

1. Naik turunnya kualitas kerja karyawan di dapur restoran *Les Cocottes Arc de Triomphe*.
2. Kurangnya kesadaran karyawan akan pentingnya kerapihan tempat penyimpanan barang pada hari dimana pemimpin atau *Chef* sedang libur kerja.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, akhirnya peneliti dapat mengemukakan beberapa rumusan masalah perihal penelitian tugas akhir yang meliputi :

1. Bagaimana cara pemimpin atau *Chef* dalam menjalankan perannya dalam mempengaruhi karyawan untuk meningkatkan kualitas kerjanya?
2. Apa saja dampak pribadi yang dirasakan karyawan atas pola kepemimpinan *Chef* di dapur restoran *Les Cocottes Arc de Triomphe*?
3. Bagaimana kualitas kerja karyawan atas pola kepemimpinan *Chef* di dapur restoran *Les Cocottes Arc de Triomphe*?

#### **1.4 Batasan Masalah**

Agar tugas akhir ini lebih terfokus terhadap judul yang peneliti ajukan, tugas akhir ini hanya akan membahas apa saja dampak atau pola kepemimpinan seorang *Chef* serta mengukur seberapa pentingnya peran kepemimpinan tersebut terhadap kalitas kerja karyawannya di dapur restoran *Les Cocottes Arc de Triomphe*.

#### **1.5 Tujuan Penelitian**

Terdapat dua tujuan dalam pengerjaan penelitian tugas akhir ini yang diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Tujuan Formal
  - a. Adapun tujuan formal pada penelitian tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan diploma IV pada program studi Bisnis Perhotelan, Jurusan *Culinary Art*, Universitas Agung Podomoro.
2. Tujuan Operasional
  - a. Mengetahui bagaimana pola kepemimpinan *Chef* terhadap kualitas kerja karyawannya.
  - b. Mengetahui cara pemimpin atau *Chef* dalam menjaga konsistensi kualitas kerja karyawannya.

#### **1.6 Manfaat Penelitian**

Adapun harapan peneliti adalah dengan adanya laporan tugas akhir ini, dapat dipetik beberapa manfaat bagi diri peneliti maupun pembaca khususnya dalam analisa pola kepemimpinan terhadap kualitas kerja karyawan, yang diantaranya :

1. Menambah wawasan para pembaca tentang seberapa pentingnya peran kepemimpinan terhadap kualitas kerja karyawan.
2. Pembahasan ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi terhadap materi-materi lainnya.

## 1.7 Sistematika Penelitian

Peneliti menyadari bahwa dalam proses penyusunan laporan tugas akhir ini mungkin terdapat beberapa bagian yang belum sempurna, akan tetapi untuk mengurangi ketidaksempurnaan tersebut, peneliti telah membuat suatu sistematika penelitian yang diharapkan dapat mempermudah para pembaca dalam memahami isi laporan tugas akhir, yang meliputi :

### 1. Bab 1 : Pendahuluan

Bagian ini berisikan latar belakang masalah, identifikasi masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian serta sistematika penelitian yang mana kesemuanya adalah bahan perantara terhadap bab-bab selanjutnya yang berisikan teori, isi penelitian, pembahasan serta lain sebagainya.

### 2. Bab 2 : Tinjauan Pustaka

Pada bagian ini, peneliti akan membahas tentang penjelasan landasan teori yang digunakan oleh peneliti yang berguna sebagai dasar penelitian ketika melakukan pembahasan masalah serta kerangka berpikir dalam menyusun laporan penelitian atau penelitian terkait pola kepemimpinan terhadap kualitas karyawan.

### 3. Bab 3 : Metodologi Penelitian

Pada bagian ini, berisikan tentang pendekatan dan jenis penelitian atau penelitian yang digunakan oleh peneliti, teknik pengumpulan data, variabel serta skala penelitian dan metode analisis data.

### 4. Bab 4 : Hasil Pembahasan

Bagian ini berisikan tentang hasil pembahasan terkait dengan materi penelitian tugas akhir peneliti.

### 5. Bab 5 : Kesimpulan dan Saran

Bagian ini berisikan tentang kesimpulan terhadap hasil penelitian serta saran yang akan disampaikan terkait pola kepemimpinan terhadap kualitas kerja karyawan di dapur restoran *Les Cocottes Arc de Triomphe*.