

PEMANFAAATAN *FOOD RECYLING* PADA *KITCHEN SECTION* HARRIS RESORT WATERFRONT KOTA BATAM

Oleh: Iga Maidini Mawardi

Email : iga.maidini1015@student.unri.ac.id

Pembimbing: Siti Sofro Sidiq

Email : sitisidiq@gmail.com

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

Covid-19 has created a very significant new change in the world of tourism where freedom of travel can no longer be as free as it used to be in the days before the pandemic, tourists cannot travel without health care. Currently, one of the resorts that is still surviving during the pandemic is Harris Resort Waterfront Batam. It is one of the four-star resorts in Batam that has good and wise use of Food Recycling, this has an impact on food costs. Harris Resort Waterfront is still in a stable condition. Food recycling is food ingredients, both processed and unprocessed, that are thrown away in vain, while there are still many uses that can be taken from food ingredients that can be reprocessed to reduce costs. Therefore, this study aims to determine the use of Food Recycling in the Kitchen Section of Harris Resort Waterfront Batam. This study uses a qualitative descriptive method to analyze problems based on data collection techniques in the form of observation, in-depth interviews, and documentation. Utilization of Food Recycling that is carried out is Product Recycling Terms of Reprocessing Utilization Produced by Reprocessing Based on the results of research that has been carried out, for the overall results of observations and interviews, it can be concluded that the Utilization of Food Recycling in the Kitchen Section of Harris Resort Waterfront Batam has been running according to the procedure which has been done

Keywords: Hotel, Food Recycling

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Sejak kasus *Covid-19* pertama di Indonesia ditemukan pada 2 September 2020, industri pariwisata Nusantara hingga kini masih belum mengalami perkembangan signifikan. *Covid-19* telah menciptakan perubahan baru yang sangat signifikan dalam pariwisata dunia, di mana kebebasan berwisata sudah tidak

bisa sebebas dulu seperti di zaman sebelum pandemic, wisatawan tidak dapat berpergian tanpa mempertimbangkan kesehatan.

Pariwisata di Indonesia merupakan sektor ekonomi penting di Indonesia. Pada tahun 2009, pariwisata menempati urutan ketiga dalam hal penerimaan devisa setelah komoditas minyak dan gas bumi serta minyak kelapa sawit. Adanya *covid-19* membuat pembatasan perjalanan dan kegiatan oleh pemerintah dan larangan masuk ke beberapa provinsi tertentu membuat pariwisata

domestic makin terpuruk.

Pertumbuhan ekonomi Indonesia dasar adalah makan dan minum. Dalam hal ini pada kuartal II 2020 terkontraksi *department* yang bertanggung jawab adalah cukup dalam hingga -5,32%. Jika *food & beverage department*. Tamu yang datang ke hotel tidak hanya membutuhkan kamar kembali terkontraksi, maka selama penginapan berlangsung tetapi juga Indonesia dipastikan masuk makanan yang siap disajikan. Makanan yang jurang resesi. Sejumlah sektor disajikan kepada tamu diolah langsung oleh industri pun alami kerugian *food & beverage product* dan didalamnya akibat pandemi virus SARS-CoV-2, terdapat beberapa section diantaranya *main kitchen(cold kitchen, dry., store, buther, pastry & pantry section)* dan *steward*. hotel dan restoran terpaksa tutup, Berdasarkan uraian latar belakang begitu pula dengan sejumlah penulis tertarik untuk melakukan penelitian maskapai penerbangan dan tour yang berjudul: "Pemanfaatan Food Recycling operator yang ikut alami **Pada Kitchen Section Harris Resort Waterfront Batam**" kerugian.

Tabel: 1.1
Daftar Nama Hotel Di Batam

NO	NAMA HOTEL	ALAMAT
1	Montigo Hotel & Resorts`	Jl. Hang Lekir Kelurahan Sambau Kec. Nongsa Batam
2	Radisson Golf & Convention Hotel`	Komp. Bukit Indah Sukajadi
3	Turi Beach Resort`	Teluk Mata Ikan - Nongsa Batam
4	Planet Holiday`	Jl.R.Ali Haji - Sei.Jodoh Batam
5	Harris Resort Waterfront Batam`	Jl. KH Ahmad Nasution 1 Tj, Riau Batam

Sumber: Data TDUP Dinas Pariwisata Kota Batam, 2021

Salah satu bagian dari hotel yang sangat berperan dalam memberikan kesan yang terbaik yaitu Ketika mendapatkan hidangan makanan yang lezat sehingga para tamu yang datang untuk menikmati fasilitas yang telah disediakan oleh pihak hotel.

