

## Kebudayaan Kuliner dari Pegawai Kitchen: Berbagi dan Tidak Berbagi Pengetahuan (Studi Kasus Restoran Shabu-Shabu di Jakarta) = Culinary Culture of Kitchen Employees: Shared and Unshared Knowledge (Case Study of Shabu-Shabu Restaurant in Jakarta)

Febry Gunawan, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20506209&lokasi=lokal>

---

Abstrak

### **ABSTRAK**

Penelitian ini membahas keragaman perilaku individu yang menggambarkan upaya berbagi dan tidak berbagi pengetahuan dalam interaksi antar individu di komunitas. Seiring berjalannya operasional restoran setiap hari, pegawai kitchen akan terus berbagi dan tidak berbagi pengetahuan saat melaksanakan tugas persiapan penyajian menu. Penelitian ini menemukan dua kategori empirik yang menggambarkan ketika pegawai kitchen tidak berbagi pengetahuan dan ketika pegawai kitchen menerima potongan pengetahuan yang tidak dibagi sebelumnya. Beberapa hal seperti kuantitas bumbu, jenis bahan, langkah pembuatan menu, dan pengalaman pribadi menjadi faktor-faktor yang mendukung terwujudnya keragaman perilaku pegawai kitchen dalam menjalankan tugas operasional restoran. Faktor faktor tersebut yang menggambarkan adanya praktik berbagi dan tidak berbagi pengetahuan yang diterapkan secara mandiri oleh pegawai kitchen. Penelitian ini menemukan bahwa berbagi dan tidak berbagi pengetahuan merupakan bagian dari proses pembentukan pengetahuan sesuai dengan model connectionism. Berbagi dan tidak berbagi pengetahuan dalam komunitas pegawai kitchen terjadi karena pengetahuan terutama yang tidak dibagi dinilai dapat menjadi pemecah masalah yang dihadapi pegawai kitchen pada level individu. Proses berbagi dan tidak berbagi pengetahuan sesungguhnya telah menjadi budaya yang hidup dalam komunitas.

<hr>

### **ABSTRACT**

This study discusses the diversity of individual behavior that illustrates efforts of shared and unshared knowledge in interactions between individuals in the community. As restaurant operations run each day, kitchen employees will continue applying their shared and unshared knowledge while carrying out their preparation tasks for the menu. This study found two empirical categories that describe when kitchen employees unshared knowledge and when kitchen employees receive pieces of knowledge that are unshared beforehand. Some things such as quantity of seasonings, types of ingredients, steps to make menus, and personal experiences are factors that support the realization of the diversity of kitchen employees behavior in carrying out restaurant operational tasks. These factors illustrate the practice of shared and unshared knowledge that is applied independently by kitchen employees. This study found that shared and unshared knowledge is part of the process of forming knowledge according to the connectionism model. Shared and unshared knowledge in the kitchen employees community occurs because knowledge, especially those not shared, is considered to be a problem solver faced by kitchen employees at the individual level. The process of shared and unshared knowledge has actually become a living culture in the community