

# PENGELOLAAN ALAT PRODUKSI KITCHEN DI GRAND JATRA HOTEL PEKANBARU

Oleh: Nisha Berliana

Pembimbing: Febri Yuliani

Email: nishaberliana6@gmail.com , febri.yuliani@lecturer.unri.ac.id

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 purpose to determine how to manage of kitchen equipments in the kitchen Grand Jatra Hotel Pekanbaru. This research to discuss about what kind of kitchen equipment's classfication, how to manage storage of kitchen equipment, how to ordering some kitchen equipments in Grand Jatra Hotel Pekanbaru. An ordering some tools, it will start by conduct a budget meeting, make a purchase request, purchase order, payment, supplier send the item to the hotel, the item arrived in the hotel, the item checked by purchasing staff, and then the item organized by staff kitchen. And the last discuss about how to storage the food ingredients such as perishable and groceries materials. This research uses qualitative methods in which the data obtain by interviews, observation, and documentation. Based on the results of the research it can be concluded that the management of kitchen equipments in the kitchen Grand Jatra Hotel Pekanbaru is not in accordance with existing standards.*

**Keywords : Management, Kitchen Equipment, Ordering Tools, Storage**

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar belakang**

Jasa hotel di Indonesia sangat berkaitan dengan pariwisata yang semakin berkembang saat ini. Semakin hari wisatawan yang datang dari berbagai daerah semakin banyak, sehingga hal ini berpengaruh dengan perkembangan hotel yang ada di Pekanbaru. Salah satu hotel yang berkembang di Pekanbaru adalah Grand

Jatra Hotel Pekanbaru yang merupakan salah satu hotel bintang 5 di Pekanbaru. Hotel ini terletak di Jl. Tengku Zainal Abidin No.1 Komplek Mall Pekanbaru, Riau.

Grand Jatra Hotel Pekanbaru termasuk hotel bisnis dikarenakan sudah ada kerja sama dengan beberapa perusahaan asing yang ada di Pekanbaru. Hotel ini terdiri sebanyak 201 kamar yang terbagi atas tipe kamar *Superior, Deluxe, Junior Suite dan Executive Suite* dan 1 Apartemen.

Berikut daftar *occupancy* di Grand Jatra Hotel Pekanbaru:

**Tabel 1.1**  
**Tingkat Hunian (*Occupancy*) Grand Jatra Hotel Pekanbaru**

No	Tahun	Persentase (%)
1.	2019	68.99%
2.	2020	46.98%

Sumber: *Grand Jatra Hotel Pekanbaru (2021)*

Tiap harinya tamu yang menginap di Grand Jatra Hotel Pekanbaru tentu memesan hasil olahan seperti yang ditawarkan dalam menu, untuk itu peneliti ingin mengetahui apakah prosedur pemesanan alat produksi sudah benar dilakukan dan apakah ada kesalahan dalam mengelola alat produksi di kitchen Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

Pengelolaan alat produksi di kitchen merupakan tugas setiap user di kitchen dan Receiving. Receiving ini merupakan orang yang menerima alat produksi yang tiba di hotel. Departemen yang mengurus dan membeli alat produksi untuk hotel khususnya bagian kitchen yaitu Accounting Department yang disebut Purchasing Section dan berdasarkan permintaan dari pihak dapur.

Menurut Richard Komar (2006: 69), Purchasing adalah suatu section di dalam Accounting Department yang mempunyai fungsi bertanggung jawab atas kelancaran operasional menyangkut kegiatan pengadaan alat produksi untuk keperluan operasional hotel yaitu peralatan masak, tempat penyimpanan bahan makanan, persediaan dan barang-barang keperluan hotel lainnya.

Proses pengorderan alat produksi melalui Purchase Request (PR) dengan ditanda tangani oleh Department Head,

Purchasing Staff, Chief Accountant dan General Manager. Kendala yang terjadi di hotel yaitu lamanya General Manager dalam memutuskan untuk mengganti alat produksi yang rusak atau membeli baru alat produksi. Jika alat produksi tidak segera dibeli dan diganti, maka proses pengolahan makanan akan terganggu.

Masalah lain yaitu pada inventory setiap akhir bulan. Terdapat beberapa alat produksi yang masih tersimpan didalam Store Steward tidak segera digunakan, dan menyebabkan alat tersebut rusak karena lama terletak.

Setelah peralatan kitchen dipakai untuk operasional hotel dan untuk banquet, pihak steward kurang memperhatikan keadaan alat setelah dipakai sebelum disimpan di Store Steward. Oleh sebab itu, peralatan kitchen ada yang kurang berfungsi dengan baik dan ada juga yang rusak. Untuk itu perlu diperhatikan perawatan dan penyimpanan peralatan kitchen ini.