Berdasarkan uraian latar belakang penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul: "Pemanfaatan Food Recycling Pada Kitchen Section Harris Resort Waterfront Batam"

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dirumuskan permasalahan yang akan saya teliti adalah:

1. Bagaimana hasil *product food recycling* pada *Kitchen Section* Haris Resort Waterfront Batam ?
2. Bagaimana proses pengelolaan dalam pemanfaatan *Food Recycling* pada *Kitchen Section* Haris Resort Waterfront Batam ?

1.3 Batasan Masalah

Agar pembahasan lebih terfokus saya akan membatasi permasalahan sampai pada Pemanfaatan *Food Recycling* Pada *Kitchen Section* Haris Resort Waterfront Batam. Penulis membatasi permasalahan yang dibahas agar tidak terlalu luas ataupun menyimpang.

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui:

1. Pemanfaatan *food recycling* pada *Kitchen Section* Haris Resort Waterfront Batam
2. Proses pengelolaan dalam pemanfaatan *food recycling* pada *Kitchen Section* Haris Resort Waterfront Batam

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh bagi penelitian adalah:

a. Manfaat Teoritis

Sebagai rujukan untuk penelitian

selanjutnya seberapa pentingnya pemanfaatan *food recycling* didalam maupun diluar hotel,dan sebagai tambahan pengetahuan yang perdana saat ini terutama dibidang perhotelan bagian *kitchen department*.

b. Manfaat Praktis

1. Bagi *hotelier* : agar para karyawan dapat mengetahui dan menyadari rasa kepedulian tentang pemanfaatan *food recycling* dan menambah suatu pengetahuan yang sangat bernilai pada Pemanfaatan *Food Recycling* Pada *Kitchen Section* Haris Resort Waterfront Batam

2. Bagi penulis : Menambah wawasan ilmu pengetahuan dan pengalaman penelitian tentang Pemanfaatan *Food Recycling* Pada *Kitchen Section* Haris Resort Waterfront Batam

disajikan dengan penampilan yang menarik. Disebuah hotel,dapur merupakan tempat khusus untuk menyiapkan makanan yang disajikan atau dijual kepada tamu hotel secara mengolah makanan untuk event. (Bartono,2005)ciri-ciri spesifik pada dapur, yaitu:

Ruangan terpisah dengan ruangan lain dan tidak alam bebas.

- a. Lantai dapur terbuat dari bahan kedap air dan tidak licin.
- b. Tembok dapur dilapisi dengan bahan yang kedap.
- c. Plafon dibuat dengan warna yang cerah.
- d. Dapur memiliki rancangan yang mampu menerangi ruangan ke seluruh ruangan sampai ke segala sudut yang cerah.

2.3 Struktur Organisasi Dapur



Sumber : Hrd Harris Resort Waterfront Batam,2021

**BAB II
TINJAUAN PUSTAKA**

2.1 Hotel

Diatur didalam SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86 dalam Sulastiyono (2011), hotel merupakan jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa berupa penginapan, makan, minum serta jasa penunjang lainnya yang dapat memenuhi kebutuhan tamu dan dikelola secara komersial. Hotel sendiri merupakan usaha akomodasi yang diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik yang menginap di hotel ataupun masyarakat yang hanya menikmati fasilitas tertentu yang dimiliki oleh hotel tersebut

2.2 Kitchen Departement

Secara umum dapur diartikan sebagai tempat mengolah bahan baku makanan menjadi makanan yang siap

2.4 Hubungan kitchen Dengan Bagian Lain

Dalam pelaksanaan tugasnya,dapur mempunyai hubungan yang erat dengan bagian lain yang ada dihotel.Hubungan kerjasama yang baik antara dapur dengan bagian lain akan sangat menunjang keseluruhan hasil pekerjaan dapur demi kelancaraan dan efisiensi kerja.Bagian lain yang berhubungan dengan dapur adalah *restoran, stewarding, engineering house keeping, front office, dan catering/banquet*.

