

STRATEGI DAN PERANAN KITCHEN UNTUK MENINGKATKAN OPERASIONAL DI HOTEL BEST WESTERN PREMIER THE HIVE CAWANG, JAKARTA TIMUR

Audi Widyarini¹; Ratna Puspita^{2*}; Ati Candrasari³; Eko Obi Purwanto⁴; Nova Yudha Andriansyah Putra⁵

Program Studi Perhotelan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis^{1,2,3,4,5}

Universitas Nusa Mandiri^{1,2,3,4,5}

<https://nusamandiri.ac.id>

ratpus567@gmail.com^{2*}, chandrasari04@gmail.com³, obyeko@gmail.com⁴, nova.noy@nusamandiri.ac.id⁵

Abstract— *The hotel kitchen which functions as a production room that processes food ingredients from raw materials to food ingredients that are ready to be served and sold to hotel guests. What must always be kept clean so that the processed food is not contaminated with germs caused by the equipment used or raw materials used in the kitchen area is responsible for food production within the food & beverage department. This study aims to determine the function and role of the Kitchen in improving operations at the Best Westren Premier The Hive hotel, the method of data collection taken in this study is observation, interviews, and direct involvement in taking part to obtain relevant information. accurate and proven true. The research method starts on September 4 2021 – March 4 2022 for 6 months of training at the Best Westren Premier The Hive Hotel. From the results of this study it was found that so far the hotel lacks understanding of the function and role of the kitchen in improving hotel operations as for there needs to be a special understanding related to improving operational facilities in hotels.*

Keywords: Strategy, operations, hotels

Abstrak— *Kitchen hotel yang berfungsi sebagai ruang produksi yang mengolah bahan makanan dari bahan baku sampai menjadi bahan makanan yang siap disajikan dan dijual kepada tamu hotel. Yang harus selalu dijaga kebersihannya agar makanan yang diolah tidak tercemar bibit penyakit yang ditimbulkan dari peralatan yang digunakan maupun bahan baku yang digunakan di area kitchen bertanggung jawab atas produksi makanan di lingkungan food & beverage department. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui fungsi dan peranan Kitchen dalam pen-ingkatan operasional di hotel Best Westren Premier The Hive, metode pengambi-lan data yang diambil dalam penelitian ini adalah obsevasi ,wawancara, dan ter-jun langsung dalam ikut ambil bagian untuk mendapatkan informasi yang akurat dan terbukti kebenarannya. Metode peneltian di mulai pada tanggal 4 September 2021 – 4 Maret 2022 selama 6 bulan traning Di Hotel Best Westren Premier The Hive, Dari hasil penelitian tersebut diperoleh bahwa selama ini hotel ku-rang memahami mengenai fungsi dan peranan kitchen yang dalam-meningkatkan operasional hotel adapun perlu adanya pemahaman khusus terkait meningkatkannya fasilitas operasional di hotel.*

Kata Kunci: Strategi, operasional, hotel

PENDAHULUAN

Hotel merupakan salah satu dari banyanyak jenis akomodasi atau tempat singgah yang mempergunakan sebagian atau seluruh bagian untuk jasa pelayananan dibidang penginapan, lalu penyedia pelayanan makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang merasa membutuhkan akomodasi singkat, adapun hotelm merupakan salah satu jenis akomodasi yang sifatnya dikelola secara komersil (Pratiwi, Rahmawati, & Andiani, 2019).

Adapun pada sebuah hotel terdapat kitchen sebagai salah satu tempat yang paling penting dalam menyajikan salah satu pelayanannya. Kitchen hotel yang berfungsi sebagai ruang produksi yang mengolah bahan makanan dari bahan baku sampai menjadi bahan makanan yang siap disajikan dan dijual kepada tamu hotel. Yang harus selalu dijaga kebersihannya agar makanan yang diolah tidak tercemar bibit penyakit yang ditimbulkan dari peralatan yang digunakan maupun bahan baku yang digunakan di area kitchen bertanggung

jawab atas produksi makanan di lingkungan food & beverage department (Bartono dan Rufino, 2010). Organisasi ini memperlihatkan posisi dan jabatan petugas dapur dari yang paling atas sampai yang paling bawah.

