

SISTEM PENYIMPANAN PERALATAN DI STORE ANGKASA GARDEN HOTEL PEKANBARU

Oleh : Siti Sesyarifah Hendarningtias

Pembimbing : Andri Sulistyani, S.S.,M.Sc

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

Hotel is a form of accommodation that is managed commercially, provided for everyone to obtain lodging services along with food and drink and others for everyone who stays at the hotel. The storage system is a system that is needed in storing goods for ease of work, storage can be created and the discovery of items that have been stored can be easily found when these items are to be used. Store is a building used to store goods. This study aims to find out how the equipment storage system is at the Angkasa Garden Hotel Pekanbaru store. Angkasa Garden Hotel Pekanbaru is a 3 star hotel founded by PT. Angkasa Megah Kencana which was built on March 12 2011, and started operating on June 10 2012. The method used is a qualitative descriptive method which is a method that focuses more on observation and natural conditions

Keywords: *storage system, store, hotel*

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dalam kaitannya didunia pariwisata, industri perhotelan tentunya menjadi salah satu titik tumpuh bagi pemenuhan keinginan dan kebutuhan konsumen yang sedang melakukan perjalanan wisata. Sektor pariwisata ini biasanya berkecimpung di dalam dunia hotel atau dalam bentuk akomodasi lain seperti Motel, Hostel, Guest House, dll yang bertujuan tempat tinggal sementara bagi orang-orang yang melakukan perjalanan dari suatu tempat atau daerah ke tempat lain atau daerah lain. Hotel memainkan peran penting dalam industri pariwisata karena menyediakan akomodasi dan layanan, makanan

dan minuman serta layanan lainnya untuk tinggal sementara dan dioperasikan secara komersial (Sihite, 2000). Semakin berkembangnya zaman dunia perhotelan tidak hanya memberi fasilitas penginapan, makanan dan minuman saja, tapi telah berkembang ke pemenuhan kebutuhan lainnya seperti terapi, hiburan, olahraga dan rekreasi.

Kota Pekanbaru sebagai ibukota Provinsi Riau memiliki hotel-hotel dengan kualifikasi mulai dari kelas melati sampai hotel dengan bintang lima. Peningkatan jumlah hotel di kota Pekanbaru menunjukkan bahwa peminatan akan jasa penginapan yang selalu bertambah dari tahun ke tahun.

Table I.1
Data Tamu menginap di Angkasa
Garden Hotel

No.	Tahun	Jumlah Tamu
1.	2019	31.026
2.	2020	21.034
3.	2021	27.386

Sumber: HRD Angkasa Garden Hotel Pekanbaru, Tahun 2022

Seperti yang terlihat dari tabel 1.1 tingkat hunian kamar di Angkasa Garden Hotel Pekanbaru mengalami peningkatan, tetapi di tahun 2020 tingkat hunian di Angkasa Garden Hotel Pekanbaru mengalami penurunan. Jumlah hunian kamar hotel berbintang 3 banyak dan bervariasi, banyak atau sedikit jumlah hunian tamu ke hotel berdasarkan citra hotel tersebut ketika tamu memiliki pandangan baik terhadap hotel itu bagus maka tamu akan mengunjunginya. Faktor lain yang mempengaruhi tingkat hunian tinggi adalah strategi yang telah disusun oleh manajemen hotel dalam mempromosikan hotelnya masing-masing serta fasilitas yang menunjang kebutuhan tamu selama mengunjungi hotel tersebut.

TABEL 1.2

Jumlah Karyawan di F&B
Product Angkasa Garden Hotel
Pekanbaru

No	Jabatan	Jumlah
1.	Executive Chef	1 Orang
2.	Cook	3 Orang
3.	Cook Helper	1 Orang

Sumber: Executive Chef Angkasa Garden Hotel (2022)

