

TINJAUAN TENTANG KELENGKAPAN PERALATAN UNTUK MENUNJANG KEGIATAN OPERASIONAL TARUMA KITCHEN HYATT REGENCY BANDUNG

Review About Equipments And Utensils Availabilities To Support Activities And Operationals At Taruma Kitchen Hyatt Regency Bandung

Arian Prabudita¹, dan Edwin Baharta²

Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom University

Corresponding Author: arianprabudita@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis kelengkapan peralatan di hotel Hyatt Regency Bandung. Dalam sebuah hotel terdapat berbagai departemen untuk menjalankan operasional dalam memberikan pelayanan kepada tamu, Salah satunya adalah departemen food & beverage product dimana fungsinya sangat penting yaitu merupakan tempat tamu melakukan pemesanan makanan dan minuman . Dilihat dari fungsi kitchen itu sendiri yang ada di Hyatt Regency Bandung yang harus menyiapkan makanan yang di butuhkan tamu tentu harus ditunjang dengan fasilitas serta kelengkapan peralatan yang di butuhkan dalam proses pengolahan makanan yang akan di sajikan untuk tamu.

Kata Kunci : Manajemen Penyelenggaraan Hotel, manajemen peralatan dapur

ABSTRACT

This study aims to identify and analyze equipments and utensils availability at Hyatt Regency Bandung. In a hotel, there are various departments to carry out operations in giving the service to guests, one of the department is food & beverage product which has very important function as a place for guest to order food & beverage. As seen from kitchen function itself, Hyatt Regency Bandung must prepare food for guest needs. It has to be supported with facilities and available equipment needed in processing edible food for the guest.

Keywords: Hotel Management, management kitchen equipments

¹ Penulis

² Dosen Pembimbing Utama

PENDAHULUAN

Pariwisata seringkali dipandang sebagai sektor yang berperan dalam perekonomian di beberapa negara baik negara berkembang maupun negara maju, jika sektor tersebut mengalami kemajuan ataupun kemunduran maka negara yang mengandalkan penghasilan dari sektor kepariwisataan akan berpengaruh perekonomian negara tersebut. Kepariwisataan adalah salah satu bidang yang sedang dibangun terutama infrastrukturnya oleh pemerintah untuk memudahkan wisatawan saat mengunjungi objek-objek wisata tersebar di seluruh Indonesia.. Untuk mendukung kegiatan kepariwisataan, maka dibutuhkan sumber daya manusia yang terampil dan berkualitas, serta fasilitas-fasilitas yang menyediakan akomodasi. Pengertian akomodasi sendiri adalah tempat tinggal sementara bagi para wisatawan lokal maupun mancanegara. Akomodasi bisa berupa hotel, losmen, guest house, dan lain-lain.

Dalam bidang perhotelan tidak akan lepas kaitannya dengan makanan dan minuman yang mana dalam perhotelan ini terdapat ruang lingkup kerja Food and Beverage Department, yang dibagi menjadi 2 bagian yaitu : "Food and Beverage Product" dan "Food and Beverage Service". Penulis berkesempatan melaksanakan Job Training selama enam bulan di Hyatt Regency Bandung dalam ruang lingkup kerja pada Food and Beverage Product tepatnya di kitchen. Pengertian kitchen menurut Subartono : kitchen adalah tempat mengolah dan menyiapkan makanan dengan segala fasilitas yang di milikinya

Kitchen di Hyatt Regency Bandung berusaha untuk memenuhi kebutuhan makanan bagi para tamunya. Untuk kebutuhan makanan para tamunya biasanya hotel menyediakan breakfast, lunch, dan dinner. Dilihat dari fungsi kitchen itu sendiri yang ada di Hyatt Regency Bandung yang harus menyiapkan makanan yang di butuhkan tamu tentu harus ditunjang dengan fasilitas serta kelengkapan peralatan yang di butuhkan dalam proses pengolahan makanan yang akan di sajikan untuk tamu.

Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk membuat proyek akhir dengan memilih yang sesuai pekerjaan sehari-hari penulis dengan judul

‘Tinjauan kelengkapan peralatan untuk menunjang kegiatan operasional di Taruma kitchen Hotel Hyatt Regency Bandung’

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu:

1. Bagaimana peralatan yang dimiliki oleh Taruma kitchen Hyatt Regency Bandung ?
2. Bagaimana Prosedur yang harus diikuti cook helper dalam menggunakan peralatan dapur?
3. Bagaimana jika mendapati peralatan yang mengalami kerusakan dan kehilangan di Taruma Kitchen ?

