ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh ketidakadaan sistem penilaian kinerja yang objektif di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Kota Bandung, yang berdampak pada rendahnya disiplin dan produktivitas karyawan. Hal ini terlihat dari data absensi yang menunjukkan ketidakhadiran tanpa keterangan dan pelanggaran kecil yang sering terulang, sebagaimana diidentifikasi melalui wawancara dengan manajemen. Persaingan ketat dalam industri kuliner di Kota Bandung semakin menekankan perlunya pengelolaan sumber daya manusia yang lebih baik untuk menjaga kelangsungan usaha, sehingga diperlukan solusi berbasis metode penilaian yang terstruktur. Tujuan penelitian ini adalah merancang sistem penilaian kinerja karyawan menggunakan metode *Behaviorally Anchored Rating Scale* (BARS) untuk meningkatkan disiplin, produktivitas, dan evaluasi objektif di seluruh divisi, yaitu kasir, *waiter*, *kitchen*, dan *cleaning service*. Penelitian ini menggunakan pendekatan sistematis yang meliputi analisis kejadian kritis untuk mengidentifikasi perilaku spesifik, pengembangan dimensi kinerja meliputi faktor ketepatan (*accuracy*), pelayanan (*service*), kedisiplinan (*discipline*), kerja sama tim (*teamwork*), dan kebersihan (*hygiene*), serta penyusunan instrumen penilaian yang disesuaikan dengan tugas masing-masing divisi. Simulasi penilaian dilakukan terhadap 30 karyawan untuk menguji efektivitas rancangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem BARS efektif dalam mengatasi penilaian subjektif dengan memberikan acuan perilaku yang jelas, menghasilkan sub total skor yang objektif dari skala 1 hingga 5, berdasarkan simulasi terhadap 30 karyawan didapatkan rentang skor 3,05 poin hingga 4,7 poin. Analisis lebih lanjut menyarankan pelatihan berkala, implementasi rutin bulanan, dan pemberian *reward* untuk meningkatkan kinerja.

Kata Kunci: Penilaian Kinerja, *Behaviorally Anchored Rating Scale*, Produktivitas Karyawan, Rumah Makan