

MEKANISME PERAWATAN *KITCHEN EQUIPMENT*
PADA *KITCHEN SECTION* DI FOX HOTEL PEKANBARU

Oleh: Agustiani

Pembimbing: Andri Sulistiyani

Email: agustiani1707@gmail.com, andrisulistiyani@lecturer.unri.ac.id

Program Studi Usaha Perjalanan Wisata - Jurusan Ilmu Administrasi

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Riau

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

– Phone/Fax. 0761-63277

ABSTRACT

The kitchen equipment maintenance mechanism consist of several items: 1) Electric Frayer, 2)Broiler, 3) Salamander, 4) Soup Kettle, 5) Steam Cooker, 6) Steam Table, 7) Gas Table, 8) Barbeque Table, 9) Noodle Range. This study aims: to determine the mechanism for maintaining kitchen equipment in the kitchen section at Fox Hotel Pekanbaru. This study used a qualitative descriptive method with research subjects consisting of stewards and executive chefs. Data collection was carried out by means of observation, interviews, and documentation. Data analysis in this study was data reduction, data presentation and conclusion drawing. And the results of study indicate that the mechanism for maintaining kitchen equipment in the kitchen section of Fox Hotel Pekanbaru uses several chemicals from iclean products, including: Forcemaxx which is used to clean oily, slippery and fatty dirt on the kichen floor, Q-San for the sanitation process on the surface. or equipment, Rinsem maxx a concentrated material that functions to speed up the drying process in the dishwasher and glass washer, general cleaner plus a versatile cleaning product for all surfaces such as from food scraps, metal poliz: a cleaner to remove stubborn stains on metal surfaces such a stainless steel, iron and others. Stainaway Soaking Powder is specially formulated to remove stubborn stains from coffe, tea and kitchen spices.

Keywords: *Kitchen Equipment Maintetance Mechanism*

PENDAHULUAN

Manusia dalam kehidupan membutuhkan makan dan minum yang mesti dipenuhi, menjadi prioritas manusia untuk melanjutkan hidup dan melaksanakan kehidupannya sehari-hari. Manusia menyajikan makanan di rumah, warung, cafe, restoran dan makanan cepat saji. Dengan kebutuhan manusia akan makan, maka banyak pengusaha memfokuskan usahanya di bagian Industri Jasa Boga.

Salah satu contoh Industri Jasa Boga adalah hotel. Selain memberikan fasilitas untuk menginap, hotel juga memberikan fasilitas layanan makanan dan minuman yang dikelola restoran. Menurut Sulastiyono (2011:5), "Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan

Steward merupakan salah satu bagian atau seksi dalam *food and beverage service* departemen (bagian makan minum) yang melayani pengadaan, penyimpanan, pembersihan, perawatan, dan pendistribusian/pembagian ke semua *outlet* atau seksi yang memerlukan peralatan dalam kondisi yang rapi, bersih, layak pakai, dalam jumlah yang cukup, lengkap macamnya sesuai kebutuhan operasional bagian dapur, bar, restoran, pelayanan kamar, *banquet*, dan sebagainya (Marsum: 2007).

Masing-masing departemen bertanggungjawab membantu memperlancar jalannya aktivitas atau kegiatan operasional dan produksi hotel dan saling berhubungan serta berkoordinasi untuk memenuhi kebutuhan tamu. Banyaknya jumlah departemen yang ada di hotel tergantung kepada besar kecilnya hotel itu sendiri. Salah satu bagian yang perannya sangat penting untuk memenuhi kebutuhan tamu yaitu *food and beverage department*.

mampu membayar dengan jumlah wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus". Hotel merupakan industri jasa boga yang mempunyai keinginan dan maksud untuk mendapatkan penghasilan yang besar dengan menyediakan makanan yang berkualitas dan baik bagi tubuh manusia.

