

MENANGANI KEBERSIHAN AREA KITCHEN DAN KELENGKAPAN ALAT-ALAT MEMASAK DI HOTEL BEST WESTERN PREMIER

Nova Yudha Andriansyah Putra¹; Audi Widyarini²

Program Studi Perhotelan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis^{1,2}

Universitas Nusa Mandiri

<https://nusamandiri.ac.id>

nova.noy@nusamandiri.ac.id¹, audiwidyarini342@gmail.com²

Abstract— *In processing food to achieve speed and accuracy of kitchen operations, it will be supported by kitchen equipment. In achieving a goal of increasing the stability of employee productivity, by equipping a supporting and adequate equipment. Considering that kitchen operations must run smoothly, the role of a tool is very important in the production process where the production value is seen from the perfection of the equipment. Damage to equipment is caused by the weakness of its users, for that equipment must be maintained and maintained properly so as not to experience severe damage that will hamper various activities in the kitchen. The data collection method used is descriptive qualitative and direct practice to the workplace. Kitchen employees who are implementers of the food processing production system in using the equipment, should be considered for operating it. It is very important for employees to understand the equipment, both large and small, and how to use it properly and the function of each of these equipment. Based on the results of observations, interviews, and questionnaires conducted by the author at Best Western Premier Hive.*

Keywords: *Kitchen, cooking utensils.*

Abstrak—*Dalam mengolah makanan untuk mencapai kecepatan dan ketepatan operasional kitchen, akan didukung dengan adanya peralatan dapur. Dalam mencapai suatu tujuan meningkatkan stabilitas produktivitas karyawan, dengan melengkapi sebuah peralatan yang mendukung dan memadai. Mengingat operasional dapur harus berjalan dengan lancar, peran suatu alat sangat penting dalam proses produksi dimana nilai produksi dilihat dari kesempurnaan peralatan. Kerusakan peralatan disebabkan karena kelemahan para penggunanya, untuk itu peralatan harus dijaga dan dipelihara dengan baik agar tidak mengalami kerusakan parah yang akan menghambat berbagai aktifitas di dalam dapur. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dan langsung melakukan praktik ke tempat kerja. Karyawan dapur yang merupakan pelaksana sistem produksi pengolahan makanan dalam menggunakan peralatan, harus dipertimbangkan untuk mengoperasikannya. Sangat dibutuhkan pemahaman para karyawan tentang peralatan baik peralatan besar maupun kecil, dan cara menggunakannya dengan benar serta fungsi dari masing-masing peralatan tersebut. Berdasarkan hasil dari observasi, wawancara, dan kuesioner yang dilakukan penulis di Best Western Premier Hive.*

Kata Kunci: *Kitchen, peralatan memasak.*

PENDAHULUAN

menjadi bagian yang tidak terpisahkan dengan pembangunan nasional. Pariwisata mempunyai peranan yang sangat penting baik di masa kini maupun dimasa yang akan datang. Salah satu kebutuhan industri pariwisata yang menjanjikan adalah kebutuhan akan kuliner. Hal ini membuat hotel-hotel saat ini untuk memenuhi kebutuhan wisatawan menghadirkan berbagai masakan di kitchen atau dapur hotel untuk memenuhi kebutuhan serta mengikuti perkembangan.

Sebuah hotel yang memiliki fasilitas unggulan pasti memiliki dapur yang sangat memadai. Peralatan dapur di hotel masa kini perlu diperhatikan tidak boleh sembarangan. Hotel yang memiliki fasilitas bagus tentunya menyediakan perlengkapan dapur yang memiliki kualitas tinggi. Peralatan dapur yang erseedia atau ada pada hotel tentunya berbeda dengan peralatan yang ada pada dapur rumah, Pada umumnya peralatan yang ada di dapur hotel ini lebih besar serta menggunakan teknologi yang lebih canggih karenausaha dalam hotel tak hanya menyangkut segi penyediaan penginapan bagi pelanggan melainkan juga mencakup industri

jasa boga untuk menyediakan makanan bagi tamu.

Gambaran umum awalnya fungsi hotel hanyalah digunakan sebagai tempat tinggal sementara bagi para tamu yang ingin menyewa kamar hotel ketika berada di luar kota. Saat itu hotel tidak menyediakan fasilitas makanan dan minuman bagi tamunya, jadi pendapatan paling utama dari hotel ketika itu hanya berasal dari jasa penyewaan kamar saja.

