



JURNAL RISET MANAJEMEN INDONESIA (JRMI)

Volume 1, Number 1, 2019

E-ISSN : 2723-1305

Open Access: <https://jurnal.pascabangkinang.ac.id/index.php/jrmi>

Kelengkapan equipment pada kitchen dalam menunjang kelancaran pelaksanaan operasinal

Dewi Saparina Halibanon¹, Erie Hidayat Sukriadi²

^{1,2}Akademi Pariwisata Nasional Indonesia

¹dewisaparinahalibanon@gmail.com, ²eriehidayatsukriadi@gmail.com

Info Artikel

Sejarah artikel:

Diterima DDMMYY

Disetujui DDMMYY

Diterbitkan DDMMYY

Kata kunci:

Equipment, Pariwisata,
Hotel

ABSTRAK

Kitchen equipment yaitu peralatan dapur yang besar dan berat susah untuk dipindah-pindahkan. elektronik, maupun non mekanikal dan non elektronik Mechanical equipment, yaitu peralatan yang digerakan dengan mesin termasuk ke dalam kategori ini. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kelengkapan alat kerja pada kitchen dan mengatahui upaya-upaya yang dilakukan untuk melengkapi perlengkapan pada kitchen di Hotel Luxton Hotel Bandung. Variabel yang digunakan adalah kelancaran pelaksanaan operasional sebagai variabel terikat, adalah kelengkapan equipment pada kitchen sebahai variabel bebas dan Kerjasama Pastry And Bakery Section, Cook Section, Steward Section, Butcher Section, Chef De Partie/Supervisor Cook sebagai variabel confounding. Penelitian di lakukan di Hotel Luxton Bandung dengan menggunakan data primer dan sekunder. Hasil penelitian didapatkan bahwa masih kurang sehingga dapat sepenuhnya menunjang Operasional Kitchen. Sehingga upaya- upaya yang dapat dilakukan untuk melengkapi kelengkapan equipment pada kichen ini bisa dilakukan dengan cara, membeli peralatan-peralatan yang sangat berperan sesegera mungkin, sehingga tidak terjadi dampak yang lebih besar lagi terhadap operasional kitchen itu sendiri.

ABSTRACT

Kitchen equipment, namely kitchen equipment that is large and heavy, is difficult to move. Electronic, as well as non-mechanical and non-electronic. Mechanical equipment, namely equipment that is moved by a machine, is included in this category. The aim of this research is to determine the completeness of work equipment in the kitchen and to understand the efforts made to complete the equipment in the kitchen at the Luxton Hotel Bandung. The variables used are the smooth implementation of operations as the dependent variable, the completeness of equipment in the kitchen as the independent variable and the Collaboration of Pastry and Bakery Section, Cook Section, Steward Section, Butcher Section, Chef De Partie/Supervisor Cook as confounding variables. The research was conducted at the Luxton Hotel Bandung using primary and secondary data. The research results showed that it was still not enough to fully support Kitchen Operations. So that efforts that can be made to complete the equipment in the kitchen can be done by purchasing equipment that is very important as soon as possible, so that there is no greater impact on the operation of the kitchen itself.

Keywords :

Equipment, Tourism,
Hotels

©2022 Penulis. Diterbitkan oleh Pascasarjana, STIE Bangkinang. Ini adalah artikel
terbuka di bawah lisensi CC BY ND ([Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nd/4.0/).)

PENDAHULUAN

Indonesia terkenal dengan daerah kepulauan yang memiliki letak geografis yang sangat strategis, kekayaan alam yang berlimpah dan daerah kepulauan yang dihiasi dengan berbagai suku bangsa, bahasa, dan kebudayaan yang beragam tetapi tetap satu, sesuai dengan pedoman Bhineka Tunggal Ika (berbeda-beda namun tetap satu). Oleh karena itu keunikan itulah Indonesia memiliki daya tarik tersendiri dibidang kepariwisataan.

Kepariwisataan diarahkan pada peningkatan pariwisata yang dapat menjadi sector andalan yang mampu menggalakan kegiatan ekonomi termasuk sector yang terkait sehingga pendapatan masyarakat, pendapatan daerah, dan penerimaan devisa Negara meningkat melalui upaya pengembangan dan pendayagunaan berbagai potensi pariwisata.

Kota Bandung merupakan kota pariwisata di Indonesia karena kota Bandung sudah menjadi tujuan wisata para wisatawan baik itu wisatawan lokal maupun wisatawan mancanegara. Destinasi wisata di kota Bandung sangat bervariasi karena banyak destinasi menarik yang bisa dikunjungi oleh wisatawan. Sehingga menarik wisatawan untuk berwisata di kota Bandung. Bisa dilihat dari data kunjungan wisatawan yang datang ke kota Bandung.

