**PELAKSANAAN TUGAS STEWARD DALAM MENJAGA KEBERSIHAN PERALATAN DI *KITCHEN SECTION* GRAND JATRA HOTEL PEKANBARU**

**Oleh : Anggita Vellya Rianda**

**Pembimbing: Dra. Etika, M.Par**

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***

*Grand Jatra Hotel is a 5-star hotel that stands right in the city center of the Pekanbaru Riau region. Hotels can be judged successful or not from the facilities and services provided to their guests. In addition to guest satisfaction, guest health is also very important to note. All departments in the hotel provide the best service for guests who come to fulfill guest satisfaction and health while staying at the hotel. Including the cleanliness of the kitchen work environment, the equipment used, the maintenance of food ingredients, and the processing operations that run. In every hotel must have their own obstacles in each department. Including the kitchen section. One of the obstacles is the cleanliness of the equipment in the kitchen. Stewards are an important part of maintaining cleanliness in the kitchen, so that the products, environment, and tools in the kitchen are always kept clean and free from germs or bacteria that can contaminate food and drinks that will be served to guests. This study was conducted to analyze the obstacles that occur to stewards in maintaining the cleanliness of equipment in the kitchen. This study uses qualitative method research. Data collection was carried out by conducting observations and continued with interviews and documentation.*

***Keywords*** *: Hotel, Steward, Equipment*

**1. PENDAHULUAN**

**1.1 Latar Belakang**

Hotel merupakan 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. Maka bisa disimpulkan bahwa hotel merupakan sebagian atau seluruh gedung dan bangunan yang di kelola secara komersial serta menyediakan jasa dan fasilitas penginapan, makanan dan minuman, dan fasilitas lainnya untuk umum.

Di Provinsi Riau, khususnya di Kota Pekanbaru saat ini bisnis perhotelan berkembang dengan sangat pesat hal ini dapat dilihat dari banyaknya bermunculan jasa perhotelan berskala kecil maupun berskala besar dengan berbagai fasilitas serta pelayanannya. Lokasi yang strategis dan juga sebagai kota bisnis, menjadikan pesatnya perkembangan bisnis perhotelan di Kota Pekanbaru.

Jumlah hotel bintang 5 di kota Pekanbaru hanya 1 yaitu Grand Jatra Hotel. Dalam hal ini hotel harus mampu mempertahankan dan meningkatkan kualitas yang akan diberikan terhadap tamu. Hotel dapat dinilai sukses atau tidaknya dari fasilitas dan pelayanan yang diberikan kepada tamunya.

Selain kepuasan tamu, kesehatan tamu juga merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan. Seluruh departemen di hotel memberikan pelayanan terbaik untuk para tamu yang datang demi memenuhi kepuasan dan kesehatan tamu saat menginap dihotel. Dimulai dari kebersihan lingkungan kerja *kitchen,* peralatan yang digunakan, pemeliharaan bahan makanan, serta operasional pengolahan yang berjalan.

Dalam pelayanan segala kebutuhan yang diperlukan diindustri perhotelan tidak hanya menampilkan mutu, cita rasa masakan dan minuman, dan kenyamanan saja. Akan tetapi faktor yang sangat penting adalah menyangkut kenyamanan dan kepastian kesehatan. Maka dari itu, pihak hotel harus bisa menghasilkan sesuatu yang dibutuhkan dan diperlukan oleh tamu, salah satunya adalah dengan cara meningkatkan kebersihannya.

Dapur hotel yang efisien dan higienis juga harus menjaga kebersihan dengan baik. Peralatan dapur dan area persiapan makanan harus selalu dalam keadaan bersih. Selain itu, kepatuhan terhadap protokol kebersihan yang ketat harus dijalankan, termasuk mencuci tangan secara teratur, menggunakan peralatan khusus untuk makanan mentah dan matang, serta menjaga kebersihan area penyimpanan makanan.

Kebersihan dapur merujuk pada praktik-praktik yang dilakukan untuk menjaga kebersihan dan kehigienisan area dapur. Kebersihan dapur sangat penting karena dapur adalah tempat di mana makanan disiapkan, dimasak, dan disajikan. Jika dapur tidak bersih, dapat menyebabkan penyebaran kuman, bakteri, dan penyakit yang berpotensi membahayakan kesehatan.