Bagian ini merupakan bagian yang langsung berhubungan dengan tamu,untuk menawarkan segala hasil yang telah dibuat didapur kepada para tamu hotel. (Bartono,2010)

2.5 Sisa dan Lost in Trimming

2.5.1 Pengertian Sisa Makanan

Pengertian sisa makanan adalah bahan makanan baik yang telah diolah maupun belum diolah yang dibuang dengan sia-sia sedangkan masih banyak kegunaan yang bisa diambil dari bahan makanan yang bisa diolah kembali. mungkin kurangnya saran dan prasarana yang harus dibutuhkan untuk mengolah bahan sisa ini menjadi berguna adalah salah satu kendalanya. meskipun sulit untuk dilakukan bukan berarti tidak ada jalan untuk melakukannya. (Reinbott, 2012)

2.5.2 Pengertian Lost in Trimming (Penyiangan)

Pengertian *Lost in trimming* adalah bahan yang hilang karena disiangi seperti dibahas dalam buku analisis *Food Product* (Bartono, 2005). Kejadian *lost in trimming* adalah sesuatu yang wajar dan sudah diberi kelonggaran untuk perhitungannya ikan sayur dan daging pasti akan mengalami susut bahan bila disiangi. Meskipun menambah nilai cost, asalkan susutnya wajar, hal itu dapat ditoleransi dengan persenan.

Tabel 2.1. Lost in Trimming yang pertama.

Ikan (round fish)	50
sampai.....	60 %
Cauliflower.....	30%
Lobster.....	70%
Ikantipis	
tipis.....	50%
Kentang.....	20%
Broccoli.....	30%
Daging.....	10%

Untuk mengimbangi *loss in trimming*, sisa bahan penyiangan dapat dimanfaatkan sebaik baiknya, dijadikan masakan baru atau sekurang-kurangnya, sebagai campuran bagi suatu makanan atau dijadikan bahan dasar kaldu atau saus.

Menurut Reinbott 2012 banyak sekali sebab yang terdapat pada permasalahan seputar bahan sisa makan antara lain:

1. kurangnya ketertarikan karyawan untuk mengolah bahan sisa makanan
2. kurangnya alat dan fasilitas untuk mengolah
3. kurangnya kepedulian terhadap bahan sisa makanan
4. makin banyaknya pembuangan makanan secara sia-sia
5. karyawan lebih senang membeli Kembali atau lebih konsumsi
6. kurang produktif atau kreatifnya bagi karyawan

2.5.3 Proses Pengolahan

Ada 3 hal proses pengolahan yang dapat diperhatikan:

- a. Tenaga pengolahan makanan
- b. Cara Pengolahan Makanan

2.6 Daur Ulang Produk

2.6.1 Deskripsi Daur Ulang

Kebijakan melakukan *food recycling* atau daur ulang produk, diambil dalam rangka penyelamatan cost dan efisiensi biaya yang harus dilakukan sehubungan dengan produksi-produksi makanan yang tidak selalu tepat sasaran sehingga akibatnya terjadi over produksi, over produksi semu, kelebihan bahan, banyak sisa penyiangan, banyak bahan yang hampir rusak dan sejenisnya.

(Bartono PH, SE & Ruffino E, M, 2006)

2.6.2 konsekuensi Daur ulang Makanan

Berdasarkan kenyataan, proses ini memiliki konsekuensi-konsekuensi yang harus ditanggung jika persyaratan utamanya tidak terpenuhi. Chef dan stafnya harus menghitung segala kemungkinan yang dapat terjadi, misalnya hal-hal yang menjadi risiko dari proses ini. Diantara risiko itu, yang paling tampang adalah seperti berikut:

1. Testur makanan yang sudah buruk dan dapat dikenali itu, dengan mudah oleh pelanggan
2. Rasa makanan yang tidak semestinya karena percampuran bumbu lama dengan olahan baru
3. Warna makanan yang sudah tidak baik lagi.
4. Akibat lebih jauh yang tidak diharapkan seperti "*food poisoning*" adalah akibat puncak yang dapat merusak citra hotel dimata konsumen dan dapat menyebabkan para pelanggan pindah ke hotel lain.

Adapun jenis makanan yang dapat didaur ulang, dapat diklasifikasikan sebagai dibawah ini Berbagai masakan daging, ikan atau ayam

1. Cake, untuk dijadikan *rumball* dengan cara digiling
2. Buah tertentu yang masih punya peluang diolah
3. Sayur Nangka yang dapat diubah menjadi masakan "Gudeg"
4. Nasi yang masih baik dapat dibuat menjadi *butter rice* atau Nasi goreng atau *curry rice*

2.6.3 Pegawai Internal kitchen Pada Saat Trimming

Jika bahan olahan sudah diambil dari store dan sudah di-issued, bahan tersebut sudah menjadi tanggung Jika bahan olahan sudah diambil dari store dan sudah di-issued, bahan tersebut sudah menjadi tanggung jawab kitchen, baik untuk pemakaian maupun pengawasannya. Langkah pertama adalah melakukan recheck atas barang yang dipesan, apakah jumlah dan kualitasnya sudah cocok. Setelah itu akan dilakukan proses penyiangan atau trimming. Pengawasan yang diperlukan disini adalah:

- a. Jumlah yang harus disiangi untuk hari
- b. Kualitasnya apakah sudah sesuai,
- c. Dimana barang tersebut disimpan sebelum diolah,

2.7 Penyiangan (*Trimming*)

Menurut **Bartono PH, SE & Ruffino EM, SE**. Suatu bahan perlu disiangi (*trim*) agar didapat bahan yang paling baik dan paling bersih. Dengan disiangi maka akan diperoleh berat bersih.