Tempat penyimpanan bahan makanan (food storage) di kitchen hotel merupakan salah satu cara untuk menjaga ketersediaan bahan makanan agar tidak kekurangan pada saat dibutuhkan. Kekurangan bahan akan mengakibatkan terhambatnya proses operasional dan tidak terpenuhinya kebutuhan pelanggan. Untuk itu tempat penyimpanan bahan makanan di kitchen harus sangat diperhatikan karena bahan makanan pada dasarnya memiliki sifat mudah rusak, apalagi jika disimpan di dalam gudang yang tidak bersih, tidak teratur, dan juga tidak dijaga dengan baik.

Di Grand Jatra Hotel Pekanbaru terdapat 4 tempat penyimpanan bahan makanan sesuai jenisnya. Untuk bahan perishable tempat penyimpanan di dalam Chiller dan Freezer. Untuk bahan

groceries, tempat penyimpanannya di Dry Store dan Cold Kitchen. Dalam hal penyimpanan bahan makanan ini, perlu disesuaikan dengan standar penyimpanan yang ada di hotel.

Namun, kendala dalam tempat penyimpanan bahan makanan yang terjadi di hotel yaitu kurang rapinya dalam mengambil bahan makanan di dalam tempat penyimpanan. Sehingga menyebabkan kondisi didalam tempat penyimpanan menjadi berantakan. Banyak bahan yang bertumpuk dan bahan yang rusak karena tertumpuk. Ini disebabkan karena hotel kekurangan pegawai dan para chef sibuk dengan tugasnya masing-masing dan hanya fokus dalam mengolah makanan. Sehingga kerapian dan kebersihan tempat penyimpanan bahan makanan tidak diperhatikan.

Berdasarkan uraian diatas yang mendorong penulis untuk meneliti lebih dalam dan membuat penulis menjadi tertarik untuk membahas tugas akhir ini yang berjudul: “Pengelolaan Alat Produksi Kitchen Di Grand Jatra Hotel Pekanbaru”.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengelolaan alat produksi di kitchen Grand Jatra Hotel Pekanbaru?
2. Bagaimana solusi dari kendala yang terjadi pada pengelolaan alat produksi di kitchen Grand Jatra Hotel Pekanbaru?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui pengelolaan alat produksi di kitchen Grand Jatra Hotel Pekanbaru.
2. Untuk mengetahui solusi dari kendala dalam pengelolaan alat produksi di kitchen Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

## **1.4. Batasan Masalah**

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah penulis membatasi penelitian ini dengan memfokuskan pada pengelolaan alat produksi yang ada di kitchen Grand Jatra Hotel Pekanbaru saja.

## **1.5. Manfaat Penelitian**

1. Bagi pihak hotel, penelitian ini diharapkan menjadi tindakan atau keputusan yang diambil dan sebagai masukan bagi pihak hotel.
2. Bagi penulis, sebagai penambah wawasan pengetahuan dan pengalaman dalam penelitian tentang Pengelolaan Alat Produksi Kitchen Di Grand Jatra Hotel Pekanbaru.
3. Bagi peneliti selanjutnya, sebagai referensi sekaligus meningkatkan wawasan dan mampu memberi inspirasi untuk melakukan penelitian di hotel lain.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

### **2.1. Pengelolaan**

#### **2.1.1. Pengertian Pengelolaan**

Menurut Nugroho (2003:119), Pengelolaan merupakan istilah yang dipakai dalam ilmu manajemen. Istilah pengelolaan berasal dari kata kelola dan biasanya merujuk pada proses mengurus atau menangani sesuatu untuk mencapai tujuan tertentu. Jadi pengelolaan merupakan ilmu manajemen yang berhubungan dengan proses mengurus dan menangani sesuatu untuk mewujudkan tujuan tertentu yang ingin dicapai.

### 2.1.2. Fungsi Pengelolaan

Menurut Terry dalam Sobri, dkk (2009:1) Fungsi-fungsi pengelolaan yaitu:

- a) Planning (Perencanaan)
- b) Organizing (Pengorganisasian)
- c) Actuating, Directing and Leading (Pengarahan)
- d) Controlling (Pengendalian)
- e) Budgeting (Anggaran)
- f) Evaluating (penilaian)
- g) Reporting (Laporan)

## 2.2. Proses Pengelolaan Alat Produksi Kitchen

### 2.2.1. Kitchen Equipment

Menurut Sudana DKK (2011) Kitchen Equipment atau peralatan dapur merupakan alat utama yang di gunakan dalam membantu mengolah makanan di dapur. Kitchen Equipment terdiri dari peralatan kecil dan peralatan besar. Untuk peralatan besar biasanya berupa mesin atau wadah yang berat untuk dipindah – pindahkan seperti mixer, serving dish dan peralatan lainnya. Dan peralatan besar juga berguna untuk menyimpan bahan-bahan makanan yang masih dalam keadaan mentah, ataupun makanan yang sudah siap saji. Dan untuk peralatan kecil termasuk peralatan yang digunakan untuk memotong, mengolah, dan sebagai wadah makanan yang sudah jadi.