Berdasarkan tabel 1.2 mengenai jumlah karyawan, dapat disimpulkan bahwa Angkasa Garden Hotel mengalami kekurangan karyawan, salah satunya tidak adanya karyawan steward di tempat tersebut, sehingga membuat karyawan kekurangan anggota. Salah satunya ialah saat cook sedang menyiapkan orderan tamu seharusnya bagian steward menyiapkan peralatan yang di perlukan oleh cook seperti piring atau mangkuk dan dilihat kondisi dari peralatan tersebut masih layak digunakan atau tidak. Steward dalam dunia industri jasa pelayanan hotel menunjuk pada salah satu bagian atau seksi dalam food and beverage departement yang melayani pengadaan, penyimpanan, pembersihan, perawatan dan pendistribusian ke semua outlet yang memerlukan peralatan dalam kondisi yang rapi, pengadaan, penyimpanan, pembersihan, perawatan dan pembagian ke semua seksi yang memerlukan peralatan dalam kondisi yang rapi, bersih, layak dipakai dalam jumlah yang cukup, lengkap macamnya sesuai kebutuhan operasional bagian dapur, lounge, restoran, pelayanan kamar dan sebagainya.

Penelitian yang penulis angkat adalah untuk melihat bagaimana sistem penyimpanan peralatan di store sedangkan di hotel tersebut tidak memiliki staff steward dan tugas steward dilakukan oleh staff kitchen dan waiter. Jika ada event pihak hotel menambah karyawan tetapi hanya sebagai karyawan sementara (daily worker) untuk melaksanakan tugas steward tersebut. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Sistem Penyimpanan Peralatan di Kitchen Angkasa Garden Hotel Pekanbaru”**.

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan penerapan latar belakang diatas, maka penulis mendapat rumusan masalah yaitu bagaimana sistem penyimpanan peralatan di kitchen Angkasa Garden Hotel Pekanbaru

1.3.Batasan Masalah

Agar penelitian ini lebih terarah, terfokus dan tidak meluas, maka penulis membatasi penelitian ini pada sistem penyimpanan peralatan di kitchen Angkasa Garden Hotel Pekanbaru

1.4.Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penulisan ini yaitu untuk mengetahui pelaksanaan sistem penyimpanan peralatan di kitchen Angkasa Garden Hotel Pekanbaru

1.5. Manfaat Penelitian

Penyusunan kertas karya memiliki manfaat yang besar sekali, baik bagi penulis maupun pembacanya. Ada beberapa manfaat yang diperoleh dari kegiatan tersebut, yang intinya adalah sebagai berikut :

1. Bagi kampus, dapat memberi informasi dan gambaran mengenai sistem penyimpanan

peralatan di store hotel .

2. Bagi penulis, dapat menambah wawasan dan ilmu baru terkait sistem penyimpanan peralatan di store hotel.

3. Bagi hotel, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi dan manfaat ataupun masukan kepada pihak hotel

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Hotel

Hotel adalah setiap bangunan, ikon, usaha atau fasilitas penginapan yang menyediakan layanan penginapan, pilihan tempat makan atau fasilitas layanan lainnya, yang kesemuanya ditujukan bagi mereka yang bermalam di hotel tersebut, menggunakan fasilitas tertentu milik mereka di hotel ini.

2.2 Klasifikasi Hotel

Klasifikasi hotel menurut Mackenzie dan Chan (2009) yaitu:

1. Hotel Pusat Kota
Ciri hotel ini terletak di pusat kota, jenis hotel ini dapat berupa hotel bisnis, suite, perumahan, ekonomi, kelas menengah, sampai hotel mewah.
2. Suburban Hotel
Hotel ini memiliki bangunan yang lebih kecil di pinggiran kota tetapi tetap memberikan pelayanan penuh.
3. Hotel Bandar Udara
Hotel ini dirancang khusus untuk pengguna jasa penerbangan. Hotel ini menawarkan kombinasi kenyamanan dan kemudahan. Hotel biasanya menyediakan transportasi ke dan dari bandara. Lokasinya di dekat bandara.
4. Hotel Jalan Raya
Biasanya hotel jenis ini dibangun di dekat jalan raya di pinggiran kota dan berfungsi sebagai tempat

pemberhentian pengendara. Hotel ini lebih kecil dari kebanyakan hotel dan hanya menawarkan layanan dasar. Kamar hotel ini umumnya memiliki akses eksklusif ke tempat parkir mobil.