Seiring berjalannya waktu dan berkembangnya dunia perhotelan, usaha ini pun mulai melebarkan sayapnya di bidang industri jasa boga. Guna menambah fasilitas bagi para tamu agar memudahkan mereka dalam kebutuhan konsumsi. Semakin berkembangnya jasa ini, rupanya cukup menghasilkan keuntungan yang menjanjikan, maka dari itu pengelola hotel kini semakin profesional dalam penyediaan makanan dan minuman.

Dalam mengolah makanan untuk mencapai kecepatan dan ketepatan operasional dapur, akan didukung dengan adanya peralatan dapur. Pengertian dari peralatan dapur menurut Safari dalam [1] membagi menjadi 2 kelompok, yaitu:

1. Kitchen utensil yaitu peralatan dapur yang kecil dan mudah untuk dipindah-pindahkan. Kitchen utensil dibagi menjadi:
 - a) *Cooking utensil seperti Sautoir, Roasting Pan, Frying Pan, Roasting Pan, Pan, Spatula and Baking Tray.*
 - b) *Cutting utensil yaitu Knife, Bone Chopper, Fish Scissor, Vegetable Cutter, Butcher Saw.*
 - c) *Auxiliary/Additional utensil seperti colander, Milk Jug, Strainer, Container dan tray.*
2. Kitchen Equipment, yaitu peralatan dapur yang besar dan berat, sulit untuk dipindah-pindahkan dan memerlukan instalasi khusus. Kitchen equipment dikelompokkan menjadi:
 - a) *Large Kitchen Equipment seperti Sink, Fish Fryer, Oven, Stoves, Boiler dan Steamer.*
 - b) *Mechanical Equipment, misalnya Meat Slicer, Potato Peeler, Chopper, Scale, Griller.*
 - c) *Chilling/Freezing Equipment seperti Chiller/Refrigerator, Reach-in Refrigerator, Walk-in Refrigerator.*

Alasan penulis memilih di Hotel Best Western Premier The Hive sebagai tempat penelitian adalah karena hotel tersebut sudah menjadi hotel bintang 5 harapannya adalah untuk dapat berkontribusi & menerapkan pengetahuan yang didapat pada bangku kuliah pada perusahaan yang akan sangat membantu performansi penulis dan pembaca.

BAHAN DAN METODE

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dan langsung melakukan praktik ke tempat kerja yakni dengan mengirim mahasiswa *On The Job Training* (OJT) di hotel Best Western Premier Hive, agar data yang diperoleh akurat serta mahasiswa mendapatkan ilmu yang diperoleh lebih banyak dan lebih paham agar bisa menjadi professional.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif memiliki kegunaan antara lain untuk memahami interaksi sosial dan memahami perasaan orang yang sulit untuk dimengerti [2]. Denzin dan Lincoln yang dikutip oleh Moleong mengungkapkan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian dengan menggunakan latar belakang alamiah, dengan maksud menafsirkan fenomena yang terjadi [3].

Moleong mengungkapkan bahwa penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami subjek penelitian, misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan dan lain-lain, secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah [3]. Sedangkan menurut Sugiyono metode penelitian kualitatif digunakan untuk meneliti pada kondisi subjek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan pada makna dari pada generalisasi [2].

HASIL DAN PEMBAHASAN

Best Western dimulai beberapa tahun setelah berakhirnya Perang Dunia II. Pada saat itu, sebagian besar hotel merupakan properti besar di perkotaan maupun hotel kecil yang dimiliki oleh keluarga. Di California, sebuah jaringan operator hotel independen mulai membuat sistem rujukan antar hotel untuk para penginap. "Sistem rujukan" ini berupa telepon antara satu hotel ke hotel lain.

Jaringan kecil dan informal ini kemudian tumbuh menjadi merek hotel Best Western modern yang didirikan oleh M.K. Guertin pada tahun 1946. Best Western Plus di Hong Kong Nama "Best Western" berasal dari fakta bahwa sebagian besar hotel yang dikelola berada di barat Sungai Mississippi di Amerika Serikat.