Profil Key Informan Staff Steward Fox Hotel Pekanbaru

No	Nama	Jabatan	Lama Bekerja (Tahun)
1	Nandang Yudha Pratama	<i>supervisor</i>	4 Bulan
2	Deni Mulyadi	<i>Steward</i>	5 Tahun
3	Febri Fernando	<i>Steward</i>	3 Tahun

Sumber: olahan penulis (2022)

TINJAUAN PUSTAKA

Mekanisme

Kata mekanisme berasal dari kata mekanik yang artinya cara kerja yang digunakan untuk pengoperasian dalam menjalankan sesuatu yang diperlukan agar lancar dalam pengambilan manfaatnya. Mekanisme adalah sebuah proses pelaksanaan suatu kegiatan yang dilaksanakan oleh seseorang atau beberapa orang dengan menggunakan tatanan aturan serta adanya alur komunikasi dan pembagian tugas sesuai dengan profesionalitas. Menurut KBBI mekanisme memiliki arti 1) penggunaan mesin, alat alat dari mesin, hal kerja mesin, 2) cara kerja suatu organisasi (perkumpulan dan sebagainya) contohnya mekanisme kerja, 3) hal saling bekerja seperti mesin (kalua yang satu bergerak, yang lain juga turut bergerak).

Perawatan

Pengertian perawatan menurut Lindley R. Higgs & R. Keith Mobley (2002), perawatan atau pemeliharaan adalah suatu kegiatan yang dilakukan secara berulang-ulang dengan tujuan agar peralatan selalu memiliki kondisi yang sama dengan keadaan awalnya. Maintenance atau pemeliharaan juga dilakukan untuk menjaga agar peralatan tetap berada dalam kondisi yang dapat diterima oleh penggunaannya.

Perawatan rutin dilakukan secara instrument dengan selang waktu tertentu berdasarkan hitungan bulan, hari atau jam. Tanggal pekerjaan perawatan dicatat pada papan instrument yang diletakkan di ruang penanggung jawab dan pencatatan tanggal pekerjaan dilakukan pula pada lembar data peralatan. Informasi yang dicatat termasuk waktu pakai alat, komponen yang diganti, dan kinerja peralatan. Dari data yang dicatat tersebut dapat di proyeksikan dan diramalkan waktu pakai alat, sehingga dapat direncanakan untuk menggantinya pada saat yang ditentukan.

Supaya pemeliharaan peralatan dapur dapat terlaksana dengan baik dan benar, diperlukan adanya sistem pemeliharaan yang dibuat atas serangkaian prosedur yang saling berkaitan. Seperti yang di kemukakan oleh Atang Sabur dalam buku diktat yang berjudul peralatan dapur dan perawatannya (1996:64) bahwa: “sistem pemeliharaan dan perawatan kitchen equipment merupakan serangkaian cara yang berhubungan erat dengan yang lain dan harus di kerjakan secara berkala”. Perawatan kitchen equipment tersebut dapat dilihat dengan langkah langkah sebagai berikut:

1 Pencegahan Kerusakan/Preventive Maintenance

Tindakan yang dilakukan untuk menghindari adanya kerusakan dan jika sudah ada peralatan dapur yang mengalami

kerusakan, dimaksudkan agar dapat terhindar dari kerusakan yang lebih buruk lagi.

2. Perawatan/Pemeliharaan rutin

Merupakan upaya untuk merawat peralatan mulai dari proses pembersihan, proses mencuci, memberikan pelumas dan pelicin dan menyimpan peralatan yang sejenis.

3. Perbaikan atau Maintenance/Repairment

Merupakan tindakan-tindakan yang mempunyai maksud memperbaiki peralatan yang mengalami kerusakan agar kembali seperti sedia kala.

4. Pengawasan/controlling

Tindakan yang bertujuan mengawasi agar semua langkah-langkah yang dicantumkan tersebut dapat terlaksana dengan baik dan tetap mengikuti aturan dan prosedur yang berlaku dan ditetapkan.