Maksud penulisan dari Proyek akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat Akademik dalam menyelesaikan studi program Diploma III Perhotelan Universitas Telkom Bandung. Dan juga untuk menambah wawasan berfikir dalam meninjau masalah mengenai kelengkapan peralatan di trauma kitchen untuk menunjang kegiatan operasional di tarumakitchen yang ditinjau secara teoritis dan juga operasional. Serta sebagai sumbang saran bagi pihak Hotel untuk mengatasi kendala dalam melayani tamu.

METODE

Dalam meneliti masalah tersebut di atas penulis menggunakan metode deskriptif analisis yaitu metode penelitian dengan mengumpulkan data yang di susun dan di analisis secara sistematis kedalam sebuah Proyek Akhir.

Dalam menyelesaikan proyek akhir ini penulis juga menggunakan data-data yang didapat sebagai referensi, data-data tersebut penulis dapatkan dengan cara :

a. Observasi

Suatu cara pengumpulan data dengan terjun langsung ke lapangan dan mengamati segala aktivitas yang sedang berlangsung selama penelitian. Dalam penelitian ini, penulis mengamati kerja karyawan dan kelengkapan peralatan di Taruma kitchen Hyatt Regency Bandung apakah sudah sesuai dengan Prosedur yang atau belum.

b. Wawancara

Suatu cara pengumpulan data dengan menanyakan langsung kepada responden yang kompeten dalam suatu permasalahan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan untuk penelitian ini, yaitu menanyakan kepada Chef De Partie Taruma Kitchen Hotel Hyatt Regency Bandung.

c. Dokumentasi

Dalam hal ini penulis melakukan pengamatan dan pengambilan data berupa foto dan gambar pada saat proses on the job training.

d. Studi Pustaka

Diambil dari catatan dan buku-buku literatur, juga beberapa sumber dari internet

yang sesuai dengan masalah yang di teliti sebagai dasar bagi penulis dalam pembuatan Proyek Akhir ini

PEMBAHASAN

a. Pembahasan tentang peralatan yang dimiliki Taruma Kitchen Hyatt Regency Bandung

Di pembahasan ini penulis memasukan tabel inventory yang ada di Taruma Kichen Hyatt Regency Bandung untuk menguatkan permasalahan yang sedang penulis bahas serta kondisi yang penulis hadapi saat melakukan On The Job Training yang menunjukkan apakah peralatan di Taruma Kitchen Hyatt Regency Bandung sudah memadai atau belum.

Tabel 3.3

**Jumlah Equipment dan Utensil yang di miliki Taruma Kitchen
Hotel Hyatt Regency Bandung**

No	Nama Peralatan	Jumlah	Remark	Kondisi
1	Walk-in Chiller	1	-	
2	Chiller Cabinet	2	-	
3	Oven	1	-	
4	Steamer & Roaster	1	-	
5	Griller	1	Kapasitas maximal 15 pcs steak	
6	Stove	1	2 tungku api	
7	Multi stove	2	@4 tungku api	
8	Juicer	1	-	
9	Toaster	1	Kapastias 3 roti	
10	Tilting pan	1	-	
11	Deep fryer	1	2 bagian untuk menggoreng	
12	Meat slicer	1	-	

13	Salamander	1	-	
14	Chopper	1	-	
15	Blander	1	-	
16	Cutting board	7	-	
17	Knife	9	-	
18	Ballon whisk	2	-	
19	Rubber spatula	2	-	
20	Countainer	14	-	
21	Stock pot	11	-	
22	Sauce pan	6	-	

