

ANALISIS PERALATAN DAPUR *BANQUET* DI CROWN VISTA HOTEL BATAM TERHADAP EFEKTIVITAS KERJA

Sri Rahayu, Miratia Afriani

Pragrom studi kulineri management, Batam Toursm Polytechnic

ABSTRACT

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memahami kebutuhan peralatan dalam menunjang jalannya operasional dapur banquet Crown Vista Hotel. Hal ini menunjukkan bahwa perawatan peralatan dapat membantu proses pembuatan makanan menjadi lebih cepat dan mudah. Penulis menggunakan metode wawancara dan studi pustaka. Peneliti melakukan survey kelapangan serta melakukan wawancara dan mengambil dukumentasi sebagai metode yang dilakukan dalam melakukan penelitian ini serta menyajikan data dalam bentuk narasi. penulis menemukan bahwa ketersediaan dan kondisi peralatan yang baik akan memudahkan staf dalam membuat makanan dan membantu proses memasak menjadi lebih cepat. Penulis juga menyimpulkan bahwa pekerjaan akan lebih efektif jika dalam melakukan pekerjaan adanya perencanaan kerja yang akan membantu jalannya pekerjaan secara teratur, terjalannya hubungan baik anatar atasan dan bawahan, mempunyai skill atau kemampuan dibidangnya, mengikuti prosedur yang terditentu kan selama bekerja, dan memiliki semngat kerja yang tinggi.

PENDAHULUAN

Batam sebagai kota tempat tujuan wisata terbesar kedua setelah Bali selalu melakukan perubahan-perubahan yang signifikan untuk dapat menunjang kegiatan pariwisatanya, diantaranya adalah dengan meningkatnya jumlah hotel dan restoran yang ada di kawasan Kota Batam. Hotel dan restoran merupakan salah satu faktor penunjang utama kegiatan pariwisata. Hubungan antara industri perhotelan dengan sektor pariwisata adalah hubungan timbal balik dan saling membutuhkan. Hotel memerlukan sektor pariwisata yang ramai dengan banyak wisatawan yang menginap di hotel tersebut. Sementara itu, sektor pariwisata memerlukan hotel yang berkualitas untuk akomodasi para wisatawan. Perhotelan dan pariwisata adalah dua industri yang tidak dapat dipisahkan.

Hotel adalah struktur atau bisnis yang menawarkan makanan, minuman, dan fasilitas lainnya kepada tamu selain akomodasi untuk bermalam. Dimana semua fasilitas tersebut diperuntukkan bagi anggota masyarakat umum yang datang untuk menginap, makan, dan minum acara serta untuk berpartisipasi dalam acara atau acara lainnya. Hotel dianggap sebagai salah satu kebutuhan masyarakat yang harus dipenuhi karena memberikan perlindungan dan kenyamanan bagi para pelancong selama berpencar (Agustiar & Mandasari, 2020).

Di hotel tentunya mempunyai beberapa departemen yang mempunyai tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda antara lain yaitu *Food and Beverage*, *Front Office*, *Security*, *Housekeeping*, *SPA (Solus Per Aqua)*, *HRD (Human Resources Department)*, *Sales and Marketing*, *IT (Information Technology)*, *Accounting*, *Engineering*. Dari departemen tersebut tentunya juga mempunyai *section-section*, salah satunya departemen *Food and Beverage Service*. *Food And Beverage Service* adalah bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman bagi para tamu. Karena tamu yang tinggal di hotel tidak hanya membutuhkan tempat tidur saja, tetapi juga makanan dan minuman yang dilayani oleh *Food And Beverage Service* (Aurora & Setiawan, 2021).

BAHAN DAN METODE

Definisi Banquet

Banquet adalah jamuan makan atau pertemuan khusus yang direncanakan dan diadakan untuk alasan tertentu. Kata "*banquet*" mengacu pada fungsi perayaan khusus yang telah diselenggarakan sebelumnya di industri perhotelan. Kegiatan pelayanan makanan dan minuman yang berada di restoran dan bar hotel seringkali dipisahkan dari kegiatan ini. Semua acara khusus yang berlangsung di hotel sebagai bagian dari operasi perjamuan, termasuk pernikahan, konferensi, pesta koktail, dan pertemuan penting lainnya, sering dilakukan di ruang khusus (Salma, Solikhin, & Sugiman, 2019).