- a. Daging: Daging disiangi dengan membuang lemak, pinggiran atau otot keras, juga sisa tulangnya.
- b. Ikan: Dibuang sisik, kulit, kepala, ekor dan isi perutnya sehingga didapat daging ikan bersih
- c. Ayam: Dibuang kulit, kepala, ujung kaki, tulang, dan jeroannya sehingga didapat daging ayam yang bersih dan tanpa tulang
- d Sayuran Dibuang bagian yang tidak dipakai, misalnya kaki brokoli, bagian tengah kubis, akar selada, kulit kentang, ujung terang dan sebagainya
- e. Buah Dikupas dan dicongkel matanya, misalnya pada naras Alpokst dibuang bijinya

Berat bahan banyak yang hilang karena dibersihkan, dan ini dirantai *lost in trimming*. Berat bahan yang hilang ini memiliki nilai, misalnya:

1. Ikan kehilangan berat (LIT) sebanyak 60%
2. Kentang kehilangan berat (LIT) sebanyak 20%
3. Brokoli kehilangan berat (LIT) sebanyak 45%
4. Kubis kehilangan berat (LIT) sebanyak 20%
5. Nangka kehilangan berat (LIT) sebanyak 60%
6. Lobster kehilangan berat (LIT) sebanyak 40%

Dari ikan 20 kg, hasil bersihnya adalah $60\% \times 20 \text{ kg} = 12 \text{ kg}$ Sisa pembersihan belum tentu dibuang,

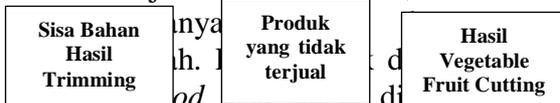
karena masih dapat dipakai, misalnya:

1. Tulang sapi, tetelan daging
2. Tulang, kepala dan ekor ikan
3. Kaki lobster
4. Kupasan dan potongan wortel
5. Kulit bawang merah
6. Kulit isi tomat (2010:22)

Tabel 2.1.
Loss In Trimming

Bahan	Berat	Hilang (%)	Berat Bersih (Kg)
Kentang	10	30	7 kg
Ayam	10	50	5 kg
Ikan	20	60	8 kg
Broccoli	10	10	5 kg
Ayam	10	10	6 kg

DAUR ULANG BAHAN SISA MAKANAN (FOOD RECYCLING)
Fruit, Vegetable, Fish, Meat and Seafood



sekaligus menumbuhkan kreativitas

Penghematan Food Cost

mampu meningkatkan

produksi limbah juga

berdampak buruk bagi lingkungan.

Limbah makanan merupakan isu

global yang berkontribusi langsung

terhadap pemanasan global,

kelaparan dunia dan kekurangan air.

Kini semakin banyak segera yang

turun tangan dalam mengatasinya.

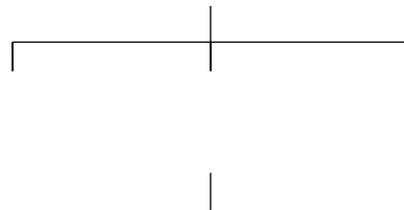
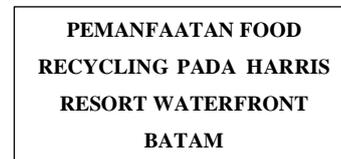
data olahan penulis,2021

2.7.1 Bahan dan Sisa makanan

Bahan olahan di dunia industri, sering disebut sebagai *commodity*. Pengetahuan bahan olahan adalah pengetahuan tentang berbagai macam bahan baku, mulai dari daging,ikan,

sayuran, buah,susu, telur dan lainnya.Pengetahuan itu sangat penting untuk kita ketahui agar kita dapat. Sisa makanan adalah Bahan makanan baik yang telah diolah maupun belum diolah yang dihung dengan sia - sia. sedangkan masih banyak kegunaan yang bisa diambil dari buhun makanan yang bisa diolah kembali.mungkin kurangnya saran dan prasarana yang harus dihutuhkan untuk mengolah bahan sisa ini menjadi berguna adalah salah satu kendalanya.Meskipun sulit untuk dilakukan bukan berarti tidak ada jalan untuk melakukannya.(Reinbott,2012)

