

STANDAR KELENGKAPAN ALAT RESTAURANT PETERSELI PEKANBARU

Oleh : Disa Islamey. N

Pembimbing : Andi M Rifiyan Arif

Program Studi Usaha Perjalanan Wisata - Jurusan Ilmu Administrasi

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Riau

Kampus Bina Widya, Jl. H.R. Soebrantas Km 12,5 Simp. Baru, Pekanbaru 28293

Telp/Fax. 0761-63277

Abstract

This research aims to determine about to find standard completeness equipment for Peterseli restaurant Pekanbaru. Standard completeness equipment is a measuring instrument used and already available or complete, so with completeness amenities all activities carried out. Without complete equipment it will inhibit company activities and objectives will not be achieved. This research to make use qualitative method to analysis set of case, wich to become the key informan in this research as much as three people's. That is 1 Owner, 1 Manager and 1 Chef. Sources were obtained through observation, interview and documentation. Based on result of this research, the conclusions of this research are standard completeness equipment for restaurant in accordance with the stadards, but still needs to be improved raising required so that Peterseli Restaurant Pekanbaru will be better in the future.

Keywords : Standard, Completeness Equipment, Restaurant

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Riau, Kota Pekanbaru memiliki banyak kekayaan objek wisata dan beragam seni maupun budaya yang terkandung didalamnya. Berbagai kekayaan tersebut dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin sebagai potensi pariwisata. Menurut Wahab dalam Agung fitriansyah (2003:1) mengatakan bahwa “Pariwisata adalah salah satu jenis industri baru yang mampu menghasilkan pertumbuhan ekonomi yang cepat dalam

penyediaan lapangan kerja, meningkatkan penghasilan, standar hidup, serta produktifitas lainnya”.

Untuk mengembangkan potensi pariwisata tersebut tentunya tidak dapat dipisahkan dari sarana dan prasarana. Salah satu sarana yang dibutuhkan untuk menunjang pariwisata adalah restoran dan jasa boga yang dapat menarik minat wisatawan. Dalam meningkatkan keseimbangan restoran harus memiliki daya tarik tersendiri. Adapun pengertian restoran menurut Marsum dalam buku

yang berjudul Restoran dan segala Permasalahannya (1993:7) “Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang dioorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum”. Sedangkan menurut surat Keputusan Direktorat Jendral Pariwisata No.Kep.15/U/II/88 tentang Pelaksanaan Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran, dijelaskan bahwa “Restoran adalah satu usaha jasa pangan yang memiliki bangunan sebagian atau seluruhnya permanen, yang di dalamnya dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses persiapan, pengelolaan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum dan memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan dalam surat keputusan ini”.

Sebuah restoran yang baik harus memiliki standar baku yang di perlukan untuk menjalankan operasional restoran. Semakin modern dan berkembangnya industri di bidang kuliner menjadikan restoran sebagai tempat memenuhi kebutuhan. Pelayanan yang diberikan dan harga yang terjangkau menjadikan industri kuliner berkembang sangat cepat khususnya di kota-kota besar. Adapun beberapa restoran di Pekanbaru adalah sebagai berikut:

2 Tabel 1.1

3 Beberapa Restoran Yang Ada di Pekanbaru

No	Nama Restoran	Alamat
1.	Warunk Upnormal	Jl. HR Soebrantas

2.	Local Pantry	Jl. Riau
3.	Sushi Tei	Jl. Soekarno
4.	Food Opera	Jl. Arifin Ahmad
5.	Anom Restaurant	Jl. Gatot Subroto
6.	Roso Lawas	Jl. Soekarno Hatta
7.	Koki Sunda	Jl. Jenderal Sudirman
8.	Sultan Resto	Jl. Ronggo Warsito

Sumber: data olahan penulis, 2019

Dari tabel 1.1 diatas dapat diketahui ada beberapa restoran di Pekanbaru. Beberapa restoran tersebut memiliki fasilitas dan standar kelengkapan alat yang memadai untuk menunjang pengelolaan restoran tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis merasa tertarik untuk mengangkat Proposal Penelitian dengan judul “**STANDAR KELENGKAPAN ALAT RESTAURANT PETERSELI**”

3.1 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

Bagaimana standar kelengkapan alat pada restoran di *Restaurant Peterseli* Pekanbaru ?