5. Hotel Konvensi

Hotel ini dapat memiliki 2000 kamar atau lebih. Selain akomodasi, hotel ini menawarkan fasilitas rapat dan perjamuan yang luas untuk konferensi. Ada peluang pesta di dalam dan di sekitar kompleks hotel. Sebagian besar hotel ini menawarkan layanan binatu, pusat bisnis, transportasi bandara, dan layanan kamar 24 jam.

6. Hotel Komersil

Hotel ini terletak di pusat kota. Mereka biasanya lebih kecil dari hotel konvensi. Fasilitas pertemuan dan serba guna yang lebih kecil.

7. Hotel Resort

Adalah hotel yang dibangun di lokasi wisata atau di lokasi yang memiliki daya tarik wisata, seperti pantai dan pegunungan. Hotel ini menawarkan layanan tambahan bagi tamu hotel yang biasanya berkunjung untuk tujuan rekreasi.

8. Hotel Casino

Hotel ini memiliki operasi perjudian yang merupakan pusat pendapatan utama. Mereka juga menyediakan hiburan secara langsung. Berbagai layanan mewah seperti pelayanan hotel yang baik dan suasana makan yang santai serta pusat perbelanjaan yang biasanya tersedia di area hotel.

9. Hotel All-Suite

Kamar-kamar di hotel ini lebih besar dari kamar hotel kebanyakan, dengan area tidur, bersantai dan ruang kerja yang terpisah. Ruang tamu dan kamar tidur biasanya dalam ruangan yang terpisah. Hotel-hotel tersebar di beberapa tempat seperti dipusat kota, pinggiran kota hingga perumahan.

10. Hotel Konvensi Bersejarah
Bangunan dari hotel ini memiliki makna bersejarah. Mereka telah dikonvensi menjadi perusahaan penginapan dengan retensi karakter bersejarah mereka.

11. Hotel Bed & Breakfast

Hotel jenis ini memiliki konsep tempat penginapan untuk semalam berupa rumah. Hotel jenis ini menawarkan suasana yang nyaman. Pemilik atau pengurus yang tinggal di sekitar hotel hanya menyediakan akomodasi yang bersih dan sarapan.

12. Boutique Hotels

Hotel ini juga dikenal dengan nama "Design Hotels" atau "Life Style Hotels". Hotel ini menawarkan pengalaman menginap yang berbeda dengan hotel besar lainnya. Boutique Hotels memiliki arsitektur unik, gaya, ukuran, dan dekorasi yang berbeda.

13. Extended-stay Hotels

Hotel ini melayani tamu yang tinggal untuk periode yang lama. Mereka biasanya menawarkan fasilitas dapur lengkap, layanan belanja, layanan bisnis dan layanan rumah tangga yang terbatas.

2.3 Jenis dan Fasilitas Standar Kamar Tamu

Menurut Sulastiyono (2007) jenis-jenis kamar hotel pada dasarnya bisa dibedakan atas:

a. Single Room: kamar untuk satu orang yang dilengkapi dengan satu tempat tidur berukuran single untuk satu orang.

b. Twin Room: kamar untuk dua orang yang dilengkapi dengan dua tempat tidur masing-masing berukuran single.

c. Double Room: kamar yang dilengkapi dengan satu buah tempat

tidur berukuran double (untuk dua orang).

2.4. Food and Beverage Department

Food and Beverage Department adalah departemen yang mengelola kebutuhan para tamu dan bertanggung jawab penuh atas pelayanan dan produksi produk yang ditawarkan kepada para tamu. Rahman (2005) menyatakan bahwa food and beverage department bertanggung jawab atas pengolahan, pembuatan dan penyajian makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tamu hotel, baik dalam kamar, restoran/ coffee-shop, banquet (resepsi pertemuan) dan makanan karyawan.

