

Perencanaan Karier Sebagai Strategi Keterampilan Pramusaji Makanan

Ifada Rahmayanti^{a,1,*}, Wardiyanta^{a,2}

^a Program Studi Magister Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan, Jalan Pramuka No 42 Sidikan Umbulharjo, Yogyakarta, 55161, Indonesia
Email: ¹ ifada.rahmayanti@mm.uad.ac.id, ² wardiyanta@culinary.uad.ac.id
* penulis korespondensi

ABSTRACT

The aim of the research was planning a career for waitresses after the Covid 19 pandemic which can be done through a SWOT analysis strategy. It was expected to provide the best experience for employees, especially waitresses.

A literature study approach with a qualitative descriptive method through the previous knowledge of the researchers was used to ascertain whether career planning can be a strategy for food service workers and to what extent the career is applied through SWOT analysis.

The evidence presented in this literature study showed that work carried out according to careful career planning has a significant relationship with the skills of the waitress. The practical implications of this article provided advice to workers in the food industry to further explore opportunities in career planning so that a symbiotic mutualism or mutually beneficial relationship occurs.

Keywords: *career planning, career strategy, food service planning, skills*

ABSTRAK

Tujuan penulisan ini adalah merencanakan karir bagi pramusaji setelah masa pandemi covid 19 yang dapat dilakukan melalui strategi analisis SWOT. diharapkan memberikan pengalaman terbaik bagi para karyawan khususnya pramusaji makanan.

Pendekatan studi kepustakaan dengan metode deskriptif kualitatif melalui pengetahuan para peneliti sebelumnya digunakan untuk memastikan apakah perencanaan karier dapat menjadi strategi bagi para pekerja pramusaji makanan dan sejauh mana karier yang diaplikasikan melalui analisis SWOT.

Bukti yang disajikan dalam studi pustaka ini menunjukkan bahwa pekerjaan yang dilakukan sesuai perencanaan karier yang matang memiliki keterkaitan *significant* dengan keterampilan pramusaji. Implikasi praktis artikel ini memberikan saran pada para pekerja di industri makanan agar lebih mendalami kesempatan dalam perencanaan karir agar terjadi simbiosis mutualisme atau hubungan saling menguntungkan.

Kata Kunci: keterampilan, perencanaan karier, pramusaji makanan, strategi perencanaan karier

1. Pendahuluan

Kesempatan besar setelah pandemi covid 19 bagi para pekerja seharusnya menjadi pengalaman berharga agar terjadi kesinambungan. Pengetahuan mengenai perencanaan karier yang kurang diduga akibat perhatian terhadap konsep-konsep perencanaan karier itu tidak maksimal meskipun pemahaman terhadap konsep-konsep itu tidak serta merta menjamin pola kegiatan pada perencanaan karier berjalan baik. Seperti yang diungkapkan

oleh Werther Jr (2013:310) bahwa “*Merely planning a career does not guarantee success. Superior performance, experience, education, and occasional luck play an important rule*”. Pendapat Werther bahwa aktivitas Human Resources Department merupakan kegiatan perencanaan karier yang merupakan strategi perusahaan dalam membantu karyawan dalam pengembangan karier mereka.

Dalam artikel ini memuat strategi perencanaan karier yang dilakukan oleh pramusaji makanan dengan harapan mereka mempunyai kepekaan terhadap keterampilan yang harus dimiliki. Oleh karena itu perencanaan karier harus dapat dilakukan pula oleh karyawan dengan jenis pekerjaan pramusaji makanan. Untuk dapat bersaing seorang pramusaji makanan diupayakan mempunyai banyak keterampilan. Di berbagai literature diungkapkan bahwa karier sebagai pramusaji yang berdaya strategi mumpuni memerlukan kesiapan fisik dan mental. Hal tersebut diduga dikarenakan pramusaji tidak saja harus hadir secara fisik dan berdiri lama namun membutuhkan kelincuhan anggota badan yang harus bergerak dinamis dari meja ke meja. Selain itu dibutuhkan kemampuan kognitif dan afektif. Contoh harus melakukan komunikasi dengan pelanggan. Tidak hanya membutuhkan daya ingat, namun juga harus bisa menjaga sikap.

