

ABSTRAKS

Sebagai salah satu resort wisata yang menawarkan pemandangan indah dan akomodasi dengan fasilitas bintang lima di kota Batu serta resort yang memiliki tingkat hunian tinggi jika akhir pekan dan hari libur, Jambuluwuk Batu Village Resort & Convention Hall dituntut untuk selalu memberikan pelayanan yang maksimal kepada setiap tamu yang datang. Pelayanan yang maksimal dapat terwujud jika di dukung dengan sumber daya manusia yang memadai.

Fokus penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana upaya supervisor dalam pengawasan disiplin kerja karyawan F&B Product Jambuluwuk Batu Village Resort & Convention Hall beserta kendalanya

Penelitian ini bersifat deskriptif-kualitatif. Analisis data dilakukan sejak observasi berlangsung dengan cara deskriptif-kualitatif. Data dan informasi yang diperoleh di lapangan yang sesuai dengan masalah penelitian, diseleksi kemudian dideskripsikan secara kualitatif. Data berupa kalimat diinterpretasikan untuk mengetahui makna yang terkandung di dalamnya dan untuk memahami keterkaitan dengan permasalahan yang sedang diteliti.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa upaya supervisor dalam pengawasan disiplin kerja karyawan F&B Product Jambuluwuk Batu Village Resort & Convention Hall adalah menetapkan standar pengawasan dengan cara memberikan pengarahan dan konseling, memberikan teguran lisan, dan sanksi. Supervisor melakukan penilaian disiplin kerja dengan *key performance indicator* dan berupaya mengawasi disiplin kerja terhadap kehadiran karyawan melalui pemeriksaan absen menggunakan fingerprint, penyusunan *schedule* kerja karyawan, dan penggunaan seragam sedangkan kendalanya adalah masih adanya karyawan yang tidak mematuhi peraturan yang dibuat serta beberapa karyawan yang mengajukan permit (pertukaran shift antarteman) tanpa alasan yang kuat.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah yang selalu memberikan kelancaran dan kekuatan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “PENGAWASAN DISIPLIN KERJA” (Studi Deskriptif Tentang Upaya Supervisor dalam Pengawasan Disiplin Kerja Karyawan F&B Product Jambuluwuk Batu Village Resort & Convention Hall) dengan tepat waktu.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Ahli Madya program studi D3 Kepariwisata Fakultas Vokasi Universitas Airlangga.

Dalam menyusun tugas akhir ini, penulis telah banyak mendapat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak yang dengan rela meluangkan waktu, tenaga, pemikiran serta dorongan yang semuanya sangat berarti bagi penulis.

Maka pada kesempatan ini dengan segala kerendahan hati penulis ingin menyampaikan terima kepada :

1. Dekan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga
2. Bapak Andy Umardiono, S.Sos, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Kepariwisata Universitas Airlangga.
3. Ibu Nur Emma Suriani, S.Sos, M,Si selaku dosen pembimbing.
4. Bapak Agil Ardiansyah selaku Human Resource Department Jambuluwuk Batu Village Resort & Convention Hall
5. Bapak Agus Subianto selaku Sous Chef dan Bapak Iwan Fauzi Ghofur selaku Chef de Partie Jambuluwuk Batu Village Resort & Convention Hall

6. Seluruh karyawan departemen F&B Product Jambuluwuk Batu Village Resort & Convention Hall yang telah memberikan ide dan informasi bagi penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
7. Almarhum ayahanda tercinta, mama, dan kakak-kakakku terima kasih atas doa dan dukungannya sehingga terselesaikannya tugas akhir ini.
8. Special thanks for staff main kitchen F&B Product Jambuluwuk Batu Village Resort & Convention Hall
9. Teman-teman D3 Kepariwisata Perhotelan yang banyak mendukung.

Akhir kata penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri, lembaga pendidikan atau siapapun yang membutuhkan.

Surabaya, Juni 2015

Penulis