

**PELAKSANAAN TUGAS *SOUS CHEF* PADA *FOOD AND BEVARAGE PRODUCT* DI LABERSA TOBA HOTEL AND CONVENTION CENTRE
BALIGE**

Oleh : Fitri Yana

Pembimbing : Rd. Siti Sofro Sidiq

fitriyanazega03@gmail.com, sitiosofrosidiq@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 study aims to determine the implementation of the duties of a sous chef in the food and beverage department at the Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige. Sous chef plays a major role in operational responsibility in the kitchen, especially in food processing, which is one of the income of most hotels. Professional food processing cannot be separated from the ability and expertise of a cook. In a large kitchen there are several staff who are responsible for several parts. The sous chef in the kitchen has carried out his duties competently in terms of planning, actuating and controlling. This study uses qualitative research methods and obtain data, the authors use interview, observation and documentation techniques. From the results of the research that the aauthors conducted 4 months, it was found that the implementation of the sous chef duties at the Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige had gone well according to standard operating procedures. But naturally there must be obstacles faced by the sous chef during the implementation of the task.

Keyword : Task Implementation, Sous Chef, Kitchen

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan salah satu industri yang berkembang pesat di Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya hotel yang bermunculan di berbagai kota besar di Indonesia. Hotel menyediakan berbagai layanan untuk memenuhi kebutuhan tamu seperti akomodasi, makanan dan minuman, dan fasilitas lainnya. Salah satu divisi yang sangat penting di hotel adalah *food and beverage department*, karena menyediakan makanan dan minuman untuk tamu.

Food and Beverage Department adalah salah satu departemen yang sangat penting dalam operasional hotel. Departemen ini bertanggung jawab untuk menyediakan makanan dan minuman bagi tamu hotel, baik dalam bentuk layanan kamar, restoran hotel, maupun layanan *catering* untuk acara-acara tertentu

Sous chef merupakan asisten dari *executive chef* yang bertanggung jawab dalam memimpin dan mengawasi seluruh pekerjaan di dapur, mulai dari persiapan bahan makanan hingga penyajian makanan. Tugas *sous chef* di hotel sangat penting untuk menjamin keberhasilan dapur dalam menyediakan makanan dan minuman yang berkualitas tinggi. Namun, tidak semua hotel memiliki pelaksanaan tugas *sous chef* yang efektif dan efisien. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pelaksanaan tugas *sous chef* di hotel dan mengevaluasi apakah tugas *sous chef* dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Table 1.2

Jumlah Karyawan F&B Product di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige Kabupaten Toba Sumatera Utara

NO	Jabatan	Jumlah
1	Executive Chef	1
2	Sous Chef	1
3	Chef de Partie	1
4	Demi Chef	2
5	Cook	6
6	Butcher	1
7	Cook Helper	2
8	Lead Steward	1
9	Steward	4
10	F&B Product Clerk	1

Sumber : *Executive Chef Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige, 2022*

Latar belakang pentingnya keberadaan *sous chef* berasal dari kompleksitas dan tuntutan pekerjaan di dapur restoran dan hotel. Dapur dapat menjadi tempat yang sangat sibuk dan memerlukan kerja tim yang baik untuk menghasilkan hidangan yang berkualitas. Seorang *sous chef* membantu mengorganisir pekerjaan di dapur dan memastikan bahwa setiap bagian dapur berjalan dengan efisien. *Sous chef* juga bertanggung jawab untuk menyusun resep, mengatur persediaan bahan makanan, dan mengendalikan biaya dapur.

Oleh karena itu, *sous chef* sering dianggap sebagai posisi awal yang penting untuk mengembangkan karir dalam industri kuliner. Untuk itu penulis tertarik untuk

mengangkat penelitian dengan judul “**Pelaksanaan Tugas Sous Chef Pada Food and Bevarage Product di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige**”.

Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Pelaksanaan Tugas pokok *Sous Chef* Pada *Food and Beverage Product* di Labersa Toba Hotel Balige
2. Bagaimana kendala yang dihadapi oleh *Sous Chef* di *Food and Beverage Product* di Labersa Toba Hotel Balige

Batasan Masalah

Dengan memperhatikan latar belakang masalah, maka agar penulis lebih terarah dan mempermudah penulis untuk memungkinkan tercapainya hasil yang baik. Maka permasalahan yang dikaji dibatasi yaitu pelaksanaan tugas pokok *Sous Chef*, kendala dan upaya *sous chef* dalam pelaksanaan tugasnya pada *food and beverage product*.

Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pelaksanaan tugas pokok *sous chef* di *food and beverage product*
2. Untuk mengetahui kendala dan upaya pada pelaksanaan tugas pokok *sous chef* pada *food and beverage product*

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

- a. Bagi penulis berguna untuk menambah wawasan dalam dunia perhotelan
- b. Bagi perusahaan diharapkan sebagai bahan masukan dalam meningkatkan pelayanan terhadap tamu di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige
- c. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan dapat menjadi referensi atau bahan bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan pelaksanaan tugas *Sous Chef*

TINJAUAN PUSTAKA

Menurut World Tourism Organization (UNWTO), pariwisata adalah "aktivitas orang yang melakukan perjalanan ke dan menginap di tempat-tempat di luar lingkungan biasa mereka untuk waktu yang tidak terlalu lama untuk tujuan rekreasi, bisnis, atau kepentingan lainnya.

Menurut Kotler dan Keller (2012), hotel adalah "sebuah bangunan yang menyediakan tempat tinggal sementara dan layanan bagi para tamu yang menginap, dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan mereka selama masa inap."

Menurut Kotler dan Armstrong (2012), Food and Beverage Product adalah semua produk yang berkaitan dengan makanan dan minuman yang disajikan di hotel, restoran, atau tempat makan lainnya. Produk ini mencakup makanan ringan, makanan berat, minuman, camilan, dan lain-lain.

Menurut Wiestra, dkk (2014:12) pelaksanaan adalah usaha-usaha yang dilakukan untuk melaksanakan semua rencana dan kebijakan yang telah dirumuskan dan ditetapkan dengan melengkapi segala kebutuhan alat-alat yang diperlukan guna mencapai tujuan tertentu, siapa yang akan melaksanakan, dimana tempat pelaksanaannya dan kapan waktu dimulainya.

Sous chef adalah wakil sekaligus tangan kanan dari *executive chef* atau *head chef* yang akan menggantikan perannya saat tidak ada di tempat sesuai *job description* yang diberikan. *Sous chef* biasanya berjumlah satu orang. Karena *sous chef* berada dibawah *executive chef*, maka tugas dan tanggung jawabnya pun hampir sama yaitu mengimplementasikan kebijakan dari *head chef* melalui teknis di *kitchen*

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif adalah salah satu pendekatan penelitian yang digunakan untuk menggali dan memahami fenomena atau kejadian yang terjadi secara detail dan mendalam, dengan cara mengumpulkan dan menganalisis data yang dihasilkan dari pengalaman atau perspektif subjek yang terlibat dalam fenomena tersebut.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige, Jl. Raya Pematang

Siantar-Balige, Kabupaten Toba Samosir, Sumatera Utara, Indonesia. Penelitian ini dilakukan dalam waktu 4 bulan, yakni September 2022 sampai dengan Januari 2023.

3.3 Subjek Penelitian

Subjek penelitian adalah orang, kelompok, atau objek yang menjadi fokus atau objek dari sebuah penelitian. Subjek penelitian dipilih berdasarkan pertimbangan tujuan penelitian, kerangka teoritis, dan metode penelitian yang digunakan. Adapun *key informant* dalam Pelaksanaan Tugas Sous Chef adalah sebagai berikut, HRD Labersa Toba Hotel, Executive Chef, Sous Chef, Staff f&b product, Food and Beverage Service Manager, Staff f&b service, Marketing Manager, Tamu.

3.4 Jenis dan Sumber

3.4.1 Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan secara langsung dari sumber aslinya untuk tujuan tertentu dalam penelitian atau survei. Data ini diperoleh dengan cara melakukan pengamatan, wawancara, atau pengumpulan data lainnya yang secara khusus dilakukan untuk tujuan penelitian atau survei tertentu. Contoh dari pengumpulan data primer meliputi melakukan observasi langsung terhadap suatu fenomena, melakukan wawancara dengan subjek penelitian atau *key informant*, melakukan kuesioner atau survei langsung kepada responden, serta pengumpulan data melalui percobaan atau eksperimen.