3.2 Batasan Masalah

Penelitian ini membahas lebih spesifik dan mengarahkan penelitian berfokus hanya membahas tentang standar kelengkapan alat restoran di *Restaurant Peterseli* Pekanbaru.

3.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penulis melakukan penelitian ini adalah:

Untuk mengetahui bagaimana standar kelengkapan alat pada

restoran di *Restaurant Peterseli* Pekanbaru.

3.4 Manfaat Penelitian

Sesuai dengan tujuan penelitian maka manfaat penelitian dapat disebutkan sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Penulis dapat mengetahui bagaimana standar kelengkapan alat pada restoran dalam menjalankan usaha di bidang kuliner untuk menunjang pariwisata di Pekanbaru.

2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan bisa memberikan masukan dan pertimbangan terhadap *Restaurant Peterseli* Pekanbaru dalam meningkatkan pengelolaan.

3. Bagi Pihak Lain

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan referensi dan sumbangan pemikiran bagi kampus Universitas Riau.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Restoran

Restoran adalah istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Umumnya restoran menyajikan makananan ditempat, tetapi ada juga restoran yang menyediakan layanan *take-out dinning* dan *delivery service* untuk melayani konsumennya. Restoran biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkannya.

Terdapat beberapa definisi mengenai pengertian restoran. Suarhana (2006) mendefinisikan :

“Restoran adalah tempat usaha yang komersial yang ruang

lingkup kegiatannya menyediakan pelayanan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya”.

Lain halnya dengan Ninemeier dan Hayes (2011) yang mengemukakan : “Restoran adalah suatu operasi layanan makanan yang mendatangkan keuntungan yang mana basis utamanya termasuk didalamnya adalah penjualan makanan atau minuman kepada individu-individu dan tamu-tamu dalam kelompok kecil”.

2.2 Standar

Standar menurut W.J. S. Poerwadarminta adalah “ukuran atau sesuatu yang dipakai sebagai contoh atau dasar yang sah bagi ukuran”.

Pendapat yang serupa juga dikemukakan oleh Tilaar (2006:47) standarisasi merupakan “suatu pengejawatan dari pahan *all can be measured* segala sesuatu dapat diukur, karena sesuatu dapat diukur maka akan tercapai efisiensi dan diketahui kualitas suatu benda ataupun suatu servis.

2.3 Kelengkapan

Definisi kelengkapan adalah alat atau segala sesuatu yang sudah tersedia dengan lengkap (Poerwadarminta, 2007).

2.4 Peralatan (*Equipment*)

Peralatan-peralatan atau perlengkapan-perengkapan adalah yang dipergunakan oleh perusahaan, baik dikantor maupun ditempat proses produksi dilangsungkan. Perlengkapan atau peralatan tersebut digunakan oleh perusahaan bukan untuk menjalankan proses produksi (Marsum W.A 1993).

Yang termasuk dalam kelompok Peralatan (*Equipment*) antara lain:

- *Furniture and fixture*/perlengkapan-perengkapan

ruangan yang biasanya terdapat dalam kantor bagian administrasi

- *Delivery equipment*/kendaraan-kendaraan atau alat-alat angkutan yang digunakan untuk memperlancar jalannya kegiatan perusahaan.

- Dan lain-lain.

2.5 Furniture

Furniture atau perabot untuk keperluan restoran harus benar-benar diseleksi secara cermat sehingga semua dapat berfungsi sesuai dengan kebutuhannya. *Furniture* tersebut harus praktis, nyaman dipakai, serta sedap dipandang. Untuk tiap *out-let* atau bagian dari ruang makan sengaja dibuat berbeda; sesekali perlu juga diubah susunannya untuk menguiah atmosfir atau suasana agar tidak membosankan, selalu menarik dan menawan.

2.6 Linen

Linen ialah barang-barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasi suatu restoran. Termasuk linen di sini ialah taplak meja, serbet makan (*napkin*), serbet gelas (*glass towel*), lap untuk Waiter (*arm towel*), alas baki (*tray cloth*), dan kain panjang atau batik (*skirting*) yang dipergunakan sebagai penutup mejameja bagian bawah atau meja prasmanan pada pesta-pesta.

2.7 China Wares

Yang dimaksud dengan *china wares* ialah pecah-belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasi restoran.

China wares disimpan di dalam gudang di atas papan dengan timbuanan kira-kira dua dosin. Lebih tinggi dari itu ada kemungkinan ambruk. Kalau bisa keramik tersebut

disimpan di atas rak atau tempat yang berat, stabil, tidak mudah bergerak, serta tidak bergetaran. Kalau mungkin, tutuplah bagian atasnya untuk mencegah debu dan kuman melekat pada permukaan *China wares* tadi.

2.8 Glass Wares

Selain digunakan untuk menutup meja makan atau *table setting* restoran, *Glass wares* juga merupakan perlengkapan yang pokok di bar. Dengan bentuk dan warnanya yang bervariasi, kadang-kadang *glass wares* ini merupakan atraksi tersendiri yang sangat menarik.

2.9 Table Wares/Silver Wares

Table wares terdiri dari:

Flatwares: didalam dunia perdagangan katering berarti semua yang berbentuk sendok dan garpu.

Cutlery: berarti sesuatu yang berhubungan dengan pisau dan semua alat untuk memotong

Hollow wares; terdiri dari alat-alat yang terbuat dari perak, terpisah dari *flatwares* dan *cutlery*. Contohnya *coffe pot*, *milk jugs* atau *creamer*, *sugar bowl* dan *butter bowl*.

2.10 Kerangka Pemikir

Berdasarkan teori yang telah diuraikan sebelumnya, maka variable yang digunakan adalah sebagai berikut:



Sumber: Marsum, W.A. (1993)

BAB III

METODELOGI PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Desain penelitian secara luas adalah semua proses dalam perencanaan dan pelaksanaan penelitian. Dalam konteks ini komponen desain dapat mencakup semua struktur penelitian-penelitian yang diawali sejak ditemukan ide sampai di peroleh hasil penelitian (Sukardi, 2004:183). Dalam metode ini penulis menggunakan metode kualitatif, dimana peneliti berusaha menggambarkan kondisi atau keadaan sesungguhnya dengan cara mengumpulkan data dan informasi di lapangan dan menjelaskan dalam bentuk uraian tanpa menguji hipotesis atau membuat prediksi sebelumnya (Rakhmat. 1999).

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Adapun lokasi penelitian dilakukan di jalan Pattimura Kota Pekanbaru, Riau. Penulis akan mengambil waktu penelitian yaitu pada bulan Mei sampai Juni 2020.

3.3 Subjek Penelitian

Dalam penelitian ini, yang menjadi subjek penelitian adalah *key informan*. *Informan* merupakan orang yang memberikan informasi kepada peneliti terkait hal-hal yang diperlukan. Dalam penelitian ini, ada 3 orang yang mengetahui informasi pokok yang diperlukan, yaitu: Bapak Arie sebagai *Owner*, Ibu Wulan sebagai *Manager* dan Bapak Riki sebagai *Chef* yang bekerja di *Restaurant Peterseli Pekanbaru*.