2.5 Steward

Secara garis besar tugas steward menurut Marsum (2007) adalah sebagai berikut:

- 1) Pengadaan, penyimpanan, perawatan, pembersihan, pengaturan, distribusi alat-alat dan perkakas untuk keperluan fungsional di dapur, restoran, bar, banquet, room service dan sebagainya.
- 2) Membuang sampah dari dapur, room service, bar, restoran, banquet dan sebagainya.
- 3) Penyelenggaraan inventory (perhitungan) peralatan.
- 4) Mengumpulkan dan menyimpan botol minuman yang kosong dari bar dan restoran, serta botol sedap-sedapan dari dapur ke satu tempat tertentu.
- 5) Menyediakan dan mempersiapkan spritus (untuk prasmanan) arang dan tusuk sate (untuk barbeque) berbagai bahan kimia untuk peralatan kebersihan.

2.6 Sistem Penyimpanan Peralatan

Untuk menyimpan peralatan yang begitu banyak jumlah dan beragam,

steward harus memiliki gudang yang cukup luas, untuk menjaga barang tetap rapi. Di dalam gudang itu dipasang rak yang di sekat-sekat. Semua peralatan yang disimpan di sana sudah dalam keadaan bersih, kering, dan siap pakai. Setiap barang dikelompokkan berdasarkan jenisnya. Untuk outlet restoran maupun dapur, menggunakan peralatan yang berbeda baik tipe maupun pabrik pembuatannya, yang juga harus dikelompokkan secara terpisah. Hal ini sangat membantu ketika sedang sibuk dan kemudian diperlukan tambahan peralatan, maka outlet yang dibutuhkan akan terlayani dengan cepat (Marsum, 2007)

2.7 Klasifikasi Jenis Penyimpanan Barang

Sistem penyimpanan barang memiliki 3 jenis, diantaranya:

- a. Food Store
- b. Beverage store
- c. Material store

2.8 Tata Letak Sistem Penyimpanan

Menurut Hadiguna (2008) tujuan perencanaan tata letak gudang adalah sebagai berikut:

1. Penggunaan ruang lantai secara efektif
2. Menyediakan pemindahan bahan yang efisien
3. Meminimalkan biaya persediaan sambil memberikan tingkat pelayanan yang dibutuhkan
4. Mencapai fleksibilitas maksimum
5. Menyediakan housekeeping yang baik

2.9 Cara Penyimpanan di Gudang

- a. Gelas-gelas yang berkaki, steam glass, disimpan secara

terpisah dengan gelas-gelas tanpa kaki yang termasuk kelompok tumbler glass

- b. Piring-piring dikelompokkan menurut jenis dan ukurannya, ditumpuk, disusun dengan rapi dalam kotak kayu atau besi yang kadang sudah diberi sekat sesuai ukurannya, misalnya piring roti, piring dessert, piring dinner, piring ikan dan sebagainya
- c. Berbagai macam pisau, sendok, garpu, alat pengoles mentega dan sebagainya, disimpan di dalam kotak yang telah diberi sekat-sekat sesuai jumlah

2.10 Tujuan Gudang, ukuran dan jenisnya.

Tujuan tempat penyimpanan dan fungsi gudang secara umum adalah untuk memaksimalkan penggunaan sumber daya yang ada dan memaksimalkan layanan kepada pelanggan dengan sumber daya yang terbatas. Inventaris dan sumber daya penyimpanan adalah ruangan, peralatan dan personil

2.11 Fungsi yang Ada Dalam Pergudangan

Fungsi dari gudang adalah untuk menerima pesanan pelanggan, mengepack barang yang dibutuhkan, dan mempersiapkan serta mengirimkan barang ke pelanggan.

METODE PENELITIAN

3.1. Desain Penelitian

Pada usulan penelitian ini, penulis menggunakan metode Deskriptif Kualitatif, Menurut Ardianto (2011) Metode deskriptif-kualitatif berguna untuk melahirkan teori-teori tentatif, perbedaan esensial ini yang membedakan

metode deskriptif-kualitatif dengan metode-metode lainnya. Metode deskriptif kualitatif merupakan suatu metode yang lebih menitikberatkan pada observasi dan suasana alamiah. Dimana peneliti terjun langsung ke lapangan, dan bertindak sebagai pengamat dengan membedakan kategori perilaku, mengamati gejala, dan mencatatnya dalam buku atau catatan observasi.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Angkasa GardenHotel Pekanbaru Jl. Dr. Setia Budhi No. 107, Pesisir, Kec. Lima Puluh, kota Pekanbaru, Riau 28141 Indonesia. Waktu penelitian akan dilakukan pada bulan September 2021 sampai selesai.

