

HUBUNGAN TATA LETAK DAPUR (KITCHEN LAYOUT) TERHADAP PRODUKTIVITAS KERJA KARYAWAN DI SENJA CAFÉ & RESTO

Rasman¹, Hartati², Yayuk Astuti³, Yusrianti⁴

^{1,2,3,4} Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

¹rasmanrasman391@gmail.com, ²hartatipasca@gmail.com,

³Yayukastutik03@gmail.com, ⁴yusriantiyuss55@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to analyze the relationship between kitchen layout and the level of employee work productivity at Senja Café & Resto. The research is motivated by the importance of kitchen spatial design in supporting the smooth operation of restaurant activities. Inappropriate space arrangement, inefficient equipment placement, and unstructured workflow have the potential to hinder performance and increase employees' physical workload. This study employed a quantitative approach with a correlational research design to determine the relationship between kitchen layout as the primary factor under investigation and employee productivity as the observed outcome. Data were collected through questionnaires and direct observation involving all 15 kitchen employees. After the research instruments were confirmed to be valid and reliable, the data were analyzed using descriptive statistics and the Spearman Rank correlation test. The findings reveal a positive and significant relationship between a well-organized kitchen layout and increased employee productivity. An ergonomic kitchen design, balanced distances between work areas, and a well-structured workflow were proven to help accelerate task completion, reduce fatigue, and create a more comfortable working environment. Conversely, poorly planned layouts and limited movement space may decrease employee work effectiveness. Therefore, improving the kitchen layout can serve as an effective strategy for management to enhance operational efficiency, speed up customer service processes, and strengthen business competitiveness. Furthermore, this study is expected to serve as a practical reference for medium-scale culinary businesses in managing kitchens in a more structured, efficient, and ergonomically oriented manner.

Keywords: kitchen layout, work productivity, ergonomics, employees, culinary business.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara penataan dapur dan tingkat produktivitas kerja karyawan di Senja Café & Resto. Kajian ini dilatarbelakangi oleh pentingnya desain tata ruang dapur dalam menunjang kelancaran aktivitas operasional restoran. Pengaturan ruang yang kurang tepat, penempatan peralatan yang tidak efisien, serta alur kerja yang tidak terstruktur

berpotensi menghambat kinerja dan menambah beban kerja fisik karyawan. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif dengan jenis penelitian korelasional untuk mengetahui keterkaitan antara tata letak dapur sebagai faktor utama yang diteliti dan produktivitas kerja karyawan sebagai hasil yang diamati. Data dikumpulkan melalui penyebaran kuesioner dan pengamatan langsung terhadap seluruh karyawan dapur yang berjumlah 15 orang. Setelah instrumen penelitian dinyatakan memenuhi syarat keabsahan dan konsistensi, data dianalisis menggunakan statistik deskriptif serta uji korelasi Spearman Rank. Temuan penelitian menunjukkan adanya hubungan positif dan signifikan antara tata letak dapur yang tertata dengan baik dan peningkatan produktivitas kerja karyawan. Desain dapur yang ergonomis, pengaturan jarak antar area kerja yang seimbang, serta alur aktivitas yang tersusun rapi terbukti membantu mempercepat penyelesaian pekerjaan, mengurangi tingkat kelelahan, dan menciptakan kenyamanan saat bekerja. Sebaliknya, tata ruang yang kurang terencana dan terbatasnya ruang gerak dapat menurunkan efektivitas kerja karyawan. Oleh karena itu, pembenahan tata letak dapur dapat menjadi strategi yang efektif bagi manajemen dalam meningkatkan efisiensi operasional, mempercepat proses pelayanan kepada pelanggan, serta memperkuat daya saing usaha. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi praktis bagi pelaku usaha kuliner berskala menengah dalam mengelola dapur secara lebih terstruktur, efisien, dan berorientasi pada aspek ergonomi.

Kata Kunci: tata letak dapur, produktivitas kerja, ergonomi, karyawan, usaha kuliner.