3.4 Jenis dan Sumber Data

- a. Data Primer

- b. Data Sekunder

3.5 Teknik Pengumpulan Data

- a. Observasi
- b. Wawancara
- c. Dokumentasi

a. Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dari penelitian dilapangan diolah dengan maksud agar dapat memberikan informasi atau keterangan yang berguna untuk dianalisis. Sesuai dengan topik masalah dan tujuan penelitian, metode teknik analisis data yang dipakai pada penelitian ini adalah teknik kualitatif deskriptif.

- a. Reduksi Data (*Data Reduction*)
- b. Penyajian Data (*Display Data*)
- c. Penarikan Kesimpulan.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

1.1 Gabaran Umum *Restaurant Peterseli Pekanbaru*

Sebagai perusahaan kuliner anak negeri yang lahir pada tahun 2013 dan berdiri secara hukum pada tahun 2014 dengan kategori usaha dibidang jasa *Restaurant/Cafe/Catering* no 120/05.20/BPTPM/VIII/2015 dan NPWP NO 74.521.816.4-211.000 ingin menjadi perusahaan yang mendukung program-program pemerintah dalam mengembangkan dunia kuliner lokal dan juga bersaing secara global dengan memadu padankan makanan lokal dan modern.

Perusahaan ini berawal dari sebuah usaha rumahan yang menjual beberapa makanan sederhana di Kota Pekanbaru yang kemudian berkembang menjadi sebuah *restaurant* yang menyajikan makanan melalui tangan terampil

yang berkualitas, sehat dan halal yang hampir keseluruhannya bahannya merupakan hasil alam Indonesia.

Disamping itu, perkembangan dunia kuliner juga mendorong Peterseli Pekanbaru untuk mengangkat kuliner-kuliner lokal yang dipadukan melalui metode masak *Western* dan juga Nusantara serta menu *Fusion* yang dikemas dalam sajian modern.

Harapan Peterseli Pekanbaru ialah menjadi sebuah perusahaan kuliner yang profesional yang terus meningkatkan kualitas dan standar dari produknya serta penyebaran *branding* keberbagai titik di Indonesia yang tujuan akhirnya ialah membuka lapangan pekerjaan baru dari tangan-tangan anak bangsa.

Posisi *Restaurant* Peterseli Pekanbaru sangat strategis terletak di jalan Pattimura hanya 15 menit dari Bandara Sultan Syarif Kasim II Pekanbaru. Dengan lokasi yang nyaman, *staff professional* dan beragam fasilitas. Sehingga pengunjung akan menemukan bahwa *restaurant* ini berorientasi layanan yang memberikan nilai yang sangat baik.

Peterseli Pekanbaru memiliki visi dan misi perusahaan sebagai berikut :

Visi

Menjadi sebuah perusahaan kuliner yang profesional dan berdaya saing tinggi yang mengutamakan kualitas, standarisasi, dan higienitas. Serta menjadi perusahaan yang mengembangkan dan mengangkat kuliner.

Misi

1. Menjadi ikon kuliner Indonesia khususnya Kota Pekanbaru,

menjaga standarisasi rasa, kuantitas, kualitas dan bahan baku yang bersih, higienis dan halal.

2. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui PKK (Pelatihan Keterampilan Kerja)

3. Menciptakan lapangan pekerjaan melalui *franchise* dan katering di Indonesia

4. Meningkatkan dan mengembangkan kuliner lokal melalui bahan-bahan baku asli daerah.

1.2 Fasilitas

Selain bertempat di lokasi yang strategis dan mudah dijangkau oleh pengunjung, *Restaurant* Peterseli Pekanbaru menyediakan dan mempunyai fasilitas-fasilitas yang disuguhkan untuk tamu yang datang. *Restaurant* ini memiliki gedung dua lantai dan mempunyai ruangan yang dibagi menjadi dua bagian *indoor* dan *outdoor*. Di dalam ruangan *indoor* terdapat pula ruang VIP yang bisa digunakan untuk *meeting*, *birthday party*, ataupun arisan. *Restaurant* ini juga menyediakan fasilitas yang memberikan suatu kepuasan lebih untuk tamu yaitu menyediakan *playground*, mushola dan tempat parkir yang memadai untuk tamu. *Restaurant* Peterseli juga memiliki suasana yang nyaman dan tamu juga bisa makan dan minum sambil mendengarkan *live music* dan memberikan fasilitas *wifi* gratis.