### 2.2.2. Alur Pengelolaan Alat Produksi Kitchen

Menurut Bartono & Ruffino (2005) alur pengelolaan alat produksi kitchen:

- a. Investasi  
Investasi merupakan rencana awal dalam memesan alat produksi. Executive chef sudah mendata

dahulu semua alat yang ada. Lalu setelah dilakukan pendataan ini, maka akan dibahas di dalam rapat anggaran untuk mendapatkan keputusan dalam rencana investasi ini.

- b. Distribusi  
Merupakan pemasangan alat atau penyaluran alat produksi sesuai dengan fungsi dari alat tersebut dan sesuai dengan penempatan dari alat tersebut.
- c. Pemakaian  
Sebelum alat produksi dipakai, staff kitchen harus mengetahui dahulu jenis alat tersebut, lalu bagaimana mengoperasikan alat-alat ini secara aman, apa saja kelebihan dan kekurangan dari alat tersebut, dan apa saja kemampuan alat dalam memproduksi sesuatu.
- d. Perawatan  
Untuk perawatan dilakukan oleh pihak Steward yang dimana setiap harinya pihak Steward selalu membersihkan dan melakukan perawatan pada alat – alat ini. Gunanya agar alat – alat tersebut awet dan tahan lama dan terhindar dari kuman dalam mengolah suatu makanan.
- e. Perbaikan  
Perbaikan alat produksi ini dilakukan oleh pihak Engineering yang mendapatkan laporan bahwa alat tersebut rusak.
- f. Penyimpanan  
Alat – alat produksi setelah digunakan akan disimpan dalam ruangan yang disebut Store Steward. Dan sebagian alat yang belum digunakan juga disimpan di dalam Store Steward.

## 2.3. Pemesanan Alat Produksi

### 2.3.1. Alur Pemesanan Alat Produksi

Alur pemesanan alat produksi ini sebagai pedoman dalam memesan alat produksi ke supplier. Berikut alur pemesanan alat produksi yang ada di Grand Jatra Hotel Pekanbaru:

- a. Rapat Anggaran
- b. Pembuatan *Purchase Request*
- c. Pembuatan *Purchase Order*
- d. Pembelian Alat Produksi
- e. Pengiriman dan Penerimaan
- f. Penyimpanan di Store

### 2.3.2. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

Tempat penyimpanan bahan makanan ini merupakan salah satu alat produksi kitchen yang perlu diperhatikan demi membuat bahan lebih awet dan dapat bertahan dari proses kerusakan. Seperti jenis alat yang digunakan sesuai dari jenis bahan makanan yang disimpan di dalamnya.

## 2.4. Hotel

Menurut Widanaputra (2009:16) definisi hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman, rekreasi dan hiburan, fasilitas olahraga, fasilitas jasa layanan bisnis dan perkantoran, serta pengembangan fasilitas penunjang lainnya yang diperlukan untuk aktivitas tamu dan pengunjung yang ingin menginap.

## BAB III

### METODE PENELITIAN

## 3.1. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Penelitian kualitatif menghasilkan dan mengolah data yang sifatnya deskriptif, seperti wawancara dan observasi (Poerwandari: 2005). Alasan memilih metode penelitian ini yaitu penulis dapat mendeskripsikan dan menjabarkan tentang kejadian yang terjadi dan data dapat diperoleh dari tanya jawab langsung dengan informan dan menggali lebih banyak informasi dan dijelaskan lebih rinci agar mudah dipahami.

## 3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian

### 3.2.1. Lokasi

Penelitian dilaksanakan di *Kitchen Section, Food & Beverage Product* di Grand Jatra Hotel Pekanbaru yang berada di Jl. Tengku Zainal Abidin No.1, Kota Tinggi, Kec. Pekanbaru Kota, Kota Pekanbaru, Riau 28116.

### 3.2.2. Waktu

Waktu penelitian dilaksanakan dari akhir tahun 2021 sampai pertengahan tahun 2022, waktu bertepatan pada *on the job training*.

## 3.3. Subjek Penelitian

Adapun *key informan* dalam penelitian ini adalah *Executive chef, Purchasing Manager, Chief Steward, Chef de Partie., dan Chef (Inventory)* di Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

## 3.4. Jenis dan Sumber Data

### 3.4.1. Data Primer

Data primer diperoleh langsung dari *staff* di *Kitchen* Grand Jatra Hotel Pekanbaru dengan cara wawancara mendalam mengenai pengelolaan yang meliputi alur proses pengelolaan alat produksi, pemesanan alat produksi, penyimpanan peralatan dan tempat penyimpanan bahan makanan.

### 3.4.2. Data Sekunder

Data sekunder dapat diperoleh dengan cara membaca, mempelajari dan memahami melalui media yang bersumber dari jurnal, literatur dan buku dan sumber lain yang memiliki kaitan dengan objek yang diteliti. Data ini dapat digunakan untuk mendukung data primer. Data sekunder juga menjelaskan profil Kota Pekanbaru, profil Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

## 3.5. Teknik Pengumpulan Data

### 3.5.1. Observasi

Penulis mengamati langsung bagaimana staff kitchen mengelola alat produksi kitchen.

