

# Dhita Paramita Anggraini - Pengaruh Mise En Place Terhadap Kinerja Karyawan Restaurant Peco-Peco Sushi Japanese Restaurant

*by UNMER Fakultas Hukum*

---

**Submission date:** 23-Nov-2023 09:28AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 2236572993

**File name:** garuda3465805.pdf (678.55K)

**Word count:** 3161

**Character count:** 19646

## Pengaruh *Mise En Place* Terhadap Kinerja Karyawan *Restaurant Peco-Peco Sushi Japanese Restaurant*

Ria Mariani<sup>1</sup>, Danang Setioko<sup>2\*</sup>, Anisa Zuhria Sugeha<sup>3</sup>, Dhita Paramita Anggraini<sup>4</sup>, Alwin Lasarudin<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Program Diploma Kepariwisataan, Universitas Merdeka Malang

<sup>2</sup>danang.setioko@unmer.ac.id

### Info Artikel

#### Riwayat Artikel

Diterima: 06-01-2022

Disetujui: 23-06-2022

#### Kata Kunci

Mise en place;  
Kinerja Karyawan;  
Japanese Resto;

#### Corresponding Author

danang.setioko@unmer.ac.id

### ABSTRAK

Semakin berkembangnya dunia kuliner di Surabaya mengakibatkan persaingan antar restaurant japanese semakin ketat. Terjadinya complain yang diunggah dalam ulasan google rating tiga karena pelayanan kurang baik, proses pelayanan yang cukup lama. Selain itu ulasan pada aplikasi gojek terdapat *comment* lama dalam penyiapan membuat manajemen menganalisis faktor apakah yang menjadi penyebab terjadinya complain tersebut. Kendala dalam pelaksanaan operasional yang kurang maksimal, adalah salah satu faktor sangat berpengaruh terhadap performa karyawan. Hal ini disebabkan kurang maksimalnya proses *mise en place*. Oleh karena itu dalam penelitian ini peneliti ingin mengungkap apakah terdapat pengaruh *mise en place* terhadap kinerja karyawan Peco-peco Sushi Japanese Restaurant di Surabaya. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif untuk mengukur tingkat keberhasilan dampak *Mise en place* terhadap kinerja karyawan restoran Jepang Peco-peco Sushi. Melalui penelitian ini, peneliti menyimpulkan bahwa data penelitian dan data yang ada, hasil positif dari nilai korelasi menunjukkan *mise en place* berpengaruh dalam kinerja staff dengan taraf yang lemah karena nilai korelasi mendekati 0.

### PENDAHULUAN

Sepak terjang dunia pariwisata adalah bagian yang memperoleh daya ketertarikan tersendiri dari pemerintah Indonesia sesuai dengan berlimpahnya kapasitas dalam usaha peningkatan taraf perekonomian nasional apabila didominasi secara permanen dan kompeten. Meruahnya kebudayaan daerah, keelokan alam wisata, dan zona geografis yang strategis menciptakan Negara Indonesia yang menyediakan peluang untuk menjadi destinasi Negara dengan tujuan pariwisata. Dengan adanya aktivitas pariwisata di Indonesia menjadi penunjang berkembangnya industri *food and beverage* diantaranya adalah restaurant.

Restaurant merupakan aktivitas pelayanan makanan atau minuman kepada konsumen dan individu dalam skala kelompok kecil dengan basis utamanya untuk mendapatkan keuntungan menurut (Bertan, 2020). Pendapat lain mengatakan restoran adalah sebuah unit yang menyuguhkan fasilitas pelayanan bagi para setiap orang yang singgah sebagai pengunjung untuk menikmati hidangan dengan biaya tertentu yang telah ditampilkan pada daftar menu yang telah disediakan sesuai dengan jam operasionalnya (Hasanah & Rencidiptya, 2020).