Hingga tahun 1962, Best Western hanya melayani pemesanan kamar hotel di Amerika

Serikat, dan pada tahun 1963, merupakan merek motel terbesar di industrinya dengan 699 properti dan 35.201 kamar. Dari tahun 1946 hingga 1964, Best Western memiliki kemitraan pemasaran dengan Quality Courts, jaringan hotel yang kini dikenal sebagai Quality Inns, yang sebagian besar propertinya terletak di timur Sungai Mississippi, sehingga tidak berkompetisi secara langsung dengan Best Western. Kemitraan ini tidak terlalu sukses, sehingga kemudian dibubarkan. Pada tahun 1964, Best Western meluncurkan upaya ekspansi ke timur Sungai Mississippi dengan merek "Best Eastern", namun logonya sama seperti "Best Western." Pada tahun 1967, merek "Best Eastern" dihapus dan semua motel menggunakan nama "Best Western". Langkah ini pun makin memperkuat merek yang sudah terkenal, dan akhirnya berhasil menjadi "Jaringan Hotel Terbesar di Dunia" pada dekade 1970-an.

Logo "Gold Crown" Best Western diperkenalkan pada tahun 1964 dan terus digunakan dengan beberapa perubahan kecil hingga 32 tahun kemudian, saat diganti dengan logo baru pada tahun 1996. Pada tahun 2015, Best Western memperkenalkan serangkaian logo baru, menggantikan logo lama dan menambahkan logo untuk Best Western Plus dan Best Western Premier. Best Western membeli WorldHotels pada bulan Februari 2019, menambahkan sekitar 300 hotel ke jaringannya

Dalam mencapai suatu tujuan meningkatkan stabilitas produktifitas karyawan, dengan melengkapi sebuah peralatan yang mendukung dan memadai. Mengingat operasional dapur harus berjalan dengan lancar, peran suatu alat sangat penting dalam proses produksi dimana nilai produksi dilihat dari kesempurnaan peralatan. Kerusakan peralatan disebabkan karena kelemahan para penggunanya, untuk itu peralatan harus dijaga dan dipelihara dengan baik agar tidak mengalami kerusakan parah yang akan menghambat berbagai aktifitas di dalam dapur. Karyawan dapur yang merupakan pelaksana sistem produksi pengolahan makanan dalam menggunakan peralatan, harus dipertimbangkan untuk mengoperasikannya. Sangat dibutuhkan pemahaman para karyawan tentang peralatan baik peralatan besar maupun kecil, dan cara menggunakannya dengan benar serta fungsi dari masing-masing peralatan tersebut. Berdasarkan hasil dari observasi, wawancara, dan kuesioner yang dilakukan penulis di Best Western Premier Hive adalah sebagai berikut.

Untuk upaya memenuhi kebutuhan tamu Best Western Premier Hive dalam pengelolaan dapur menangani secara serius karena menurut

Chef executive Rizaldo hal ini dapat mencerminkan citra hotel. Pengelolaan dapur yang baik menunjukkan komitmen manajemen hotel dalam upaya menyiapkan pelayanan terbaik untuk tamunya. Melalui dapur dapat disajikan makanan berkualitas di Best Western Premier Hive dan menarik minat tamu untuk menikmatinya. Dan pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan hotel.

Fungsi dan peranan kitchen di Hotel Best Westren Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur adalah sebagai sebuah ruangan untuk pengelolaan makanan dan minuman di hotel maka fungsi kitchen sangat penting, yaitu sebagai:

1. Pusatnya makanan berawal dan berakhir. Tempatnya bahan- bahan pangan diolah hingga dihias untuk lebih menarik tampilan.
2. Media perkenalan budaya bangsa, yang berupa sajian kuliner nusantara. Tujuannya agar lebih dikenal oleh mancanegara.
3. Dapur sebagai tempat untuk eksperimen untuk menghasilkan resep-resep baru.
4. Dapur juga sebagai alat tolak ukur kualitas hotel melalui pengelolaan makanan dan penyajiannya.

Sementara untuk peranan kitchen di hotel Best Westren Premier adalah kitchen memiliki peranan yang sangat penting di sebuah hotel. Mereka memiliki pengaruh yang besar terhadap pendapatan hotel. Bahkan hotel sangat mengandalkan olahan makanan dari dapur untuk menarik banyak tamu.