3.4.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang telah dikumpulkan oleh orang lain untuk tujuan tertentu dan kemudian digunakan kembali dalam

penelitian atau analisis yang berbeda. Data ini bisa berasal dari berbagai sumber seperti pemerintah, lembaga swasta, organisasi, publikasi, laporan, dan sumber-sumber elektronik lainnya. Contoh dari data sekunder meliputi data statistik, laporan keuangan perusahaan, jurnal ilmiah, catatan medis, dan dokumen resmi lainnya.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

3.5.1 Wawancara

Wawancara adalah suatu proses interaksi sosial antara dua atau lebih individu, di mana satu orang bertindak sebagai pewawancara yang mengajukan pertanyaan dan yang lainnya sebagai responden yang memberikan jawaban terhadap pertanyaan yang diajukan. Wawancara biasanya digunakan sebagai metode pengumpulan data dalam penelitian, survei, atau investigasi.

3.5.2 Observasi

Observasi adalah suatu metode pengumpulan data dalam penelitian yang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung suatu objek atau fenomena yang diteliti. Tujuan dari observasi adalah untuk memperoleh data yang akurat dan terpercaya tentang perilaku, interaksi sosial, proses, atau fenomena yang sedang diamati.

3.5.3 Dokumentasi

Dokumentasi adalah suatu kegiatan yang bertujuan untuk mengumpulkan, menyimpan, dan mengelola berbagai jenis dokumen atau informasi yang diperlukan untuk tujuan tertentu, seperti pengumpulan data, penelitian, atau keperluan administrasi. Dokumen atau

informasi yang didokumentasikan dapat berupa tulisan, gambar, suara, atau video.

3.6 Teknik Analisi Data

Berdasarkan dengan topik masalah dan juga tujuan penelitian ini, maka teknik analisis data yang digunakan yaitu deskriptif kualitatif yaitu suatu cara atau metode yang digunakan untuk menggambarkan dan menginterpretasikan data kualitatif dalam suatu penelitian atau studi. Tujuan dari teknik analisis data deskriptif kualitatif adalah untuk mengidentifikasi tema, pola, atau karakteristik yang muncul dari data yang telah dikumpulkan. Teknik analisis data deskriptif kualitatif merupakan salah satu cara yang efektif untuk menggambarkan dan mengevaluasi data kualitatif dalam suatu penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran umum Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige

Labersa Toba Hotel and Convention Center Balige didirikan oleh seorang pengusaha sukses bernama Harangan Wilmar Hutahaean (85 tahun) yang berdiri dibawah naungan manajemen PT.Hutahaean. Membangun hotel berbintang empat di Tampubolon Kecamatan Balige Kabupaten Tobasa. Labersa Toba Hotel tergolong mewah di kawasan Tapanuli Raya ini terletak di sebelah kiri jalan trans Sumatera sesudah kota Balige menuju Laguboti dan ditempuh hanya 10 menit dari ibu kota Kabupaten Tobasa itu. Hotel ini berdiri sejak 29 Februari 2019 dan melakukan Grand Opening pada tanggal 12 Maret 2020.

Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige adalah

satu-satunya hotel berbintang 4 (empat) di Kabupaten Toba saat ini. Hotel ini terletak di jalan Saribu Raja Janji Maria, Kec. Balige, Toba, Sumatera Utara. Para tamu tidak hanya dapat mengharapakan akses yang mudah ke Labersa Toba Hotel, tetapi juga dapat mencapai berbagai tempat wisata tertentu yang ada di daerah Balige dan sekitarnya, termasuk wisata seperti penatapan. Air terjun, pantai, museum, danau toba, dan juga pusat perbelanjaan khas Toba, dari Bandara Internasional Silangit waktu yang ditempuh sekitar 20 menit.

Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige memiliki dua cabang yaitu Labersa Grand Hotel dan Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige. Untuk Labersa Toba Hotel terdiri dari 9 lantai dengan jumlah kamar sebanyak 152 kamar yang keseluruhannya menggunakan kunci kamar yang berupa *key card room* agar dapat memudahkan para tamu menuju kamar, oleh sebab itu Labersa Toba Hotel juga menyediakan tiga lift khusus tamu, selain itu Labersa Toba Hotel juga memiliki beberapa fasilitas lainnya yaitu, 1 ballroom yang sangat luas dengan kapasitas mencapai 1000 Orang, 3 ruang rapat (*meeting room*) yang dapat menampung sampai dengan 100 orang. Sebuah restoran bernama Sada Resto, sebuah bar yaitu SKY Eight Café and Bar. Untuk jam check in dan check out yaitu pada pukul 14.00 am check in time dan 12.00 pm check out time.