Secara umum, kitchen dapat diartikan sebagai suatu tempat yang khusus digunakan sebagai tempat mengolah bahan baku makanan menjadi makanan yang siap disajikan dengan penampilan yang menarik. Menurut (Minantyo, 2011) Dapur merupakan suatu tempat untuk menyimpan, menyiapkan bahan makanan sehingga dapat diolah sebagaimana makanan tersebut dapat disajikan sesuai dengan standart yang dapat dikonsumsi. Di sebuah hotel, kitchen merupakan tempat khusus untuk menyiapkan makanan dan minuman yang khususnya disajikan atau dijual kepada tamu hotel serta untuk mengolah makanan pada beberapa acara.

fungsi kitchen. Menurut (Sihite Richard, 2020) mengemukakan bahwa fungsi kitchen adalah: Dapur sebagai tempat segala kegiatan memasak di hotel, Dapur sebagai tempat untuk eksperimen untuk menghasilkan resep-resep baru, Dapur sebagai alat tolak ukur kualitas hotel melalui pengelolaan makanan dan penyajiannya.

Berdasarkan fungsinya (Huda & Nurcahyo, 2015) di bedakan atas dapur kecil, besar, dan menengah. Besar atau kecil dapur tergantung pada tingkat kegiatan dan besar kecil hotelnya. Sebutan untuk organisasi dapur adalah kitchen brigade yakni small brigade atau dapur kecil, medium brigade atau dapur sedang dan large brigade atau dapur besar. Pada hotel kecil, small brigade yang di pimpin seorang chef cook sudah cukup memadai. Kebanyakan hotel di darat menggunakan medium brigade, yang seksinya dibagi jadi hot kitchen dan cold kitchen saja.

Untuk dapat menimbulkan kepercayaan tamu hotel terhadap kebersihan dan kualitas makanan (produk hotel) yang diolah ada beberapa faktor - faktor yang dapat mempengaruhi rasa percaya konsumen akan mutu dan pelayanan di kitchen. Karena baik dan buruknya suatu hotel ditentukan dari mutu dan kualitas makanan yang disajikan.

Kebersihan karyawan di kitchen juga sangat diutamakan karena berhubungan dengan pengolahan bahan-bahan makanan yang berkualitas, maka dari itu karyawan harus dapat menjaga kebersihan diri dan juga peralatan dalam mengelola bahan makanan tersebut. Dan seluruh karyawan juga harus memastikan bahan - bahan makanan yang akan dimasak atau diolah dalam keadaan yang sangat baik agar makanan yang akan di hasilkan memiliki kualitas yang baik

dan rasa yang enak, kemudian standar SOP harus selalu di terapkan dengan baik agar terciptanya keselarasan di dalam kitchen.

Penelitian (Arivianto, Akiriningsih, & Utari, 2017) terkait Studi Analisis Tentang Penerapan Variasi Menu Dinner Terhadap Tingkat Kualitas Operasional Kerja Bagi Kitchen pada salah satu hotel di Yogyakarta menjelaskan Hasil penelitian berdasarkan perhitungan hasil kuesioner dapat disimpulkan, (1) referensi tamu terkait menu makan malam berpengaruh terhadap tingkat kualitas operasional kerja. Hal ini berdasarkan jawaban responden sebanyak 8 orang (80%) menjawab ya, (2) pembuatan daftar menu makan malam berpengaruh terhadap tingkat kualitas operasional kerja. Hal ini berdasarkan jawaban responden sebanyak 9 orang (90%) menjawab ya, (3) menyerahkan menu makan malam kepada juru masak yang mempengaruhi tingkat kualitas operasional kerja.

Adapun pada penelitian (Ridha, 2022) Penelitian ini membahas tentang Standar Operasional Prosedur pastry departement di Hotel Harper Purwakarta By Aston. Rumusan masalah yang peneliti ambil adalah Standar Operasional Prosedur pastry dan penerapan Standar Operasional di pastry dengan di latar belakang oleh ketidak memikirkan tentang adanya departement pastry and bakery karena hot kitchen lebih penting serta memiliki fungsi lebih besar untuk menyediakan makanan utama, adapun hasil penelitian yang didapat untuk mengetahui upaya Food and Beverage Department untuk meningkatkan kualitas produk di hotel.