### 3.5.2. Wawancara

Wawancara ini dilakukan langsung dengan *Executive Chef* sebagai pimpinan di *Kitchen* dan beberapa staff lainnya sebagai *informan* tambahan seperti *Purchasing Manager*, *Chief Steward*, *Chef de Partie*, dan *Chef (Inventory)*.

### 3.5.3. Dokumentasi

Dokumentasi yang diambil dalam penelitian ini berupa foto yang digunakan untuk melengkapi kebutuhan data.

## 3.6. Teknik Analisis Data

- Reduksi Data (*Data Reduction*)
- Penyajian Data (*Data Display*)
- Penarikan Kesimpulan (Verifikasi)

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### 4.1. Gambaran Umum Kota Pekanbaru

Pekanbaru termasuk kota perdagangan dan jasa yang memiliki tingkat urbanisasi yang cukup tinggi

dari daerah-daerah di Provinsi Riau. Kota ini juga mendapatkan julukan sebagai kota seribu ruko karena di sepanjang kota ditemukan banyak sekali ruko sebagai pusat aktivitas kegiatan berdagang dan bisnis masyarakat.

Sebagai kota perdagangan, Pekanbaru memiliki beberapa pusat perbelanjaan, diantaranya adalah Plaza Senapelan, Plaza Sukaramai, Plaza Citra, Mal SKA, Mal Pekanbaru, Mal Ciputra, Ramayana dan Living World. Disamping pusat perbelanjaan modern, terdapat juga pusat perbelanjaan tradisional yang juga menjadi salah satu objek wisata Kota Pekanbaru, diantaranya adalah Pasar Kodim, Pasar Bawah, Pasar Rumbai, Pasar Lima Puluh dan Pasar Cik Puan.

Selain tempat perbelanjaan, Pekanbaru juga memiliki berbagai tempat wisata diantaranya adalah, Perpustakaan Soeman HS, Masjid Agung Annur, Museum Daerah Sang Nila Utama, Taman Wisata Alam Mayang, Danau Buatan, Pasar Bawah Senapelan dan sebagainya.

Untuk mendukung tempat wisata yang ada di Kota Pekanbaru tentu diadakannya tempat penginapan untuk wisatawan yang datang untuk berwisata ke Kota Pekanbaru.

## 4.2. Gambaran Umum Hotel

### 4.2.1. Sejarah Singkat Grand Jatra Hotel Pekanbaru

Grand Jatra Hotel Pekanbaru didirikan oleh sebuah Group yang bernama PAM Group atau PT. Pintu Air Mas yang berpusat di Jakarta. PAM Group ini dibangun dan diciptakan oleh Mr. Addy Sumasto Tjia pada tahun 1983. Mulanya PT. Pintu Air Mas ini bergerak dibidang bisnis properti sebagai kontraktor.

PAM Group mulai berkembang pada awal 2000-an dalam skala yang lebih besar dengan proyek Mall Pekanbaru dan pada tanggal 27 Februari 2005 PAM Group mulai membangun hotel yaitu Grand Jatra Hotel di Pekanbaru, Riau. Setelah itu berlanjut dengan mengembangkan proyek hotel di Kalimantan dan Bali, lalu PAM Group berlanjut dengan proyek pengembangan superblok di Balikpapan, Kalimantan Timur. Pada tahun 2001, PAM Group bekerja sama dengan kopi PT. Warung Tinggi atau yang lebih dikenal sebagai Warung Kofie Batavia yang berlokasi di Mall Pekanbaru.

Grand Jatra Hotel Pekanbaru merupakan salah satu hotel yang berbintang lima di Pekanbaru yang terletak di komplek Mall Pekanbaru. Grand Jatra Hotel Pekanbaru terdiri dari 9 lantai dengan jumlah kamar yang terdiri dari 200 kamar dan 1 apartemen. Yang dimana Apartemen ini sendiri di tempati oleh General Manager Grand Jatra Hotel Pekanbaru beserta keluarganya. 200 kamar yang ada di Grand Jatra terdiri dari *Superior, Deluxe, Junior Suite, Executive Suite* dan dilengkapi 2 elevator untuk memudahkan tamu menuju ke kamar.

#### **4.2.2. Lokasi Grand Jatra Hotel Pekanbaru**

Grand Jatra Hotel Pekanbaru terletak di JL. Tengku Zainal Abidin No. 1 Komplek Mal Pekanbaru. Grand Jatra Hotel Pekanbaru memiliki nomor telepon (0761) 850 888 yang memudahkan tamu untuk reservasi dan memesan kamar. Lokasi Grand Jatra Hotel Pekanbaru merupakan lokasi yang strategis yang berada di tengah kota Pekanbaru dan hotel ini berada di lingkungan Mal Pekanbaru, ke pasar bawah sekitar 3,2 Km dengan

menggunakan mobil dan juga dekat dengan pasar pusat Ramayana atau Plaza Sukaramai.

