

**UPAYA *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT* DALAM
MEMPERTAHANKAN STANDAR MAKANAN DI LABERSA TOBA
HOTEL AND CONVENTION CENTRE BALIGE**

Oleh : Asnaria Siadari

Pembimbing : Siti Sofro Sidiq

asnariasdr13@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 analyze the efforts made by Labersa Toba Hotel Balige in maintaining high food standards through aspects such as food quality, hygiene and sanitation, food storage, food processing, food presentation, menu variety, and service. This study uses a qualitative descriptive method with data collection techniques through interviews, observation, and documentation studies. Respondents in this study were food and beverage product staff. Food product quality standards are also important to ensure food products are safe for consumption and meet nutritional requirements. Strategies that can be implemented to improve the quality of food products include maintaining the quality of raw materials, establishing good production procedures, paying attention to cleanliness and sanitation, training human resources, and conducting regular quality tests. The results of the study show that Labersa Toba Hotel Balige has high food standards and fulfills various aspects regulated by the hospitality industry. The efforts made by Labersa Toba Hotel Balige to maintain high food standards include selecting high quality food ingredients, implementing strict sanitation and hygiene procedures, using modern technology for storing food ingredients, good food processing, attractive food presentation, and friendly and effective service.

Keywords : Effort, Food Standard, Quality

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Perkembangan hotel di Indonesia telah mengalami pertumbuhan yang signifikan dalam beberapa dekade terakhir. Peningkatan ekonomi dan pariwisata di Indonesia telah menjadi faktor penting dalam perkembangan industri perhotelan di Indonesia. Dalam beberapa tahun terakhir, industri hotel di Indonesia mengalami perkembangan yang signifikan dengan munculnya hotel-hotel mewah baru dan hotel berkonsep unik seperti hotel di tengah hutan atau hotel di atas air. Pemerintah juga terus berupaya meningkatkan infrastruktur pariwisata, sehingga diharapkan akan terjadi pertumbuhan pesat pada industri hotel di Indonesia.

Berkembangannya pariwisata ini sudah mewabah hampir kepenjuru kota dan kabupaten yang ada di Indonesia. Salah satunya di Kabupaten Toba, yang terletak di Provinsi Sumatera Utara, Indonesia, adalah salah satu destinasi wisata yang populer di Indonesia. Dalam beberapa tahun terakhir, perkembangan hotel di Kabupaten Toba mengalami peningkatan yang signifikan. Sejak saat itu, banyak hotel baru didirikan di Kabupaten Toba, khususnya di kawasan Danau Toba dan sekitarnya. Banyak dari hotel-hotel baru ini mengusung konsep tradisional Batak dan menyajikan pengalaman yang autentik bagi para tamu. Beberapa hotel mewah bahkan menyediakan fasilitas seperti kolam renang, spa, dan restoran dengan pemandangan danau yang indah.

Dengan potensi pariwisata yang besar, perkembangan hotel di

Kabupaten Toba diprediksi akan terus meningkat di masa yang akan datang. Ini memberikan peluang bagi investor untuk mengembangkan hotel baru dan membantu meningkatkan perekonomian daerah.

Di kabupaten Toba sendiri memiliki berbagai macam hotel berbintang mulai dari hotel bintang 1 hingga 4, namun dari sekian banyaknya hotel berbintang di Toba hanya Labersa Toba Hotel and Convention Centre satu-satunya hotel bintang 4 pertama yang berada di Kecamatan Balige, Kabupaten Toba, Sumatera Utara dan saat ini sedang berkembang dengan sangat pesat.

Hotel Labersa Toba and Convention Centre adalah sebuah hotel bintang 4 dengan taraf internasional, yang terletak disekitar objek wisata nasional Danau Toba yang merupakan salah satu danau wisata terbesar di Indonesia terletak di Saribu Raja Janji Maria, Balige, Toba, Sumatera Utara. Hotel Labersa Toba and Convention Centre adalah sebuah akomodasi yang menawarkan berbagai fasilitas dan pelayanan yang lengkap dengan harga terjangkau yang terdiri dari 152 kamar dengan desain kontemporer, ruang pertemuan, fasilitas bersantai seperti sky 8 cafe and bar yg terletak dilantai 9, restoran yang terletak dilantai 2 dan juga teras yang terletak disetiap lantai hotel.