Pada penelitian (Fauzzia & Rahmayani, 2022) yang membahas Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook Di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta By Aston, peneliti menggunakan metode kualitatif, dengan mengumpulkan data-data melalui observasi, wawancara, studi kepustakaan dan dokumentasi. Adapun hasil penelitian yang diperoleh, maka dapat disimpulkan bahwa tugas dan tanggung jawab seorang cook di kitchen department Hotel Harper Purwakarta sangat dibutuhkan keberadaannya, yaitu melaksanakan pengolahan makanan di kitchen hotel. Di kitchen department terdapat beberapa peraturan yang harus dilaksanakan oleh seorang cook seperti melaksanakan SOP. Ada beberapa SOP yang belum dilaksanakan oleh seorang cook, seperti tidak memakai uniform yang sesuai dengan standard grooming dan mengolah makanan tidak sesuai dengan standard recipe.

Penelitian (Yanti, 2019) terkait Upaya Executive Sous Chef Dalam Mengoptimalkan Penggunaan Bahan Baku Ala Carte Untuk Meningkatkan Kreativitas Commis Di Kitchen Furaya Hotel Pekanbaru menjelaskan bahwa dari hasil penelitian yang dilakukan ada beberapa hambatan yang dihadapi Executive sous chef dalam pengoptimalan penggunaan bahan baku, baik itu berasal dari individu maupun peralatan penyimpanan yang membantu dalam proses produksi.

Berdasarkan hal tersebut, selama ini hotel yang menjadi subject pada penelitian ini kurang memahami mengenai fungsi dan peranan kitchen yang dapat meningkatkan operasional hotel. Mulai dari kebersihan karyawan yang kurang memenuhi SOP Hygine dan Sanitasi di hotel, peralatan memasak yang kurang lengkap, tempat penyimpanan bahan makanan yang tidak dalam kondisi baik, dan area kitchen yang kurang bersih dan luas.

Dengan kondisi yang seperti ini secara terus - menerus, kemungkinan bisa mengakibatkan pendapatan hotel menurun karena akan terjadinya complaint dari tamu hotel yang kurang puas atas penyajian makanan tersebut, karena kitchen mempunyai peran sebagai sarana pelengkap hotel, bagian tata hidangan makanan dan minuman ini mempunyai peranan yang sangat penting dari segi sumber pendapatan hotel yaitu dari hasil penjualan makanan dan minuman maka dilakukannya penelitian terkait strategi dan peranan kitchen untuk meningkatkan operasional di hotel best western premier the hive.

BAHAN DAN METODE

Metode yang di pakai dalam penelitian ini adalah metode wawancara dengan metode ini diharapkan lebih akurat kebenarannya. Dengan melakukan wawancara staff yang ada di sana mulai dari kakak Mario jabatan sebagai DW (Daily Working), kakak Maya sebagai Staff Combi yang ada di kitchen, Chef De'partie yang bernama bapak Rizal.

Kemudian dengan Metode studi pustaka dan observasi yaitu metode pengamatan langsung dan pengambilan informasi sebanyak - banyaknya di kitchen, sehingga peneliti ikut ambil bagian selama 6 bulan menjadi trainee.

Metode penelitian yang terakhir adalah dengan metode terjun langsung ke tempat penelitian, kegiatan di tempat penelitian untuk mendapatkan informasi sebanyak - banyak, menambah wawasan dan pengalaman agar informasi yang di dapat bisa terbukti

kebenarannya yang di mulai pada tanggal 4 September 2021 sampai 4 Maret 2022.

Adapun secara rinci, penelitian ini dilakukan dengan :

1. Wawancara

Dilakukan dengan cara tanya jawab kepada karyawan Hotel Best Western The Hive, Cawang, Jakarta Timur. Untuk memperoleh informasi yang diperlukan sesuai dengan pembahasan yang terdapat pada tugas akhir. Kemudian mewawancarai Chef De'partie yang bernama Bapak Ri-zal Pertanyaannya adalah " upaya apa saja yang dilakukan dalam meningkatkan operasional di Hotel Best Westren Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur ?, Kakak Maya jabatan sebagai Staff Combi pertanyaan nya adalah standar operasional apa saja yang ada di hotel Best Westren Premier The Hive, dan Kakak Mario jabatan DW (Daily Work-ing), dan staff lain yang ada di sana.

