

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jadwal kerja, beban kerja, dan kompetensi terhadap kinerja chef di dapur Hotel Anantara The Palm Dubai. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei. Data dikumpulkan melalui kuesioner yang disebarakan kepada 35 chef yang bekerja di dapur hotel tersebut. Teknik analisis data yang digunakan adalah regresi linear berganda untuk menguji pengaruh simultan dan parsial dari variabel independen terhadap variabel dependen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jadwal kerja, beban kerja, dan kompetensi secara simultan berpengaruh signifikan terhadap kinerja *chef*. Secara parsial, variabel kompetensi memiliki pengaruh paling dominan dibandingkan jadwal dan beban kerja. Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan kompetensi *chef* akan secara signifikan meningkatkan kinerja mereka, meskipun pengelolaan jadwal dan beban kerja juga berperan penting. Implikasi dari penelitian ini adalah pentingnya manajemen hotel untuk memperhatikan keseimbangan jadwal kerja, beban kerja yang sesuai, serta peningkatan kompetensi chef melalui pelatihan dan pengembangan profesional secara berkala.

**Kata Kunci:** *jadwal kerja, beban kerja, kompetensi, kinerja, chef, hotel*

## ABSTRACT

*This study aims to determine the influence of work schedules, workload, and competency on the performance of chefs in the kitchen of Anantara The Palm Dubai Hotel. A quantitative approach used with a survey method. Data collected through questionnaires distributed to 35 chefs working in the hotel's kitchen. Multiple linear regression analysis employed to examine both the simultaneous and partial effects of the independent variables on the dependent variable. The results indicate that work schedules, workload, and competency simultaneously have a significant effect on chef performance. Partially, competency found to have the most dominant influence compared to work schedules and workload. This suggests that improving chefs' competencies can significantly enhance their performance, although proper management of schedules and workload also plays an important role. The findings imply that hotel management should pay close attention to balancing work schedules, ensuring manageable workloads, and enhancing chef competencies through regular training and professional development programs.*

**Keywords:** *work schedule, workload, competency, performance, chef, hotel*