Restaurant menyodorkan kutipan yang cukup berpengaruh pada industri pariwisata karena mampu mengakomodasi sektor kuliner. Semakin berkembangnya dunia kuliner di Surabaya mengakibatkan persaingan antar *restaurant japanese* semakin ketat. Terjadinya

*complain* yang diunggah dalam ulasan google rating tiga karena pelayanan kurang baik, proses pelayanan yang cukup lama. Selain itu ulasan pada aplikasi gojek terdapat *comment* lama dalam penyiapan membuat manajemen menganalisis faktor apakah yang menjadi penyebab terjadinya *complain* tersebut. Kendala dalam pelaksanaan operasional yang kurang maksimal, adalah salah satu faktor sangat berpengaruh terhadap performa karyawan. Hal ini disebabkan kurang maksimalnya proses *mise en place*. *Mise en place* ialah suatu prosedur primer yang harus dikerjakan dan diperhatikan sebelum memulai kegiatan operasional pada sebuah restoran. Hal ini mempunyai pengaruh besar dan menjadi tolak ukur terhadap hasil akhir atau kinerja karyawan karena menjadi penentu *repeat order* atau *feedback* terhadap perusahaan dikemudian hari.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah terdapat pengaruh *mise en place* terhadap kinerja karyawan Peco-peco Sushi Japanese Restaurant di Surabaya. Tujuan *mise en place* adalah sebagai penunjang kegiatan esensial yang dapat berpengaruh terhadap kinerja karyawan Peco-peco Sushi Japanese Restaurant di Surabaya. Sehingga seluruh kegiatan dapat terselenggara dengan teratur, rapi, berjalan dengan lancar, tepat waktu, efisien, menyenangkan dan menghasilkan pekerjaan dan *feedback* yang bagus untuk perusahaan. Manfaat yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah mendapatkan hasil analisis mengenai pengaruh *mise en place* terhadap kinerja karyawan Peco-Peco Sushi Japanese Restaurant yang ada di Surabaya dan bisa dijadikan acuan lebih lanjut bagi penelaah lain yang memerlukan referensi serta menyajikan informasi pada perusahaan dalam rangka memperbarui kinerja karyawannya.

#### a. *Mise en Place*

*Mise en Place* adalah salah satu kata terminologi perancis yang berarti “menempatkan ditempat” menurut (Weisberg et al., 2014) yang biasa dipergunakan secara internasional dalam bisnis perhotelan maupun restaurant. Menurut (Rodriguez-Russo, 2018) (Schlegel et al., 2019) dalam *mise en place* terdapat indikator yang perlu diperhatikan dalam penerapannya. Terdapat beberapa indikator yang sangat mendasar sebagai berikut; pertama, *Assemble your tools* (mengumpulkan alat-alat yang dibutuhkan); kedua, *Assemble your ingredients* (mengumpulkan bahan yang dibutuhkan); ketiga, *Wash trim, cut, prepare and measure your raw materials* (mencuci, memotong, menyiapkan dan menakar bahan baku yang dibutuhkan) dan keempat *Prepare your equipments* (persiapan peralatan yang dibutuhkan). Kegiatan *Mise en Place* tidak sekedar preparation saja, melainkan beberapa tugas lain yang termasuk bagian dari *Mise en Place* diantaranya membersihkan, mencuci, memotong, *basic cutting*, sistem storage dan turunannya serta aspek-aspek yang lain yang dapat mengontrol *critical stage* diantaranya adalah suhu, jenis perlakuan bahan tertentu, proses pemasakan bahan-bahan dengan metode yang sesuai dengan kriteria dan perlakuan khusus yang harus dimiliki oleh seorang juru masak sehingga mampu menciptakan kreasi hidangan dengan nilai penjualan yang dapat dipertanggung jawabkan.