1.3 Struktur Organisasi *Restaurant* Peterseli Pekanbaru

Dalam suatu perusahaan sangat dibutuhkan struktur organisasi supaya perusahaan berjalan dengan baik. Struktur organisasi didirikan untuk kepentingan umum perusahaan agar semua karyawan menjalankan

tujuan yang sudah ditetapkan oleh pemilik. Organisasi merupakan bagian terpenting yang dapat membangun dan menjalankan perusahaan menjadi maju dan berkembang. Dalam organisasi terdapat stuktur yang menentukan pangkat dan kewenangan serta tanggung jawab yang tertulis di struktur tersebut. Seperti yang dituliskan oleh Komarrudin dalam bukunya (1995:105), “Struktur organisasi adalah serangkaian hubungan individu-individu didalam suatu kelompok, kemudian struktur tersebut dilukiskan dalam bagan organisasi atau diagram yang memperlihatkan garis-garis besar hubungan tersebut menurut fungsi-fungsi di dalam usaha, arus, tanggungjawab dan wewenang”.

1.4 Standar Operasional Prosedur Kelengkapan Peralatan Restaurant Peterseli Pekanbaru

Standar operasional prosedur adalah suatu standar dan prosedur yang digunakan sebagai acuan dan tolak ukur dalam bekerja dan digunakan pula dalam menilai kinerja karyawan di suatu perusahaan agar dapat berjalan sesuai dengan standar dan prosedur yang ada pada perusahaan tersebut. Pada *Restaurant Peterseli Pekanbaru* setiap karyawannya harus menjaga standar kelengkapan alat *restaurant* yang telah dimuat dalam standar operasional kerja. Mengenai hal tersebut, dari hasil wawancara yang penulis lakukan memperoleh tanggapan dari *key informan*. Menurut Bapak Arie yang ditemui pada 2 Mei 2020 :

“Standar operasional prosedur Peterseli kita mengikuti standar internasional ISO

(International Organization for Standardization) yang seperti silverware harus terbuat dari stainless yang ukuran untuk dinner dan juga termasuk peralatan kitchen dan bar rata-rata juga terbuat dari stainless ataupun plastik yang mana plastik tersebut food grade yang apabila diberikan suhu sekitar 80 sampai 100 derajat celcius tidak meleleh jadi aman untuk makanan. Untuk proses menggunakan microwave ataupun misalnya pemanasan ulang atau take away itu akan menggunakan plastik juga jadi kita menggunakan bahan yang food grade. Rata-rata disini menggunakan bahan food grade yang aman untuk kesehatan. Kita juga tidak menggunakan styrofoam karna kita akan menuju go green secara bertahap. Setiap tahun kita membuat tema ulang tahun yaitu pada tahun 2019 back to green dengan melakukan pengurangan sampah plastik. Dan untuk sedotan kita juga sudah mengganti dengan stainless straw. Sejauh ini seperti makan sup menggunakan sendok khusus untuk sup dan untuk kue juga menggunakan sendok kue. Kalau untuk lunch dan dinner kita gabungin satu cutleries yaitu menggunakan yang dinner. Kita juga pengen upgrade karna kalau untuk ukuran dan bentuk itu sesuai dengan keinginan atau konsepnya restaurant itu, sekarang banyak yang sendok dan