3.3 Key Informan

Subjek penelitian menjadi informan yang akan memberikan berbagai informasi yang diperlukan selama proses penelitian. Informan adalah seorang atau kelompok orang yang menjadi sumber data dalam penelitian atau orang yang memberikan keterangan kepada peneliti.

Jadi, jumlah subjek penelitian adalah 3 orang yang terdiri dari Executive Chef, Cook 1 dan Cook 2.

3.4. Jenis dan Sumber Data

3.4.1 Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh dari tangan pertama atau sumber data pertama bisa responden ataupun subjek penelitian yang dapat diperoleh dari hasil wawancara observasi (Kriyantono,2006).

3.4.2 Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh secara tidak langsung

seperti mengetahui data yang telah diolah dan dipublikasikan oleh orang atau pihak lain. Data sekunder yang diperoleh penulis dapat berasal dari buku, artikel, catatan serta dokumentasi yang dapat berupa foto-foto. Seluruh data tersebut berkaitan dengan sistem penyimpanan peralatan di store. Data sekunder yang diperoleh penulis dapat juga digunakan sebagai pendukung dan penguat dari hasil data primer.

3.5. Teknik Pengumpulan Data

3.5.1 Observasi

Menurut Kriyantono (2006) observasi adalah interaksi (perilaku) dan percakapan yang terjadi di antara subjek yang diriset. pengamatan secara langsung di lokasi penelitian guna memperoleh keterangan data yang lebih akurat mengenai hal-hal yang diteliti berkaitan dengan sistem penyimpanan peralatan di store Angkasa Garden Hotel Pekanbaru.

3.5.2 Wawancara

Menurut Bungin (2011) Wawancara adalah suatu proses untuk memperoleh keterangan sebagai rujukan penelitian yang dilakukan cara tanya jawab sambil betatap muka antara pewawancara dan orang yang diwawancarai (informan), dengan atau tanpa menggunakan pedoman wawancara, pewawancara atau informan terlibat dalam kehidupan sosial yang relatif lama. Wawancara dilakukan kepada informan dalam penelitian ini yaitu: Executive Chef, Cook 1 dan Cook 2.

3.5.3 Dokumentasi

Dokumentasi adalah suatu bentuk kegiatan atau proses penyampaian berbagai dokumen dengan menggunakan bukti yang akurat berdasarkan pencatatan dari berbagai sumber. Dokumentasi adalah metode yang dilakukan untuk memberikan bukti akurat pada dokumen dengan mencatat sumber-sumber tertentu dari esai, wasiat, buku dan undang-undang.

3.6 Analisis Data Penelitian

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data kualitatif dengan cara deskriptif. Aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus hingga tuntas dan datanya sampai jenuh.

HASIL DAN PENELITIAN

4.1 Sejarah Hotel

Angkasa Garden Hotel Pekanbaru merupakan hotel bintang tiga yang didirikan oleh PT. Angkasa Megah Kencana. Hotel ini dibangun pada tanggal 12 Maret 2011 dan mulai beroperasi pada 10 Juni 2012 sampai sekarang. Angkasa Garden Hotel Pekanbaru berlokasi ideal di pusat kota. Pusat perbelanjaan, hiburan, pasar lokal, dan area restoran mudah dijangkau. Lokasi strategis dan akses mudah ke pusat bisnis dan situs bersejarah. Berjarak 15 menit dari Bandara Internasional Sultan Syarif Qasim II, Pekanbaru.