Prinsip-prinsip *Mise en Place* dalam *Kitchen Restaurant* adalah sebagai berikut:

- Bersih, teratur, dan rapi
- Tertata dalam jangkauan
- Indah atau mempunyai daya tarik
- Sesuai dengan kebutuhan baik dalam jumlah dan macamnya

Prinsip-prinsip *Mise en Place* dalam *Service Restaurant* adalah sebagai berikut:

- 1) *Personal grooming*, meliputi kerapian rambut, tidak ada kumis atau jenggot untuk laki-laki; memakai *nametag*, menggunakan sepatu pantofel dan berkaos kaki hitam. *Personal grooming* akan memberi kesan positif dan daya tarik kepada tamu dan tidak mengganggu kenyamanan tamu pada saat proses pelayanan.

- 2) *Briefing*, merupakan sarana komunikasi untuk memberikan informasi mengenai pekerjaan antar karyawan, atasan, maupun management, dan juga untuk menyatukan persepsi dan memperkuat persatuan, kerjasama tim.
- 3) *Cleaning Restaurant Area*, merupakan kegiatan membersihkan restaurant meliputi membersihkan debu dari meja atau kursi dan membersihkan side stand.
- 4) *Polishing*, dilakukan untuk menghilangkan debu maupun kotoran yang ada diperalatan makan dan minum agar bersih dan tidak menimbulkan penyakit .
- 5) Mempersiapkan *linen*, mengumpulkan *linen* yang bersih lalu mengatur *linen* dengan melipat dan menyimpan *napkin* pada lemari *linen* dan *side stand*, membagikan *table cloth* sesuai dengan ukuran meja yang ada.
- 6) *Preparing Side Stand* berfungsi untuk menyimpan peralatan restaurant, meletakkan makanan yang akan dihidangkan ke meja tamu atau sudah diangkat dari meja tamu, sehingga memperlancar operasional.
- 7) *Table Setting* merupakan serangkaian kegiatan menutup meja menggunakan peralatan yang telah siap dipakai dengan tujuan untuk memperindah meja makan dan untuk memudahkan tamu menghidangkan makanan dengan semua peralatan yang sudah disediakan dan ditata dimeja makan,
- 8) *Menu confirmation*, dilakukan untuk mengkonfirmasi menu ke *kitchen* dan *bar* untuk mengetahui menu yang stocknya banyak untuk dijual, yang tidak tersedia untuk dijual dan yang hampir *limited stock*. Selain untuk mengetahui menu yang tidak tersedia untuk dijual, menu *confirmation* juga memudahkan dalam pelayanan sehingga tahu menu-menu yang perlu *diupselling* dan juga untuk meminimalisir kesalahan ketika pemesanan makanan.
- 9) *Final checkout*, memeriksa segala sesuatu yang sudah dipersiapkan dengan baik untuk meminimalisir kekurangan dan kesalahan pada saat operasional.

b. Kinerja Karyawan <sup>1</sup>

Kinerja karyawan adalah hasil kerja yang dilakukan oleh seseorang dalam suatu perusahaan agar tujuan yang diinginkan dalam suatu perusahaan<sup>6</sup> terwujud dan mengurangi kerugian yang dapat terjadi menurut (Robbins, 2007)<sup>1</sup> Indikator untuk mengukur kinerja karyawan secara individu menurut (Robbins, 2007) yaitu :

- 1) Kualitas, diukur dari persepsi karyawan terhadap kualitas pekerjaan<sup>7</sup> yang dihasilkan, keterampilan, kemampuan serta kesempurnaan tugas yang dimiliki karyawan.
  - 2) Kuantitas, adalah jumlah yang dihasilkan dinyatakan dalam istilah seperti jumlah unit dan jumlah siklus aktivitas yang diselesaikan.
  - 3) Ketepatan waktu, adalah tingkat aktivitas yang diselesaikan pada awal waktu yang dinyatakan, dilihat dari sudut koordinasi dengan hasil *output* serta memaksimalkan waktu yang tersedia untuk aktivitas lain.
  - 4) Efektivitas, adalah tingkat penggunaan sumber daya organisasi (tenaga, uang, teknologi, bahan baku) dimaksimalkan dengan maksud menaikkan hasil dari setiap unit dalam penggunaan sumber daya.
  - 5) Kemandirian, tingkat seorang karyawan yang nantinya akan dapat menjalankan fungsi kerjanya.
  - 6) Komitmen kerja, adalah suatu tingkat dimana karyawan mempunyai komitmen kerja dengan instansi dan tanggung jawab karyawan terhadap perusahaan.
- c. Hubungan antara *Mise en Place* terhadap kinerja karyawan. <sup>2</sup>