Standar Operasional Kinerja

1. Memimpin dan melatih staf dapur: Sous chef harus memastikan bahan staf dapur diberi instruksi dan pelatihan yang memadai untuk

memastikan kualitas dan konsistensi makanan. Mereka harus memimpin dengan contoh yang baik dan dapat memberikan umpan balik yang membangun kepada staf.

2. Menjaga standar keamanan dan kebersihan: Sous chef harus memastikan bahwa dapur selalu bersih, rapi, dan aman untuk staf dan pelanggan. Mereka harus memastikan bahwa staf mematuhi semua kebijakan keamanan makanan dan kebersihan yang berlaku.
3. Mengatur jadwal staf: Sous chef harus dapat mengatur jadwal staf dengan efektif, memastikan bahwa dapur memiliki jumlah staf yang cukup untuk mengelola tugas yang diberikan, termasuk menerima pengiriman dan membantu persiapan makanan untuk restoran.
4. Memimpin produksi makanan: Sous chef harus dapat memimpin produksi makanan, termasuk memastikan bahwa bahan-bahan yang dibutuhkan tersedia dan memastikan bahwa makanan disiapkan sesuai dengan standar kualitas dan presentasi.
5. Mempertahankan kualitas makanan: Sous chef harus dapat memastikan bahwa makanan yang disajikan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan oleh restoran. Mereka harus memantau makanan yang disajikan untuk memastikan konsistensi dan kualitas yang baik.
6. Memimpin acara khusus: Sous chef harus dapat memimpin acara khusus, seperti pesta pernikahan atau acara perusahaan. Mereka harus memastikan bahwa makanan yang disajikan memenuhi standar kualitas dan

presentasi yang diharapkan oleh tamu.

7. Mengembangkan resep: Sous chef harus dapat membantu chef eksekutif dalam mengembangkan menu dan resep baru. Mereka harus dapat mempertimbangkan faktor seperti biaya, ketersediaan bahan, dan preferensi pelanggan dalam membuat menu baru.
8. Menjaga hubungan dengan pemasok: Sous chef harus dapat menjaga hubungan yang baik dengan pemasok bahan makanan dan memastikan bahwa bahan-bahan yang dibeli berkualitas baik dan sesuai dengan standar restoran.
9. Memastikan penghematan biaya: Sous chef harus dapat memastikan penghematan biaya dalam mengelola dapur tanpa mengorbankan kualitas dan konsistensi makanan.

Tugas Pokok Sous Chef di Labersa Toba Hotel

1. Mengatur Jadwal Kerja dan Jadwal Cuti

Agar terlaksana kelancaran operasional di dapur, maka *sous chef* harus mengatur jadwal kerja dan jadwal cuti karyawannya secara teratur dan terstruktur dengan baik. Dari hasil wawancara yang telah dilakukan dapat diuraikan bahwa dalam pelaksanaan tugas dan tanggung jawab baik dengan sistematisa jadwal kerja tersebut karyawan merasa puas atas pembagian jadwal yang dibuat oleh *sous chef*.

2. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah serangkaian proses dan teknik yang dilakukan untuk mengubah bahan

makanan mentah menjadi makanan siap saji yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Pengolahan makanan meliputi beberapa tahap, seperti pembersihan, pemotongan, pengukusan, perebusan, pemanggangan, penggorengan, pemrosesan dan penyimpanan. Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa untuk proses pengolahan makanan seorang *sous chef* terlibat langsung dalam perencanaan menu dan melakukan *food recycling*. Setelah makanan selesai diolah, *sous chef* akan memeriksa kembali apakah sudah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, apabila belum sesuai dengan standar maka *sous chef* perlu melakukan pembaharuan kembali.