Food and Beverage Department adalah salah satu departemen penting dalam industri perhotelan dan restoran yang bertanggung jawab atas operasi pelayanan makanan dan minuman kepada tamu. Departemen ini bertugas untuk merencanakan, mengatur, dan mengontrol semua aspek yang terkait dengan

penyediaan makanan dan minuman bagi tamu, termasuk pembelian bahan makanan, persiapan makanan, penyajian makanan dan minuman, serta layanan pelanggan.

Dalam operasinya, *Food and Beverage Department* harus memastikan bahwa makanan dan minuman yang disajikan sesuai dengan standar kualitas dan keamanan yang telah ditentukan. Hal ini meliputi pengawasan terhadap kualitas bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, serta pengelolaan sisa makanan dan minuman.

Tabel 1.1
Jumlah Karyawan di F&B
Product Hotel Labersa Toba and
Covention Centre Balige

No.	Jabatan	Jumlah
1	<i>Executive Chef</i>	1 Orang
2	<i>Sous Chef</i>	1 Orang
3	<i>Chef De Partie</i>	1 Orang
4	<i>Demi Chef</i>	2 Orang
5	<i>Cook</i>	6 Orang
6	<i>Butcher</i>	1 Orang
7	<i>Cook Helper</i>	2 Orang
8	<i>Lead. Steward</i>	1 Orang
9	<i>Steward</i>	4 Orang
10	<i>F&B Product Clerk</i>	1 Orang

Sumber : Executive Chef Labersa Toba Hotel (2022)

Berdasarkan tabel 1.1 mengenai jumlah karyawan, adanya kerja sama untuk melakukan kegiatan di kitchen dalam proses pengolahan makanan untuk disajikan kepada tamu dan memilih bahan makanan yang akan digunakan yang berkualitas baik. Karyawan pada departemen *Food*

And Beverage Product Labersa Toba Hotel dapat menghasilkan makanan dan minuman serta keuntungan bagi hotel. Sehingga untuk mendapatkan hasil olahan makanan yang baik diperlukan juga penggunaan kualitas bahan makanan yang terjaga.

Berdasarkan hal tersebut peranan *food and beverage department* sangatlah penting dalam mempertahankan, meningkatkan atau menciptakan standar kualitas makanan yang lebih baik lagi untuk meningkatkan *occupancy* dan keuntungan bagi hotel. Hal ini mendorong peneliti untuk melakukan kajian mendalam bagaimana upaya *food and beverage* dalam mempertahankan standar makanan pada department f&b product. Untuk itu maka penelitian ini diberi judul “**Upaya Food and Beverage Product Dalam Mempertahankan Standar Makanan Di Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige**”

Rumusan Masalah

Berdasarkan isi latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana Upaya *Food and Beverage Product* dalam

- mempertahankan standar makanan di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige ?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam mempertahankan standar makanan di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige ?

Batasan Masalah

Agar mendapatkan hasil yang baik pada penulisan ini, maka perlu adanya pembatasan masalah untuk lebih memperjelas tujuan dari penulisan ini. Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah untuk lebih fokus terhadap upaya *Food and Beverage Product* dalam mempertahankan standar makanan di Labersa Toba and Convention Centre Balige.

Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah diatas, diharapkan bahwa dengan penelitian ini akan mencapai tujuan yaitu :

1. Untuk mengetahui upaya apa saja yang telah dilakukan *Food and Beverage Product* dalam mempertahankan standar makanan di Labersa Toba Hotel and convention Centre Balige
2. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam mempertahankan standar makanan di Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige

Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan bisa membantu pihak-pihak yang terhubung dalam penelitian ini.

Adapun manfaat penelitian ini adalah:

- a. Bagi Penulis
Berguna untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan dibidang perhotelan khususnya mengenai standar makanan pada *food and beverage product*
- b. Bagi Perusahaan
Dengan menjalin relasi lebih dekat dalam membangun kerjasama antara Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige dengan Universitas Riau. Juga sebagai bahan referensi pengelola hotel khususnya *Food and Beverage Product* dalam mempertahankan standar makanan di hotel.
- c. Bagi Akademis
Sebagai referensi untuk mahasiswa/I usaha perjalanan wisata khususnya konsentrasi perhotelan untuk penelitian selanjutnya.