Dari tabel 3.3 di atas di tunjukkan sebagian peralatan yang dimiliki Taruma Kitchen dalam terdiri dari Utensil dan Equipment sebagai sumber data untuk menunjukkan jumlah peralatan yang dimiliki Taruma Kitchen sudah mencukupi atau belum, dalam saat saat tertentu jika saat kegiatan operasional di Taruma kitchen sedang sibuk maka seluruh peralatan di gunakan secara penuh jika terdapat kerusakan ataupun kehilangan peralatan dengan jumlah yang memang sebelumnya kurang mencukupi maka secara otomatis akan berpengaruh dengan produktivitas di Taruma kitchen seperti yang pernah penulis alami saat ada acara pernikahan di Hotel Hyatt Regency Bandung tamu meminta set menu untuk makanan mereka dan main course nya tenderloin steak tetapi saat itu

griller yang ada di event kitchen sedang rusak sehingga menggunakan griller yang ada di Taruma kitchen sedangkan di Taruma kitchen juga keadaan operasionalnya sedang sibuk karena kedua station kitchen yaitu event kitchen dan Taruma kitchen menggunakan hanya satu griller yang ada di Taruma kitchen jadi staff saling bergantian menggunakan griller untuk memanggang tenderloin steak sedangkan pesanan tamu yang sedang ramai di Taruma café sehingga waktu yang di butuhkan juga cukup lama yang sekali lagi mengganggu kegiatan operasional serta produktivitas di masing masing station. Untuk menguatkan permasalahan yang penulis bahas, penulis memasukkan hasil wawancara dengan Chef De Partie di Taruma Kitchen Hyatt Regency Bandung.

Tabel 3.4

N : 1

Hasil wawancara dengan chef de partie			
Hyatt Regency Bandung			
No	Pertanyaan	jawaban	
		Ya	Tidak

1	Apakah sebelum melakukan pekerjaan staff maupun trainee sudah mengetahui prosedur yang ada di Hyatt Regency Bandung ?	Ya	
2	Jika terjadi kerusakan peralatan di dapur apakah segera di perbaiki?		Tidak
3	Apakah menurut bapak jumlah peralatan yang ada sudah mencukupi?		Tidak
4	Jika terjadi kerusakan apakah menghambat kegiatan operasional di dapur?	Ya	
5	Jika salah satu staff ataupun trainee yang salah dalam menjaga kondisi peralatan apakah langsung di berikan peringatan ?	Ya	

Sumber : CDP Hyatt Regency Bandung

Dengan jumlah peralatan yang ada di tabel 3.3 serta hasil dari wawancara dengan *Chef De Partie* yang berpendapat bahwa jumlah peralatan masih kurang memadai untuk menunjang kegiatan operasional di Taruma *kitchen* dan kondisi yang penulis hadapi, penulis berpendapat bahwa peralatan di Taruma *Kitchen* kurang mencukupi tidak berbanding dengan kegiatan operasional yang sangat sibuk.

b. Pembahasan mengenai Prosedur yang harus diikuti oleh cook helper dalam menggunakan peralatan dapur.

Dari hasil wawancara dengan Chef De Partie dalam hal ini para staff dan trainee sebagai cook helper sudah mendapatkan penjelasan tentang Prosedur yang ada, dalam menggunakan peralatan di dapur berupa equipment dan utensil seperti yang sudah di jelaskan pada BAB II di Tinjauan Pustaka mengenai equipment dan utensil, tetapi dalam kenyataannya jika keadaan di dalam kitchen sedang sibuk Prosedur yang seharusnya di lakukan sering kali tidak diikuti sehingga jika di biarkan secara terus menerus dapat menurunkan kondisi peralatan yang ada di kitchen tetapi jika supervisor yang ada di kitchen yaitu Chef De Partie, Sous Chef, maupun Chef De Cuisine melihat apa yang di lakukan oleh bawahannya maka Supervisor akan memberikan peringatan lisan langsung kepada yang lalai dalam menerapkan Prosedur saat bekerja dan jika kelalaian staff atau pun trainee sampai dapat mengancam keselamatan pegawai yang ada di sana seperti saat seorang staff sedang menggunakan mesin chopper yang sedang menyala seharusnya dipegang tetapi staff tersebut meninggalkan mesin chopper bisa saja mata pisau mesin chopper tersebut lepas dan mengenai staff lain karena tidak di pegang dengan benar maka secara tegas Supervisor yang sedang bertanggung jawab akan memberikan SP (Surat Peringatan) .