Penelitian sebelumnya dipilih sebagai acuan dalam penelitian ini. Tinjauan hasil penelitian sebelumnya merupakan kajian<sup>2</sup> terhadap hasil-hasil karya tulis yang relevan dengan penelitian ini. Dalam penelitian ini akan diuraikan hasil penelitian sebelumnya, diantara sebagai berikut:

Muhlis Ali dan Murianto, 2019, Pengaruh *Mise en Place* terhadap Mutu Pelayanan Restaurant di pulau Lombok. Penelitian ini membahas tentang pengaruh *Mise en Place* terhadap mutu pelayanan restaurant di pulau Lombok. Dalam laporan ini membahas tentang *MICE*, *mise en place*, dan mutu pelayanan. (A.P. et al., 2017), *Mise En Place Di Kitchen Jack Runner Roastery Bandung*. Penelitian ini membahas tentang pengaruh *Mise En Place* bagi pelayanan di *kitchen* Jack Runner Roastery Bandung dengan fokus kegiatan *Mise En Place* pada produksi makanan. Adhanita F, I, 2020, Analisis Hubungan *Mise En Place* dengan Kinerja Staff Kitchen The Shalimar Boutique Hotel. Penelitian ini membahas tentang analisis hubungan *Mise En Place* dengan kinerja staff *kitchen*.

Berdasarkan data hasil dari penelitian yang terdahulu maka hipotesisnya adalah

Ha : Diduga *Mise en Place* berpengaruh terhadap kinerja karyawan

H0 : Diduga *Mise en Place* tidak berpengaruh terhadap kinerja karyawan

## METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. (Sugiyono, 2018) menjelaskan bahwa metode penelitian kuantitatif didefinisikan sebagai metode penelitian yang didasarkan pada filosofi positif, digunakan untuk populasi atau sampel tertentu, menggunakan peralatan penelitian untuk mengumpulkan data, dan telah disusun analisis data kuantitatif/statistik untuk tujuan pengujian hipotesis. menggunakan metode kuantitatif ini untuk mengukur tingkat keberhasilan dampak *Mise en place* terhadap kinerja karyawan restoran Jepang Peco-peco Sushi. Melalui penelitian deskriptif ini, peneliti akan menjelaskan keadaan sebenarnya dari situasi penelitian.

### 1. Teknik Pengumpulan Data

#### a. Angket (Kuisisioner)

(Sugiyono, 2018) menerangkan bahwa angket merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara menyuguhkan pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawab dengan menggunakan skala 1-5.

#### b. Wawancara

Wawancara adalah suatu dialog antara dua orang atau lebih dan dilakukan oleh narasumber dan pewawancara.

#### c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan digunakan oleh penulis sebagai sumber informasi penunjang ilmu pengetahuan serta sebagai pembandingan guna memperoleh informasi yang lebih akurat yang berkaitan dengan kegiatan *Mise en Place*.

### 2. Teknik Analisis Data

Teknologi analisis data merupakan aspek terpenting dalam sebuah penelitian, karena analisis data merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari penarikan kesimpulan dari hasil penelitian. Gunakan teknik yang relevan untuk menganalisis data dalam penelitian ini. Sebelum melakukan teknik analisis korelasi sederhana (teknik statistik berupa penentuan hubungan kuantitatif dengan mengukur kekuatan hubungan antar variabel), terlebih dahulu dilakukan beberapa pengujian terhadap data yang akan dianalisis. Beberapa pengujian yang dilakukan antara lain uji validitas, uji reliabilitas dan analisis korelasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Uji validitas

Hasil uji validitas ini diambil dari hasil kuesioner yang diberikan kepada karyawan Peco-peco Sushi Japanese Restaurant yang berjumlah 30 responden.