TINJAUAN PUSTAKA

Hotel adalah sebuah tempat penginapan yang menyediakan berbagai macam fasilitas dan layanan untuk tamu yang ingin menginap sementara dalam jangka waktu tertentu. Hotel biasanya memiliki berbagai tipe kamar yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan dan anggaran tamu, mulai dari kamar standar hingga suite. Selain itu, hotel juga menyediakan fasilitas umum seperti restoran, bar, kolam renang, spa, gym, dan layanan kamar.

Menurut Widanaputra (2009) definisi hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa

yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap.

Food And Beverage Departement

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 katering untuk acara-acara tertentu. Selain itu, departemen ini juga bertanggung jawab untuk memastikan bahwa semua makanan dan minuman yang disajikan sesuai dengan standar keamanan pangan dan *higienis*.

Menurut I Gede Agus Mertayasa dalam bukunya *Food & Beverage service operationa (l2012:2)*. *Food & Beverage Departement* merupakan salah satu department yang ada dihotel. Departemen ini termasuk departemen yang sangat penting sebab dapat menghasilkan atau mendatangkan keuntungan.

Pastry Section

Pastry section adalah salah satu bagian dari dapur atau kitchen yang bertanggung jawab untuk memproduksi berbagai macam makanan penutup atau *dessert* yang biasanya terbuat dari adonan, seperti roti, kue, dan *pastry* lainnya. Biasanya, *pastry section* berada di bawah pengawasan seorang *pastry chef* atau *chef de partie pastry* yang berpengalaman dalam mengolah berbagai jenis adonan dan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat makanan penutup yang lezat dan menarik secara visual.

Pastry section juga bekerja sama dengan bagian lain di *food and beverage department*, seperti *banquet department* dan *restaurant department*, untuk menyediakan makanan penutup yang berkualitas dan memuaskan bagi para tamu hotel atau restoran.

Standar Operasional *Pastry Section*

Dalam dunia pekerjaan untuk melakukan suatu pekerjaan agar mencapai hasil akhir yang baik diperlukan suatu pedoman atau standar yang harus diikuti. Dengan mengikuti pola kerja yang baik, *staff* mampu menjalankan tugas-tugasnya secara lancar sehingga tercapai hasil yang maksimal. Berikut merupakan standar operasional bagi para *staff pastry section* adalah :

- 1) Menggunakan uniform standar *kitchen*, mulai dari baju, celana, *appron*, *neck tie*, dan *safety shoes*
- 2) Menjaga standar *recipe* dan *taste* supaya tidak ada keluhan dari konsumen karena adanya perubahan rasa pada produk *pastry*.
- 3) Mempersiapkan bahan baku yang akan digunakan untuk membuat produk *pastry* dan hidangan penutup. Hal ini mencakup pengecekan kualitas bahan, pengukuran bahan sesuai dengan resep, dan pengolahan bahan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan.
- 4) Memulai aktivitas di dalam dapur *pastry*, area kerja harus disiapkan terlebih dahulu agar bersih, terorganisir, dan aman. Hal ini mencakup membersihkan alat dan

perlengkapan kerja, mengatur bahan baku dan produk yang telah jadi, serta menyiapkan alat-alat yang akan digunakan.

- 5) Menjaga kebersihan dan sanitasi yang baik. Hal ini mencakup mencuci tangan secara teratur, membersihkan area kerja dan alat-alat kerja, serta menghindari kontaminasi antar produk.
- 6) Memastikan bahwa seluruh produk pastry dan hidangan penutup yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan oleh hotel atau restoran. Hal ini mencakup pengujian kualitas produk, pengecekan rasa, dan pengaturan tampilan dan presentasi produk.

Menjaga produktivitas dan efisiensi di dalam dapur pastry. Hal ini mencakup pengaturan jadwal kerja, pengaturan tim kerja, serta penggunaan alat dan perlengkapan kerja yang efisien dan efektif.