4.2 Pembahasan Penyimpanan Peralatan di Kitchen Angkasa Garden Hotel

Penyimpanan peralatana kitchen dilakukan oleh section Steward. Steward adalah pelayan atau jabatan seseorang yang

mengurus alat-alat dapur dan restoran pada suatu hotel. Sedangkan stewarding adalah aktifitas steward yang berpedoman pada tata cara yang ditentukan mulai dari requisition, distribution, storing, cleaning dan washing, collecting, restocking, inventory, repair and maintenance, terhadap Food and Beverage Equipment.

Hasil penelitian diperoleh dari wawancara dengan informan yang terkait, dalam hal ini Executive Chef, Cook 1 dan Cook 2 Tujuannya adalah untuk mengetahui bagaimana sistem penyimpanan barang khususnya peralatan di store Angkasa Garden Hotel Pekanbaru tersebut, terdapat prosedur SOP yang berlaku di setiap hotel untuk mengatur setiap operasional.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi diperoleh jawaban yang hampir serupa antara Cook 1 dan Cook 2. Alat-alat yang digunakan untuk operasi bar dan restoran disimpan berjauhan dengan alat yang diperlukan untuk operasi dapur. Tujuannya agar mudah dalam penghitungan maupun pengambilan menurut Masrum (2007). Penulis menemukan bahwa terdapat beberapa yang tidak sesuai dengan SOP (Standard Operational Procedure) di hotel tersebut, salah satunya yaitu letak penyimpanan dari dinner plate yang seharusnya disusun maksimal 10 sampai 15 piring tetapi melebihi ketentuan yang berlaku, yang kedua tidak ada karyawan Steward di hotel tersebut. Penyimpanan barang tersebut dilakukan oleh karyawan kitchen. Berikut penulis akan memaparkan hasil wawancara dan observasi yang dihubungkan dengan sistem penyimpanan.

4.3 Hasil Pengamatan Tabel 4.1

**Tempat dan Peralatan
penyimpanan Bersih**

No	List SOP	Check List		Kenyataan di Lapangan
		Ya	Tidak	
1.	Tempat dan peralatan dalam keadaan bersih	√		Tempat dan peralatan selalu dijaga kebersihannya
2.	Tempat dan peralatan kering dan siap pakai	√		Tempat dan peralatan selalu dalam keadaan kering dan bersih untuk di pakai
3.	Kotak kayu dan besi dalam keadaan bersih	√		Kotak kayu dan besi sudah dalam keadaan bersih

Dari data pada tabel di atas dapat disimpulkan bahwa tempat dan peralatan penyimpanan di Angkasa Garden Hotel Pekanbaru adalah : tempat dan peralatan dalam keadaan

bersih sudah memenuhi SOP (standar operasional prosedur), tempat dan peralatan kering dan siap pakai sudah memenuhi SOP (standar operasional prosedur), dan kotak kayu dan besi dalam keadaan bersih sudah memenuhi SOP (standar operasional prosedur).

Dari kutipan wawancara dapat disimpulkan bahwa untuk tempat dan peralatan dalam keadaan kering dan siap pakai di Angkasa Garden Hotel Pekanbaru sudah memenuhi standar karena barang jika tempat dan peralatan tidak kering maka bisa menyebabkan mudah berjamur serta barang yang digunakan harus kering terlebih dahulu dan merupakan standar yang digunakan sebelum barang dipakai.

Tabel 4.2

Penyusunan Barang Berdasarkan Kelompok

No	List SOP	Check List		Kenyataan di Lapangan
		Ya	Tidak	
1.	Dikelompokkan sesuai ukuran dan tingginya	√		Peralatan sudah disusun sesuai ukuran dan tingginya
2.	Menurut jenis dan ukurannya		√	Peralatan tidak disusun menurut

				ut jenis dan ukurannya
3.	Disusun dengan rapi		√	Peralatan tidak disusun dengan rapi
4.	Ditumpuk		√	Peralatan tidak ditumpuk dengan benar

Dari tabel diatas menjelaskan Penyusunan Barang Berdasarkan Kelompok yang memenuhi SOP (standar operasional prosedur) di store Angkasa Garden Hotel Pekanbaru antara lain : dikelompokkan sesuai ukuran dan tingginya sudah sesuai SOP (Standar operasional prosedur), menurut jenis dan ukurannya tidak sesuai SOP (standar operasional prosedur), dan disusun dengan rapi tidak sesuai SOP (standar operasional prosedur).