Kitchen Equipment

Dalam pengoperasiannya, kitchen equipment ini terdesain sudah terinstal ataupun terhubung dengan sistem yang lainnya, seperti jaringan listrik, gas, pipa PVC, serta ducting. Semua sistem ini menjadi satu kesatuan yang berguna untuk para koki dalam mengolah bahan makanan. Dapur menjadi bagian terpenting dalam kehidupan manusia. Tak hanya menjadi bagian pemenuhan konsumsi, tapi dapur juga menjadi hal penting dalam roda perekonomian. Dapur sangat menentukan indikator keberhasilan dari sebuah bisnis bagi mereka yang terjun dalam dunia industri tata boga.

Menurut Marsum (2007:45) *kitchen equipment* terdiri dari beberapa peralatan diantaranya adalah sebagai berikut:

No	Kitchen Equipment	Kegunaannya
----	-------------------	-------------

1.	Electric Fryer	Penggoreng dengan tenaga listrik
2.	Broiler	Pemanggang
3.	Salamander	Alat pemasak/pemanggang yang panasnya dari bagian atas
4.	Soup Kettle	Ketel untuk memasak soup
5.	Steam Cooker	Untuk memasak dengan tenaga uap panas
6.	Steam Table	Meja Pengasap
7.	Gas Table	Meja tempat memasak dengan gas
8.	Barbeque Table	Meja untuk memanggang
9.	Noodle Range	Kompor untuk masak spaghetti atau bakmi
10.	Fryer	Penggoreng
11.	Fish Oven	Oven untuk ikan
12.	Electric Refrigerator	Lemari pendingin
13.	Sandwich Unit	Tempat menyiapkan sandwich
14.	Tilting Braising pan	Alat pemasak daging secara tertutup dan dengan sedikit cairan.
15.	Combination Range Broiler and Oven	Alat serbaguna yang berfungsi kompor, pemanggang, dan oven

Hotel

Hotel adalah salah satu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh layanan, penginapan, makanan dan minuman, (SK Menteri Perhubungan No.Pm 301/Phb 77). Hotel juga dapat dikatakan memiliki tiga fasilitas yaitu: akomodasi, makanan dan minuman.

Menurut Rumekso (2002), hotel adalah bangunan yang menyediakan

kamar-kamar untuk menginap para tamu, makanan dan minuman serta fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan, dan dikelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan. Dari definisi hotel tersebut dapat disimpulkan bahwa hotel merupakan jenis akomodasi dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada, memiliki fasilitas akomodasi (kamar), makanan serta minuman kepada para tamu baik yang berkunjung dan yang menginap di hotel.

Berikut ini daftar umum department yang ada di hotel:

1. General Manager
2. Front Office Department
3. House keeping Department
4. Accounting Department
5. Food and Beverage Department
6. Engineering Department
7. Human Resource Department
8. Marketing Department

Sedangkan pengertian hotel dimuat oleh Glorier Electroni inc,(1995), menyebut bahwa hotel adalah usaha komersial yang menyediakan tempat menginap, makanan dan minuman, dan pelayanan-pelayanan yang lain untuk umum. Sedangkan menurut peraturan pemerintah Republik Indonesia Nomor 67 tahun 1996 tentang penyelenggaraan kepariwisataan Republik Indonesia pada pasal 61 dinyatakan bahwa pelayanan pokok usaha hotel yang harus disediakan sekurang-kurangnya harus meliputi penyediaan kamar tempat menginap, penyediaan pelayanan, pencucian pakaian, dan menyediakan fasilitas-fasilitas lainnya. Peraturan pemerintah tersebut secara implisit memberikan definisi mengenai kata hotel.

METODOLOGI PENELITIAN

Desain Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode kualitatif sebagai prosedur pengolahan data. Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan) analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi. Sugiyono, (2014:08).

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Fox Hotel Pekanbaru yang terletak di jalan Riau No. 147, kp. Baru, Kec. Senapelan, Kota Pekanbaru, Riau, Indonesia. Waktu penelitian ini dilakukan pada bulan September 2021-Januari 2022.