**Tabel 1.1**

**Jumlah Karyawan pada F&B Product / Kitchen Section di Grand Jatra Hotel Pekanbaru**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Section** | **Jumlah** |
| 1. | Hot Kitchen | 6 Orang |
| 2. | Cold Kitchen | 2 Orang |
| 3. | Pastry | 2 Orang |
| 4. | Butcher | 3 Orang |
| 5. | Steward | 4 Orang |

*Sumber : Grand Jatra Hotel 2024*

Dari tabel 1.1, dapat disimpulkan bahwa, mengenai jumlah karyawan yang ada pada section *Food and Beverages Product* adanya kerja sama untuk melakukan kegiatan di kitchen dalam proses pengolahan makanan untuk disajikan kepada tamu dan memilih bahan makanan yang berkualitas baik. Dimana beragam pengolahan makanan ditawarkan pada divisi makanan dan minuman, khususnya pada barang makanan dan minuman yang berhubungan dengan dapur. Steward adalah bagian penting dalam menjaga kebersihan yang ada di kitchen, agar produk, lingkungan, dan alat-alat di kitchen selalu terjaga kebersihannya dan bebas dari kuman atau bakteri yang bisa mencemari makanan dan minuman yang akan disajikan untuk tamu. Jumlah karyawan bagian steward di Grand Jatra Pekanbaru berjumlah 4 orang. Berikut adalah data jumlah karyawan steward section.

**Tabel 1.2**

**Jumlah Karyawan Steward di Grand Jatra Hotel Pekanbaru**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Section** | **Jumlah** |
| 1. | Spv. Steward | 1 Orang |
| 2. | Senior Steward | 1 Orang |
| 3. | Steward | 2 Orang |

*Sumber : Grand Jatra Hotel 2024*

Grand Jatra Hotel Pekanbaru terletak dipusat kota Pekanbaru posisi ini merupakan tempat yang strategi mudah di jangka oleh yang membutuhkan. Hotel ini terletak di Jalan Tengku Zainal Abidin No. 1 di kompleks Mal Pekanbaru. Grand Jatra Hotel bersebelahan dengan Mal Pekanbaru yang memudahkan konsumen jika ingin berbelanja ataupun sekedar jalan-jalan bersama dengan keluarga.

**1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana pelaksanaan tugas steward dalam menjaga kebersihan peralatan di kitchen section Grand Jatra Hotel Pekanbaru?
2. Apa saja hambatan/kendala yang dihadapi oleh karyawan steward dalam menjaga kebersihan peralatan di kitchen section Grand Jatra Hotel Pekanbaru?

**1.3 Batasan Masalah**

Agar masalah pembahasan tidak terlalu luas dan lebih fokus terhadap masalah dan tujuan dalam hal penulisan penelitian ini. Adapun penelitian ini hanya untuk membahas tentang Tugas Steward Dalam Menjaga Kebersihan Peralatan di Kitchen Section Grand Jatra Hotel Pekanbaru. Pembatasan masalah ini bertujuan supaya penulis memberikan hasil yang tepat dalam penelitian ini.

**1.4 Tujuan Penelitian**

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

1. Untuk mengetahui tugas kitchen steward dalam menjaga kebersihan peralatan di kitchen section Grand Jatra Hotel Pekanbaru.
2. Untuk mengetahui hambatan/kendala yang dihadapi oleh karyawan steward dalam menjaga kebersihan peralatan di kitchen section Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

**1.5 Manfaat Penelitian**

Adapun berikut ini manfaat dari penelitian ini, yaitu :

1. Untuk pihak terkait hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi Grand Jatra Hotel Pekanbaru untuk mempertahankan dan meningkatkan kebersihan peralatan di *kitchen* sehingga dapat meningkatkan kepuasan dan memberikan pelayanan yang baik kepada tamu.
2. Bagi pihak akademis, diharapkan dapat memberi pengetahuan dan menjadi sumbangan pemikiran bagi peneliti lainnya serta menjadi suatu acuan landasan berfikir dalam menganalisa dan menerapkan kebersihan peralatan pada karyawan di lingkungan kerja.
3. Bagi penulis, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dalam menjaga kebersihan diri terutama jika penulis memasuki dunia kerja dan sebagai acuan dalam kehidupan sehari-hari yang akan diterapkan bagi diri sendiri.

**2. LANDASAN TEORI**

**2.1 Hotel**

Hotel merupakan suatu bangunan yang dirancang untuk menyediakan penginapan sementara dengan sarana dan prasarana yang memadai serta mampu menyediakan fasilitas dan pelayanan yang baik kepada tamu (Brooks & Dunn, 2015). Guna memperlancar segala aktivitas yang ada di hotel perlu adanya kerjasama antar *departement* yang mampu menghasilkan produk yang diinginkan (Sulastiyono, 2011).

**2.2 Kitchen**

Menurut (Bartono & Ruffino, 2005) dapur atau *kitchen* di suatu hotel adalah sentra produksi makanan yang bertanggung jawab mengolah makanan bagi tamu hotel atau penyediaan makanan matang bagi masyarakat luar, baik lewat restoran yang ada di dalam hotel, ataupun kegiatan lain seperti *catering* ke luar hotel dengan makanan yang dibuat hotel.

Menurut (Ranchman, 2005), dapur mempunyai pengertian suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel serta karyawan hotel keseluruhannya.

Fungsi utama ruangan di dalam dapur hotel adalah:

1. Pusat kegiatan proses bahan makanan hotel.
2. Pusat kegiatan pengolahan makanan di hotel.
3. Pusat kegiatan masak-memasak makanan di hotel.
4. Alat pengukur reputasi dan image hotel melalui kualitas makanan.

Dapur hotel memiliki beberapa *section* yang dibagi berdasarkan fungsi dan kapasitasnya dalam mengolah bahan makanan, yaitu *main kitchen*, *banquet kitchen*, *employee kitchen*, *butcher*, *pastry* dan *cold kitchen*.

**2.3 Steward**

Steward yaitu jabatan seseorang yang tugasnya mengurus alat-alat yang ada di kitchen, bar, restauran dan banquet pada suatu hotel termasuk untuk kebersihan kitchen. Steward memainkan peran penting dalam menjaga standar layanan dan kenyamanan pelanggan. Mereka memastikan bahwa lingkungan kerja dan area layanan selalu dalam kondisi terbaik, yang membantu menciptakan pengalaman positif bagi pelanggan.

Steward di dunia industri jasa pelayanan hotel merujuk pada salah satu bagian atau seksi dalam food and beverage department 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, dan sebagainya.

**2.5 Standar Kebersihan Peralatan Dapur**

Semua peralatan dapur harus dijaga kebersihannya agar tidak terdapat banyak bakteri yang dapat mencemari makanan di dalamnya, berikut standar proses pembersihan peralatan dapur menurut Purwanti (2008) adalah sebagai berikut:

1. Alat yang terbuat dari besi

Besi banyak digunakan untuk membuat wajan. Karena besi mudah berkarat maka perlu dibersihkan dengan air sabun, garam halus, sabut gosok. Untuk lapisan teflon jangan sekali-kali menggunakan abu gosok dan sabut yang kasar karena lapisan teflon akan mengelupas dan rusak. Untuk menghilangkan bau dan sisa lemak sebaiknya disiram dengan air panas, kemudian dilap dan dikeringkan.

1. Alat yang terbuat dari timah

Saringan dan sejenisnya sering terbuat dari bahan timah. Dalam merawat diperlukan cara yang teliti, terutama sisa makanan yang melekat. Untuk mencuci sebaiknya tidak menggunakan sabun, karena soda akan merusak alat dari bahan timah. Jadi cukup menggunakan vim atau abu gosok halus dengan sabut kemuda dibilas dan disiram dengan air panas dan dikeringkan.

1. Alat yang terbuat dari aluminium

Aluminium dibersihkan dengan air sabun, serbuk gosok halus atau vim, busa, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan.

1. *Stainless steel*

Peralatan dari bahan stainless steel sangat baik digunakan. Harganya cukup mahal, namun banyak disukai karena pemeliharaannya mudah. Alat ini dibersihkan dengan air sabun, busa atau spon, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan atau dilap.

1. Alat dari kayu

Peralatan dari kayu dibersihkan, atau dicuci dengan air sabun, serbuk dibilas dan dikeringkan agar tidak berjamur

1. Alat dari bahan plastik

Alat ini dibersihkan dengan sabun biasa saja atau sabun cair, lalu dibilas sampai bersih.

1. Alat dari bahan kaca

Alat ini dibersihkan dengan air sabun atau spon lalu dibilas dan dikeringkan.

Menurut Syamsul (2000:14) dalam Bukunya Sri Rejeki Dapur, Peralatan dapur termasuk barang yang mahal, agar peralatannya dapat berfungsi optimal dan bertahan lama maka perlu perawatan terhadap peralatan dapur.

**2.6 Pelaksanaan**

Pelaksanaan merupakan aktifitas atau usaha-usaha yang dilaksanakan untuk melaksanakan semua rencana dan kebijaksanaan yang telah dirumuskan, disusun, dan ditetapkan dengan dilengkapi segala kebutuhan, peralatan yang diperlukan, siapa yang melaksanakannya, dimana tempat pelaksanaannya mulai dan bagaimana cara yang harus dilaksanakan, suatu proses rangkaian kegiatan tindak lanjut setelah program atau kebijaksanaan ditetapkan yang terdiri atas pengambilan keputusan, langkah yang strategis maupun operasional atau kebijaksanaan menjadi kenyataan guna mencapai sasaran dari program yang ditetapkan semula.

Di dalam buku Manajemen Stewarding (H. Marsum WA, SE. & Hj. Siti Fauziah, S.Pd. APP., M.Kes, 2007), pelaksanaan adalah upaya dari pimpinan untuk menggerakan orang-orang yang telah ditugaskan dalam suatu organisasi agar bekerja sesuai dengan tugas masing-masing dalam suatu koordinasi yang baik sehingga tujuan organisasi dapat segera dicapai (diwujudkan).