2.8 Kerangka Pemikiran



Sumber: Data Olahan Penulis dan Sop Harris Resort Waterfront Batam, 2021

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah (sudigdo,2008). Metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif,dimana penelitian menggambarkan yang sesungguhnya

dengan cara mengumpulkan data, informasi di lapangan dan menjelaskan dalam bentuk uraian misalnya Tindakan dan bentuk kreativitas makanan. Sedangkan pendekatan kualitatif (Patilima, 2013) yaitu penelitian kualitatif adalah penelitian yang menghasilkan data deskripsi berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Penelitian yang dilakukan untuk mengetahui secara objektif suatu aktivitas dengan tujuan menemukan pengetahuan baru yang sebelumnya belum pernah diketahui, terutama pada sisa penyajian di *kitchen* Harris Resort Balerang Batam.

3.2 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini adalah Harris Resort Waterfront Batam Jl. Kh Ahmad Nasution Tj, Riau Batam, Indonesia,

3.3 Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan mulai dari bulan Juli-Desember 2021 dan penelitian dilakukan di bagian *Food Beverage Product Departement*.

3.4 Subjek dan Objek Penelitian

Subjek penelitian adalah seseorang yang ingin diperoleh dari suatu informasi atau seseorang yang memberikan keterangan dalam penelitian. Untuk penelitian ini sampel digunakan adalah *sampling positif*. Menurut Sugiono (2016) Sampling Positif adalah Teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. Misalnya, orang tersebut dianggap paling tau tentang yang kita harapkan atau mungkin dia sebagai penguasa sehingga akan memudahkan peneliti dalam meneliti.

Dari informan ini selanjutnya diminta untuk memberikan informasi

untuk memilih *informan-informan* pendukung berdasarkan orang yang mengerti kondisi tentang pelaksanaan tugas *Executive Sous Chef Supervisor* pada *Food Beverage Product Departement* di Harris Resort Waterfront Batam. Oleh karena itu dalam penelitian ini yang menjadi subyek dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. *Executive Sous Chef* : Fitriyanti
2. *Sous Chef* : Wagiren
3. *Chef de Partie* : Ahmad Lukman Hakim
4. *Demi Chef Pastry* : Darmadi
5. *Commis 1* : Purwanto
6. *Commis 2* : Zeni Linggana
7. *Commis 3* : Azzarqani Majid

Upaya memperoleh informasi yang lebih lengkap maka dalam penelitian ini digunakan seorang *key informan*. *Key Informan* adalah mereka yang tidak hanya memberikan keterangan tentang suatu hal kepada peneliti saja, tetapi juga memberikan saran tentang sumber data bukti yang mendukung serta menciptakan suatu terhadap sumber yang bersangkutan (Moloeng, 2006). Adapun *key informan* dalam penelitian ini yaitu *Executive Sous Chef*, maksud dan tujuan penelitian untuk memecahkan persoalan yang timbul dengan cara mengumpulkan data sebanyak-banyaknya dari *key informan*. Adapun objek penelitian ini mengenai pelaksanaan tugas *Executive Sous Chef* pada departement *Food Beverage Product* di Harris Resort Waterfront Kota Batam.

3.5 Teknik pengumpulan data

Data penelitian ini diperoleh dengan beberapa cara yakni:

1. Observasi
Observasi adalah pemilihan, perubahan, pencatatan, dan pengodean perilaku dan suasana yang

berkenaan dengan organisme,sesuai dengan tujuan empiris.Metode ini penulis gunakan untuk memperoleh data tentang Pemanfaatan Harris Resort Waterfront Batam.Observasi yang dilakukan dalam penelitian ini adalah observasi langsung dan tidak langsung.

2. Wawancara

Menurut esterbag dalam sugiyo (2015:72) wawancara adalah pertemuan yang dilakukan oleh dua orang untuk bertukar informasi maupun suatu ide dengan cara Tanya jawab,sehingga dapat dikerucutkan menjadi sebuah kesimpulan atau makna dalam topic tertentu.Proses wawancara dilakukan untuk mendapatkan data dari informan tentang pemanfaatan bahan sisa makanan dikitchen Harris Resort Waterfront Batam penelitian yang dilakukan.Sedangkan informan bertugas untuk menjawab pertanyaan yang diajukan oleh pewawancara.Meskipun demikian,informan berhak yang menjawab pertanyaan yang menurutnya privasi dan rahasia.