3. Mengawasi

Pengawasan adalah kegiatan memantau, mengontrol, dan mengevaluasi pelaksanaan suatu aktivitas atau proses untuk memastikan bahwa hal tersebut dilakukan sesuai dengan rencana atau standar yang telah ditetapkan. Tujuan utama dari pengawasan adalah untuk memastikan bahwa segala sesuatu berjalan sesuai dengan rencana, mengidentifikasi masalah atau kesalahan yang muncul, serta mengambil tindakan korektif yang tepat untuk memperbaiki masalah tersebut. Dari hasil wawancara diatas dapat diuraikan bahwa seorang *sous chef* harus melakukan pengawasan ketat terhadap setiap bagiannya untuk meminimalisir kesalahan seperti pemeriksaan setiap masakan apakah sudah sesuai dengan SOP dan layak disajikan kepada tamu, pemeriksaan dan pengawasan terhadap seluruh bahan masakan yang ada didapur sehingga kondisinya tetap *fresh*

ketika dimasak, melakukan pemeriksaan daftar menu yang harus dibuat, serta pemeriksaan karyawan apakah sesuai SOP dapur atau belum.

4. Menjalinkan Hubungan dengan Anggota dan Departemen Lain

Menjalinkan hubungan dengan baik antar departemen maupun dengan karyawan perlu dilakukan oleh setiap perusahaan agar bisa mencapai setiap tujuannya. Berdasarkan wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa setiap department harus saling bekerjasama dan saling menjalin hubungan dengan baik untuk tercapainya tujuan bersama. Seperti *department food and beverage product* akan saling bekerjasama dengan *food and beverage service* dalam pemesanan dan pembuatan orderan tamu. *Food and Beverage service* menampilkan menu yang dipesan oleh tamu dan kemudian diolah oleh *food and beverage product*.

5. Membuat Market List, Purchase, dan Store Request

Salah satu tugas *sous chef* adalah memeriksa kelengkapan dan ketepatan pengadaan *store requisition* untuk pengorderan barang dan untuk *cross cek* tentang pengadaan barang. Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat diuraikan bahwa seorang *sous chef* harus mempertimbangkan dalam pembuatan *market list*, *purchase request* dan *store request* harus sesuai dengan kebutuhan atau keperluan operasional didapur tersebut.

6. Memberikan Pelatihan dan Memberikan Teladan yang Baik

Sebagai atasan dibawah *executive chef*, *sous chef* harus

mempunyai jiwa kepemimpinan agar bisa bertanggung jawabkan tugas yang diberikan kepada bawahan dan jiwa kepemimpinan ini juga berguna apabila atasan berhalangan hadir dalam pekerjaan, *sous chef* harus bisa menggantikan posisinya. *Sous chef* juga harus memberi pengaruh besar kepada bawahan untuk menciptakan sumber daya manusia (SDM) di bidang f&b product yaitu dengan memberikan pelatihan disiplin kerja serta ilmu yang kelak akan dipergunakan di dunia industri hotel. Dari hasil wawancara diatas dapat diuraikan bahwa seorang *sous chef* harus memberikan pelatihan kepada semua karyawan demi meningkatkan sumber daya manusia (SDM) dan menjadi teladan yang baik bagi seluruh karyawan dan trainee

7. Menghadiri Briefing Harian

Briefing adalah sebuah pengarahan yang diberikan kepada karyawan, guna memberikan informasi dan evaluasi kerja. Dari hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa *sous chef* harus melakukan *briefing* harian atau *morning briefing* untuk menjalin komunikasi yang baik antar karyawan, membangun semangat kerja, sebagai wadah untuk menyampaikan informasi dan evaluasi atas kinerja dan masalah yang terjadi sebelumnya.

8. Kebersihan dan Keselamatan Kerja

Seorang *sous chef* harus mengetahui tentang *personal hygiene* untuk menjaga kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat serta mengawasi setiap kelengkapan seragam keryawan terutama penggunaan *safety shoes*

untuk keselamatan kerja. Berdasarkan hasil wawancara diatas, dapat disimpulkan bahwa *sous chef* dalam mengawasi ketepatan kebersihan peralatan demi *sanitasi* (kebersihan) dan *hygiene* (bebas kuman) serta mengawasi keselamatan kerja karyawan seperti memeriksa penggunaan *safety shoes* untuk menghindari kecelakaan kerja sudah dilakukan dengan baik hal ini ditandai dengan pengawasan yang selalu dilakukan oleh *sous chef*.