Menjaga kebersihan menjadi hal yang sangat penting sekali dalam pengelolaan dapur. Beberapa hal yang menjadi sangat penting untuk dijaga kebersihannya adalah :

1. Karyawan dapur
Karyawan diwajibkan bertanggung jawab dalam menentukan kebersihan tempat kerja maupun kerapian diri sewaktu memakai pakaian kerja atau memasak.
2. Produk yang dihasilkan dari kitchen
Seorang Chef untuk menghasilkan suatu makanan yang bersih dan aman untuk dikonsumsi dengan menjaga kebersihan diri, pakaian, bahan makanan karena bakteri ada di mana-mana udara dan tubuh.
3. Bahan Mentah
Bahan mentah (Raw Material) menjadi makanan siap dimakan (Ready to eat) haruslah bahan yang masih segar, bersih dan terjamin kesehatannya. Dengan sistem penyimpanan memenuhi syarat dan ketentuan seperti suhu udara, kebersihan tempat dan ruang penyimpanan.
4. Perlengkapan/Peralatan yang digunakan

Peralatan dan perlengkapan pun harus bersih karena peralatan dan perlengkapan mutlak diperlukan untuk memproduksi makanan.

5. Lingkungan/area kitchen

Lingkungan yang bersih merupakan satu faktor yang penting untuk mencegah kontaminasi bakteri.

Upaya yang dilakukan oleh Hotel Best Western Premier The Hive adalah selalu menjaga kualitas makanan dengan memperhatikan kebersihan area kitchen. Kebersihan salah satunya adalah bahan baku dengan cara melakukan first in first out atau FIFO merupakan singkatan dari first in first out atau dalam bahasa indonesia adalah bahan baku makanan yang pertama kali masuk akan dikeluarkan terlebih dahulu, hal ini menjelaskan bahwa bahan baku makanan yang pertama kali masuk itulah yang pertama kali dicatat dari nama bahan baku, tanggal masuk dan tanggal kadaluarsa. Bahan baku makanan akan disimpan ke dalam chiller pada urutan terbelakang, setiap pengambilan bahan baku makanan secara otomatis bahan baku yang dibelakangkan maju dan dicatat pengambilannya pada form list.

Serta selalu mengadakan training atau pelatihan, hal ini membuat setiap yang bekerja di area kitchen Best Western Premier Hive memiliki kesadaran akan kebersihan area kitchen merupakan hal yang penting. Serta selalu menjaga kebersihan dan kerapian area dapur seperti selalu membersihkan kitchen sebelum dan sesudah beraktifitas dari mulai membersihkan cutting board, wastafel, chiller atau pendingin makanan, menyapu dan mengepel lantai.

Dan selalu menjaga kebersihan diri sendiri dalam melakukan operasional sehari-hari di kitchen, seperti menggunakan pakaian yang safety untuk berada di kitchen, menggunakan pakaian yang bersih, rapih, dan wangi, dan selalu memotong kuku, dan tidak lupa selalu mencuci tangan saat sebelum dan sesudah beraktifitas di kitchen. Kemudian hotel juga harus menyediakan dan melengkapi alat-alat memasak dari mulai jumlah kompor yang banyak, alat-alat memasak yang lengkap dan berjumlah lebih dari satu, serta alat memasak khusus seperti blender,

microwave, mixer roti, oven dan chiller harus dalam keadaan baik dan berjumlah banyak, sebab berguna untuk efisiensi waktu dalam membuat makanan.

Dengan adanya upaya-upaya tersebut diharapkan dapat meningkatkan operasional kitchen di hotel Best Western Premier TheHive Cawang, Jakarta Timur yang mampu menarik minat tamu hotel dalam menikmati olahan-olahan makanan yang ada di hotel.

KESIMPULAN

Hotel Best Western Premier Hive setelah dilakukan penelitian selama 6 bulan oleh mahasiswa perhotelan dapat disimpulkan bahwa hotel tersebut telah melakukan standar yang baik dalam menangani kebersihan area kitchen dan peralatannya. Hal tersebut dapat dilihat dalam bagaimana pelaksanaan, prosedur dan pengawasan dapat menghasilkan untuk pencegahan kontaminasi bakteri. Adapun tujuan dari prosedur tersebut adalah Untuk upaya memenuhi kebutuhan tamu Best Western Premier Hive. Melalui dapur dapat disajikan makanan berkualitas di Best Western Premier Hive dan menarik minat tamu untuk menikmatinya. Dan pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan hotel.

REFERENSI

- L. J. Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdikarya, 2009.
- S. Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*. Bandung: Alfabeta, 2013
- Z. Rohmatiyah, "Pemeliharaan peralatan dapur di restoran suis butcher setiabudhi bandung," Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, Bandung, 2016.