Definisi Upaya

Menurut Wahyu Baskoro (2005 : 902) Upaya adalah usaha atau syarat untuk menyampaikan sesuatu atau maksud (akal, ikhtiar). Upaya merupakan segala sesuatu yang bersifat mengusahakan terhadap sesuatu hal supaya dapat lebih berdayaguna dan berhasil guna sesuai dengan yang dimaksud, tujuan dan fungsi serta manfaat suatu hal tersebut dilaksanakan. Upaya sangat berkaitan erat dengan penggunaan sarana dan prasarana dalam menunjang kegiatan tersebut, agar berhasil maka digunakanlah suatu cara, metode dan alat penunjang lainnya.

Standar Makanan

Standar makanan adalah kriteria atau pedoman yang ditetapkan untuk memastikan kualitas, keamanan, dan kebersihan makanan yang diproduksi, diolah, dan disajikan kepada konsumen. Standar makanan mencakup berbagai aspek, seperti sumber bahan makanan, pengolahan makanan, sanitasi, penyimpanan, transportasi, dan pengemasan. Standar makanan bertujuan untuk melindungi kesehatan dan keselamatan konsumen serta memastikan makanan yang dihasilkan aman, bergizi, dan bermutu baik.

Konsep Operasional

Menggunakan Bahan Yang Berkualitas

Memastikan penggunaan bahan makanan yang memenuhi standar kualitas tertentu dalam setiap tahap produksi makanan dengan cara memilih bahan makanan yang berkualitas yang sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan, menjaga kualitas bahan makanan selama penyimpanan dan pengolahan dengan menghindari kontaminasi dan kerusakan, menyimpan bahan makanan dalam kondisi yang tepat untuk menjaga kesegaran dan kualitasnya, memastikan makanan diolah dengan baik sesuai dengan prinsip keamanan pangan untuk menghindari kontaminasi dan keracunan makanan.

Menggunakan Standar Resep Dan Standar Penyajian

Penggunaan standar resep dan standar penyajian dapat dijalankan dengan baik sehingga dapat menghasilkan hidangan yang

konsisten dan berkualitas. Selain itu, pelatihan karyawan dan evaluasi berkala juga dapat membantu memperbaiki dan meningkatkan standar yang telah ditetapkan untuk mendapatkan kualitas hidangan yang lebih baik.

Pengelompokan Dan Penyimpanan Bahan

Pengelompokan dan penyimpanan bahan makanan dapat dilakukan dengan baik sehingga dapat meningkatkan kualitas bahan makanan dan menghindari penyebaran kuman dan bakteri yang berbahaya. Selain itu, dengan menjaga kebersihan bahan makanan dan melakukan inventarisasi secara berkala, maka dapat memastikan bahwa bahan makanan yang digunakan dalam produksi makanan selalu dalam kondisi baik dan aman untuk dikonsumsi.

Penyimpanan *Equipment* Dengan Benar

Penyimpanan *equipment* dapat dilakukan dengan benar dapat meningkatkan kelancaran dan efisiensi dalam proses produksi makanan. Selain itu, dengan menjaga kebersihan peralatan dan melakukan inventarisasi secara rutin, Anda dapat memastikan bahwa peralatan yang digunakan dalam produksi makanan selalu dalam kondisi baik dan dapat digunakan secara efektif dan efisien.

Menjaga Kebersihan Area *Kitchen*

Menjaga area *kitchen* dengan baik dapat meningkatkan kualitas produksi makanan dan menjaga keamanan karyawan yang bekerja di dapur. Selain itu, dengan menjaga

kebersihan dapur, maka dapat meminimalisir risiko terjadinya keracunan makanan dan memastikan bahwa makanan yang dihasilkan terbebas dari bahan yang berbahaya seperti tercampurnya dengan chemical dan dapat dikonsumsi oleh tamu.