Berdasarkan data badan pusat statistic jumlah wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung berdasarkan pintu masuk ke kota Bandung pada tahun 2016 dengan total 6.899.522 jiwa, pada tahun 2017 sebesar 6.960.512 jiwa dan meningkat pada tahun 2018 sebesar 7.585.345 jiwa. (www.bandungkota.bps.go.id)

Keharuman kota Bandung sebagai paris van java tidak terlepas dari sejarah masa lalunya. Sejak zaman kekuasaan colonial Belanda yaitu ketika MHW Daendels mempertautkan jalan Raya Pos (Grote Postweg, sekarang jalan Asia Afrika) dengan jalan raya-Anyer-Panarukan pada tahun 1811, Bandung sudah mulai dikenal. Apalagi setelah pembangunan Jalan Kereta Api Jakarta-Bandung tahun 1884, perkembangan Kota Bandung semakin pesat.

Pengertian Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar.

Tujuan penelitian ini adalah Diketahuinya kelancaran pelaksanaan operasional berdasarkan kelengkapan equipment pada kitchen di Hotel Luxton Bandung.

METODE PENELITIAN

Peneliti menggunakan metode penelitian deskriptif observasional untuk memberikan gambaran mengenai penelitian yang dilakukan dengan mengamati kondisi-kondisi yang terjadi melalui observasi langsung. Observasi ini menggunakan desain cross sectional untuk melihat factor resiko atau pajanan di tempat tertentu pada waktu tertentu. Peneliti menggunakan metode observasi ini karena lebih mudah dilaksanakan, tidak membutuhkan jangka waktu yang lama, dan dapat memberikan factor resiko suatu pajanan yang ada di tempat kerja. Lokasi yang dipilih dalam melakukan penelitian ini adalah di Luxton Hotel Bandung. Waktu pengambilan data penelitian dilaksanakan pada bulan November-Desember 2019. Populasi dalam penelitian ini adalah semua pekerja di bagian kitchen Hotel Luxton Bandung. Sampel dalam penelitian ini sama dengan populasi yaitu pekerja di sector kitchen Hotel Luxton Bandung berjumlah 20 orang. Data dikumpulkan dengan menggunakan data sekunder dan primer.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Distribusi Frekuensi Kelengkapan Equipment

Tabel 1 Distribusi Frekuensi kelengkapan Equipment

No	Nama Barang	Ketersediaan
A.	Peralatan Besar	√
1	<i>Zester</i>	√
2	Pisau tomat (tomato knife)	√
3	<i>Pastry blender</i>	√
4	<i>Mezaluna</i>	√
5	Sendok pengukur (<i>measuring spoon</i>)	√
6	<i>Lemon squeezer</i>	√
7	penekan bawang putih (<i>garlic press</i>)	√
8	Corong (<i>funnel</i>)	√
9	<i>Carving fork</i>	√
10	<i>Boning knife</i>	√
11	<i>Fillteng knife</i>	√
12	<i>Chooping knife</i>	√
13	<i>Egg timer</i>	√
14	<i>Eqq separator</i>	√
15	<i>Egg poacher</i>	√
16	<i>Corkscrew</i> (kotrek)	√
17	<i>Chinoise</i>	√
18	<i>Cherry pitter</i>	√
19	<i>Chess knife</i> (pisau keju)	√
20	<i>Butter cureler</i> (pengkerok mentega)	√
21	<i>Bottle opener</i> ,(pembuka boto)	√
22	<i>Biscuit press</i> (penekan biscuit)	√
23	<i>Baster</i>	√

24	<i>Apple cutter</i> , (pemotong apel),	√
B	Peralatan Besar	√
1	<i>Cold display</i>	√
2	<i>Rice washer</i> , (pencuci beras)	√
3	<i>Grill</i> (pemanggang)	√
4	<i>Wall cabinet</i>	√
5	<i>Double gas wok range</i> tungku besar	√
6	Pengukus (<i>steam range</i>), kompor dengan tungku besar	√
7	Perebus telur (<i>egg boiler</i>)	√
8	Cetakan coklat	√
9	<i>Oven</i>	√
10	<i>Twister rusk</i>	√
11	<i>Salamander</i>	√
12	<i>Mikrowave</i>	√

Hubungan kerja sama pastry and bakery section

1. Membuatkan pesanan yang berkaitan dengan hidangan kue dan roti untuk tamu yang sesuai dengan menu pesanan tamu yang selanjutnya akan diserve oleh waiter/ss
2. Membersihkan sisa-sisa adonan dari peralatan untuk memudahkan steward dalam pencucian
3. Menerima peralatan pastry yang sudah bersih dan siap dipakai.
4. Berkoordinasi dengan pihak restaurant mengenai pesanan kue & roti yg dipesan tamu.