Dapur

Dapur merupakan suatu tempat untuk menyimpan, menyiapkan bahan makanan sehingga dapat diolah sebagaimana makanan tersebut dapat disajikan sesuai dengan standar yang dapat dikonsumsi (Bantulu & Mokodongan, 2019). Sedangkan menurut Asmara (2019) dapur merupakan Salah satu tempat dimana para koki menyiapkan dan membuat makanan yang akan dijual kepada tamu lewat restoran di hotel eksklusif layanan kamar.

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa menurut para ahli dapur merupakan suatu tempat atau bagian yang terdapat di sebuah restoran maupun hotel yang fungsi dan kegunaannya untuk menyiapkan makanan dan menghidangkan makanan. Fungsi dapur juga dapat disimpulkan dari pengertian diatas yaitu:

1. Sebagai tempat untuk mengolah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dihidangkan.
2. Sebagai tempat untuk menyiapkan makanan untuk dijual kepada para tamu lewat restoran

Peralatan dapur

Kitchen membutuhkan peralatan dalam mendukung jalannya operasional agar menjadi lancar ketika operasional maka peran dari alat alat yang dibutuhkan tidak terlepas dari berhasilnya suatu operasional yang sedang berjalan. Dapur yang baik tentu harus memiliki perlengkapan yang lengkap agar guna memberikan suasana yang baik dan menambah gairah kerja kepada setiap orang yang bekerja. Peralatan dapur di bagi menjadi dua bagian yaitu (Fauzzia, Rahmayani, & Handayani, 2022):

a. Peralatan (*utensil*)

Merupakan peralatan dapur yang ringan/kecil, yang dapat dipindah-pindahkan yang digunakan untuk mendukung operasional dapur

b. Perlengkapan

Merupakan peralatan besar, berat dan tidak bisa dipindah-pindahkan, baik yang bersifat mekanikal, elektrik maupun non mekanik dan non elektronik (Novaguijaya, Gusnadi, & Taufiq, 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian didapat dari hasil wawancara serta berseriasi langsung ketempat studi, pembahaan yang dibahas pada wawancara yaitu mengenai peralatan dapur , analisi peralatan dapur serta pengaruh peralatan dapur terhadap efektivitas kerja. Disini peneliti mewawancarai 3 orang narasumber.

Peralatan dapur hotel

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada narasumber adalah ketersediaan peralatan akan menjadi pengaruh terhadap lancarnya operasional dapur dimana peralatan itu sendiri merupakan penunjang kesuksesan operasional dapur.

ketersediaan *utensil* di dapur *banquet* sudah bisa mendukung jalannya operasional dapur dan peralatan dapur yang tersedia ada yang mengalami kerusakan tetapi masih bisa digunakan, serta bisa masih ada kekurangan jumlah unit dari *utensil* yang telah disediakan. dan ketersediaan *equipment* pada dapur *banquet* crown vista hotel dapat membantu jalannya operasional meskipun beberapa *equipment* tidak berfungsi secara maksimal dan terjadi kendala kerusakan pada *equipment*. Mekanis *equipment* yang dimiliki dapur *banquet* masih mengalami kekurangan akan tetapi pihak dapur *banquet* menggunakan alternatif lain untuk tetap bisa menjalankan operasional dapur akan tetapi hal ini bisa menghambat waktu pengolahan makanan.

Analisis peralatan dapur

Menurut informasi yang diberikan narasumber, peralatan dapur *banquet* sudah mencukupi. Namun secara kuantitas, peralatan yang ada saat ini masih kurang memadai, dan untuk kondisi peralatan itu sendiri ada yang rusak atau tidak berfungsi secara maksimal. Menurut narasumber peralatan yang disediakan cukup untuk mendukung operasional, namun akan lebih baik jika peralatan yang disediakan ditambah dan kondisi peralatan masih berfungsi dengan baik.

Namun jika dilihat dari peralatan yang tersedia cukup untuk mendukung operasional dapur, namun

terkadang ada masalah yang bisa mempengaruhi kelancaran jalan nya operasional .kondisi peralatan yang ada kurang baik, dikarenakan penggunaan secara terus menerus, dikarenakan terjadinya kerusakan maka harus mencari alternatif lain untuk melancarkan pengoperasian dapur yang akan mempengaruhi waktu pengerjaan.