Tabel 1. Uji Validitas

No.	Variabel	Pernyataan	Pearson Correlation	R tabel	Hasil Uji Validitas
1.	Mise en Place (X)	X1.1	0,768	0,441	Valid
		X1.2	0,814	0,504	Valid
		X2.1	0,689	0,503	Valid
		X2.2	0,564	0,636	Valid
2.	Kinerja Staff (X)	Y1.1	0,864	0,563	Valid
		Y1.2	0,573	0,731	Valid
		Y2.1	0,721	0,763	Valid
		Y2.2	0,677	0,695	Valid
		Y3.1	0,601	0,713	Valid
		Y3.2	0,744	0,688	Valid

Sumber: Hasil olahan data SPSS

Setelah semua item pernyataan yang diberikan kepada 30 orang responden. Hasilnya akan diolah dengan menggunakan SPSS, pada uji validitas jika variabel telah dianggap valid, maka selanjutnya akan dilakukan uji reliabilitas.

2. Uji Reliabilitas

Tabel 2. Uji Reliabilitas

Variabel	Cronbach Alpha	N of Items	Hasil
Mise en Place (X)	0,6	4	Reliable
Kinerja Staff (Y)	0,6	6	Reliable

Sumber: Hasil olahan data SPSS

Jika nilai cronbach alpha responden lebih besar dari 0,6 maka respon responden terhadap variabel yang ada akan dianggap reliabel. Berdasarkan hasil pengolahan data pada tabel 2 dapat diketahui bahwa nilai cronbach alpha yang diperoleh dari hasil pengujian lebih besar dari 0,6, sehingga jawaban responden terhadap pernyataan terkait variabel dalam kuesioner dianggap reliabel.

3. Analisis Korelasi

Dari Hasil diuji menggunakan measurement parametrik untuk mengetahui hasil pengujian hipotesis dapat dilakukan pengujian hasil hipotesis dengan membandingkan taraf signifikan ( $p$ -esteem) dengan galatnya. Jika nilai signifikansi  $p > 0,05$  maka  $H_0$  diterima, artinya tidak terdapat hubungan signifikan positif atau tidak berpengaruh antara Mise en Place dengan Kinerja Staff. Berdasarkan pengumpulan information yang diambil berhasil dihimpun dan tahap-tahap uji validitas-reliabilitas telah dilalui, maka tahap selanjutnya yang harus dilewati adalah melakukan uji hipotesis pada penelitian ini. Pengujian ini juga menggunakan program SPSS. Adapun hasil uji SPSS dari hipotesis pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Analisis Korelasi

Variabel	Korelasi	Signifikansi	Hasil
Mise en Place	0,397	$p \text{ value} = 0,00$	$H_0$ ditolak
Kinerja Staff		$p < 0,05$	$H_a$ diterima

Sumber: Hasil olahan data SPSS

4. Pembahasan

Dari Tabel 3 diatas, nilai yang terkandung dari koefisien korelasi yang didapatkan sebanyak 0,397 dengan nilai signifikansi atau  $p$  value sebesar 0,000. Karena nilai