#### **4.2.3. Fasilitas di Grand Jatra Hotel Pekanbaru**

a. Fasilitas Properti, terdiri dari; *The Bellagio Restaurant, SKY Pool, J Cuvee Lounge, Waroeng Koffie Batavia, Japonica Spa & Fitness Center, EMBASSY, Mc. Clean dry cleaning & Laundry, Le Grande Ballroom, Batam Meeting Room, Bali Meeting Room, Riau Meeting Room, Jakarta Meeting Room, Airport Shuttle Service, Daily Buffet Breakfast,*

b. Fasilitas yang terdapat di kamar yaitu: *Wifi Internet (Free in all areas), Massage (In room massage professional), 24 Hour Doctor on call, 24 Hour in-room dining, Electronic room keys, Telepon, LCD TV with satelite international TV channels, Digital in room save deposit box, AC (Air Conditioning), Shower (air panas dan dingin), Mini bar, Electric kettle, Smoke detectors & fire safety sprinklers.*

#### **4.2.4. Struktur Organisasi Grand Jatra Hotel Pekanbaru**

Struktur organisasi dibuat agar pembagian kerja, wewenang dan tanggung jawab tergambar jelas sesuai jabatan dalam suatu organisasi.

Struktur organisasi di F&B Department bagian kitchen Grand Jatra Hotel Pekanbaru yaitu Executive Chef 1 orang, 2 orang Chef de Partie, Senior Cook 1 orang, Demi Chef 1 orang, Cook 3 orang, Chef Pastry 1 orang, Cook Helper 1 orang, dan 4 orang staff Steward. Jadi total chef yang bekerja di kitchen yaitu 10 orang chef dan 4 orang yang bekerja di bagian steward.

### **4.3. Pembahasan Pengelolaan Alat Produksi Kitchen**

#### **4.3.1. Kitchen Equipment**

Kitchen Equipment merupakan peralatan alat produksi yang digunakan untuk mengolah makanan di kitchen. Selain digunakan untuk operasional hotel, kitchen equipment juga digunakan untuk banquet wedding, rapat dan acara lainnya.

Untuk menghasilkan produk makanan yang sesuai dengan yang ditawarkan harus menggunakan *Kitchen Equipment* yang bersih, memadai, dan aman untuk digunakan. *Kitchen Equipment* ini merupakan alat utama yang digunakan di kitchen demi menghasilkan suatu produk. Di Grand Jatra Hotel Pekanbaru memiliki 2 klasifikasi *Kitchen Equipment* agar peralatan yang digunakan sesuai dengan fungsinya masing-masing. Yaitu Peralatan kecil dan peralatan besar

#### **a. Peralatan Kecil**

Peralatan kecil terbagi beberapa kelompok menurut jenis dan kegunaan alat. Terdapat peralatan yang digunakan untuk memasak dan mengolah makanan, terdapat peralatan yang berfungsi untuk memotong bahan makanan, dan terdapat juga peralatan yang berfungsi sebagai wadah. Dan untuk kendala yang terjadi yaitu chef menggunakan pisau tidak sesuai fungsi dari pisau tersebut. Untuk masalah ini dapat diatasi dengan selalu melakukan briefing setiap pagi dan selalu memberikan arahan terhadap semua chef agar tidak diulangi kembali.

#### **b. Peralatan Besar**

Peralatan besar itu merupakan peralatan yang diperlukan dalam membantu pengolahan makanan agar

operasional hotel terlaksanakan dengan baik. Cara kerja peralatan besar yaitu dengan menggunakan mesin, listrik dan gas. Semua peralatan besar yang terdapat di Grand Jatra Hotel Pekanbaru terbuat dari bahan stainless steel dan aluminium.

Selain membantu untuk mengolah makanan, peralatan besar juga dapat menyimpan bahan makanan yang setengah jadi dan bahkan dapat menyimpan makanan yang sudah siap disajikan. Alat yang menyimpan makanan yang sudah jadi ini disebut serving dish dan juice dispenser. Alat ini biasanya digunakan untuk keperluan banquet acara dan operasional hotel (breakfast, lunch dan dinner).

#### **4.3.2. Alur Proses Pengelolaan Alat Produksi Kitchen**

Untuk mengelola alat produksi di kitchen mempunyai alur proses pengelolaannya. Yang dimana alur ini merupakan sebagai pedoman dalam mengelola. Berikut alur proses pengelolaan alat produksi kitchen yang ada di Grand Jatra Hotel Pekanbaru:

#### **a. Investasi**

Investasi ini merupakan suatu rencana awal untuk mengganti atau memesan alat produksi yang sudah rusak. Rencana awal ini melalui pendataan oleh Executive Chef dengan laporan dari Steward yang mengecek peralatan yang sudah rusak dan patut diganti. Lalu investasi ini akan dibahas dalam rapat anggaran yang dilakukan setiap 2 s/d 3 kali dalam sebulan. Dalam rapat anggaran ini, General Manager menerima dahulu rencana dari setiap kepala departemen dan butuh waktu sekitar 1 s/d 2 bulan untuk menyanggupi penggantian alat produksi tersebut.