Dari kutipan diatas dapat disimpulkan bahwa peralatan yang dikelompokkan sesuai ukuran dan tingginya sudah memenuhi standar yang telah ditetapkan, barang sudah disusun dan ditempatkan dengan ukuran dan tinggi dari setiap barang serta agar mempermudah dalam pencarian barang yang hendak di pakai.

bahwa penyusunan barang menurut jenis dan ukurannya belum

memenuhi standar hotel yang telah ditetapkan karena tempat penyimpanan barang masih belum lengkap, tempat penyimpanan barang restoran dan barang kitchen masih ditempat yang sama tidak dibedakan sehingga barang masih belum ditata sesuai jenis dan ukurannya.

penyusunan barang disusun dengan rapi tidak memenuhi standar hotel yang telah ditetapkan karena barang di restoran masih berantakan serta masih banyaknya stok barang di store Angkasa Garden Hotel Pekanbaru yang kurang, barang yang dipergunakan belum disusun rapi dan masih berantakan.

penyusunan barang yang ditumpuk tidak sesuai standar yang telah ditetapkan. Dimana peralatan ditumpuk terlalu tinggi melebihi batas maksimal yaitu 10 sampai 15 buah piring. Hal ini dapat menyebabkan peralatan menjadi pecah dan mudah jatuh.

Tabel 4.3

Barang Tersusun Rapi

No	List SOP	Check List		Kenyataan di Lapangan
		Ya	Tidak	
1	Dalam keadaan bersih, rapi, kering dan siap pakai	√		Disimpan dalam keadaan bersih, rapi, kering dan siap pakai
2	Berdasarkan ukuran		√	Barang tidak disimpan berdasarkan

	dan jenisnya			an ukuran dan jenisnya
3	Disimpan dalam kotak kayu dan disekat sesuai jumlah	√		Disimpan dalam kotak kayu dan disekat sesuai jumlah

Dari tabel diatas menjelaskan bahwa barang yang tersusun rapi dalam keadaan bersih, rapi, kering dan siap pakai sudah sesuai SOP (standar operasional prosedur), barang tersusun rapi berdasarkan ukuran dan jenisnya sudah sesuai SOP (standar operasional prosedur), dan barang yang disimpan dalam kotak kayu dan disekat sesuai jumlah sudah sesuai SOP (standar operasional prosedur).

penyimpanan peralatan yang tersusun rapi dalam keadaan bersih, kering dan siap pakai sudah memenuhi standar yang telah ditetapkan karena barang yang dipaaki wajib bersih dan diperiksa sebelum dipakai agar tidak mudah terkontaminasi dengan debu dan kotoran lainnya. Tujuannya agar peralatan tidak mudah berkarat dan akan membasahi tempat penyimpanan jika peralatan tidak kering serta mempermudah petugas untuk mengambil peralatan pada penggunaan peralatan berikutnya jika peralatan sudah siap pakai dan selalu dijaga kebersihan dan kerapiannya.

penyimpanan peralatan yang disusun rapi menurut ukuran dan jenisnya belum memenuhi standar operasional prosedur karena tempat penyimpanan barang restoran dan

kitchen masih diletakkan di tempat yang sama dan tempat penyimpanan barangnya masih belum lengkap sehingga barang masih belum tertata dengan rapi dan sulit dalam pencarian bila peralatan dipergunakan berikutnya

penyimpanan barang yang disimpan dalam kotak kayu dan disekat sesuai dengan jumlah di Angkasa Garden Hotel Pekanbaru sudah sesuai standar yang telah ditetapkan tujuannya agar barang lebih tersusun rapi sesuai dengan jenis barangnya.

untuk jumlah karyawan yang bertugas dalam penyimpanan peralatan dilakukan oleh karyawan restoran dan kitchen karena di Angkasa Garden Hotel Pekanbaru tidak memiliki staff khusus untuk penyimpanan peralatan.