signifikansi  $p < 0,05$ , maka  $H_0$  ditolak, sehingga dapat diartikan bahwa ada hubungan signifikan positif antara *Mise en Place* dengan Kinerja Staff. Nilai koefisien korelasi pun memiliki pengaruh pada penafsiran terhadap hasil analisis korelasi, yaitu positif (+) yang mengungkapkan adanya arah hubungan yang sejalan, artinya hubungan kedua variabel tersebut berbanding lurus. Semakin tinggi Variabel X akan diikuti dengan semakin tinggi Variable Y dan sebaliknya. Artinya semakin tinggi penerapan *Mise en Place* akan diikuti dengan semakin tingginya Kinerja Staff. Sebaliknya, semakin rendah penerapan *Mise en Place* maka semakin rendah pula tingkat kinerja staff. Hasil positif dari perhitungan korelasi tersebut memperlihatkan adanya kecenderungan hubungan antara *Mise en Place* dengan Kinerja Staff di Peco-peco Sushi Japanese Restaurant dengan korelasi lemah dikarenakan nilai korelasi mencapai angka 0,397.

### SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil yang ditunjukkan analisis data pada uji Korelasi Product Moment menunjukkan nilai korelasi sebesar 0,397 dengan p-value 0,000 ( $>0,05$ ). Tampak bahwa  $H_0$  yang diajukan telah ditolak, sementara  $H_a$  diterima. Maka peneliti menyimpulkan bahwa data penelitian dan data yang ada, hasil positif dari nilai korelasi menunjukkan *mise en place* berpengaruh dalam kinerja staff dengan taraf yang lemah karena nilai korelasi mendekati 0. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Ali & Murianto, 2019) pengaruh *mise en place* pada mutu layanan Restaurant yang ada dipulau lombok memiliki pengaruh pada kualitas pelayanan jasa karyawan serta diperoleh tanggapan dari pengunjung terhadap penilaian kualitas pelayanan jasa pada Restaurant di Pulau Lombok.

Hasil yang terhimpun dari penelitian ini mengarahkan peneliti untuk mengajukan saran bagi penelitian selanjutnya yang membahas tentang pengaruh *mise en place* terhadap kinerja staff dengan metode lainnya untuk melihat apakah bisa berpengaruh positif dan meningkatkan kinerja staff dengan taraf yang lebih tinggi. Peningkatan kinerja karyawan sangatlah penting terutama dalam restoran karena perusahaan yang bergerak dalam produk dan jasa sehingga faktor motivasi dan kompetensi juga sangat dibutuhkan, hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Abdullah et al., 2019) (Meilani et al., 2021). Selanjutnya rotasi pekerjaan serta gaya kepemimpinan juga menentukan kinerja karyawan yang ada seperti penelitian yang dilakukan oleh (Permana et al., 2019) (Respati et al., 2021) (Effendy et al., 2021). Peningkatan kinerja juga perlu memperhatikan lingkungan kerja seperti yang dilakukan oleh (Natakusumah et al., 2022) (Muizah et al., 2021). Perlu juga memperhatikan images dari restoran karena images yang terhubung dengan hedonic value sangat berpengaruh terhadap kepuasan (Khalikussabir & Waris, 2021) serta perlu memperhatikan level kompetensi yang ada (Pribadi, 2020).

### DAFTAR PUSTAKA

- A.P., G. G., L.I., R. C., J.F., D. S., A.T., D. M., F.G.K., V., M.A.A., D. A., P.F., D. Pietro, B.C.B., B., & M.E.M., P.-S. (2017). The kitchen is ours: Developing cookings kills in the community. *Annals of Nutrition and Metabolism*.
- Abdullah, F., Manan, A., Sumarsono, T. G., & Hidayatullah, S. (2019). The Effect of Motivation , Competency and Compensation toward Performance. *International Research Journal of Advance Engineering and Science*, 4(1), 51–55.
- Ali, M., & Murianto, M. (2019). PENGARUH MISE EN PLACE TERHADAP MUTU PELAYANAN RESTAURANT DI PULAU LOMBOK. *MEDIA BINA ILMIAH*. <https://doi.org/10.33758/mbi.v14i2.292>
- Bertan, S. (2020). Restaurant rankings factors in gastronomy tourism. *Tourism*. <https://doi.org/10.37741/T.68.1.3>