Subjek Penelitian

Subjek penelitian ini adalah *Supervisor steward, Steward, Chef De Partie, Demi Chef* Fox Hotel Pekanbaru. Objek penelitian ini tentang bagaimana mekanisme perawatan *kitchen equipment* pada *kitchen section* di *kitchen* Fox Hotel Pekanbaru

Jenis dan Sumber Data

a. Data Primer

Menurut Narimawati (2008), data primer adalah data yang didapat dari sumber utama. Pengambilan data primer dari penelitian ini dilakukan melalui wawancara. Data dikumpulkan melalui wawancara kepada *Supervisor steward*, Data primer penelitian ini adalah hasil wawancara dan observasi secara langsung.

b. Data Sekunder

Data sekunder yang penulis peroleh berasal dari catatan, buku, jurnal, dokumentasi, dan didukung media internet. Data tersebut adalah data yang berkaitan dengan objek penelitian yang dijadikan penguat dari hasil riset.

Teknik pengumpulan data

a. Observasi

Menurut Hadi dan Nurkancana dalam Suardeyasari (2010), observasi adalah suatu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan dan pencatatan secara sistematis baik secara langsung maupun secara tidak langsung pada tempat yang diamati. Observasi ini dilakukan untuk melihat dan mengamati secara langsung lingkungan kerja *steward*, kegiatan, dan sistem kerjanya di *kitchen* Fox Hotel Pekanbaru.

b. Wawancara

wawancara merupakan proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan yang ditanya dengan menggunakan alat yang dinamakan panduan wawancara. Dalam hal ini penulis akan mewawancarai *Supervisor steward, Steward, Chef De Partie, Demi Chef* untuk memperoleh informasi-informasi lainnya yang berkaitan dengan permasalahan dalam penelitian sebagai penguat yakni dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan yang disiapkan penulis sebelum melakukan wawancara.

c. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen yang digunakan merupakan data pendukung terhadap hasil pengamatan dan wawancara berkaitan dengan bentuk pesan verbal dan non verbal dan juga hambatan-hambatan yang ditemui oleh penulis.

Teknik Analisis Data

Menurut Miles dan Huberman (1992) pada prinsipnya analisis data kualitatif dilakukan bersamaan dengan proses pengumpulan data. Teknik analisis yang dilakukan mencakup tiga kegiatan yang bersamaan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (verifikasi).

a. Reduksi Data (*Date Reduction*)

c. Kamera

Adapun alat rekam foto yang digunakan dalam penelitian ini adalah kamera *smartphone* penulis.

d. Alat Tulis

1. Pulpen.
2. Buku Catatan.
3. Laptop dan Internet.

PEMBAHASAN

Sejarah Fox Hotel

Fox Hotel Pekanbaru Merupakan Hotel bintang 4 yang beralamat di Jalan Riau No 147 Kp. Baru, Senapelan, Kota Pekanbaru, Riau. Fox Haris Hotel adalah *brand* baru setelah setahun beroperasi dengan Tangram Hotel, PT Halla Mohana menggandeng operator hotel yang baru yakni TAUZIA Hotels. Menurut Direktur PT Halla Mohana, Andrie Gotama, penggantian pengelola hotel ini dilakukan untuk menjawab kebutuhan akan hotel yang menyesuaikan dengan permintaan pasar yang dinamis. *Rebranding* ini juga selaras dengan visi Halla Mohana yang selalu ingin menghadirkan ragam inovasi produk dan juga layanan di dunia perhotelan.

Fox Harris sendiri merupakan *brand* terbaru dari TAUZIA dan merupakan perpanjangan dari *brand* HARRIS yang sudah banyak dikenal sebelumnya. Dengan desain yang kontemporer dan mudah beradaptasi menjadikan Fox Harris pilihan

b. Penyajian data (*Data Display*)

c. Kesimpulan / verifikasi (*Conclution Drawing*)

Alat Pengumpulan Data

a. Alat perekam suara

Adapun alat perekam suara berupa *handphone* dengan memanfaatkan aplikasi perekam suara yang terdapat di dalam *handphone*

yang tepat bagi PT Halla Mohana untuk *rebranding* properti hotelnya.

Fox Harris Hotel Pekanbaru resmi diperkenalkan pada 8 maret 2018 di bawah pimpinan bapak Dian Septo Pramono sebagai *General Manager*. Fox Harris tampil dengan kolase terbaik, baik di *public area* maupun di kamar untuk mencerminkan konsep "*Urban Lifestyle*" dan tidak mengurangi nilai dan unsur melayu Riau.

Fox Harris Hotel didominasi dengan warna ungu dengan sentuhan ringan *orange*. Santai, *homey*, minimalis, dan *cozy* itulah Fox Harris Hotel. Kesan santai terlihat dari cara berpakaian para karyawan hotel dimana mereka menggunakan kaos dan sepatu *kets*.

Awal berdirinya dimulai dengan nama Tangram, selanjutnya *rebranding* menjadi Fox Harris, dan pada awal tahun 2020 pihak manajemen Fox Harris Pekanbaru kembali menyatakan perubahan pada nama hotel, yakni dari Fox Harris menjadi Fox Hotel.

Fox Hotel Pekanbaru sendiri terdiri dari 15 lantai dengan jumlah kamar terdiri dari 223 kamar yang terbagi atas *type* kamar *Delux*, *Executive & Fox Dine Package* dan Kolam renang *indoor* dengan pemandangan 360 derajat kota, *gym*, SPA, Mushola serta 7 ruang pertemuan.

Fasilitas di Fox Hotel Pekanbaru

Adapun fasilitas yang dapat dinikmati para tamu yang menginap di Fox Hotel Pekanbaru adalah:

a. Fasilitas *property*

- *WTF Restaurant*
- *Pool*
- Parkir Gratis
- Transportasi Bandara
- *Gym*
- *Bar/Lounge*
- *Meeting Room*
- *SPA*
- *WIFI*
- *Smoking Area*
- *Laundry*
- Koran
- *PlayGround*

b. Jenis Kamar

- *Deluxe Room*
- *Executive Room*
- *Fox Dine Package*

Gambaran Food and Beverage Product

Food and Beverage Product Fox Hotel terletak di lantai dua bangunan hotel. Dipimpin oleh seorang *Executive Chef* yang membawahi dua *section* yaitu *kitchen* dan *steward*. Operasional *kitchen* dilaksanakan oleh *chef de partie* dibantu oleh dua orang *demi chef*, dua orang *cook*, dan empat orang *cook helper*. Sementara *steward section* dikepalai oleh seorang *supervisor steward* dibantu oleh 2 orang karyawan *steward*.

Mekanisme

Mekanisme adalah sebuah proses pelaksanaan suatu kegiatan yang dilaksanakan oleh seseorang atau beberapa orang dengan menggunakan tatanan aturan serta adanya alur komunikasi dan pembagian tugas sesuai dengan profesionalitas.

Menurut KBBI mekanisme memiliki arti 1) penggunaan mesin, alat alat dari

mesin, hal kerja mesin, 2) cara kerja suatu organisasi (perkumpulan dan sebagainya) contohnya mekanisme kerja, 3) hal saling bekerja seperti mesin (kalau yang satu bergerak, yang lain juga turut bergerak).

Pencegahan Kerusakan/*Preventive Maintenance*

Tindakan yang dilakukan untuk menghindari adanya kerusakan dan jika sudah ada peralatan dapur yang mengalami kerusakan, dimaksudkan agar dapat terhindar dari kerusakan yang lebih buruk lagi.

1. Melakukan pemeriksaan rutin

Melakukan pemeriksaan rutin dengan menggunakan form control. Form Control ini memang sangat perlu dan bahkan bisa dibilang sangat penting sebagai bahan koreksi dan mengevaluasi antara staff steward dan staff kitchen. Staff berperan sebagai pengontrol dan staff kitchen sebagai pengguna. Form control diisi setiap hari dengan tujuan untuk mengetahui kendala dan kerusakan apa yang terjadi pada peralatan tersebut, dan juga sebagai acuan apakah alat tersebut berfungsi dengan baik atau tidak.