2. Studi Pustaka

Peneliti melakukan research study terkait penelitian yang relevan dengan permasalahan yang peneliti lakukan, dengan mencari pembahasan terkait artikel jurnal, buku atau bentuk penelitian lainnya yang dapat dijadikan salah satu bahan bagi peneliti untuk menganalisa permasalahan yang terjadi.

3. Observasi

Dalam proses pengamatan ini pengamat melakukan pengamatan observasi partisipan, dimana memperoleh informasi sebanyak - banyaknya melalui ikut ambil bagian kegiatan yang diteliti dan yang diamati. Untuk dapat langsung terlibat dengan keadaan objek penelitian, maka peneliti menjadi trainee selama 6 bulan Di Hotel Best Westren Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur, sehingga dapat langsung membaaur dengan karyawan - karyawan sehingga tercipta komunikasi yang lancar dan informasi yang di inginkan oleh peneliti dan tidak diragukan lagi kebenarannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Best Western dimulai beberapa tahun setelah berakhirnya Perang Dunia II. Pada saat itu, sebagian besar hotel merupakan properti besar di perkotaan ataupun 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 West-ern 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 deka-de 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.

Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, berdiri sejak pertengahan 2014 lalu, terletak di Timur Jakarta, tepatnya daerah Cawang, hotel ini dimiliki PT Wika Realty, anak usaha dari PT Wijaya Karya (Persero) Tbk.

Salah satu anak usaha PT Wijaya Karya (Persero) Tbk, PT Wika Realty, meresmikan pengoperasian kondominium hotel (kondotel) Best Western Premier The Hive di kawasan Cawang, Jakarta Timur. Selain membangun kondotel, PT Wika Realty juga membangun apartemen dan area komersial di Tamansari Hive yang dibangun di atas lahan seluas 6.070 m², setinggi 19 lantai plus 3 basement.

Budi Saddewa Soediro, Direktur Utama PT Wika Realty, mengatakan, pembangunan Tamansari Hive menelan investasi sebesar Rp300 miliar. Untuk apartemen, sudah mulai diserahterimakan sejak April 2014 lalu. Kondotel inilah yang dioperasikan oleh Best Western International

dengan nama Hotel Best West-ern Premier The Hive.

Kegiatan usaha di hotel Best Western Premier The Hive Cawang adalah usaha penyediaan dan penyewaan akomodasi berupa kamar yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan, makan dan minum, kegiatan hiburan dan atau fasilitas lainnya yang di sebut juga usaha perhotelan.

Hotel yang telah berdiri sejak pertengahan 2014 lalu ini, menyediakan 6 jenis tipe kamar dengan total 191 kamar. Terdiri dari kamar tipe superior dengan luas kamar 24 meter persegi, deluxe dengan luas kamar 28 meter persegi, super deluxe dengan luas kamar 40 meter persegi, corner suite dengan luas kamar 40 meter persegi, junior suite dengan luas kamar 62 meter persegi, dan premier suite dengan luas kamar 80 meter persegi.

Layaknya hotel berbintang pada umumnya, hotel yang terletak di Jalan DI Panjaitan Kav 3 - 4 Jakarta Timur ini, tentu menawarkan beragam fasilitas lengkap yang didukung standar pelayanan jaringan hotel Best Western yang sudah terkenal di seluruh dunia. Untuk keseluruhan kamar tersebut misalnya, didukung fasilitas mewah sehingga menciptakan kenyamanan tak terbatas bagi para tamu, termasuk televisi LED, tempat tidur mewah, akses WiFi gratis dan lainnya. Untuk kamar suite bahkan tersedia mesin kopi premium.

Selain itu, ada hal menarik yang menjadi kelebihan dari hotel ini dibandingkan hotel lainnya, yakni tersedianya banyak fasilitas gratis di hotel ini yang di hotel lain tidak tersedia, seperti gratis mini bar untuk seluruh tipe kamar, gratis penggunaan telepon untuk area lokal, hingga tersedianya snack dan kopi gratis di lobi yang bisa dinikmati tamu kapanpun. Tak hanya itu, untuk mendukung para pebisnis, hotel ini menyediakan fasilitas internet dengan kecepatan hingga 40Mbps.