A. Pendahuluan

Dapur berfungsi sebagai pusat produksi makanan, sehingga pengaturan ruang, posisi peralatan, serta alur pergerakan di dalamnya harus dirumuskan secara matang agar setiap proses dapat berlangsung secara efektif dan efisien. Penelitian ini memiliki fokus khusus pada belum tersedianya kajian yang secara langsung mengevaluasi bagaimana tata letak dapur memengaruhi produktivitas karyawan di Senja Café &

Resto. Penelitian ini menawarkan nilai kebaruan karena secara khusus mengkaji bagaimana tata letak dapur berpengaruh terhadap produktivitas karyawan pada usaha kuliner berskala menengah seperti Senja Café & Resto. Penelitian ini didasarkan pada studi kasus nyata di Senja Café & Resto, sehingga temuan yang diperoleh diharapkan mampu memberikan rekomendasi praktis bagi pelaku usaha kuliner lain yang memiliki

karakteristik serupa untuk menilai dan memperbaiki tata letak dapur mereka. Dengan demikian, penelitian ini berkontribusi langsung dalam upaya meningkatkan efektivitas operasional, mempercepat layanan, serta menjaga kualitas produksi makanan secara lebih berkelanjutan. Senja Cafe and Resto merupakan salah satu pelaku usaha kuliner yang cukup populer di wilayah Sidenreng Rappang. Dengan menawarkan konsep hidangan kekinian yang sesuai selera generasi muda serta menghadirkan suasana yang nyaman, tempat ini mampu menarik kunjungan konsumen dalam jumlah besar setiap harinya. Meskipun demikian, hasil observasi awal yang dilakukan serta keterangan dari pihak manajemen menunjukkan bahwa masih terdapat sejumlah kendala dalam kegiatan operasional dapur. Tantangan tersebut mencakup beberapa aspek penting yang berhubungan langsung dengan kelancaran

proses produksi dan penyajian makanan kepada pelanggan. Observasi awal pada Café Senja & Resto yaitu pada saat jam-jam sibuk, sering terjadi penumpukan pesanan yang mengakibatkan antrean makanan karena proses penyajian tidak dapat dilakukan tepat waktu. Staf dapur tampak mengalami kelelahan fisik akibat harus melakukan pergerakan berulang antar area kerja yang jaraknya kurang efisien. Beberapa peralatan yang memiliki peran penting dalam proses produksi tidak ditempatkan pada posisi yang strategis, sehingga menghambat kelancaran alur kerja dan memperlambat penyelesaian pesanan. Fenomena yang terjadi tersebut menunjukkan adanya indikasi permasalahan dalam perencanaan maupun penerapan *kitchen layout* di Senja Cafe and Resto. Apabila kondisi ini tidak segera ditangani, maka konsekuensinya dapat berupa menurunnya kepuasan pelanggan, berkurangnya

kualitas pelayanan, hingga berpotensi mengganggu keberlangsungan usaha dalam jangka panjang. Di sisi lain, peran staf dapur sebagai tenaga kerja utama dalam proses produksi kuliner menuntut adanya kinerja yang cepat, tepat, dan konsisten agar operasional dapat berjalan lancar. Oleh karena itu, penting untuk melakukan kajian lebih mendalam mengenai sejauh mana kondisi fisik dapur khususnya aspek tata letak atau *kitchen layout* berpengaruh terhadap efektivitas kerja serta tingkat produktivitas para staf yang terlibat langsung dalam kegiatan produksi makanan. Melalui penelitian tersebut, penulis berupaya mengkaji secara ilmiah keterkaitan antara tata letak dapur dengan tingkat produktivitas karyawan yang bekerja di Senja Cafe and Resto. Fokus kajian tidak hanya diarahkan pada upaya mengidentifikasi kelemahan dan kendala yang terdapat dalam sistem tata letak dapur saat ini, tetapi juga pada