Lebih lanjut karier pramusaji makanan diharapkan dapat mengikuti periode karier yang umum seperti yang dijelaskan pada gambar berikut :

Tabel 1.1 Periode Karir yang Umum

Tingkat Karir	Karir Awal	Karir Menengah	Karir Akhir	Akhir Karir
Kelompok Usia	20 tahun	30-40 tahun	50 tahun	60-70 tahun
Kebutuhan	Mengenali minat, mengeksplorasi beberapa kerajaan	Mendahulukan karier, gaya hidup mungkin membatasi opsi-opsi pertumbuhan dan kontribusi	Memperbarui keterampilan opini-opini dihargai	Merencanakan pension, memeriksa minat-minat yang tidak berhubungan dengan kerja
Kekhawatiran	Penghargaan eksternal, mendapatkan lebih banyak kapabilitas	Nilai-nilai kontribusi integritas kesejahteraan	Bimbingan pelepasan, kelanjutan organisasi	Pensiun pekerjaan, pension penuh waktu

(Mathis & Jackson, 2011 : 344)

2. Metode

Menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi pustaka dengan memuat penelitian-penelitian sebelumnya yang dimuat dalam bentuk tabel dan mengangkat analisis SWOT sebagai kunci strategi untuk mendapatkan model strategi bagi perencanaan karier pramusaji makanan.

Terdapat beberapa penelitian terdahulu diuraikan melalui proses studi pustaka yang dilakukan dalam waktu terbatas dan digunakan untuk melihat secara detail akurasi keterampilan terbaik pramusaji makanan pada beberapa jenis tempat makan.

Obyek penelitian di antaranya variabel perencanaan karier dan keterampilan yang difokuskan pada bidang sumber daya manusia supaya dapat mengkaji secara mendalam mengenai kedua variabel itu. Pengambilan data menggunakan studi pustaka dan dokumentasi. Lebih lanjut analisis data menggunakan analisis swot untuk mengetahui strategi perencanaan karir yang tepat dilakukan untuk jenis keterampilan pramusaji makanan.

3. Hasil dan Pembahasan

Pencarian strategi perencanaan karier pada pramusaji makanan terlebih dahulu dilakukan data-data penelitian terdahulu sehingga dapat mengadopsi beberapa yang penting untuk disajikan seperti tabel berikut :

Tabel 3.1 Hasil Penelitian Terdahulu

No	Nama peneliti	Judul	Variabel	Hasil
1	Mentary Krisandiri Suparwi Darmaesti (2021)	Pengaruh pelatihan terhadap kinerja karyawan pramusaji di <i>breeze lounge and bar royal tulip gunung geulis resort and golf</i> Bogor.	<i>Training Performance Waiter Employees</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Pelatihan, motivasi, penyesuaian diri, sikap inisiatif, jumlah SDM dan mau belajar berpengaruh terhadap kecepatan, ketepatan, kepribadian karyawan pramusaji. • Diperlukan sikap profesional agar kehidupan pribadi tidak bercampur dengan dunia kerja.
2	Eni Susanti, Neviyarni, Marjohan (2015)	Pemahaman Siswa Tentang Informasi Karir Jurusan Pariwisata dan Upaya Guru BK di SMK Nusatama Padang.	<i>Understanding Career, Types of careers, Career description</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa mampu memahami jenis karir <i>front office</i>. • Informasi mengenai jenis karir <i>Housekeeping</i>. • Jenis karir <i>food and beverage</i>. Yaitu berkaitan dengan pramusaji memperhatikan teknik dan cara memperhatikan makanan • Jenis karier <i>bell boy</i>.
3	Pranata Fernando (2019)	Analisis Pengalaman Kerja dan Keterampilan Kerja Karyawan	<i>Work experience, Work skills</i>	Keterampilan sejalan dengan pengalaman. Indikator tertinggi pengalaman kerja dan yang terendah tingkat memperoleh pengetahuan

No	Nama peneliti	Judul	Variabel	Hasil
		pada Roro Catering Pekanbaru		
4	Ngabdul Munif, Endang Mulyatining sih (2021)	Analisis Kesesuaian Kompetensi Siswa SMK Tata Boga dengan yang Dibutuhkan Restoran Hotel	Standar kompetensi, Masa pelajaran tata <i>hiding</i> , Restoran Hotel	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak semua kompetensi yang diajarkan oleh pihak sekolah dapat diterapkan di hotel. • Waktu praktek terbatas menjadi kendala untuk menganalisis hal-hal yang dibutuhkan industry.
5	Ida Ayu Kade Winda Wikantini, Nyoman Dini Andiani (2020)	Strategi Peningkatan Keterampilan Pramusaji di Makase Restaurant	<i>Strategy</i> , <i>Skills</i> , <i>Waiter/ss</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Sumber daya esensial (tenaga, keuangan, teknologi) diutamakan dalam peningkatan kualitas kinerja organisasi.
6	Suci Sandi Wachyuni (2020)	Kinerja Pramusaji Berdasarkan Gender	Kinerja, Pramusaji, Pariwisata, Restoran.	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak ada pengaruh perbedaan gender terhadap kinerja. • Gaji yang diterima perempuan lebih rendah daripada laki-laki
7	Mantra IB, Eny Sulistyadewi Ni Putu, Dhika Widarnanda I Gde	Pelatihan Kompetensi Pramusaji Rumah Sakit Dalam Ketepatan Pendistribusian Makanan Pasien Rawat Inap	Pramusaji, Pelatihan, Distribusi Makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Peningkatan daya tangkap, pola pikir, pengalaman dan pengetahuan dipengaruhi oleh usia, • Pelatihan kompetensi pramusaji sangat tepat dilakukan untuk pelayanan pada mitra. • Kompetensi pramusaji di antaranya ketepatan distribusi, <i>sistem</i> penyajian makanan, dan komunikasi meningkat seiring pelatihan yang sering diadakan.
8	Karina Rizka Mentari, dkk	Pengaruh Pelatihan Terhadap Keterampilan Pramusaji Food and Beverage Service di Hotel	Pelatih Pelatihan, Peserta Pelatihan, Materi Pelatihan, Metode	<ul style="list-style-type: none"> • Pelatih Pelatihan, Peserta Pelatihan, Materi Pelatihan, Metode Pelatihan, Tujuan dan Sasaran Pelatihan secara simultan dan parsial berpengaruh terhadap Keterampilan Pramusaji (Y). Variabel Materi Pelatihan (X3)

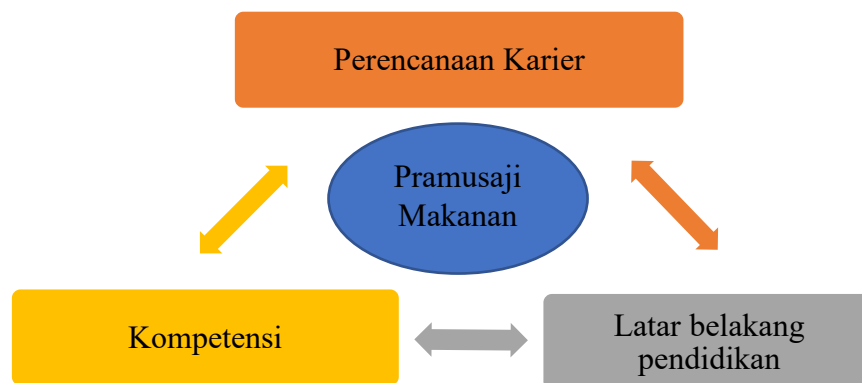
No	Nama peneliti	Judul	Variabel	Hasil
		Swiss-Belinn Malang	Pelatihan, Tujuan dan Sasaran Pelatihan	memiliki pengaruh dominan terhadap keterampilan pramusaji (Y).
9	Yuki Lusiana Eka	Pengaruh Metode Pelatihan Kerja Terhadap Peningkatan Keterampilan Pramusaji Food & Beverage Service Swiss Belhotel Harbour Bay Batam	Pelatihan kerja dengan peningkatan keterampilan	<ul style="list-style-type: none"> • Terdapat hubungan atau korelasi yang signifikan antara pelatihan kerja dengan peningkatan keterampilan. Maka semakin sering dilakukannya metode pelatihan kerja maka akan semakin mempengaruhi peningkatan keterampilan. • Instruksi Food & beverage kepada kapten restoran agar selalu diadakan pelatihan kerja jika keadaan restoran sedang tidak ramai sehingga selama pelatihan dilakukan tidak akan mengganggu operasional. • Pelaksanaan briefing untuk penyampaian informasi antar shift
10	Afriris Melfrida Sinaga	Pengelolaan Karyawan Pramusaji Pada Spice Restaurant Mayang Sari Beach Resort Bintan Kepulauan Riau	pengelolaan karyawan pramusaji	<ul style="list-style-type: none"> • Pengelolaan karyawan pramusaji spice restaurant belum terlaksana dengan baik karena pengelolaan pramusaji kurang efisien. • Upaya management dalam meningkatkan pengelolaan karyawan pramusaji pada spice restaurant mayang sari beach resort bintan kepulauan riau belum sesuai dengan planning, organizing, actuating, dan controlling.