9. Penyimpanan Bahan Baku

Dalam penyimpanan bahan baku, *sous chef* harus memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam proses memasak selalu tersedia dalam kondisi yang baik dan segar. Penyimpanan bahan baku harus sangat diperhatikan karena bahan makanan pada dasarnya memiliki sifat mudah rusak, apalagi jika disimpan didalam gudang yang tidak bersih, tidak teratur, dan juga tidak dijaga dengan baik. Dari hasil wawancara diatas dapat diuraikan bahwa seorang *sous chef*, harus mengawasi penyimpanan bahan baku dengan menggunakan sistem inventarisasi, sistem rotasi, memastikan penggunaan stok bahan baku, memeriksa kualitas bahan baku, melatih tim, dan melakukan inspeksi rutin pada tempat penyimpanan bahan baku. Dengan cara ini, dapat memastikan bahwa semua bahan baku selalu segar dan siap untuk digunakan dalam proses memasak. Serta menerapkan teknik FIFO untuk menghindari kerusakan bahan. Namun dalam pelaksanaan tugas *sous chef* dalam mengawasi penyimpanan bahan baku masih kurang baik, hal ini dikarenakan masih adanya staff yang kurang peduli dengan penyimpanan bahan baku yang mengakibatkan

banyak bahan baku yang rusak dan mengalami pembusukan.

10. Membuat Promosi Makanan

Promosi merupakan hal yang sangat penting dalam peningkatan penjualan sebuah hotel baik makanan ataupun minuman. Promosi bertujuan untuk menarik perhatian tamu atau pelanggan untuk membeli suatu produk dan juga untuk meningkatkan keuntungan bagi hotel. Seorang *sous chef* harus bisa menentukan makanan dan minuman apa yang tepat untuk dipromosikan untuk menarik perhatian tamu hotel untuk membelinya. Sehingga bisa meningkatkan *revenue* harian, bulanan, ataupun tahunan. Berdasarkan wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa tugas *sous chef* dalam pembuatan menu promosi mendapatkan respon positif dan banyak tamu yang melakukan reservasi. Hal ini dapat meningkatkan *revenue* harian, bulanan dan tahunan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdur, Rizal. 2022. "Optimalisasi Pelaksanaan Keselamatan Kerja Pada Kapal SV. FIONA 38 Di PT. SOWOHI KENTITI JAYA," 4–20. <http://repository.unimar-amni.ac.id/4097/>.
- Agelita, Kesi. 2022. "Pelaksanaan Tugas Sous Chef Pada Food And Bevarage Departement Di Mutiara Merdeka Hotel Pekanbaru." *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Riau* 9.
- Anista, Yusni Lisda. 2018. "Strategi

Komunikasi Pemasaran Di The Arista Hotel Palembang.”
Strategi Komunikasi Pemasaran Di the Arista Hotel Palembang. 53 (9): 287
Anista, Y. L. (2018).
Strategi Komunikasi Pemas.
<http://eprints.polsri.ac.id/id/eprint/5947>.

Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

Hutasoit, Ledi Yusi. 2020.
“Pelaksanaan Tugas Restaurant Supervisor Pada Food And Bevarage Service Departement Di Harris Waterfront Batam.”
Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Riau 7: 1–15.

Kamal, Mustafa. 2016. “Peran Supervisor Dalam Memotivasi Di Banquet Section Hotel Pangeran Pekanbaru.” *JOM FISIP* 147 (March): 11–40.

Komar, Richard. (2005). *Hotel Manajemen*. Jakarta: PT. Grasindo.

CULTURAL HERITAGE
TOURISM DEVELOPMENT
AS TOURIST ATTRACTION
IN TANGERANG Oleh.”
[Http://Ejurnal.Binawakya.or.Id/Index.Php/MBI](http://Ejurnal.Binawakya.or.Id/Index.Php/MBI) 14: 1–10.

Rosidah, Rosidah. 2015. “Upaya Peningkatan Kualitas Pelayanan Dalam Organisasi.” *Efisiensi - Kajian Ilmu Administrasi* 7 (1): 209–34.
<https://doi.org/10.21831/efisiensi.v7i1.3912>.

WA, M. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Andi Offset.

V, Wiratna Sujarweni. 2015.
Metodologi Penelitian.