penyusunan rekomendasi perbaikan yang berbasis pada temuan empiris. Hasil rekomendasi tersebut diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pihak manajemen dalam mengoptimalkan efisiensi operasional dapur, sekaligus meningkatkan kepuasan pelanggan sebagai salah satu indikator keberhasilan bisnis kuliner. penelitian tersebut memiliki signifikansi yang cukup besar, baik dari sisi praktis maupun akademis. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat langsung bagi para pelaku usaha kuliner dalam mengelola dapur secara lebih efektif dan efisien. Sementara itu, dari sisi akademis, penelitian ini dapat menjadi kontribusi penting dalam memperkaya kajian di bidang pendidikan vokasional seni kuliner, khususnya yang berhubungan dengan aspek ergonomi kerja, pengelolaan dapur, serta peningkatan produktivitas tenaga kerja di sektor kuliner

Adapun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh tata letak dapur terhadap produktivitas kerja di senja café & resto?
2. Bagaimana tingkat efisiensi kerja karyawan dapur berdasarkan tata letak dapur yang diterapkan di Senja Café & Resto?

Adapun tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis pengaruh tata letak dapur di senja café & resto,
2. Untuk mengukur efisiensi kerja star dapur di Senja Café & Resto

B. Metode Penelitian

Tata letak dapur (*kitchen layout*) dapat diartikan sebagai penataan ruang beserta peralatan dapur yang disusun secara sistematis dengan tujuan mendukung tercapainya efektivitas sekaligus

efisiensi dalam pelaksanaan pekerjaan dan Tata letak dapur (*kitchen layout*) dapat dipahami sebagai pola pengaturan ruang dan penempatan peralatan dapur yang dirancang untuk mendukung terciptanya alur kerja yang efisien dalam proses produksi makanan dan minuman. Susunan dapur yang direncanakan dengan baik akan mempermudah jalannya aktivitas memasak, penyimpanan bahan, hingga proses pembersihan, sehingga seluruh kegiatan dapat berlangsung lebih cepat, lancar, serta tetap terjaga keamanannya. Sedangkan Produktivitas kerja dapat dimaknai sebagai kapasitas individu maupun kelompok dalam menghasilkan output secara optimal dengan memanfaatkan input pada tingkat yang serendah mungkin. Produktivitas kerja merepresentasikan sejauh mana suatu tugas

dapat diselesaikan dengan efektif dan efisien sesuai target yang ditetapkan.

C.Hasil Penelitian dan Pembahasan

Hasil pengujian korelasi akan menunjukkan tingkat kekuatan hubungan yang terbentuk, apakah berada pada kategori lemah, sedang, kuat, atau sangat kuat. Selain itu, nilai signifikansi yang dihasilkan menjadi dasar untuk menilai apakah hubungan tersebut bersifat signifikan atau terjadi secara kebetulan. Oleh karena itu, pengujian ini diharapkan dapat memberikan bukti empiris mengenai pentingnya pengelolaan tata letak dapur dalam upaya meningkatkan produktivitas kerja karyawan, serta memperkuat hasil temuan penelitian yang telah diperoleh. Berdasarkan hasil analisis korelasi Spearman Rank, diperoleh nilai koefisien korelasi sebesar $\rho = 0,994$ dengan tingkat signifikansi Sig. (2-tailed) kurang dari 0,001. Nilai signifikansi yang berada di bawah batas 0,05 menunjukkan bahwa hubungan antara tata letak dapur dan produktivitas kerja karyawan terbukti signifikan secara statistik. Adapun tabel hasil uji korelasi sebagai berikut.