METODE PENELITIAN

Desain Penelitian

Moleong (2005) menegaskan bahwa bagi peneliti kualitatif manusia adalah instrumen utama, karena dia menjadi segala dari keseluruhan penelitian. Dia sendiri sekaligus merupakan perencanaan, pelaksana, pengumpul data, penganalisis data, penafsir dan pada akhirnya ia menjadi pelopor penelitiannya

Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige Jl. Saribu Raja Janji Maria - Balige, Kabupaten Toba Samosir, Sumatera Utara, Indonesia. Waktu penelitian yang dibutuhkan untuk mengumpulkan data yaitu selama 4 bulan yang dimulai dari September – Desember 2022.

Key Informan

Key informan adalah mereka yang tidak hanya memberikan keterangan tentang suatu hal kepada peneliti saja, akan tetapi juga bisa memberikan saran tentang sumber bukti yang mendukung serta menciptakan suatu Adapun *key informant* dalam penelitian yaitu *Executive Chef, Chef De Partie, Sous Chef, Cook Pastry, Lead steward*, dan *guest* hotel di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige.

Jenis dan Sumber Data

a. Data Primer

Data primer umumnya diperoleh dengan melakukan observasi, wawancara, survei, eksperimen, atau pengumpulan data lainnya yang dilakukan secara langsung oleh peneliti atau tim peneliti dari sumber data yang bersangkutan. Data penelitian ini berasal dari observasi dan wawancara yang dilakukan peneliti dengan pemberi informasi dan juga karyawan yang ada di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige.

b. Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2005), data sekunder adalah data yang tidak langsung memberikan data kepada peneliti, misalnya penelitian harus melalui orang lain atau mencari melalui dokumen. Data ini diperoleh dari buku dan catatan-catatan yang berhubungan dengan penelitian dan juga dari internet yang menjadi media pendukung untuk peneliti.

Teknik Pengumpulan Data

Observasi

Observasi merupakan suatu bentuk pengumpulan data dengan cara pengamatan langsung ke lokasi penelitian dan mencatat semua data sesuai dengan maksud ruang lingkup judul yang dipilih dan mengamati secara langsung pokok kajian untuk mengetahui bagaimana upaya food and beverage product dalam mempertahankan standar makanan di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige.

Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data yang melibatkan interaksi antara peneliti dan responden secara langsung. Wawancara dapat dilakukan secara tatap muka, telepon, atau online. Jenis wawancara dapat berupa terstruktur, semi-terstruktur, atau tidak terstruktur, tergantung pada jenis penelitian dan tujuan yang ingin dicapai. Wawancara ini dilakukan bersama executive chef, sous chef, chef de partie pastry, cook pastry, lead steward, dan guest hotel.

Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2012) Dokumentasi adalah rekaman peristiwa masa lalu, tulisan, karya seni atau kreasi besar lainnya dapat berfungsi sebagai dokumentasi. Foto digunakan sebagai dokumentasi dalam penelitian ini untuk memenuhi kriteria data di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige. Dokumentasi juga dinyatakan sebagai memperkuat bukti wawancara dan keabsahan data dan informasi.

Teknik Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini ialah teknik analisis data kualitatif, yaitu data yang dihasilkan atas kemampuan penalaran peneliti dalam menghubungkan semua data dan informasi yang diperoleh dari Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Sejarah Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige

Labersa Toba Hotel yang berdiri dibawah naungan manajemen PT.

Hutahaen yang terletak di daerah yang cukup asri yaitu di pedesaan Balige, Sumatra Utara. Hotel labersa Toba and convention centre, balige tersebut dibangun oleh pengusaha sukses yang bernama Harangan Wilmar Hutahaen (87 tahun) yaitu direktur utama dari PT. Hutahaen itu sendiri. Beliau sangat mencintai tanah kelahirannya tersebut dan memiliki mimpi untuk membangun kawasan danau toba menjadi jauh terkenal hingga keseluruh penjuru dunia, oleh sebab itu Labersa Toba Hotel Balige dibangun sebagai bentuk dukungan kepada pengembangan Pariwisata Danau Toba. Dan menjadi hotel berbintang empat (****) satu satunya yang ada di kabupaten toba hingga saat ini. Hotel termasuk hotel mewah yang berdiri sejak 29 Februari 2019 dan melakukan Grand opening Pada tanggal 12 Maret 2019.