3. Dokumensi

Menurut **Paul Otlet International Economic Conference 1905** ialah kegiatan khusus berupa pengumpulan,pengolahan,penyimpanan,penemuan kembali dan penyebaran dokumen.Dalam penelitian ini,peneliti nantinya akan mengumpulkan bukti dan keterangan keterangan berupa gambar mengenai dari pemanfaatan bahan sisa maakanan di Harris Resort Waterfront Batam

3.6 Teknik Analisis Data

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah melalui pendekatan kualitatif,hal ini didasarkan kepada menggambarkan yang sebenarnya terjadi pada objek

yang diamati,Kemudian pengumpulan sebagai data dan informasi akan dilakukan melalui

observasi,wawancara,dan dokumentansi.
Menurut Bodgan dan taylor seperti dikutip oelh Lexi J

Moleong(1993),yang dimaksud dengan pendekatan kualitatif sebagai sebuah prosedur dasar penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa katakata tertulis atau lisan dan orang-orang dan perilaku yang dia amati.Mengemukakan bahwa aktifitas dalam kualitatif dilakukan seacara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas,sehingga datanya sudah jenuh aktivitas dalam analisis data menurut **Miles dan Huberman (1984)**

1. Reduksi data (data reduction)

Langkah ini adalah data dilakukan untuk membuat suatu tindakan dan proses perencanaan,seleksi,pengolahan dari sumber informasi subjek penelitian.

2. Penyajian Data (Data display)

Tahap selanjutnya penyajian dianalisis disajikan dalam bentuk tabel,dan diikuti dalam mendeskripsikan atau menjabarkan hasil yang sudah diobservasikan.

3. Tahap Akhir

Tahap akhir adalah menarik kesimpulan dari hasil yang di peroleh dilapangan

3.7 Operasional Variabel

variabel	sub variabel	indikator	Pengumpulan data
Pemanfaatan food recycling	1. Sisa Bahan Hasil Trimming	1.Daur Ulang Produk	1.Dokumentasi 2.Observasi 3.Wawancara
	2. Produk Yang Tidak Terjual	2. Syarat Pengolahan ulang	
	3. Sisa Vegetable Fruit Cutting	3. Pemanfaatan yang dihasilkan	
		4. Proses Pengolahan Ulang	

Sumber : Data Olahan Penulis ,2021

BAB IV

GAMBARAN UMUM DAN HASIL PENELITIAN

4.1 Gambaran Umum Perusahaan

HARRIS Resort Waterfront Batam merupakan salah satu Resort bintang empat yang berlokasi di Jl. KH. Ahmad Dahlan Marina Waterfront City Batam, resort ini merupakan salah satu Hotel chain di Indonesia, Di motori oleh Mr. Marc Stainmeyer – Presiden Direktur PT. TAUZIA Internasional, salah satu hotel konsultan bekerja sama dengan PT. Anugerah Nusa raya sebagai pemilik modal (Bapak Boyke Gozali – Direktur Utama).

Bangunan hotel ini adalah bangunan *handover* dari operasional hotel sebelumnya yaitu di operasikan oleh *Confront Quality Management* sejak 1996 dan setelah kurang lebih 6 (enam) bulan yaitu sejak bulan Desember 2001 sampai bulan Juli 2002 hotel ini berhenti operasi. Sebelum dialihkan / dikelola oleh *management HARRIS*

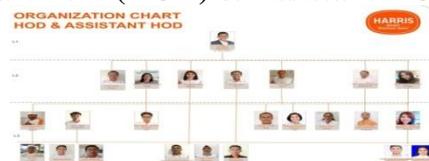
Resort Batam dan secara resmi beroperasi pada tanggal 1 Agustus 2002, maka sejak tanggal 1 Agustus 2022.

Dimotori oleh Mr. *Marc Steinmeyer* sebagai *President Director* TAUZIA Internasional, salah satu hotel yang bekerja sama dengan PT. Anugerah Nusa Raya sebagai pemilik modal Bapak *Boyke Gozali* sebagai *Direktur Utama*. Bangunan Hotel dioperasikan oleh *Comfort Quality* Manajemen sejak 1996 dan setelah kurang lebih 6 bulan yaitu sejak bulan Desember 2001 sampai dengan bulan Juli 2002 hotel ini berhenti operasi.

Harris Resort Waterfront Batam dalam operasionalnya belum dialihkan/dikelola oleh manajemen HARRIS Resort Waterfront dan secara resmi beroperasi pada tanggal 1 Agustus 2002 dengan total kamar yang

dimiliki sebanyak 167 kamar. Seiring berjalannya waktu dengan banyaknya permintaan kamar dan tingkat hunian, HARRIS Resort Waterfront melakukan pengembangan dengan penambahan jumlah kamar sebanyak 148 kamar, sehingga jumlah kamar saat ini berjumlah 315 tetapi disistem ya tercantum hanya ada 308 kamar dan hingga kini namanya menjadi HARRIS Resort Waterfront Batam.