Melakukan pekerjaan dan menggunakan peralatan di dapur harus sesuai dengan prosedur yang telah di berikan saat orientasi hotel dan yang diajarkan sebelumnya dalam praktek di kampus. Sebagai contohnya keadaan yang sering terjadi ketika menggunakan pisau sesuai dengan mata pisau yang ada seperti bread knife yang digunakan untuk mengupas buah akan lebih mudah karena mata pisaunya yang bergerigiri jika di lihat dari kecepatan waktu memang sangat baik namun jika di pakai secara terus menerus lama kelamaan mata pisau tersebut akan tumpul jika di asah kembali mata pisau yang bergerigi tersebut akan hilang malah akan menjadi seperti pisau biasa, sedangkan untuk memotong roti tidak dapat menggunakan sembarangan pisau seperti chopping knife, ataupun vegetable knife harus menggunakan bread knife, hal tersebut dapat memperpanjang kondisi pisau itu sendiri sehingga pisau yang jumlah sudah terbatas tidak akan berkurang dikarenakan kondisi pisau yang sudah tidak baik lagi, sesuatu hal yang biasa saja namun dapat mempengaruhi kegiatan operasional kerja didalam kitchen. Apabila tidak sesuai dengan prosedur dalam pemakaian peralatan yang ada akan menyebabkan kegiatan operasional terhambat serta kondisi peralatan yang kita pakai akan cepat rusak lebih cepat dari biasanya walaupun bahan pembuatan dari peralatan tersebut sudah sesuai dengan yang di jelaskan pada BAB II tidak akan berpengaruh jika prosedur untuk menjaga kondisi peralatan tidak di lakukan.

c. Pembahasan menangani peralatan yang mengalami kerusakan dan kehilangan di Taruma Kitchen.

Dalam hal ini kekurangan kelengkapan seperti kehilangan dan kerusakan merupakan hal yang bisa menjadi penghambat kegiatan operasional Taruma Kitchen Hyatt Regency Bandung. Hal tersebut dapat dibagi berdasarkan masalahnya, diantaranya

1. Apabila peralatan di Taruma Kitchen terjadi kehilangan seorang trainee akan di perintahkan untuk mencari peralatan tersebut jika kemungkinan terbawa ke station lain, tetapi jika tidak ditemukan tetapi keadaan Kitchen sedang ramai maka hal yang pertama dilakukan adalah meminjam dengan segera peralatan yang di butuhkan dari station lain seperti Event Kitchen agar tidak mengganggu kegiatan operasional Taruma Kitchen saat sedang sibuk.
2. Apabila memang hilang maka Supervisor Taruma Kitchen dapat meminta kepada executive chef untuk meminta peralatan yang hilang dengan peralatan cadangan ataupun meminta membeli peralatan yang baru jika benar tidak ada dan sangat dibutuhkan.
3. Kemungkinan terjadi kehilangan dikarenakan di curi oleh staff ataupun trainee sangatlah kecil setiap akan keluar meninggalkan hotel staff ataupun trainee akan di periksa keseluruhan oleh security yang bertugas.

Dalam hal kehilangan paling banyak terjadi pada Utensil seperti pisau, balloon whisk, filler. Kehilangan bisa terjadi jika salah satu staff tidak memberitahukan jika meminjam salah satu peralatan dari station yang berbeda.

Jika terjadi kerusakan peralatan yang benar benar menghambat kegiatan operasional di Taruma kitchen seperti, walk-in chiller yang tiba tiba mati, Chinese stove yang tidak mau menyala maka Supervisor yang bertanggung jawab saat itu harus segera menghubungi bagian engineering untuk segera di perbaiki , contohnya :

1. Jika tidak berfungsinya walk-in chiller, maka makanan yang mudah rusak harus di pindahkan kedalam chiller yang lain atau disimpan di commissary apabila barangnya terlalu banyak dan bahan yang tidak mudah rusak bisa didiamkan.
2. Apabila equipment yang ada di Taruma Kitchen sudah terlalu lama tidak berfungsi maka equipment tersebut dapat di pindahkan ataupun dapat diganti dengan yang baru sesuai dari keputusan pihak Hyatt Regency Bandung, seperti permasalahan kehilangan tersebut hal yang dapat dilakukan jika terjadi kerusakan jika kegiatan operasional Taruma Kitchen sedang sibuk adalah menggunakan equipment dari commissary atau event kitchen.
3. Jika yang mengalami hal tersebut trainee itu sendiri maka hal pertama yang perlu dilakukan yaitu melaporkan kerusakan tersebut ke supervisor yang sedang bertugas di kitchen saat itu, maka supervisor akan menghubungi engineering departemen untuk memeriksa kerusakan tersebut jika dapat diperbaiki oleh staff engineering maka dapat diperbaiki saat itu juga agar tidak mengganggu produktifitas di kitchen namun jika peralatan benar-benar tidak bisa diperbaiki oleh staff engineering maka pihak hotel akan memanggil pihak ketiga yang lebih ahli untuk memperbaiki kerusakan tersebut.