Untuk yang ingin menikmati sajian kuliner di dalam hotel, juga tersedia beberapa resto yang menawarkan aneka santapan lezat baik dari seluruh nusantara maupun menu-menu western, seperti Miele Bar & Lounge, dan Heather Resto yang terletak di lobi hotel dengan konsep semi outdoor. Swimming pool yang terletak berdampingan dengan Heather Resto, menambah kenyamanan bagi tamu hotel yang datang berlibur bersama keluarga. Di Hotel Best Westren premier The Hive juga tersedia pusat kebugaran bagi tamu hotel yang ingin menikmati hari dengan berolahraga. Atau ingin melepas penat dan melepas lelah setelah seharian melakukan perjalanan bisnis, Anda bisa

menikmati Spa dan Massage di Bhuvana Spa Luxe & Massage.

Di samping itu, hotel ini juga menjadi tempat yang tepat bagi Anda yang bertujuan mengadakan kegiatan bisnis atau meeting dengan kolega. ini, menyediakan tujuh pilihan ruang meeting dengan kapasitas antara 20 hingga 300 orang, yakni, Mellifera, Trigona, Florea, Dorsata 1, Dorsata 2, Laboriosa dan Cerana. Tentunya dilengkapi business centre dengan fasilitas yang dapat mengakomodasi kebutuhan para tamu.

Menurut Aprilia (2018) dapur merupakan salah satu tempat dimana para koki me-nyiapkan dan membuat makanan yang akan dijual kepada tamu lewat restoran di hotel eksklusif layanan kamar. Berdasarkan pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa fungsi kitchen sebagai tempat untuk melakukan pengolahan bahan baku menjadi makanan siap saji disajikan dengan penampilan yang menarik dan rasa makanan yang baik. fungsi kitchen. Menurut (Sihite Richard, 2020) mengemuka-kan bahwa fungsi kitchen adalah:

1. Dapur sebagai tempat segala kegiatan memasak dihotel.
 2. Dapur sebagai tempat untuk eksperimen untuk menghasilkan resep- resep baru.
 3. Dapur sebagai alat tolak ukur kualitas hotel melalui pengolahan ma-kanan dan penyajiannya.
- Pengolahan makanan di hotel merupakan tanggung jawab dapur atau kitchen. Menurut Bartono & Ruffino, (2010:169) Standar organisasi dapur di per-lukan untuk melaksanakan tugas bagian dapur. Suatu keterampilan dan keahlian yang memadai dari setiap petugas akan menunjang kelancaran operasional bagian dapur. Adapun peranan pelaksanaan kerja di kitchen hotel sebagai berikut :

1. Memeriksa persediaan makanan setiap akan melaksanakan tugas nya.
2. Menyiapkan bahan – bahan yang akan di beli pada tempat yang sudah ditentukan.
3. Menyiapkan segala alat – alat keperluan dapur dan bahan makanan yang diolah.
4. Mengolah makanan sesuai pesanan tamu.
5. Menyajikan makanan yang telah selesai di olah.

Bagian-bagian kitchen dan tugasnya di sebuah hotel sangat beragam. Pekerjaan mereka dibagi sesuai dengan posisi yang ditempati. Setiap posisi mem-iliki tugas dan tanggung jawab yang berebeda tetapi dengan tujuan yang sama. Mereka harus bisa mengolah semua jenis makanan yang akan disajikan pada tamu yang

memesan. Dapur atau kitchen dibagi menjadi beberapa bagian sesuai dengan jenis makanan yang akan diolah. Berikut bagian – bagian kitchen di hotel berserta tugas dan tanggung jawab nya :