Berdasarkan kebutuhan kapasitas produksi merancang produksi sehingga kualitas dan kuantitasnya unggul, melalui penempatan alat produksi dipersiapkan dengan baik karna peralatan penting saat memasak. Dapur harus memiliki beberapa jenis dan jumlah peralatan yang cukup untuk mengolah makanan yang disajikan. (Rohmahtiah, 2019) .

Pengaruh peralatan terhadap efektivitas kerja

Ketersediaan peralatan dapur akan mempengaruhi jalannya operasional dapur dan tentu dengan ketersediaan peralatan yang ada akan memberikan pengaruh kepada efektivitas kerja dapur crown vista hotel. Pengaruh ini di dapat dari ketersediaan peralatan yang bisa digunakan dalam menunjang jalannya operasional dapur.

Mengikuti prosedur kerja tentu akan sangat berpengaruh pada hasil yang akan dikeluarkan .serta dengan mengikuti prosedur kerja membuat pekerjaan menjadi efektif dan meminimalisir kesalahan kerja sehingga tidak terjadinya pengulangan pekerjaan yang dilakukan dalam pengoperasian dapur sehingga tidak menambah waktu pengoperasian dapur. Menurut Herizal yang dikutip dari Mathir (2012) “Prosedur kerja merupakan suatu langkah-langkah kerja atau cara dalam pelaksanaan suatu tugas atau pekerjaan dengan mengingat segi-segi tujuan, peralatan, fasilitas, tenaga kerja, waktu, ruang dan biaya yang tersedia seefisien mungkin”

Pengaruh kondisi dan ketersediaan peralatan terhadap efektivitas kerja

”..... Pekerjaan itu membutuhkan keteterampilan yang tepat dengan pekerjaan yang dijalani. dengan adanya skill pasti akan lebih mudah dilakukan Dengan permasalahannya keterbatasan peralatan saat ini tidak menjadi penghalang untuk memberikan hasil yang maksimal tapi sebaliknya dengan keterbatasan masalah ini pegawai menjadi lebih kreatif dan makin menunjukkan skill yang mereka miliki.”

Namun jika dilihat dari peralatan yang tersedia cukup untuk mendukung operasional dapur, namun terkadang ada masalah yang bisa mempengaruhi kelancaran jalan nya operasional .kondisi peralatan yang ada kurang baik, dikarenakan penggunaan secara terus menerus, dikarenakan terjadinya kerusakan maka harus mencari alternatif lain untuk melancarkan pengoperasian dapur yang akan mempengaruhi waktu pengerjaan.

Berdasarkan kebutuhan kapasitas produksi merancang produksi sehingga kualitas dan kuantitasnya unggul, melalui penempatan alat produksi dipersiapkan dengan baik karena peralatan penting saat memasak. Dapur harus memiliki beberapa jenis dan jumlah peralatan yang cukup untuk mengolah makanan yang disajikan. (Rohmahtiah, 2019) .

KESIMPULAN

ketersediaan peralatan dapur banquet di hotel cukup membantu dalam pengoperasian dapur banquet. secara garis besar peralatan yang menunjang jalannya operasional dapur banquet sudah mencukupi. namun secara kuantitas utensil yang ada saat ini masih belum memadai, serta kurang nya beberapa mekanis equipment yang bisa membantu pekerjaan dengan lebih efisien .

kondisi peralatan dapur banquet di crown vista hotel sebagian besar masih berfungsi dengan baik tapi ada beberapa peralatan yang sudah mengalami kerusakan karena digunakan terus menerus serta peralatan yang sudah tidak berfungsi secara maksimal

peralatan bisa berpengaruh terhadap efektivitas kerja. Dengan ketersediaan peralatan dapur yang lengkap tentu akan mempermudah jalannya pengoperasian dapur dan menambah efisien kerja .