Visi dan Misi Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige

a. Visi

Authentic hospitality in toba

b. Misi

1. Hotel bintang 4 pertama (produk dan pelayanan) di area Super Prioritas Toba yang masih otentik.
2. Hotel bintang 4 di area otentik Toba (area dan budaya) yang berkomitmen untuk menyajikan pelayanan dan produk yang prima serta inovatif berskala nasional dan internasional.

Fasilitas Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige

Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige termasuk kedalam hotel berbintang 4 yang didukung dengan berbagai fasilitas yang cukup memadai. Penentuan klasifikasi ini sendiri berdasarkan fasilitas maupun penelitian yang mengacu pada peraturan baru dalam surat Keputusan MENPARPOSTEL No. KM37/PW.340/MPPT-86 tentang usaha wisata dan penggolongan hotel-hotel di Indonesia. Berikut ini fasilitas yang ada di Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige secara garis besar:

Tabel 4.1
Guest Room

No	Tipe kamar	Jumlah
1	<i>Penthouse</i>	1
2	<i>President Suite</i>	1
3	<i>Royal Suite</i>	11
4	<i>Toba Suite</i>	16
5	<i>Junior Suite</i>	6
6	<i>Deluxe Premiere</i>	49
7	<i>Deluxe</i>	63
8	<i>Superior</i>	5
	Total	152

Sumber : Front Office Manager
Labersa Toba Hotel Balige, 2022

Dapat dilihat dari tabel 4.1 diatas, bahwa Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige memiliki delapan tipe kamar, dengan tipe *penthouse room* 1 kamar, *president suite room* 1 kamar, *royal suite room* 11 kamar, *toba suite room*

16 kamar, *junior suite room* 6 kamar, *deluxe premiere room* 49 kamar, *deluxe room* 63 kamar, *superior room* 5 kamar dengan total kamar berjumlah 152 kamar.

Selain menawarkan banyak kamar yang bersih dengan pemandangan yang indah yaitu dapat menikmati langsung view Danau toba dari kamar. Labersa Toba Hotel and Convention Centre Balige juga menyediakan sejumlah layanan pendukung lainnya antara lain tempat parkir yang luas, resepsionis 24 jam, layanan tamu, layanan laundry, dan restoran yang indah bernama sadaa restoran dengan view persawahan yang indah serta danau toba beserta ballroom dengan kapasitas 700 tamu, meeting room, akses internet gratis, swimming pool, bar serta sky 8 lounge yang berada dilantai paling atas sehingga tamu dapat menikmati pemandangan danau toba dari atas.

Hasil Dan Pembahasan Penelitian

Makanan adalah bahan atau produk yang dikonsumsi oleh manusia untuk memenuhi kebutuhan nutrisi dan energi bagi tubuh. Makanan dapat berupa bahan makanan mentah, makanan olahan, makanan siap saji, atau minuman yang mengandung nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh. Makanan yang baik dan sehat harus mengandung nutrisi yang seimbang dan diperlukan oleh tubuh, serta tidak mengandung bahan-bahan yang berbahaya bagi kesehatan seperti bahan pengawet, pewarna, dan bahan kimia berbahaya lainnya.

Dalam pelaksanaan kegiatan operasional Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige saat memberikan pelayanan kepada tamu

maka baik buruknya pelayanan yang diberikan, termasuk pelayanan makan dan minum yang disediakan dari *food and beverage product departement*. Guna mendapatkan hasil produk yang baik maka dibutuhkan penggunaan bahan-bahan yang berkualitas baik, penggunaan standar resep dan penyajian yang benar, kualitas bahan dapat tetap terjaga jika disimpan dengan baik sesuai dengan prosedur penyimpanan yang ditetapkan, penyimpanan *equipment* dengan baik dan menjaga kebersihan area kerja. Oleh karena penting adanya upaya dalam mempertahankan standar makanan untuk menghasilkan kualitas makanan yang baik dan dapat menekan penggunaan food cost apabila bahan disimpan dengan baik untuk menghindari kerusakan-kerusakan bahan makanan. Berikut ini merupakan hasil penelitian terhadap upaya *food and beverage product* dalam mempertahankan standar makanan yang dilakukan penulis di Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige.

Menggunakan bahan yang berkualitas

Bahan makanan yang berkualitas adalah bahan makanan yang memiliki nilai gizi dan nutrisi yang tinggi serta tidak mengandung zat-zat berbahaya seperti bahan kimia yang berbahaya. Bahan makanan yang berkualitas biasanya berasal dari sumber yang sehat dan alami seperti sayuran, buah-buahan, biji-bijian, daging tanpa lemak, ikan, dan produk susu rendah lemak.

Dengan menggunakan bahan yang berkualitas produk *pastry section* hotel ini dapat menaikkan kualitas hotel sehingga mendapatkan

kesan yang baik terhadap *department food and beverage product*. Peneliti dapat menyimpulkan bahwa penggunaan bahan yang berkualitas dengan menggunakan bahan yang segar dan bebas dari zat kimia telah diterapkan dengan baik di Labersa Toba hotel dan sangat mendukung penggunaan bahan-bahan yang masih segar serta bebas dari zat kimia di *kitchen* karena hal tersebut sangat penting untuk menjaga kualitas dan rasa hidangan yang disajikan.

Menggunakan Standar Resep dan Standar Penyajian

Penggunaan standar resep dalam pengolahan makanan merujuk pada penggunaan formula atau resep yang telah ditetapkan dan diuji coba untuk mencapai hasil yang konsisten dan berkualitas. Standar resep ini mencakup informasi tentang bahan-bahan yang digunakan, proporsi atau rasio bahan, teknik pengolahan, waktu dan suhu pengolahan, dan instruksi lainnya yang dibutuhkan dalam pengolahan makanan. Bahwa penggunaan standar operasional prosedur resep dan penyajian sangatlah penting untuk memastikan bahwa setiap hidangan yang disajikan memiliki konsistensi rasa dan kualitas yang sama setiap kali disajikan. Namun karena keterbatasan jumlah staff pada *pastry section* sehingga untuk orderan *ala carte* yang banyak dalam satu waktu dibantu oleh staff lain dengan pengerjaan yang terburu-buru membuat pesanan yang dihidangkan untuk tamu tidak sesuai dengan standar penyajian.

Pengelompokan dan Penyimpanan Bahan

Dalam menghasilkan kualitas bahan makanan yang baik, penyimpanan bahan makanan juga harus diperhatikan. Tujuan penyimpanan makanan yang baik adalah untuk mempertahankan kesegaran, kualitas, dan keamanan makanan. Penyimpanan makanan yang tepat dapat membantu memperpanjang umur simpan makanan, mencegah kerusakan makanan, dan memastikan keamanan makanan agar tidak terkontaminasi oleh bakteri, virus, atau bahan kimia berbahaya.

Berdasarkan beberapa penjelasan diatas dapat diketahui pengelompokan dan penyimpanan bahan yang ada di Labersa Toba Hotel And Convention Centre Balige memiliki jenis yang cukup beragam. Namun dari segi jumlah masih kurang cukup untuk penggunaan sehari-hari. Hal ini dikarenakan tidak adanya *staff* khusus yang mengurus proses penyimpanan bahan-bahan makanan. Kekurangan tempat penyimpanan yang disediakan juga membuat tidak adanya pemisahan antara bahan-bahan milik *pastry section* dan *main kitchen* sehingga dapat menjadi penyebab bahan-bahan tercampur dan penyimpanan menjadi kurang maksimal.

Penyimpanan Equipment Dengan Benar

Peralatan dapur yang digunakan dalam memasak dapat mempengaruhi kualitas makanan

yang dihasilkan, oleh karena itu, penting untuk memilih dan menggunakan *equipment kitchen* yang baik dan tepat untuk menghasilkan makanan yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Alat yang digunakan juga beragam macam, mulai dari alat pemotong bahan makanan, alat untuk memasak makanan, alat untuk menghangatkan makanan, dan lain sebagainya berdasarkan wawancara bersama executive chef bahwa tempat penyimpanan equipment pada pastry sudah dilakukan dengan baik, dan executive chef juga menekankan untuk tidak lupa dan mencuci peralatan setelah selesai digunakan agar tetap dalam kondisi higienis

Menjaga Kebersihan Area Kitchen

Kitchen adalah area yang rentan terhadap kotoran, bau tidak sedap, serta penyebaran kuman dan penyakit. Oleh karena itu, menjaga kebersihan di kitchen sangat penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi dan menjaga kesehatan serta keselamatan makanan yang akan disajikan. Berdasarkan hasil wawancara diatas maka dapat disimpulkan bahwa menjaga kebersihan area kitchen adalah tugas dan tanggung jawab semua staff dan sangat dijaga oleh *FB product staff*.