Hubungan kerja sama cook section

1. Menyediakan semua main course dan menu masakan lainnya yang sebelumnya telah dipesan oleh tamu melalui waiter/ss
2. Menerima potongan daging dari butcher section yang akan diolah menjadi menu makanan yang sesuai dengan pesanan
3. Memberikan steward section peralatan yang sudah kotor untuk dibersihkan.
4. Menerima pesanan menu dari restaurant.

Hubungan kerja sama Steward section

1. Mengangkut semua kitchen utensil dan kitchen tool yang telah dipakai untuk diwash dan dipolish.
2. Memberikan laundry kain-kain yang dipakai didapur yang dipakai oleh section lainnya seperti apron, napkin dll.

Hubungan Kerja sama Butcher Section

1. Memotong daging dengan bentuk sesuai pesanan dari cook .
2. Membersihkan seluruh unggas untuk kemudian diolah oleh cook.
3. Memotong semua jenis tulang dan diberikan pada cook untuk diolah menjadi bahan dasar stock.
4. Memporsikan ikan dan seafood .

Hubungan kerja sama Chef de Partie/Supervisor cook

1. Mengawasi kelancaran kerja setiap section yang menjadi tanggung jawabnya sehingga proses kerja dapat berjalan dengan baik dan tepat waktu
2. Memberikan Operasional briefing setiap harinya pada section yang merupakan tagngung jawabnya
3. Membuat laporan kepada atasannya .
4. Bertanggung jawab terhadap proses pengadaan bahan makanan, khususnya untuk jamuan jamuan atau rapat yang di selenggarakan di hotel.
5. Menyelesaikan setiap permasalahan yang timbul yang diakibatkan oleh section lain.
6. Mengkoordinasikan cook yang bertugas pada bagiannya

Pembahasan

Macam- macam *Equipment* Pada *Kitchen* yang Memiliki Peran Penting Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan *Operasional* Pada Hotel Luxton Hotel Bandung.

Melaksanakan pekerjaan, seorang staf kitchen akan mempergunakan berbagai macam peralatan untuk

membuat suatu produk makanan dan minuman, baik itu dari pesanan tamu maupun pesanan dari staff itu sendiri. Untuk kelancaran proses tersebut maka dipergunakan peralatan-peralatan sebagai berikut:

1. Peralatan Kecil

- a. *zester* , untuk menguliti dari kulit –kulit jeruk nipis.
- b. Pisau tomat (*tomato knife*) untuk memotong tomat.
- c. *Pastry blender* , untuk mencampur adonan-adonan.
- d. *Mezaluna* , untuk mencincang berbagai bumbu-bumbu.
- e. Sendok pengukur (*measuring spoon*) berfungsi untuk mengukur takaran bumbu-bumbu.
- f. *Lemon squeezer* , berfungsi untuk memeras air jeruk
- g. penekan bawang putih (*garlic press*) untuk mencincang bawang putih.
- h. Corong (*funnel*) untuk membantu memasukkan bahan liquid.
- i. *Carving fork*, membalik daging pada waktu di panggang.
- j. *Boning knife*, memotong persendian memisahkan tulang hewan dari daging.
- k. *Fillteng knife*, untuk memisahkan daging dari tulang ikan.
- l. *Chooping knife* , untuk mencincang sayur, buah dan daging.
- m. *Egg timer* , untuk mengatur proses merebus telur.
- n. *Egg separator* , untuk memisahkan kuning telur dan putih telur.
- o. *Egg poacher*, untuk membuat poach egg.
- p. *Corkscrew*(kotrek) , berfungsi untuk menebus tutup botol yang berupa gabus.
- q. *Chinoise* , untuk menyiangi berbagai tepung.
- r. *Cherry pitter* , untuk membuang biji pada buah cherry dan buah olive.
- s. *Chess knife* (pisau keju) , untuk memotong keju.
- t. *Butter cureler* (pengkerok mentega) , berfungsi untuk membuat porsi mentega (*butter portion*).
- u. *Bottle opener*, (pembuka boto), untuk membuka berbagai botol.
- v. *Biscuit press* (penekan biscuit), untuk membuat berbagai jenis biscuit.
- w. *Baster*, berfungsi untuk mengambil saus yang akan di coba
- x. *Apple cutter*, (pemotong apel), berfungsi untuk memotong apel, menjadi *wedges*, dan bagian biji terbuang.