Dari rumusan beberapa penelitian terdahulu kemudian dibuat Analisis SWOT (Gambar 3.1). Dari pengolahan data tersebut di atas memberikan pengetahuan bahwa karir pramusaji makanan terdapat pada divisi *food and beverages*. Sehingga ditemukan serangkaian keterampilan wajib yakni komunikasi yang dinamis dan *adaptable*, sikap ramah dan emosi stabil, manajemen waktu, serta ketahanan fisik yang cukup. Tentu tidak mudah untuk mencapai itu semua oleh karena itu diperlukan pelatihan yang terus menerus (*continue*) dan

berkembang untuk mencapai karir unggul dalam bidang pramusaji makanan. Sehingga dapat dibuat strategi perencanaan karier (Gambar 3.2).

<p><i>STRENGTH</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Pengutamaan sumber daya2. Kemampuan pemahaman calon karyawan (pramusaji)	<p><i>WEAKNESS</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Gaji yang diterima perempuan lebih rendah2. Waktu praktek terbatas3. Informasi karir pramusaji terbatas4. Tidak semua kompetensi yang diajarkan dapat dipakai
<p><i>OPPORTUNITY</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Pengajaran dalam profesionalitas kehidupan pribadi dan pekerjaan2. Penerapan standar gaji	<p><i>THREAT</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Belum ada jenjang karir jelas pada pramusaji makanan.2. Karier pramusaji masih dianggap remeh

Gambar 3.1 Analisis SWOT (Sumber : Data diolah)



Gambar 3.2 Strategi Perencanaan Karier (Sumber : data diolah)

Lebih lanjut pelaksanaan sertifikasi pada jenjang karir pramusaji juga sangat diperlukan dalam rangka mengikuti standar industri yang bergerak dalam bidang *food and beverages* sehingga pramusaji makanan dapat mengelola karier lebih baik.

Dari analisis SWOT di atas kita mengetahui bahwa terdapat serangkaian strategi yang harus dilakukan di antaranya adalah :

1. Perlunya dilakukan pengajaran dalam profesionalitas untuk memisahkan antara kehidupan pribadi dan dunia kerja.
2. Penerapan standar gaji yang sesuai dengan kompetensi sehingga sesuai dengan standar industri yang bergerak dalam bidang *food and beverages* tersebut.
3. Pentingnya dilakukan kompetensi sumber daya manusia dalam bidang pramusaji makanan untuk mengetahui kedalaman jenjang karir pramusaji makanan.
4. Pembaharuan waktu praktik yang terbatas menjadi kecukupan dalam waktu yang disesuaikan dengan kondisi di lapangan.

Calon karyawan yang akan menerjunkan dirinya sebagai pramusaji harus mengetahui bahwa tidak selamanya akan menjadi pramusaji sehingga pengalaman-pengalaman sangat diperlukan. Beberapa karier yang dapat dikelola dalam bidang pramusaji yaitu sebagai manajer dan supervisor. Namun karyawan tersebut tentu saja dapat memilih untuk mengabdikan karirnya pada tempat tersebut sesuai dengan usia atau memilih berpindah ke tempat lain yang sesuai dengan industri tersebut.

Menekuni bidang pramusaji makanan hendaknya disesuaikan pula dengan latar belakang pendidikan yaitu minimal setara SMA/SMK. Mengenai usia tergantung daripada masing-masing tempat yang memerlukan pramusaji makanan namun biasanya ditargetkan maksimal usia 30 tahun yang sejalan dengan ilmu dari Mathis and Jackson mengenai periode karier yang umum. Dijelaskan oleh Mathis and Jackson bahwa usia 30 (tiga puluh) tahun memasuki periode karier menengah.

4. Kesimpulan

Pengenalan pengetahuan perencanaan jenjang karier harus diterapkan di masa awal calon karyawan akan memilih karir sebagai pramusaji. Perlunya latar belakang pendidikan yang sesuai dengan bidang karier pramusaji makanan, standar maksimal usia bagi pramusaji makanan, dan sertifikasi kompetensi pramusaji.

Pustaka

- Eka, Yuki Lusiana. (2015). Pengaruh metode pelatihan kerja terhadap peningkatan keterampilan pramusaji food & beverage service Swiss Belhotel Harbour Bay Batam. *Jom FISIP*, 2 (2), 1-15
- I Gde, Widarnandana., Ni Putu, Sulistyadewi, Eny., IB, Mantra. (2022). Pelatihan kompetensi pramusaji rumah sakit dalam ketepatan pendistribusian makanan pasien rawat inap, Prosiding SPN APTEK,
- Krisandini, Mentary, Suparwi, & Darmaesti. (2021). Pengaruh pelatihan terhadap kinerja karyawan pramusaji di Breeze Lounge And Bar Royal Tulip Gunung Geulis Resort And Golf Bogor, *Jurnal Pariwisata Indonesia*.
- Mathis, Robert L, and Jackson, John H. (2003). *Human Resources Management*. Australia: Third Edition, South-Western.
- Mathis, Robert L, and Jackson, John H. (2011). *Human Resources Management*. Jakarta :

- 10th Edition, Salemba Empat.
- Mentari, Karina Rizka, Darmawan Ockto, & A. Faidlal Rahman. (2020). Pengaruh pelatihan terhadap keterampilan pramusaji food and beverage service di Hotel Swiss-Belinn Malang. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 6 (1), 46-51.
- Munif, Ngabdul & Endang Mulyatiningsih. (2021). Analisis kesesuaian kompetensi siswa smk tata boga dengan yang dibutuhkan restoran hotel. *HEJ (Home Economics Journal)*. 5 (2), 58-66.
- Pranata, Pernando. (2019). *Analisis pengalaman kerja dan keterampilan kerja karyawan pada Roro Catering Pekanbaru*. (Tesis, Universitas Islam Riau, 2019).
- Sinaga, Afriris Melfrida. (2017). Pengelolaan karyawan pramusaji pada spice restaurant mayang Sari Beach Resort Bintan Kepulauan Riau. *JOM FISIP*, 4 (2), 1-10.
- Suci, Sandi Wachyuni. (2020). Kinerja pramusaji berdasarkan gender, *Media Wisata*. 18 (1), 21-29.
- Susanti, Ani, Neviyarni S., & Marjohan. (2015). Pemahaman siswa tentang informasi karir jurusan pariwisata dan upaya guru BK di SMK Nusatama Padang. *Konselor*,
- Werther, William B, Jr, and Keith Davis. (2013). *Human Resources and Personnel Management*, Fifth Edition. United States: McGraw-Hill Education.
- Wikantini, Ida Ayu Kade Winda & Andiani, Nyoman Dini. (2020). Strategi peningkatan keterampilan pramusaji di Makase Restaurant, *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*. 3 (2), 42-50.