#### b. Distribusi

Distribusi merupakan penyaluran alat produksi ke section – section yang sesuai dengan fungsi dari alat produksi tersebut. Pemasangan peralatan besar harus dilakukan oleh pihak Engineering dan peralatan kecil yang belum didistribusikan akan disimpan di dalam Store Steward.

#### c. Pemakaian

Pemakaian peralatan besar maupun peralatan kecil harus diperhatikan sedemikian rupa. Ini bertujuan agar alat produksi kitchen menjadi awet dan tahan lama. Pemakaiannya juga tidak boleh sembarangan, setiap staff kitchen harus mengetahui cara mengoperasikan suatu alat, kelebihan dari suatu alat, kelemahan dari suatu alat, dan tidak boleh memakai alat lebih dari kapasitas yang ditetapkan dari alat tersebut.

#### d. Perawatan

Perawatan untuk alat produksi dibedakan berdasarkan jenis alat tersebut. Untuk peralatan kecil perawatannya itu ada yang dicuci memakai chemical khusus dan ada juga yang dicuci menggunakan Dish Washing Machine dengan air hangat. Dan untuk peralatan besar, perawatannya yaitu dengan membersihkan dengan kitchen towel basah dan di lap bersih dengan kitchen towel kering.

#### e. Perbaikan

Jika terdapat alat produksi yang rusak dan membutuhkan perbaikan, maka segera melaporkannya ke Executive Chef atau bisa langsung menghubungi pihak Engineering untuk memeriksa alat tersebut. Jika alat produksi itu sudah rusak dan tidak bisa diperbaiki, maka alat tersebut patut diganti dengan yang baru

#### f. Penyimpanan

Penyimpanan peralatan kecil yang digunakan untuk banquet event berada di store steward, sedangkan penyimpanan untuk peralatan yang digunakan untuk operasional sebagian disimpan di kitchen bagian steward dan sebagian lagi di simpan oleh F&B Service.

Penyimpanan peralatan besar yang digunakan untuk banquet disimpan di tempat yang sama dengan peralatan kecil, hanya saja dipisahkan dengan rak. Peralatan yang digunakan untuk operasional hotel disimpan di rak operasional di kitchen bagian steward.

#### **4.3.3. Pemesanan Alat Produksi**

Pemesanan alat produksi akan dilakukan apabila alat - alat produksi di kitchen sudah mulai rusak dan harus diganti demi kelancaran operasional hotel dan demi memenuhi permintaan tamu.

##### a. Rapat Anggaran

Di Grand Jatra Hotel Pekannaru, Rapat anggaran dilakukan setiap 1 s/d 2 kali dalam sebulan. Sebelum General Manager Hotel mengambil keputusan untuk menggantikan alat produksi yang rusak, pihak Engineering harus memeriksa kembali alat yang rusak tersebut dan mengecek apakah masih bisa diperbaiki atau alat tersebut sudah harus diganti. Jika alat tersebut sudah patut diganti, maka pihak Purchasing segera membuat Purchase Requestnya.

##### b. Pembuatan Purchase Request

Purchase Request merupakan list alat produksi yang mau dibeli yang merupakan permintaan dari setiap Head of Department hotel. *Purchase Request* (PR) merupakan formulir/dokumen

yang berfungsi untuk mencatat permintaan pembelian alat produksi lalu menyerahkannya kepada bagian *Purchasing* dengan persetujuan dari *General Manager*.

c. Pembuatan Purchase Order

Setelah purchase request disetujui, lalu pihak *Purchasing* menghubungi supplier dan berdiskusi tentang jumlah alat yang dibeli, berapa harganya, dan kapan pengiriman alat dilakukan. Setelah sepakat, maka pihak *Purchasing* membuat purchase order yang dimana purchase order tersebut merupakan perintah dari *Purchasing* ke supplier untuk menyiapkan alat yang dipesan sesuai dengan jumlah alat, harga yang sesuai dan tanggal pengiriman ke hotel.

d. Pembelian Alat Produksi

Pembelian alat produksi tentu setelah purchase request dan purchase order sudah diterima oleh Supplier. Lalu supplier membuat total harga yang harus dibayar oleh hotel dan pihak *Purchasing* yang bertugas untuk membayarnya melalui kredit, debit atau cash.

e. Pengiriman dan Penerimaan

Setelah pembayaran dilakukan, maka alat yang dipesan sudah bisa diserahkan ke hotel. Setelah alat produksi dikirim oleh supplier, maka ada orang yang bertugas untuk menerima dan memeriksa alat produksi tersebut yang disebut *Receiving*. Di *Grand Jatra Hotel Pekanbaru*, yang bertugas menjadi *Receiving* yaitu pihak *Purchasing*. Lalu Setelah melakukan pengecekan alat produksi, maka *receiving* menyerahkan alat produksi tersebut ke kitchen.

f. Penyimpanan di Store

Peralatan yang baru dibeli akan dipisahkan terlebih dahulu menurut jenisnya. Lalu untuk alat yang belum dipakai akan disimpan di ruangan yang disebut *Store Steward*. Untuk peralatan kecil yang mau digunakan, alat tersebut segera diserahkan ke kitchen dan dapat dipakai untuk operasional kitchen.