4.5.3 Struktur Organisasi Head of department (HOD) & Assistant HOD



4.6 Food & Beverage Product

Food and Beverage Product merupakan salah satu bagian hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari appetizer, soup, main course dan dessert bagi para tamu hotel. Perlu adanya pengetahuan dan keahlian yang berkompeten sesuai dengan standar dalam mengelola produk makanan dan minum, agar tamu merasa puas mencicipi produk yang ditawarkan.

Pengertian *Kitchen Hotel* adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan untuk memasak makanan. Dapur hotel dibagi menjadi beberapa bagian yang mempunyai fungsi dan tugas sesuai dengan jenis makanan yang harus disiapkan seperti, *soup, vegetable, sauce, pastry, pantry, dan butcher*.

4.6.1 Proses *Mise en Place*

1. Standar menu
2. Persiapan alat
3. Persiapan bahan
4. Pemotongan bahan
5. Pemerasan bahan (*proses sliding*)
6. *Tanning* (penyaringan)
7. *Marinade* (Rendam cairan yang diberi bumbu)

8. *Stuffing* (Mengisi dengan bahan lain)
9. *Seasoning* (membumbui bahan)
- 6) Setelah melakukan pekerjaan,peralatan dapur harus segera dicuci setelah digunakan.

4.6.2 Kitchen Equipment

Kitchen Equipment adalah berbagai macam peralatan kitchen yang digunakan untuk memasak atau membuat sajian makanan. Sebelum memasak agar pakaian yang kita pakai tidak kotor dan menjaga kebersihan diri saat melakukan aktivitas di dapur kita harus diwajibkan memakai pakaian seperti: celemek, baju chef, dan topi chef.

4.6.3 Proses cutting

Proses bahan makanan yang dipersiapkan untuk proses pengolahan makanan ataupun sebagai garnish pada hidangan untuk menambah penampilan suatu makanan yang membutuhkan pemotongan sebelum proses pengolahan seperti: unggas, daging, sayuran, ikan dan buah-buahan.

4.6.4. Hygiene sanitasi pada ruangan dapur kitchen

Pada dasarnya ruangan dapur harus selalu terjaga dalam kebersihannya, tujuannya agar para karyawan yang sedang melakukan aktivitas pekerjaan di dapur dapat merasa nyaman, aman dan tenang contoh hygiene sanitasi yang diterapkan di dapur ialah :

- 1) Ruang dapur kitchen harus selalu bersih
- 2) Setiap nilai pekerjaan dan selesai bekerja di dapur harus dibersihkan agar terhindar dari kotoran/bau yang terdapat dari kotoran yang terdapat di dapur
- 3) Bersihkan setiap sudut dapur (dinding) dengan sabun pembersih, agar noda yang membandel hilang
- 4) Melakukan pembuangan asap dan dibuatnya ventilasi udara
- 5) Adanya pembuatan saluran pembuangan limbah dapur

4.7 Pemanfaatan Food Recycling Pada Kitchen Section Harris Resort Waterfront Batam

Pemanfaatan adalah sebuah proses yang berasal dari menggabungkan , mengembangkan, memperkaya sampai menghasilkan sesuatu yang baru yang berasal dari suatu gagasan atau ide. *Food Recyling* yang dilakukan di Harris Resort Waterfront batam merupakan rangkaian kegiatan dalam penyelamatan *food cost* dan efisiensi biaya yang harus dilakukan sehubungan dengan produksi-produksi makanan yang tidak selalu tepat sasaran sehingga akibatnya terjadi over produksi, overproduksisemu, kelebihan bahan, banyak sisa penyiangan dan banyak bahan yang hampir rusak dan sejenisnya. Adapun beberapa Langkah pemanfaatan yang dilakukan di Harris Resort Waterfront Batam antara lain:

Tabel 4.2 Pemanfaatan chef dalam mengelola bahan sisa makanan:

No	Bahan sisa makanan	Hasil dari pemanfaatan chef
1.	Kulit semangka	Acar
2.	Nasi	Nasi goreng
3.	Kentang	Mashed potato, Perkedel
4.	Pisang	Banana cake Lumpur pisang
5.	Apple	Isian roti
6.	Roti tawar	Bread butter pudding
7.	Selada	Mix salad
8.	Putih telur	Merangue
9.	Pepaya dan Nanas	Selai
10.	Ayam goreng	Ayam suwir Topping bubur ayam
11.	Paprika	Topping pizza
12.	Hasil trimming wortel, timun	Garnish (coleslaw)
13.	Hasil	Crumble (toping kue)

	trimming sponge cake		memberikan saran dengan pemanfaatan <i>Food Recycling</i> pada <i>Kitchen</i> section Harris Resort Waterfront Batam, maka dengan lanjutan dari penelitian ini pihak manajemen sebaiknya melakukan hal sebagai berikut:
14.	Roast chicken	Topping pizza Caesar salad	
15.	Tulang ayam & sapi	Kaldu /stock	

Sumber data: Executive cheff Harris Resort Waterfront Batam

BAB V

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisa wawancara, observasi dan dokumentasi yang saya dapatkan terhadap subjek dan objek, maka kesimpulan yang dapat saya simpulkan mengenai pemanfaatan *food recycling* pada *kitchen* section Harris Resort Waterfront Batam. Adapun penerapan pengelolaan yang harus diperhatikan sebelum mengolah *food recycling* yaitu :

- Bahan sisa makan yang ingin didaur ulang harus benar-benar masih layak untuk diproduksi.
- Bahan sisa yang di daur ulang harus diolah dengan masakan yang berbeda.
- Jika bahan sisa sudah tidak layak untuk di daur ulang, maka bahan sisa tersebut harus dibuang seperti tumis sayur.

Manfaat bahan sisa makanan :

- Bahan sisa Makanan hasil breakfast yang tidak habis seperti nasi goreng, ayam kecap biasanya dimanfaatkan untuk makan siang karyawan Harris Resort Waterfront Batam.
- Bisa di daur ulang kembali mejadi makanan berbeda agar bisa diproduksi lagi untuk *alacarte*.
- Bahan sisa yang didaur ulang Kembali menjadi suatu penyelamatan food cost pada Harris Resort Waterfront Batam.

5.2 Saran

Dari kesimpulan yang telah diuraikan diatas, maka penulis dapat

- Melakukan peningkatan dalam mengelola bahan sisa makanan yang terdapat di Harris Resort Waterfront Batam.
- Meningkatkan kerja sama antar *executive chef* dan karyawan-karyawan terhadap pengelolaan *food recycling*.
- Sebaiknya pengelolaan dalam daur ulang sisa bahan makanan harus diperhatikan lebih baik lagi agar penghematan *food cost* stabil.
- Harus lebih meningkatkan pemanfaatan yang ada agar lebih kreatif agar selalu ada kreasi baru di Harris Resort Waterfront Batam

DAFTAR PUSTAKA

- Akademi Pariwisata Sahid Surakarta. 2000. *Kitchen Operasional*. Surakarta APSS Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur penelitian suatu pendekatan praktis*. Jakarta : Rineka Cipta
- Bagyono, spd. *Pariwisata Dan Perhotelan Bandung*, Alfabeta
- Bartono PH, 2008. *Hotel Trainning yang Efektif*. Yogyakarta. Andi
- Bartono PH and Ruffino E. M, 2006. *Food product management dihotel dan restoran*, Yogyakarta, Andi
- Bartono PH and Ruffino E, M, 2010. *Tata boga industri*, Yogyakarta, Andi.
- Gulo, w 2004. *Metodologi penelitian*, Jakarta: PT. Gramedia
- Hasan, Iqbal. 2002. *Pokok-pokok materi metodologi penelitian*. Bogor Ghalia Indonesia
- Iskandar, H. Mahdi. 1995. *Teori Pengolahan Makanan*, Jakarta: PT Grasindo Gramedia Pustaka Indonesia
- Patimah, Hamid. 2013. *Metodologi penelitian kualitatif*. Jakarta: CV. Alfabeta
- Pariwisata Sahid Surakarta, 2000, *Caffe und*

- Main Kirchen*. Surakarta:APSS
- Priyanti CS. 2006. *Kreasi Sampah Segar Dapur*. Yogyakarta. Andi
- Sastroasmoro, sudigdo, 2008. *Dasar dasar metodologi penelitian klinis*. Jakarta: CV Sagung seto
- Sarlianto, Seto 2018. *Kreasi Bahan Sisa Makanan di Kithcen Hotel Fave Pekanbaru*. JOM FISIP VOL.5 Edisi II Juli
- Sihite, Ricard. 1995. *Food Product Dasar Dasar Tata Boga*. Jakarta: PT Grasindo Gramedia Widiarsarana Indonesia
- Sihite, Richard, 2000. *Food and Beverage Department*