1. **Garden Manager Section.**
Garden manager merupakan salah satu bagian yang ada di dapur yang bertanggung jawab atas pengadaan bermacam-macam makanan pembuka atau appetizer. Mulai dari membuat salad dan saus dingin. Kemudian membuat makanan dingin atau cold appetizer. Lalu membuat sandwich-es, canape dan savouries. Setelah semua sudah siap, bagian ini juga yang bertugas untuk menata dan disajikan pada buffet.
2. **Butcher Section.**
Butcher adalah bagian lain dari kitchen yang memiliki tanggung jawab untuk melakukan pengadaan berbagai macam daging seperti, seperti ikan, pork, veal, beef, dan chicken, serta portion chart. Selain itu bagian ini juga yang bertugas untuk memotong tulang sebagai bahan dasar ma-kanan bagi bagian kitchen lain yang membutuhkan.
3. **Pastry Section.**
Pastry adalah bagian kitchen yang bertanggung jawab untuk mengolah semua jenis roti dan kue yang dijadikan sebagai dessert. Bagian ini memiliki tugas dan tanggung jawab atas semua jenis olahan dessert, baik dari buah, saus manis, sampai membuat ice cream.
4. **Bakery Section.**
Bakery adalah bagian lain dari dapur yang bertanggung jawab atas semua jenis makanan untuk dessert dengan metode pengolahan dengan cara di anggang termasuk bread. Bagian ini yang bertugas membuat semua jenis roti seperti sandwich, french bread, rolls, dan lain se-bagainya.
5. **Patisserie Section.**
Patisserie merupakan bagian dapur dari pastry yang memiliki tanggung jawab untuk melakukan pengolahan makanan dessert, ice cream dan lain dan sebagainya.
6. **Hot Kitchen.**
Bagian hot kitchen ini memiliki tugas untuk mengolah semua bahan ma-kanan makanan yang menjadi tugas dari saucier dan entremetier pada srtuktur organisasi versi lengkap.
7. **Steward**
Steward yaitu jabatan seseorang yang tugasnya mengurus alat-alat yang ada di kitchen, bar, restaurant dan banquet pada suatu hotel termasuk untuk kebersihan kitchen. Sedangkan stewarding yaitu aktifitas steward meliputi washing, cleaning & polishing, preparation (set up & clear up), purchase (pengadaan/pembelian

dan pendistribusian), store requestion, storing and inventory dan yang terakhir yaitu maintenance seluruh peralatan.

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

1. Pusatnya makanan berawal dan berakhir. Tempatnya bahan-bahan pangan diolah hingga dihias untuk lebih menarik tampi-lan.
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.

Di hotel juga terkadang sering sekali melakukan promosi untuk se-tiap menu baru dan lama yang ada di kitchen, mengubah tampilan ma-kanan menjadi lebih bagus dan kekinian sehingga diharapkan tamu hotel ingin memesan makanan tersebut dan ketagihan untuk membeli nya kembali, karena memiliki tampilan yang menarik dan rasanya yang enak. Kemudian juga untuk kepuasan tamu hotel dalam memenuhi kebutuhan tamu hotel selama mengiap.

Demi menjaga kepuasan tamu hotel kitchen juga selalu menjaga kualitas bahan makanan yang akan dimasak agar tercipta suatu makanan yang berkualitas dan rasa yang enak, serta selalu menjaga hygiene dan sanitasi sesuai dengan standar operasinal yang berlaku dalam pengel-olahan bahan makanan dan alat-alat untuk memasak agar di dapatkan hasil yang maksimal.

Upaya yang dilakukan dalam meningkatkan operasional kitchen di Hotel Best Westren Premier The Hive adalah selalu menjaga kualitas ba-han makanan yang akan di masak dengan cara melakukan frist in frist 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 ma-kanan yang pertama kali masuk itulah yang pertama kali dicatat dari na-ma bahan baku,

tanggal masuk dan tanggal kadaluarsa. Bahan baku ma-kanan akan disimpan ke dalam chiller pada urutan terbelakang, setiap pengambilan bahan baku makanan secara otomatis bahan baku yang dibelakangakan maju dan dicatat pengambilannya pada form list.

Adanya strandar recipe atau resep, semua menu makanan yang ada di restoran dari mulai makanan nusantara seperti: gado – gado, nasi goreng, nasi bayam, nasi bali dan lain-lain, menu oriental: soup tomyom, serta menu western: salmon with mashed potato, tenderloin steak, sand-wich, spaghetti carbonara dan lain-lain, dalam pengelolaan makanan tersebut diharapkan presentasi rasa dan tampilan tetap sama dalam setiap penyajian makanan.

Serta selalu mengadakan training atau pelatihan di semua menu makanan yang terdapat di hotel dari mulai dari makanan appetizers, maincourse, dessert, mempersiapkan dan melatih staf atau karyawan supaya agar lebih ahli dan professional dalam mengolah makanan seperti megadakan training salah satu menu makanan, briefing setaip hari sebe-lum dan sesudah beraktifitas di kitchen, dan chef executive dan chef de'partie yang ada di kitchen selalu memeriksa setiap olahan makanan dari bahan yang digunakan sampai presentasi makanan dan juga tidak sungkan untuk langsung berbicara kesalahan – kesalahan yang ada pada saat operasional di kitchen sehari – hari.