garpu itu tidak lurus saja seperti negara korea yang sendok dan garpunya ujungnya kecil tetapi sendoknya besar dan tetap stainless tidak besi dan tidak boleh kuningan. Dalam kaidah makanan sekarang kuningan itu tidak diperbolehkan lagi karena kuningan itu dalam suhu diatas 100 derajat celcius akan mengeluarkan partikel dan partikel tersebut akan masuk ke makanan dan sangat berbahaya. Sekarang yang dianjurkan itu adalah tembaga, stainless ataupun baja. Kalau besi juga tidak diperbolehkan sekarang karena apabila ada makanan-makanan yang asam besi tersebut akan bereaksi antara besi dan asam itu yang akan menyebabkan berkarat, seperti pada buah dan sup jika makan dengan menggunakan besi makanan tersebut akan terasa aroma besi atau karatan. Untuk standar peralatan baik itu peralatan untuk makan tamu ataupun peralatan dalam pembuatan dan proses itu sudah mengikuti standar internasional sesuai dengan *restaurant hotel*.”

Setelah penulis melakukan wawancara, bisa di lihat bahwa informan mengatakan jika sejauh ini standar kelengkapan alat pada Restaurant Peterseli sudah mengikuti SOP (Standard Operational Procedure) dan ISO (International Organization for Standardization). Rata-rata di Peterseli menggunakan

bahan *food grade* yang aman untuk makanan dan kesehatan.

1.4.1 Menjaga Standar Peralatan Restaurant

Menjaga dan melakukan perawatan peralatan adalah salah satu bagian yang penting untuk menjaga ketahanan dan keutuhan suatu peralatan agar bisa digunakan dalam jangka waktu yang cukup lama dan tidak perlu mengeluarkan biaya besar untuk membeli atau mengganti peralatan tersebut.

Mengenai menjaga peralatan *restaurant*, penulis melakukan wawancara dengan Bapak Arie yang ditemui pada 2 Mei 2020 ,

“Sejauh ini sekarang sekitar 80% pastinya manusia tidak mungkin bisa menjaga itu semaksimal mungkin kadang-kadang ada lalainya, ada lupanya, tapi kita selalu ingatin, karena kita disini ada hrd, supervisor, dan supervisor disini tugasnya mengingatkan dan 20% yang kelupaan tadi di ingatkan oleh supervisor. Jadi dengan adanya begitu kita ingin mencapai kaedah nilai 100%. Untuk menjaga standar kuantitas itu kita melakukan stock opname tiap akhir bulan untuk mengecek berapa barang yang hilang ketika di cuci atau jatuh di tong sampah pada saat *clear up*. Ini dilakukan agar tahu apakah sama atau tidak dengan bulan yang kemarin kuantitasnya, jika berkurang cari tahu kemana perginya dan kita harus keluarin bapnya atau buat laporan jumlah kehilangan. Laporan itu akan mengetahui berapa

hilangnya misal total jumlahnya 20 hilang 2 nanti di bulan depan akan kita beli 2 lagi. Uang pembelian untuk mengganti barang yang hilang diambil dari uang service karyawan yang kita potong karena ini merupakan kelalaian. Untuk standar penyimpanan seperti alat yang setelah dicuci langsung di poles dan setiap general cleaning itu kita menggunakan polishing yang ada creamnya khusus untuk stainless biar bersih kemudian kita cuci menggunakan air panas. Kalau untuk stainless straw kita menggunakan uv protection ada seperti inkubator dan dipanaskan di dalamnya agar bakterinya mati dan mencuci stainless straw juga menggunakan brush yang bisa masuk kedalam strawnya.”

Membahas hasil wawancara diatas, penulis menemukan jawaban menurut informan, bahwa dalam menjaga standar peralatan restaurant mereka selalu ada arahan dan selalu di ingatkan oleh hrd dan supervisor agar lebih berhati-hati dalam bekerja.