- Effendy, M. E., Respati, H., & Hidayatullah, S. (2021). How Does Servant Leadership Work in a Sub-district Office by Considering Work Discipline to Achieve Employee Performance? *The International Journal of Business & Management*. <https://doi.org/10.24940/theijbm/2021/v9/i7/bm2107-030>
- Hasanah, U.-, & Rencidiptya, T. A. (2020). DAYA TARIK MENJAMURNYA RESTORAN KOREA DI YOGYAKARTA. *Jurnal Sosiologi Reflektif*. <https://doi.org/10.14421/jsr.v14i2.1762>
- Khalikussabir, & Waris, A. (2021). The Impact of Utilitarian Value, Hedonic Value, and Brand Image of Modern Coffee Shop City of Malang on Customer Satisfaction. *Jurnal Ekonomi & Bisnis JAGADITHA*. <https://doi.org/10.22225/jj.8.2.2021.172-178>
- Meilani, Z., Hidayatullah, S., & Natsir, M. (2021). *Organizational Performance Study: Evaluation of Work Motivation as Mediation with Antecedents Organizational Citizenship Behaviour Aspects*. <https://doi.org/10.36349/easjebm.2021.v04i06.002>
- Muizah, F., Natsir, M., & Hidayatullah, S. (2021). *International Journal of Commerce and Management Research www.managejournal.com The effect of organizational climate on employee performance with organizational commitment as a mediation*. 7(4), 19–23.
- Natakusumah, M. O., Hidayatullah, S., Windhyastiti, I., & Sudibyo, P. (2022). *Pengaruh Work-Life Balance, Lingkungan Kerja Dan Keterikatan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Coffeeshop Di Perumahan Kota Wisata Cibubur, Kabupaten Bogor*. 7, 51–59.
- Permana, G., Triatmanto, B., & Hidayatullah, S. (2019). *The effect of work placement, leadership style, and work rotation toward the performance of employees*. 1627–2455.
- Pribadi, J. D. (2020). Analisis Level Kompetensi Mahasiswa Manajemen Pemasaran Pada Praktik IT Application for Business. *Prosiding Seminar Nasional Akuntansi ...*
- Respati, H., Agustina, T., Hidayatullah, S., & Natsir, M. (2021). *The Role of Job Satisfaction as the Basis for Work Motivation to Improve Employee Performance in Government Organizations, Indonesia*. <https://doi.org/10.36349/easjebm.2021.v04i05.002>
- Rodriguez-Russo, C. A. (2018). Mise en Place. *JAMA Oncology*. <https://doi.org/10.1001/jamaoncol.2017.2455>
- Schlegel, C., Flower, K., Youssef, J., Käser, B., & Kneebone, R. (2019). Mise-en-place: Learning across disciplines. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100147>
- Sugiyono. (2018). *Sugiyono Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif*. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif.
- Weisberg, D. S., Hirsh-Pasek, K., Golinkoff, R. M., & McCandliss, B. D. (2014). Mise en place: Setting the stage for thought and action. In *Trends in Cognitive Sciences*. <https://doi.org/10.1016/j.tics.2014.02.012>

# Dhita Paramita Anggraini - Pengaruh Mise En Place Terhadap Kinerja Karyawan Restaurant Peco-Peco Sushi Japanese Restaurant

## ORIGINALITY REPORT

23%

SIMILARITY INDEX

23%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://core.ac.uk">core.ac.uk</a> Internet Source	9%
2	<a href="http://ejurnal.binawakya.or.id">ejurnal.binawakya.or.id</a> Internet Source	6%
3	<a href="http://doi.org">doi.org</a> Internet Source	5%
4	<a href="http://adoc.pub">adoc.pub</a> Internet Source	2%
5	<a href="http://journal.untar.ac.id">journal.untar.ac.id</a> Internet Source	1%
6	<a href="http://ojs.ekonomi-unkris.ac.id">ojs.ekonomi-unkris.ac.id</a> Internet Source	1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off