Serta selalu menjaga kebersihan dan kerapihan 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 efesiensi waktu dalam membuat makanan.

Dengan adanya upaya – upaya tersebut diharapkan dapat meningkatkan operasional kitchen di hotel Best Westren Premier The Hive

Cawang, Jakarta Timur yang mampu menarik minat tamu hotel da-lam menikmati olahan-olahan makanan yang ada di hotel.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian tersebut diperoleh bahwa selama ini hotel ku-rang memahami mengenai fungsi dan peranan kitchen yang dalam-meningkatkan operasional hotel. Mengingat hotel sudah memasuki bintang 5 diharapkan semua pihak yang ada di hotel agar selalu memperhatikan operasional yang ada di kitchen apakah sudah memenuhi standar atau belum, agar dalam menjalankan aktifitas sehari – hari dapat lebih efisien dan mendapatkan hasil yang memuaskan.

Upaya yang dilakukan dalam meningkatkan operasional kitchen di Hotel Best Westren Premier The Hive adalah selalu menjaga kualitas ba-han makanan yang akan di masak dengan cara melakukan *frist in frist out* atau FIFO yang berarti barang yang pertama masuk adalah barang yang pertama kali di pakai agar bahan masakan dapat terjaga kuliatas nya, adanya strandar recipe dalam pengelolaan makanan dan minuman agar presentasi rasa dan tampilan tetap sama dalam setiap penyajian makanan.

Serta selalu mengadakan training di semua menu makanan yang terdapat di hotel, mempersiapkan dan melatih staf atau karyawan yang ahli dalam mengolah makanan, selalu menjaga kebersihan dan kerapihan area dapur dan diri sendiri dalam melakukan operasional sehari – hari di kitchen, menyediakan dan melengkapi alat memasak guna efesiensi waktu dalam membuat makanan. Hal ini perlu lebih dipahami mengenai peran dan tanggung jawab pega-wai di department kitchen di dalam hotel, sehingga mereka dapat melaksanakan tugas denngan baik.

REFERENSI

- Arivianto, G. T., Akiriningsih, T., & Utari, R. (2017). *Jurnal Pariwisata Indonesia ISSN : 1907-2457 (Print) ISSN : 2581-2688 (Online) Studi Analisis Tentang Penerapan Variasi Menu Dinner Terhadap Tingkat Kualitas Operasional Kerja Bagi Kitchen di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta Jurnal Pariwisata Indonesia . 13(1), 27–34.*
- Bartono dan Rufino. (2010). *file:///C:/Users/User/Downloads/524-1201-2-PB.pdf. In Upaya Food & Beverage Product Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta (P. 3).*
- Fauzzia, W., & Rahmayani, R. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston. *Jurnal Manajemen ...*, 5(2), 100–105. Retrieved from <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/view/46858%0Ahttps://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/download/46858/22552>
- Huda, S., & Nurcahyo, J. (2015). Upaya Food & Baverage Product Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta. *Khasanah Ilmu, VI(1)*, 45–55. Retrieved from <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/viewFile/524/416>
- Minantyo. (2011). <http://repository.uib.ac.id/2808/5/k-1746042-chapter2.pdf>. In *Buku Perhotelan* (p. 1).
- Pratiwi, K. S., Rahmawati, P. I., & Andiani, N. D. (2019). Strategi Chef De Partie Hot Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22080>
- Ridha, L. (2022). *Standar Operasional Prosedur Pastry Departement Di Hotel Harper Purwakarta By Aston 2022. 8(6)*, 884–888.
- Sihite Richard. (2020). <http://repository.uib.ac.id/2838/5/k-1746051-chapter2.pdf>. In *Kegiatan Local Intership Program Food & Beverage Product Departement Kitchen Angsana* (p. 1).
- Yanti, D. (2019). Upaya Executive Sous Chef Dalam Mengoptimalkan Penggunaan Bahan Baku Ala Carte Untuk Meningkatkan Kreativitas Commis Di Kitchen Furaya Hotel Pekanbaru. *Jurnal Daya Saing*, 5(2), 158–169. <https://doi.org/10.35446/dayasaing.v5i2.382>