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiar, & Mandasari, Y. (2020). Penerapan Sistem First In First Out Terhadap Bahan Pangan Basah Di Dapur Best Western Premiere Panbil Hotel Batam. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 1(1):1-12.
- Asmara, D. (2019). Peran Banquet Service Terhadap Tingkat Kualitas Pelayanan Tamu Di The Alana Hotel And Convention Center Surakarta. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 14(2):1-9.
- Aurora, S., & Setiawan, Y. (2021). Tinjauan Pelaksanaan Pencegahan Cross Contamination Bahan Pangan Di Dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata Vokas*, 2(1):1-11.
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook Di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta By Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2):1-6.
- Nasution, I. (2019). Eranan Public Relations Dalam Meningkatkan Pelayanan Informasi Hotel Garuda Plaza. *Jurnal Warta*, 1(1):1-12.
- Novaguijaya, M., Gusnadi, D., & Taufiq, R. (2022). Tinjauan Operasional Dapur Pastry Di Swisshotel Jakarta Pantai Indah Kapuk (Pik) Avenue. *E-Proceeding Of Applied Science*, 8(4):1-6.
- Putri, N., Herdiana, Y., Suharya, Y., & Munawar, Z. (2021). Kajian Empiris Pada Transformasi Bisnis Digital. *Trabis: Jurnal Administrasi Bisnis (E-Journal)*, 7(1) : 1-15.
- Rachman, G., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 9(2):1-8.
- Ridwan, M., Suhar, A., & Muhammad, F. (2021). Pentingnya Penerapan Literature Review Pada Penelitian Ilmiah. *Jurnal Masohi*, 2(1):42-51.
- Sa'adah, N. (2022, Juni 20). *Batam Rencanakan Pembangunan Hotel Di Kawasan Bandara Hang Nadim Untuk Tingkatkan Infrastruktur*. Diambil Kembali Dari Kawasan Ekonomi Khusus Batam: <https://pusbang.bpbatam.go.id/detailpost/Batam-Rencanakan-Pembangunan-Hotel-Di-Kawasan-Bandara-Hang-Nadim-Untuk-Tingkatkan-Infrastruktur>
- Salma, A., Solikhin, & Sugiman. (2019). Pengaruh Kerjasama kitchen Section Dengan Banquet Section Terhadap Kualitas Penyelenggaraan Event Di Hotel Best Western Premier Solo Baru. *Jurnal Parawisata*, 1(1):1-21.
- Susnita, T. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kepuasan Pelanggan Terhadap Loyalitas Pelanggan Pada Hotel Libra Kadipaten Kabupaten Majalengka. *Jurnal Insitusi Politeknik Ganesha Medan*, 3(1):1-12.
- Syafrina, N., & Akbar, S. (2019). Pengaruh Kualitas Pelayanan Banquet Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Labersa Grand Hotel & Convention Center Siak Hulu Kampar. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 8(1):1-13.
- Zellatifanny, C., & Mudjiyanto, B. (2018). Tipe Penelitian Deskripsi Dalam Ilmu Komunikasi. *Diakom: Jurnal Media Dan Komunikasi*, 1(2):83-90.
- Assuari, sofjan, 2013, Manajemen Produksi dan Operasional, Edisi Revisi, FE-UI Jakarta
- Jatayna, T., 2012, Bread and Pastry Prouction, Philippines Department of Edctation, San Pedro, Laguna
- Halawa, W. (2019a). *PENGARUH KETERAMPILAN DAN EFEKTIVITAS KERJA*.
- Halawa, W. (2019b). *Pengaruh Keterampilan dan Efektivitas Kerja Terhadap Kinerja Karyawan pada PT. Jefrindo Consultant Medan*. <https://repository.uma.ac.id/handle/123456789/10704>
- Herizal, H., & Mutia, M. (2020). *PENGARUH PROSEDUR KERJA DAN FASILITAS KERJA TERHADAP EFEKTIVITAS KERJA PEGAWAI DINAS SOSIAL, PEMBERDAYAAN PEREMPUAN DAN PERLINDUNGAN ANAK KABUPATEN PIDIE JAYA*. *Jurnal Sosial Humaniora Sigli*, 3(2), 161–170.
- Khairunnisa, S., Gusnadi, D., & Sumarsih, U. (2023). PeneKhairunnisa, S., Gusnadi, D., & Sumarsih, U. (2023). Penerapan Standar Operasional Prosedur Kitchen Departemen Di Grand Tebu Hotel Bandung. *EProceedings of Applied Science*, 8(6). <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/applied>. *EProceedings of Applied Science*, 8(6). <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/appliedscience/article/view/19190/18579>
- Nadjmi, N., & Prayitno, B. (2013). Pulau Batam sebagai kawasan destinasi wisata terpadu di Kepulauan Riau. *Fakultas Teknik UGM*, 1–9