1.5 Kendala Dalam Melengkapi Peralatan Restaurant

Setiap proses pemilihan peralatan restaurant selalu memiliki kendala tertentu. Banyak hal yang mempengaruhi seperti dalam proses pencarian peralatan yang tidak ada di tempat terdekat yang mengharuskan pemesanan diluar kota sehingga terjadi berbagai macam kendala. Kendala merupakan salah satu penghambat dalam suatu proses kegiatan dalam menyelesaikan

sesuatu. Berikut tanggapan key informan mengenai kendala pemilihan peralatan.

Penulis melakukan wawancara dengan Bapak Arie yang ditemui pada 2 Mei 2020 ,

“Untuk kendalanya adalah mencari suppliers ataupun toko penjual peralatan itu agak sulit di Pekanbaru karna itu kita beli rata-rata barangnya dari Jakarta. Ada juga impore dari luar negeri beli online dari Ali Baba karena barangnya tidak ada disini, keinginan kita tidak ada disini seperti ukuran yang kita inginkan jarang ada disini, teflon kupper juga sulit dicari disini yang berbahan tembaga. Kendalanya juga akan memakan waktu yang sangat lama, biaya pengirimannya juga besar karena hitungannya per kilo gram. Penggantian stainless straw juga terkendala disini, kami mencari barangnya disekitaran Pekanbaru tidak mencukupi keinginan karena mereka telah menjual per set ada yang besar, lurus, bengkok tetapi kita hanya ingin yang lurus atau yang besar dan akhirnya kita harus beli di Jakarta karna kendala tersebut. Dalam memilih distributor juga harus diperhatikan karna ada yang menjual barang yang mudah rapuh, jadi kita dalam membeli harus survey dulu supaya tidak terdapat kendala lagi. Akhirnya semua peralatan ini akan menjadi aset bagi kami karena

peralatan ini tidak akan pernah habis.”

Berdasarkan hasil wawancara diatas, penulis menukan jawaban menurut *informan*, bahwa kendala dalam melengkapi peralatan *restaurant* adalah mencari *suppliers* atau distributor peralatan *restaurant* karena disekitaran Pekanbaru peralatan tersebut tidak lengkap dan waktu pengirimannya yang sangat lama dan memakan biaya yang sangat besar.

1.5.1 Kendala Dalam Pemilihan Distributor Peralatan Restaurant

Penentuan dalam pemilihan peralatan *restaurant* sebaiknya harus diperhatikan karena jika salah menentukan dalam pemilihan peralatan maka peralatan tersebut tidak terpakai sesuai dengan fungsi dan kebutuhan *restaurant*. Pembelian peralatan *restaurant* yang melalui distributor atau *suppliers* juga diperhatikan karena tidak semua distributor menjual barang yang sesuai standar.

Mengenai hal tersebut penulis melakukan wawancara dengan Bapak Arie yang ditemui pada 2 Mei 2020,

“Dalam pemilihan kita biasanya mengacu pada ISO dan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) itu di dalamnya mencakup tentang SOP perhotelan dan restaurant. Kendalanya dalam pemilihan tersebut tergantung kita memilih distributor apakah mereka benar-benar memberikan barang yang bagus atau tidak. Kami pernah salah memilih distributor mereka mengirim barang yang tidak sesuai

standar seperti barang banyak yang rusak, sendok gampang patah, ketajaman pisaunya kurang dengan inilah kita kedepannya harus berhati-hati lagi dalam memilih distributor.”

Berdasarkan hasil wawancara diatas, penulis menemukan jawaban dari *informan*, bahwa yang menjadi kendala dalam memilih distributor adalah mereka pernah salah memilih distributor karena kesalahan tersebut mereka mendapat kiriman barang yang tidak sesuai standar.

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan tentang standar kelengkapan alat *Restaurant* Peterseli Pekanbaru bahwa :

1. Dalam melaksanakan sesuai standar kelengkapan alat *restaurant*, penulis menemukan bahwa standar kelengkapan alat *restaurant* sudah berjalan dengan baik dan mengikuti *Standard Operational Procedure*, namun masih sering terjadi kendala yang pada akhirnya dapat terselesaikan.