2. Pelaporan pada peralatan yang rusak

pelaporan kerusakan peralatan *kitchen equipment* dengan membuat maintenance request pada saat ada barang yang rusak dan diberikan kepada tim engineering untuk diperbaiki, namun apabila tidak bisa diperbaiki maka akan diberikan kepada vendor.

Perawatan Kitchen Equipment

Tugas dan tanggung jawab seorang *steward* adalah merawat dan memelihara *kitchen equipment* yang ada di hotel tersebut. Perawatan *kitchen equipment* dilakukan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) lembaga

standarisasi yang ditetapkan oleh manajemen perhotelan. Perawatan *kitchen equipment* tidak terlepas dari penggunaan chemical untuk membantu dalam pelaksanaan perawatan *kitchen equipment* yang disesuaikan bahan dari *kitchen equipment* tersebut.

Berikut adalah macam-macam campuran bahan pembersih menurut Marsum, dalam buku *Hospitality Management Library Sanitation 1984:344*):

1. *Cream Soap*
2. *Lime away*
3. *Grease Cutter*
4. *Dip it*
5. *Assure*
6. *Magnum Guardian*
7. *Dry Rinse*
8. *Soda Bleach*
9. *Nobla*
10. *D.M.50*
11. *Vim*
12. *Dish Washing Machine*
13. *Oven dan Grill Cleaner*
14. *Descaler Lime Remover*
15. *Metal Cleaner*
16. *Aluminium Cleaner*
17. *Degreaser*
18. *Degreaser for Engine*
19. *Descaler*
20. *Dish Washing Liquid*
21. *Kitchen Cleaner*
22. *Stainless Cleaner*

23. *Sumagrill*

Perbaikan

Membuat maintenance request pada saat ada barang yang rusak dan diberikan kepada tim engineering untuk diperbaiki, namun apabila tidak bisa diperbaiki maka akan diberikan kepada vendor. kurangnya tenaga ahli dalam penanganan perbaikan *kitchen equipment* yang menyebabkan terhabatnya produktivitas *kitchen*. Lambatnya respon perbaikan dari tim engineering dalam melakukan perbaikan *kitchen equipment*.

Pengawasan

Tindakan yang dilakukan agar ketiga hal tersebut dapat berjalan sebagaimana mestinya dan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur. Memberikan form control pada setiap *kitchen equipment* dan wajib bagi setiap shift untuk mengisinya untuk mengetahui apakah ada terjadinya kerusakan selama dipakai dalam operasional, namun kenyataan di lapangan kurangnya kesadaran karyawan steward dan staff *kitchen* untuk mengisi form control tersebut.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya terkait dengan Mekanisme *Perawatan Kitchen Equipment* pada *Kitchen Fox Hotel Pekanbaru*, maka dapat disimpulkan bahwa: mekanisme perawatan *kitchen equipment* adalah tugas dan tanggung jawab dari karyawan *steward*. Pelaksanaan perawatan *kitchen equipment* yang dilakukan oleh karyawan *steward* kurang mendapatkan perhatian yang cukup.

- a. Pelaksanaan perawatan *kitchen equipment* tidak dilakukan dengan baik dan tidak mengikuti standar

- prosedur pembersihan *kitchen equipment*.
- b. Bahan *cleaning agent* yang disediakan tidak memadai sehingga membuat karyawan *steward* terkendala dalam melakukan perawatan yang terkadang membuat mereka menggunakan *cleaning agent* yang tidak sesuai yang dapat mengakibatkan kerusakan terhadap *kitchen equipment* daya masa pakai peralatan tersebut.
 - c. Perawatan yang dilakukan juga kurang diperhatikan oleh karyawan dapur dan pihak hotel. Tidak adanya pengecekan rutin, pembersihan peralatan apabila terjadi kerusakan dan keterlambatan dalam hal penanganan yang berakibatkan terhambatnya proses kerja.