KESIMPULAN

1. Kelengkapan peralatan di Taruma Kitchen belum mencukupi untuk mengimbangi kegiatan operasional di Taruma Kitchen hal ini dapat di buktikan dengan jumlah peralatan yang ada di tabel 3.3 dan pernyataan dari Chef De Partie saat di wawancarai oleh penulis yang ada pada tabel 3.4.

2. Kemudian, untuk masalah prosedur yang harus di ikuti oleh staff di Taruma Kitchen sering terjadi kelalaian penerapan prosedur sehingga semakin cepat memperburuk kondisi peralatan sehingga akan cepat rusak, hal itu terjadi karena keadaan operasional Taruma Kitchen sedang sibuk dan jumlah peralatan yang kurang.
3. Untuk masalah kehilangan kebanyakan terjadi pada Utensil yang ada di Taruma Kitchen biasanya hal ini di sebabkan peminjaman Utensil yang tidak di ketahui oleh Supervisor dan trainee yang sedang bertugas di Taruma Kitchen, kerusakan sering terjadi pada Equipment yang ada di Taruma Kitchen, jika sudah mengetahui kerusakan harus segera di perbaiki kenyataannya peralatan yang rusak sering terbengkalai padahal keadaan di Taruma Kitchen selalu sibuk yang membuat kegiatan operasional menjadi terganggu.

SARAN

1. Jumlah peralatan di Taruma Kitchen harus di tambah, minimal mencukupi dalam kegiatan operasional di Taruma Kitchen ataupun memiliki cadangan peralatan sehingga jika mengalami kerusakan dan juga kehilangan peralatan dapat segera di ganti dengan cadangan yang baru, hal ini membantu jika terjadi kekurangan peralatan yang ada di Taruma Kitchen. Kemudian ada baiknya melakukan pendataan inventory minimal setiap sebulan sekali sehingga jika ada peralatan yang hilang dan menunjukkan kerusakan dapat segera di ganti atau di perbaiki agar pada saat sedang di butuhkan tidak menghambat kegiatan operasional di Taruma Kitchen Hyatt Regency Bandung.
2. Dalam hal prosedur menjaga dan menggunakan peralatan yang ada di Taruma Kitchen para Supervisor yang bertanggung jawab harus lebih mengawasi staff dan juga memberikan contoh, pengarahan dalam menjaga dan menggunakan peralatan untuk lebih memperpanjang umur peralatan itu sendiri.
3. Jika terjadi kehilangan dan kerusakan peralatan Supervisor yang bertanggung jawab saat itu harus segera melakukan tindakan dengan cepat agar tidak menghambat kegiatan operasional di Taruma Kitchen.

DAFTAR PUSTAKA

Andrikus, Rymberthus A. Amakora. (2000), *Standard Operation Procedure di Food and Beverage Department*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama

Bartono PH,SE, dan Ruffino E.M. , (2005), *Food Product Manajement*, Yogyakarta, C.V ANDI OFFSET.

Sulastiyono, Agus Drs M.Si. , (2002), *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*, Bandung, Alfabeta CV.

Sumber lain :

Maper. “ KITCHEN EQUIPMENT” . 19 Mei 2015 .

<http://vanhilmymaper.blogspot.com/2012/04/kitchen-equipment.html>

Madjid, Mukhtar. “DASAR PERENCANAAN DAPUR HOTEL” . 19 Mei 2015

<http://mukhtarlecturer.blogspot.com/2011/03/dasar-perencanaan-dapur-hotel.html>

Pengertian Hotel dan Definisi Hotel, 19 Mei 2015.

<http://jenishotel.info/pengertian-hotel>

Tuzy . “manajemen peralatan dapur” , 20 Mei 2015 .

<http://tuzysays.blogspot.com/2010/12/manajemen-peralatan-dapur.html>

Pengertian, sejarah, klasifikasi hotel 20 Mei 2015,

<http://www.apapengertianahli.com/2015/03/pengertian-hotel-sejarah-dan.html>