2. Penulis melihat kendala dalam melengkapi peralatan *restaurant* di *Restaurant* Peterseli Pekanbaru adalah sebagai berikut :

a. Ketika mencari *suppliers* atau distributor yang terdekat juga ada di Pekanbaru sangat sulit yang mengakibatkan mereka harus mencari barang di luar kota atau luar negeri untuk melengkapi peralatan *restaurant*.

b. Dalam mencari *suppliers* atau distributor itu memakan waktu yang lama karena mereka harus

survey dahulu supaya mendapatkan peralatan yang sesuai dengan standar.

c. Ketika membeli peralatan *restaurant* di *online shop* yang dikirim dari luar kota dan luar negeri pengirimannya memakan waktu yang sangat lama dan biaya pengiriman yang cukup besar.

d. Dalam pemilihan distributor atau *suppliers* ada yang melakukan kecurang dengan mengirimkan barang yang tidak sesuai standar menyebabkan *Restaurant Peterseli* susah untuk melengkapi peralatannya.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang penulis lakukan, maka penulis akan memberikan saran kepada pihak *Restaurant Peterseli* Pekanbaru untuk meningkatkan standar kelengkapan alat *restaurant* yaitu :

1. Dalam meningkatkan standar kelengkapan alat *restaurant* pada *Restaurant Peterseli* pekanbaru agar tetap selalu terjaga pihak hrd atau supervisor mengingatkan koordinasi kerja dalam menjaga peralatan dan melakukan general cleaning kepada seluruh karyawan. Sehingga peralatan tetap terjaga keutuhannya.

2. Untuk meminimalisirkan kecelakaan setelah semua peralatan dibersihkan atau dicuci lalu dipoles kemudian disimpan kembali supaya tidak hilang atau pecah karena belum disimpan kedalam lemari atau rak penyimpanan.

3. Ketika mencari distributor atau *suppliers* sebaiknya survey dahulu sebelum membeli dan juga perlu diperhatikan barangnya sesuai dengan standar peralatan *restaurant* supaya tidak mengalami kerugian nantinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisasmita, Rahardjo. 2011. *Pengelolaan Pendapatan dan Anggaran Daerah*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Alwi Hasan, dkk. 2005. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Departmen Pendidikan Nasional Balai Pustaka.
- Drs. H. Malayu, S.P. Hasibuan, 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bandung: CV PUSTAKA SETIA.
- Hadi, Sutrisno. 1986. *Metodologi Research*. Yogyakarta: Andi.
- Leiper, Neil. 1990. *Tourism system: An Interdisciplinary Perspective*. Department of Management system, Business Studies Faculty, Massey University, Palmerston North, New Zealand.
- Manullang, 2008. *Dasar-dasar Manajemen*. Yogyakarta: Ghalia Indonesia (GI).
- Marshal, Catherine & Gretchen B Rossman. 1995. *Designing Qualitative Research*. California: Sage Publication Inc.
- Marsum, W.A. 1993. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Nasution, S. 1988. *Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif*. Bandung: Tarsito.
- Ninemeier, Jack D. & Hayes, David K. 2011. *Restaurant operations management*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Poerwadarminta. 2007. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: PN Balai Pustaka.
- Rakhmat, Jalaluddin. 1999. *Praktik dan Solusi Public Relations dalam Situasi Krisis dan Pemulihan Citra*. Jakarta: Ghalia Indonesia (GI).

- Suarthana, 2006. *Manajemen Perhotelan*. Mapindo. Kuta Utara.
- Sukardi, 2004. *Metodologi Penelitian Pendidikan: Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tilaar. 2006. *Standarisasi Pendidikan Nasional: Suatu Tinjauan Kritis*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Wahab, Salah. 2003. *Manajemen Kepariwisataaan*. Yogyakarta: Pradya Paramitha.