Saran

Beberapa saran berdasarkan penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1. Kepada pihak manajemen Fox Hotel Pekanbaru disarankan untuk lebih memperhatikan dan memberikan instruksi kepada karyawan dapur dan *steward* dalam melakukan perawatan dan pembersihan *kitchen equipment* dengan baik dan benar sesuai dengan jenis dan fungsinya.
2. Disarankan kepada pihak manajemen Fox hotel Pekanbaru untuk memberikan perhatian lebih dengan memberikan intruksi dan petunjuk dalam penggunaan *cleaning agent* yang sesuai dengan jenis dan bahan dari *kitchen equipment*. Melakukan pengecekan rutin untuk mengetahui kondisi peralatan tersebut dan melakukan perbaikan dengan segera sehingga dapat mengurangi resiko terjadinya kerusakan yang fatal terhadap *kitchen equipment* tersebut.

3. Diharapkan kepada department yang ikut berperan dalam perawatan *kitchen equipment* terutama kepada karyawan dapur untuk dapat bekerjasama dalam penggunaan dan perawatan sesuai dengan fungsinya dan membersihkan setelah dipakai untuk menghindari kemungkinan kerusakan yang terjadi sehingga kurang efektif dalam melakukan pekerjaan.
4. kepada karyawan *steward* diharapkan lebih maksimal lagi melaksanakan tugasnya dalam melakukan perawatan *kitchen equipment* sesuai dengan Standar Operasional Presedur dan petunjuk yang telah diberikan pihak hotel.

DAFTAR PUSTAKA

Buku buku

- Agus Martayasa, I Gede. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Glorier Electroni Publishing Inc (1995) *Hotel Definition*, America.
- Kriyantono, Rahmat. 2006. *Teknik Praktis Riset Komunikasi*. Jakarta: PT. Kencana Perdana.
- Marsum, H.W., & Fauziah, S. (2007). *Manajemen Stewarding*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Miles, B. Mathew dan Michael Huberman. 1992. *Analisis Data Kualitatif Buku* Nazir, Moh. (2014). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Rumekso. (2002). *Housekeeping Hotel*. Penerbit Andi, Yogyakarta
- Safari. A. S. (1996) *Peralatan Dapur dan Perawatannya*. STP Bandung.

Scanlon, N.L. (2006). *Catering Management*. New Jersey: Jhon Wiley & Sons, Inc.

Suardeyasari. 2010. *Metode Penelitian kualitatif*. Jakarta: PT. Gramedia.

Sudiara, B. P. (2001). *Pedoman Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyanapura* Jakarta: P dan K.

Sugiyono.(2012). *Metode Penelitian KOMBINASI (Mixed Methods)*.Bandung; Alfabeta.

Sukresno. (2006). *Mangement Food & Service Hotel*.Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Sulastiyono, M.P.H.S.M. 2011.*Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan akomodasi*. Alfabeta, Bandung.

Umi Nariwati. (2008). *Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif, Teori dan Aplikasi*. Bandung: Agung Medi.

Karya Ilmiah

Aditya Bayu, 2016, *Perawatan Peralatan Dapur di Hotel Sama-Sama KLIA*, skripsi, |Bandung.

Ami Desa Viani, 2018, *Sistem Penyimpanan Peralatan di Store Grand MerantiHotel Kabupaten Kepulauan*

Meranti, Jurnal Resposibility Universitas Riau.

Ermalinda, 2020, *Pelaksanaan Tugas Senior Steward di Where's The Food (WTF) Restoran Fox Hotel Pekanbaru*, skripsi, Universitas Riau.

Syafrizal Ahmad Sehabudin, 2016, *Perawatan Peralatan Dapur di Restoran The peak Resort Dining Kabupaten Bandung*, Jurnal Resposibility Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Zulpiyah Rohmahtiyah, 2016,*Pemeliharaan Peralatan Dapur di Restoran Suis Butcher Setiabudhi Bandung*, dalam skripsi, Bandung:

Undang-Undang:

Kemenpar. 2012. Undang-Undang No.10 Tahun 1999 Tentang Kepariwisataaan.