Tabel 4. 1 Uji Korelasi Variabel

variabel	Tata letak dapur (x)	Produktivitas kerja (y)
Tata letak dapur (x)	1.000	0.994
Produktivitas kerja (y)	0.994	1.000
Sig.(2-tailed)	-	< 0.001
N	15	15

Berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data yang telah dilakukan, penelitian ini menunjukkan bahwa tata letak dapur berperan dalam memengaruhi produktivitas kerja karyawan di Senja Café & Resto. Temuan tersebut menegaskan bahwa aspek fisik lingkungan kerja, khususnya pengaturan ruang dapur, memiliki kontribusi penting dalam mendukung kelancaran aktivitas operasional serta kinerja staf dapur. Hasil pengujian statistik menunjukkan adanya hubungan yang positif dan signifikan antara tata letak dapur dan produktivitas kerja karyawan. Hal ini mengindikasikan bahwa semakin baik penerapan tata letak dapur, maka tingkat produktivitas kerja karyawan

cenderung semakin meningkat. Dengan demikian, hipotesis alternatif yang menyatakan adanya pengaruh tata letak dapur terhadap produktivitas kerja karyawan dapat diterima, sementara hipotesis nol dinyatakan ditolak. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa tata letak dapur yang diterapkan di Senja Café & Resto belum sepenuhnya mampu menunjang efisiensi kerja karyawan, terutama dalam hal pengaturan alur kerja, penempatan peralatan, dan pemanfaatan ruang yang tersedia. Pada situasi tertentu, khususnya ketika aktivitas operasional sedang padat, karyawan dapur harus melakukan pergerakan berulang dengan jarak tempuh yang kurang efektif antar area kerja. Kondisi tersebut berdampak pada meningkatnya penggunaan tenaga dan waktu, yang pada akhirnya memicu kelelahan fisik serta keterlambatan dalam proses penyajian makanan. Temuan ini menunjukkan bahwa pengaturan tata letak

dapur memegang peranan penting dalam menentukan kelancaran proses kerja dan kecepatan penyelesaian pesanan.

D. Kesimpulan

Berdasarkan temuan penelitian yang mengkaji pengaruh tata letak dapur terhadap produktivitas kerja karyawan di Senja Café & Resto, dapat disimpulkan bahwa tata letak dapur memiliki keterkaitan yang sangat kuat dan bermakna dengan tingkat produktivitas karyawan. Hal ini dibuktikan melalui hasil uji korelasi Spearman Rank yang menunjukkan nilai koefisien sebesar $\rho = 0,994$ dengan tingkat signifikansi kurang dari 0,001. Dengan demikian, hipotesis penelitian yang menyatakan adanya hubungan antara tata letak dapur dan produktivitas kerja karyawan dapat diterima. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas pengaturan tata

letak dapur berbanding lurus dengan tingkat produktivitas kerja karyawan. Tata ruang kerja yang dirancang secara sistematis mampu mempermudah pergerakan karyawan, memperpendek jarak antar area kerja, serta meminimalkan kendala yang muncul selama kegiatan operasional. Kondisi tersebut berkontribusi pada penggunaan waktu yang lebih efisien, koordinasi kerja yang lebih lancar, serta berkurangnya tingkat kelelahan karyawan, sehingga tugas dapat diselesaikan dengan lebih optimal. Selain itu, sebagian besar responden menunjukkan penilaian yang baik terhadap berbagai aspek tata letak dapur, antara lain kemudahan dalam bergerak, keteraturan alur kerja, tingkat kenyamanan ruang kerja, serta kesesuaian penempatan peralatan. Penilaian positif

tersebut selaras dengan tingginya tingkat produktivitas karyawan dalam menjalankan tugas dan tanggung jawabnya. Oleh karena itu, tata letak dapur dapat dikatakan sebagai faktor strategis yang memiliki peran signifikan dalam mendukung efektivitas kegiatan operasional serta mendorong peningkatan kinerja karyawan di Senja Café & Resto.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, B. (2023). Penerapan Studi Lapangan Dalam Meningkatkan Kemampuan Analisis Masalah (Studi Kasus Pada Mahasiswa Sosiologi IISIP Yapis Baik). *Jurnal Ilmiah Aset*, 23(2)Ahmad, B. (2023). Penerapan Studi Lapangan Dalam Meningkatkan Kemampuan Analisis Masalah (Studi Kasus Pada Mahasiswa Sosiologi IISIP Yapis Baik). *Jurnal Ilmiah Aset*, 23(2), 97–107. <https://doi.org/10.37470/1.23.2.180>, 97–107. <https://doi.org/10.37470/1.23.2.180>
- Adijaya, N., & Santosa, L. P. (2018). Persepsi Mahasiswa Dalam Pembelajaran Online. *Wanastra*, 10(2), 550. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/>