2. Peralatan Besar

- a. *Cold display*, sebagai tempat meletakkan makanan dingin pada penyelenggaraan *buffet*.
- b. *Rice washer*, (pencuci beras) , alat untuk mencuci beras.
- c. *Grill* (pemanggang), alat untuk memanggang daging.
- d. *Wall cabinet* untuk menaruh peralatan-peralatan kecil.
- e. *Double gas wok range* tungku besar, untuk mengerjakan pesanan berupa Indonesian *food*.
- f. Pengukus (*steam range*), kompor dengan tungku besar, untuk mengukus makanan.
- g. Perebus telur (*egg boiler*), untuk merebus telur.
- h. Cetakan coklat, untuk mencetak coklat.
- i. *Oven* , berfungsi untuk memanggang roti .
- j. *Twister rusk* , tidak berfungsi.
- k. *Salamander* tidak berfungsi.
- l. *Mikrowip* rusak sehingga operasional tidak lancar.

Upaya- upaya Untuk mengatasi Kelengkapan *Equipment* Di masing- masing *section* Dalam Menunjang Kelancaran Operasional Pada Hotel Luxton Hotel Bandung.

Beberapa upaya yang dapat dilakukan diantara lain:

1. Melakukan penyewaan ke perusahaan-perusahaan lain, baik hotel maupun tempat penjualan alat-alat tersebut, dengan aturan dan kesepakatan kedua belah pihak.
2. Mengganti dengan alat yang lain, maupun tujuan yang sama. Alat yang dibutuhkan untuk mengupayakan kelengkapan banyak yang tujuannya sama namun, cita rasa masakan tersebut hilang bila alat digunakan tidak dengan alat yang sebenarnya, sehingga perlu adanya alat pengganti yang sama dengan alat yang dibutuhkan untuk mengerjakan operasional tersebut.
3. Segera untuk menambah dan melakukan pembelian alat-alat yang kurang pada masing-masing *section*. Penambahan pada alat-alat besar maupun kecil dilakukan sesegera mungkin, demi reputasi hotel tersebut untuk itu perlu adanya uang yang cukup untuk menambah dan membeli alat-alat tersebut.

4. Bila mana alat-alat yang dibutuhkan sedang kotor maka segera untuk dicuci. Alat yang tersedia terbatas seperti *cutleris* dan alat-alat kecil, sangat segera mungkin untuk dibutuhkan, pada saat melakukan operasional dengan alat-alat tersebut harus dicuci. Sehingga pada saat melakukan pemesanan tamu tidak jadi keteralmbatan.
5. Membuat jadwal penggunaan alat-alat di masing-masing *section*. Jadwal untuk penggunaan alat-alat seperti *rice rocker*, pada pagi hari di pakai oleh *section breakfast*, sore hari dipakai oleh *section hot kitchen*, dan lain sebagainya. Sehingga tidak terjadi kesalahpahaman pemakaian. Melakukan pengontrolan setiap masing-masing *section*. Pengontrolan harus setiap hari dilakukan, karena peralatan-peralatan kecil ataupun besar setiap hari ada kerusakan dan hilang sehingga tidak mengambat operasional *kitchen*.

KESIMPULAN

1. Kelengkapan equipment kitchen sangat menunjang pekerjaan operasional kitchen tersebut, baik dalam melayani a'la carte maupun melayani table d' hotel, sehingga reputasi hotel akan semakin baik dan semakin dikenal.
2. Macam-macam peralatan dan fungsinya dari peralatan kecil maupun peralatan besar ini perlu penanganan, penjagaan, perawatan, serta membersihkan peralatan-peralatan yang ada pada kitchen ini dengan penanganan yang sebaik mungkin, demi menjaga usia dari peralatan- peralatan tersebut.
3. Pada Hotel Luxton Hotel Bandung masih kurang sehingga dapat sepenuhnya menunjang Operasional Kitchen.
4. Upaya- upaya yang dapat dilakukan untuk melengkapi kelengkapan equipment pada kichen ini bisa dilakukan dengan cara, membeli peralatan- peralatan yang sangat berperan sesegera mungkin, sehingga tidak terjadi dampak yang lebih besar lagi terhadap operasional kitchen itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Artikel Human Resources Hotel Sudamala Suites And Villas Resort Lombok, 2013
- Bagyono. 2012. Teori dan Praktik Hotel Front Office. Bandung: Alfabeta
- P.H, Bartono, Ruffino EM. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- P.H. Bartono, Ruffini EM. 2005. Hotels and motels Food Industry Restaurants Food Industry. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- P.H. Bartono, Ruffini EM. 2005. Food Product Managemnet: Di Hotel dan Restauraan. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- Minantyo, Hari. 2011. Dasar-dasar Pengolahan Makanan = (Food Product Fundamental). Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sarwadi, Dicky. 2000. Bartending. Yogyakarta: Liberty
- Sulastiyono, Agus. 2008. Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta
- Suwithi, Ni Wayan, Cecil Erwin Jr Boham. 2008. Akomodasi Perhotelan untuk SMK Jilid 1. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen