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Operasional pelayanan tamu hotel tidak akan berjalan dengan lancar bila tidak ada dukungan peralatan Chinaware, Silverware, dan Glassware. Divisi food and beverage dan Service maupun Product selalu menggunakan peralatan tersebut dalam rutinitas pelayanan sehari-hari. Proses penyimpanan peralatan di store Angkasa Garden Hotel Pekanbaru sebagian masih tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, yang terdiri dari penyusunan barang berdasarkan kelompok dan barang tersusun rapi.
2. Standar penyimpanan peralatan pada store Angkasa Garden

Hotel Pekanbaru banyak yang tidak sesuai dengan SOP (standar operasional prosedur) yang telah ditetapkan.

3. Kurangnya karyawan kitchen di Angkasa Garden Hotel Pekanbaru

5.2 Saran

Beberapa saran berdasarkan penelitian ini antara lain:

1. Kepada manajemen hotel hendaknya menyediakan ruangan lagi untuk gudang khusus penyimpanan peralatan, agar peralatan lebih terjaga dengan aman.
2. Kepada pihak Angkasa Garden Hotel hendaknya menambahkan karyawan untuk dibagian steward agar karyawan restoran dan kitchen lebih fokus terhadap kerjanya dan penyimpanan peralatan bisa berjalan lebih efektif dan efisien.
3. Pihak Angkasa Garden Hotel lebih memperhatikan SOP (standar operasional prosedur) dalam sistem penyimpanan peralatan agar peralatan lebih tersusun rapi dan gudang terlihat bersih.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardianto, Elvinaro 2011. Metodologi Penelitian untuk Public Relations Kuantitatif dan Kualitatif. Bandung: Simbiosis Rekatama Media
- Apple, James, M. 1990. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Bandung: ITB
- Arif, Abd Rachman 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran, Buku Pertama, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Bartono, PH, SE & Ruffino E.M. 2005. Food Product

- Management, ANDI Yogyakarta
- Bungin, Burhan. 2011. Penelitian Kualitatif. Jakarta: Kencana Predana Media Group
- Chan and Mackenzie. 2001. Tourism and Hospitality Studies – introduction to hospitality. Hongkong: ANTOR
- Manguwedoyo, S., 1999. Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. Food and Beverage Service Operational. Yogyakarta: Andi
- Mulyadi, 2009. Kepariwisata dan Perjalanan. Jakarta: Rajawali Gradindo
- Nyoman S. Pendit. 2002. Ilm Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana. Jakarta: Pradya Paramita
- Putri, Emmita Devi Hari. 2016. Pengantar Akomodasi dan Restoran. Yogyakarta: Deepublish (CV Budu Utama).
- Sihite, Richard. 2000. Hotel Management (Pengelolaan Hotel). Surabaya: Penerbit SIC
- Sinaga, S. (2010). Potensi dan Pengembangan Objek Wisata di Kabupaten Tapanuli Tengah Kertas Raya. Medan: Program DIII Pariwisata Universitas Sumatra Utara.
- Siti Fauziah S.Pd. APP., M.Kes, dan Marsum WA. SE, 2007, Manajemen Stewarding, Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Sugiarto, Endar. 2003. Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Sulastiyono, Agus 2011. Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2007. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Tarmoezi, Trizna and Heldin Manurung. 2007. Professional Hotel Front Liner. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Wahab, Saleh Ph.d, Manajemen pariwisata, PT Pradya Paramita, Jakarta, 1985
- Warman, John. (2012), “Manajemen Pergudangan”, Edisi Ketujuh, Jakarta: PT Puka Sinar Harapan
- Widanaputra, A.A.GP dkk. 2009. Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Wiyasha, I.B.M. 2010. Akuntansi Perhotelan. Yogyakarta: Andi.
- Sumber lain :
- <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/download/22099/13709>

<https://industri.fatek.unpatti.ac.id/wp-content/uploads/2019/03/149-The-Handbook-of-Logistics-and-Distribution-Management-Understanding-the-Supply-Chain-Alan-Rushton-Phil-Croucher-Peter-Baker-Edisi-1-2014.pdf>