Untuk peralatan besar, sebelum digunakan peralatan besar yang berjenis mesin harus koordinasi dulu dengan pihak *Engineering*. Fungsinya agar pihak *Engineering* dapat memasang peralatan tersebut dan menjelaskan ke pihak kitchen bagaimana cara menggunakan dan mengoperasikan alat tersebut.

#### **4.3.4. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan**

Tempat Penyimpanan bahan makanan harus diperhatikan demi menjaga kualitas bahan makanan tersebut. Penyimpanan ini pun tidak bisa sembarangan, alat produksi yang berfungsi untuk menyimpan bahan harus sesuai dengan jenis bahan makanan yang disimpan.

Bahan yang basah dan bahan yang kering tidak bisa digabungkan tempat penyimpanannya. Dan alat produksi sebagai tempat atau wadah untuk penyimpanan bahan juga harus sesuai dengan jenis bahan makanan yang akan disimpan.

Pengelompokkan bahan makanan ini terbagi menjadi dua kelompok, terdapat bahan makanan berjenis *perishable* (basah) dan bahan makanan berjenis *groceries* (kering). Tentu tempat penyimpanan bahan basah dan bahan kering ini berbeda. Perbedaan ini juga tergantung suhu dari tempat penyimpanan bahan tersebut.

Penerapan suhu pada tempat penyimpanan juga mesti diperhatikan. Untuk bahan basah (perishable) suhu yang ditetapkan harus sekitar 8°C s/d 9°C agar kualitas bahan basah tetap terjaga dan tidak cepat busuk. Dan untuk bahan kering (groceries) suhu yang ditetapkan hanya suhu ruang dan tidak lembab.

Kebersihan tempat penyimpanan juga wajib untuk diperhatikan. Biasanya setiap 2 kali seminggu tempat penyimpanan bahan basah maupun bahan kering dibersihkan. Tentu kebersihan ini berfungsi untuk menjaga kualitas bahan dan juga agar lebih mudah mengambil bahan yang diperlukan. Kebersihan food containers tempat wadah untuk menyimpan bahan makanan tentu juga harus diperhatikan agar bahan yang disimpan tidak cepat busuk dan awet tahan lama. Bahan perishable dan bahan groceries tempat penyimpanannya juga berbeda.

Tempat penyimpanan bahan perishable terbagi 4 yaitu Walk-in Chiller dan Walk-in Freezer yang berkapasitas besar. Sedangkan Chest Freezer dan Refrigerator merupakan tempat penyimpanan bagi pesanan a la carte. Di dalam chiller terdapat rak – rak terbuat dari stainless steel sebagai pemisah antara bahan sayuran, buah, bumbu dan bahan lainnya. Di freezer juga terdapat rak – rak yang memisahkan antara daging ayam, ikan, seafood dan bahan frozen lainnya.

Tempat penyimpanan bahan groceries terletak di luar dan di dalam kitchen. Untuk penyimpanan di luar disebut Dry Store dan untuk penyimpanan di dalam kitchen disebut Cold Kitchen. Dry store merupakan tempat penyimpanan dengan kapasitas besar. Cold kitchen merupakan tempat penyimpanan yang berada di dalam

kitchen dengan kapasitas kecil yang gunanya agar memudahkan chef mengambil bahan yang dibutuhkan untuk memasak. Di dalam Dry Store dan Cold Kitchen juga terdapat rak – rak yang terbuat dari stainless steel sebagai pemisah antara bumbu dapur, botol kecap, dirigen minyak, berbagai jenis tepung dan bahan kering lainnya.

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dari pengelolaan alat produksi kitchen yang dilakukan melalui penelitian langsung dengan cara wawancara dan observasi, dapat disimpulkan bahwa

1. Guna menjawab tujuan penelitian yang pertama yaitu untuk mengetahui pengelolaan alat produksi kitchen maka dapat disimpulkan bahwa di Grand Jatra Hotel Pekanbaru sudah menerapkan alur proses pengelolaan yang telah ditetapkan. Namun ada beberapa hal yang masih kurang maksimal dilakukan dalam mengelola alat produksi kitchen tersebut, seperti:
  - a. Dalam mengelola peralatan besar sudah sesuai dengan alur proses pengelolaan yang ditetapkan. Tetapi jika adanya kerusakan pada peralatan besar yang bermesin, para chef tidak cepat melaporkan kerusakan tersebut kepada pihak Engineering. Hal ini tentu membuat operasional hotel tidak terlaksanakan dengan maksimal.
  - b. Untuk penyimpanan peralatan juga sudah sesuai dengan standar operasional hotel. Seperti menyusun peralatan

