

ABSTRACT

Increasing number of businesses engaged in the culinary field, causing increasing competition in the business world. With the culinary business world, competitors are faced with new challenges that require human resources should be more qualified to be able to compete with foreign labor. To that end, each company must have competent employees so that the company can compete with other companies.

Sindang Reret Restaurant is one of the companies engaged in the field of Sundanese food. Companies must be able to maintain the quality and the quality of the food. So that the employees must be effective and efficient. It is necessary for the performance management model that best fit the needs of the company.

This study aims to identify and understand the model of employee performance management Food And Beverage Service, Sindang Reret Restaurant. Methods of processing and data analysis begins with the identification of relevant facts regarding how the performance management model in Sindang Reret Restaurant. The method used in this research is the Qualitative Research Methods, with descriptive analysis. Data collection techniques with passive participant observation, in-depth interviews ,and documentation.

Keywords: Pperformance management, and human resource

ABSTRAK

Semakin banyaknya dunia usaha yang bergerak di bidang kuliner, menyebabkan semakin ketatnya persaingan dalam dunia bisnis ini. Dengan adanya dunia usaha kuliner, para pesaing di hadapkan pada tantangan baru yang menuntut sumber daya manusia harus menjadi lebih berkualitas agar dapat bersaing dengan tenaga kerja asing. Untuk itu, setiap perusahaan harus memiliki karyawan yang kompeten supaya perusahaan bisa bersaing dengan perusahaan lainnya.

Restoran Sunda Sindang Reret Bandung adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang makanan sunda. Perusahaan harus bisa mempertahankan mutu dan kualitas masakannya. Sehingga para karyawan harus efektif dan efisien. Untuk itu diperlukan model manajemen kinerja yang terbaik sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan memahami model manajemen kinerja karyawan *Food And Beverage Service* di Restoran Sindang Reret Bandung. Metode pengolahan dan analisis data diawali dengan identifikasi fakta yang terkait mengenai bagaimana model manajemen kinerja di Restoran Sindang Reret. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode Penelitian Kualitatif, dengan analisis deskriptif. Teknik pengumpulan data dengan observasi partisipatif pasif, wawancara mendalam, dan dokumentasi

Kata-kata kunci: Manajemen kinerja, dan sumber daya manusia.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
<i>ABSTRACT</i>	vii
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kajian Pustaka	6
2.1.1 Definisi Kinerja	6
2.1.2 Definisi Manajemen Kinerja.....	6
2.1.3 Definisi Kinerja Organisasi	7

2.1.4 Tujuan dan Elemen Manajemen Kinerja	8
2.1.5 Proses Manajemen Kinerja	10
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
3.1 Objek Penelitian	17
3.2 Metode Penelitian	21
3.3 Teknik Pengambilan Sampel.....	21
3.4 Jenis Penelitian Kualitatif.....	23
3.5 Teknik Pengumpulan Data	23
3.6 Teknis Analisis Data.....	27
BAB IV PEMBAHASAN.....	32
4.1 Pembahasan	32
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	47
5.1 Simpulan.....	47
5.1 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	50

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR 1 <i>Flow Of The Performance Management Process</i>	10
GAMBAR 2 Proses Pengambilan Sampel Sumber Data Dalam Penelitian Kualitatif, <i>Purposive</i> dan <i>Snowball</i>	22
GAMBAR 3 Triangulasi Teknik Pengumpulan Data	26
GAMBAR 4 Triangulasi Sumber Pengumpulan Data.....	26
GAMBAR 5 <i>Interactive Analysis Model</i>	28

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL I Penelitian Terdahulu	29

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A	Catatan Lapangan
LAMPIRAN B	Hasil Wawancara
LAMPIRAN C	Struktur Organisasi Restoran Sindang Reret
LAMPIRAN D	Penilaian Kondite Karyawan
LAMPIRAN E	<i>Employee Appraisal</i>
LAMPIRAN F	Standar Operasional Restoran Sindang Reret
LAMPIRAN G	Surat Penelitian Restoran Sindang Reret
LAMPIRAN H	Lampiran Foto-Foto