DAFTAR PUSTAKA

Agata Pransiska Launde, Novie Revlie Pioh, W. W. (2020). ndungi KeseUgas Dan Fungsi Badan Pengawas Obat Dan Makanan Dalam Melihatan Masyarakat Di Kota Manado. *Jurnal Ilmu Pemerintahan*, 4(TENTANG PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN BERBAHAYA DI KOTA

MANADO), 1–17.

Agus Sulastiyono, 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.

Astri, D. Y., & Sidiq, S. S. *Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Sementara (Parstock) Di Pastry Section Hotel Pangeran Pekanbaru*. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, 9(2), 1-14.

Effendy, A. A., & Sunarsi, D. (2020). Persepsi Mahasiswa Terhadap Kemampuan Dalam Mendirikan UMKM Dan Efektivitas Promosi Melalui Online Di Kota Tangerang Selatan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)*, 4(3), 702–714. <http://journal.stiemb.ac.id/index.php/mea/article/view/571/248>

Hendriyati, L., & Santoso, I. B. (2021). Strategi Pemasaran Food and Beverage Untuk Meningkatkan Penjualan Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Cavinton Hotel Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 60–72. <https://doi.org/10.36594/jtec.v4i1.111>

Leydi O.B.E Rooroh, Lisbeth Mananeke, D. S. (2019). Penentuan Strategi Bisnis Pada Rimba Papua Hotel Dalam Menghadapi Persaingan Di Timika. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7(3), 2711–2720.

- Menteri Pariwisata Pos dan Telekomunikasi. 2010. *Surat Keputusan Menparporstel No. KM 37/PW.340/MPPT-86, Tentang Peraturan Usaha dan Penggolongan Hotel, Bab 1 Pasal 1 Ayat (b)*
- Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 Tentang *Standar Usaha Hotel Pasal 1 ayat 4*
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food and Beverage Service Operational: Job Preparation*. Yogyakarta: ANDI
- Michael Pollan. 2008 . In Defense of Food: An Eater's Manifesto
- Moeleng, 2005, Metode Penelitian Kualitatif. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya.
- Najmina, N. (2018). Pendidikan Multikultural Dalam Membentuk Karakter Bangsa Indonesia. *Jupii: Jurnal Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial*, 10(1), 52. <https://doi.org/10.24114/jupii.v10i1.8389>
- Pratiwi, Komang Sri, Putu Indah Rahmawati, and Nyoman Dini Andiani. "Strategi Chef De Partie Hot Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Discovery Kartika Plaza Hotel" 2, no. 1 (2019): 1–14.
- Purba, J. F., Tarigan, U., Nasution, I., & Suharyanto, A. (2019). Implementasi Sistem Informasi Administrasi Kependudukan dalam Pengurusan Kartu Tanda Penduduk Elektronik. *Perspektif*, 8(2), 77–83. <https://doi.org/10.31289/perspektif.v8i2.2597>
- Rosidah, R. (2015). Upaya Peningkatan Kualitas Pelayanan dalam Organisasi. *Efisiensi - Kajian Ilmu Administrasi*, 7(1), 209–234. <https://doi.org/10.21831/efisiensi.v7i1.3912>
- Sihite, Richard (2000). *Pengetahuan dasar Glossary(istilah-istilah) sekolah menengah kejuruan*, Buku Pertama, Jakarta.
- Subagjo, Adjab (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*, Buku Pertama, Graha Ilmu, Jakarta.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sulastiyono, Agus. 2006. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Tinambunan, B. K., Taufiq, R., & Gusnadi, D. (2022). Tinjauan Operasional Kitchen Department Cambridge Hotel Medan Tahun 2022. *E-Proceeding of Applied Science* , 8(6), 984–992.