- sesuai jenis dan sesuai kegunaan alat tersebut. Namun, di Grand Jatra Hotel Pekanbaru terdapat beberapa teknik penyimpanan dan perawatan alat yang belum diterapkan secara maksimal dan belum sesuai prosedur sehingga menyebabkan beberapa peralatan yang retak, tidak berfungsi dengan baik dan bahkan rusak.
- c. Pemesanan alat produksi sudah memenuhi standar operasional hotel dan sudah mengikuti alur pemesanan. Seperti melakukan rapat anggaran, lalu membuat purchase request, membuat purchase order dan pemesanan ini tentunya melalui persetujuan dari General Manager Grand Jatra Hotel Pekanbaru.
  - d. Sebagian besar tempat penyimpanan bahan makanan sudah mengikuti sebagian prosedur operasional hotel. Seperti mengelompokkan sesuai jenis dan fungsi bahan, penentuan suhu dan pengecekan suhu, memperhatikan kebersihan tempat penyimpanan. Namun, tidak rapinya pengambilan bahan yang mau diolah yang menyebabkan tempat penyimpanan seperti food containers menjadi terimpit dan berantakan.
2. Guna menjawab tujuan kedua dari penelitian ini tentang solusi terhadap kendala dalam Pengelolaan Alat produksi Kitchen Di Grand Jatra Hotel Pekanbaru. Penulis dapat menyimpulkan solusi dari kendala yang terjadi bahwa Executive Chef Grand Jatra Hotel Pekanbaru selalu melakukan briefing pagi sebelum

memulai pekerjaan dan melakukan evaluasi di akhir shift mengenai jika ada kerusakan pada alat produksi segeralah untuk melaporkan ke bagian Engineering agar alat tersebut langsung diperbaiki, dan Executive Chef juga turun langsung dalam pengecekan alat – alat produksi kitchen yang rusak. Kemudian Executive juga selalu mengingatkan kepada Steward bahwa selalu mengecek kelancaran fungsi dari alat – alat yang digunakan sebelum di simpan ke Store Steward, dan terakhir selalu mengecek ke tempat penyimpanan apakah kerapian tempat penyimpanan seperti food containers terjaga sehingga hal ini tidak menghambat chef untuk mengambil bahan makanan yang mau diolah.

## 5.2. Saran

1. Untuk FB Product khususnya Executive Chef, agar memberikan teguran kepada para staff kitchen agar selalu segera melaporkan mengenai kerusakan yang terjadi pada alat produksi kepada pihak Engineering agar kerusakan tersebut cepat diperbaiki dan tidak menyebabkan terganggunya operasional hotel.
2. Untuk FB Product khususnya para Chef, agar lebih memperhatikan fungsi dan kegunaan dari peralatan kitchen yang dipakai sehingga tidak menimbulkan kerusakan pada alat tersebut.
3. Untuk Chief Steward, selalu memeriksa dan mengecek keadaan peralatan setelah dipakai untuk operasional hotel, apakah alat berfungsi dengan baik atau adanya kerusakan pada alat tersebut sebelum peralatan itu disimpan ke Store Steward.

## DAFTAR PUSTAKA

### A. Buku - Buku

- Bartono, R. (2005). *Food Product Management*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Bartono, R. (2005). *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Komar, R. (2006). *Hotel Management*. Jakarta: PT.Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nariwati, U. (2008). *Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif, Teori dan Aplikasi*. Bandung: Agung Medi.
- Revino. (2006). *Purchasing*. Jakarta: Djambatan.
- Suarsana, N. (2007). *Siklus Pengadaan Barang*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Suyanto. (2005). *Metode Penelitian Sosial: Berbagai Alternatif Pendekatan*. Jakarta: Prenada Media.
- Tisnawati, E. d. (2013). *Pengantar Manajemen*. Jakarta: PT Fajar Interpratama Mandiri.
- Widanaputra. (2009). *Akutansi Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

### B. Karya Ilmiah

- Arsyad, Z. S. (2018). Analisis Pengorderan Barang pada Department Kitchen Hotel Aryaduta Palembang.
- Sumiati, N. (2015). Pengadaan Bahan Olahan Makanan di Purchasing Section Grand Jatra Hotel Pekanbaru. *Jom FISIP Volume 2 No. 1 Februari 2015*.
- Yuliana, T. (2018). *Kelengkapan Equipment pada Kitchen dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala*.

### C. Website

- Damanik, V. (t.thn.). *VALENTINO\_DAMANIK\_2102\_0110120002\_BAB\_II.pdf*. Diambil kembali dari [http://eprints.undip.ac.id/45022/3/VALENTINO\\_DAMANIK\\_21020110120002\\_BAB\\_II.pdf](http://eprints.undip.ac.id/45022/3/VALENTINO_DAMANIK_21020110120002_BAB_II.pdf)
- [http://repository.uin-suska.ac.id/12497/7/7.%20BAB%20II\\_2018160ADN.pdf](http://repository.uin-suska.ac.id/12497/7/7.%20BAB%20II_2018160ADN.pdf)