- index.php/wanastra<http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/wanastra>
- Candra Susanto, P., Ulfah Arini, D., Yuntina, L., Panatap Soehaditama, J., & Nuraeni, N. (2024). Ranjbar, H., & Khosravi, S. (2015). The Effect of Using Likert Scale on the Validity of Research Results. *International Journal of Humanities and Cultural Studies. Jurnal Ilmu Multidisplin*, 3(1), 1–12.
- Chaerul, A., Arianto, B., & Bhirawa, D. A. N. W. (n.d.). *PERANCANGAN ULANG TATA LETAK DI CAFÉ “HOME 232” CINERE*.
- Chmel, E. A., Gregoire, M. B., Lafferty, L., & Stone, M. (2005). Kotschevar dan Terrell (2005). *Journal of Foodservice Management & Education*, 5(1), 1–6.
- Dr.Umar Sidiq. (2019). Metode penelitian Kuantitatif. *Metodologi Penelitian Pendidikan Kualitatif*, 1, 130.
- Ismail, F. H., Osman, S., & Rahman, F. B. A. (2020). Ergonomics Kitchen: A Better Place to Work. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 11(13). <https://doi.org/10.6007/ijarbss/v11-i13/8501>
- Kasus, S., Bakery, L., & Lopang, D. (2026). *Analisis Tingginya Turnover Karyawan sebagai Faktor Penghambat Peningkatan Kinerja SDM pada Sektor Industri Kuliner*. 6(November 2025).
- Khasanah, I. (2023). Diajukan Kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E). *Skripsi: Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto*, 1–80.
- Musyoki, M. J. (2024). *Ergonomics and Work Productivity in the Hospitality Industry : A Theoretical Review*. 4(3), 1477–1482.
- Rachmawati, E., Sulistyani, T., & Mufidah, L. (2023). *Studi Desain Ergonomi Dapur Ditinjau dari Efektivitas Kerja*. 9(1), 39–44.
- Saleh, A. R., & Utomo, H. (2018). Pengaruh Disiplin Kerja, Motivasi Kerja, Etos Kerja Dan Lingkungan Kerja Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Bagian Produksi Di Pt. Inko Java Semarang. *Among Makarti*, 11(1), 28–50. <https://doi.org/10.52353/ama.v11i1.160>
- Sari, P. A., & Ratmono, R. (2021). Pengaruh Kemampuan Kerja, Kompensasi, Disiplin Kerja dan Pengawasan terhadap Kinerja Karyawan Pada PT. PLN (Persero) UP3 Kota Metro. *Jurnal Manajemen DIVERSIFIKASI*, 1(2), 319–331.

<https://doi.org/10.24127/diversifikasi.v1i2.611>

- Silviana, Hardianto, A., & Hermawan, D. (2022). the Implementation of Anthropometric Measurement in Designing the Ergonomics Work Furniture. *EUREKA, Physics and Engineering*, 2022(3), 20–27.
<https://doi.org/10.21303/2461-4262.2022.001967>
- Tito, J., Sianipar, P., Industri, J. T., Industri, F. T., Astanti, Y. D., Industri, J. T., Industri, F. T., Berlianty, I., Industri, J. T., & Industri, F. T. (2024). *Simulasi Perbaikan Tata Letak Fasilitas Produksi Untuk Meminimalisir Jarak Perpindahan di Industri Katering Nara Kitchen*. 7(1)Agustin, M, & Syaodih. (2008). *Bimbingan konseling untuk anak usia dini*. Jakarta: Universitas Terbuka.\
- Brabender, V., & Fallon, A. (2009). *Group development in practice: guidance for clinicians and researchers on stages and dynamics of change*. Washington, DC: American Psychological Association.