**3. METODE PENELITIAN**

**3.1 Desain penelitian**

Penulis akan menganalisis mengenai Pelaksanaan Tugas Steward Dalam Menjaga Kebersihan Peralatan Di *Kitchen Section* Grand Jatra Hotel Pekanbaru Provinsi Riau, sekaligus menggambarkan dan menguraikan pokok permasalahan yang berkaitan dengan topik yang dibahas lalu kemudian ditarik kesimpulannya.

**3.2 Lokasi dan waktu penelitian**

Lokasi Penelitian dilaksanakan di Grand Jatra Hotel Pekanbaru yang berlokasi di JL. Kompleks Mal Tengku Zainal Abidin No 1 Pekanbaru. Penelitian dilakukan pada bulan Mei-Juli 2024.

**3.3 Informan Penelitian**

Informan adalah individu atau orang yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi mengenai situasi dan kondisi latar belakang penelitian (Moleong, 2012).

Informan penelitian merupakan orang yang memiliki suatu informasi tentang subjek dari penelitian. Informan pada penelitian ini diambil dari wawancara secara langsung atau sering disebut juga sebagai narasumber. Adapun *Key Informan* dalam penelitian ini adalah *Supervisor Steward*, *Executive Chef* dan anggota steward, dengan menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi bersama para informan yang berada di Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

**3.4 Jenis dan sumber data**

Data primer merupakan data yang diperoleh langsung di lapangan oleh peneliti sebagai obyek penulisan. Metode wawancara mendalam atau *in-depth interview* dipergunakan untuk memperoleh data dengan metode wawancara dengan narasumber yang akan diwawancarai (Umar, 2003).

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 (Sugiyono, 2009). Dalam penelitian ini data sekunder diperoleh dari lembaga maupun perusahaan atau pihak-pihak yang berkaitan dengan subjek penelitian ini, seperti supervisor, buku yang berkaitan dengan penelitian, serta data dari internet.

**3.5 Teknik pengumpulan data**

**3.5.1 Wawancara**

Wawancara adalah pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu dan dengan wawancara, peneliti akan mengetahui hal-hal yang lebih mendalam tentang partisipan dalam menginterprestasikan situasi dan fenomena yang terjadi yang tidak mungkin bisa ditemukan melalui observasi (Sugiyono, 2009). Wawancara ini dilakukan untuk mendapatkan informasi dari *Supervisor Steward*, Steward, dan *Executive Chef.*

**3.5.2 Observasi**

Teknik ini merupakan salah satu teknik pengumpulan data dalam penelitian. Metode observasi atau pengamatan meliputi kegiatan pemusatan perhatian dengan menggunakan seluruh alat indra (Suharsimi, 2016). Penelitian ini dilakukan secara langsung dan mengamati lokasi untuk mendapatkan data secara akurat dan lebih tepat mengenai tentang hal apa yang sedang diteliti dengan berkaitan seputar Tugas Kitchen Steward Dalam Menjaga Kebersihan Peralatan di *Kitchen Section* Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

**3.5.3 Dokumentasi**

Dokumentasi yaitu mencari hal-hal atau *variabel-variabel* yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, agenda, *ledger*, dan sebagainya. Dokumentasi ini diambil untuk digunakan sebagai kepentingan penelitian (Suharsimi, 2016). Didalam penelitian ini dokumentasi dijadikan sumber pendukung untuk melihat tugas steward dalam menjaga kebersihan peralatan di *kitchen section*.

**3.6 Teknik analisis data**

Penelitian dengan menggunakan metode deskriptif bermaksud membuat penyandaraan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat populasi serta menganalisa kebenarannya berdasarkan data yang diperoleh (H. Usman, 2011). Untuk analisis data ini peneliti menggunakan teknik deskriptif kualitatif.

**4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

**4.1 Gambaran Umum**

Awal mula terbentuknya PAM group adalah dengan didirikannya PT PAM oleh Ady Sumasto Tjia tahun 1983. Pada awalnya PT PAM beroperasi dalam bidang developer juga sekaligus kontraktor *property* di Jakarta dan sekitarnya seperti komplek pertokoan Kalimalang di Bekasi dan Lokasari di Jakarta. Seiring berjalannya waktu PT PAM semakin berkembang dan kinerjanya semakin meluas ke luar daerah seperti dibangunannya Komplek Jatra Hotel Bali dan Resort Villa Bedugul *Lake View* di Bali.

PT Pintu Air Mas pada awal tahun 1990, berlokasi di jalan Hayum Wuruk No. 32B membuka *Jatra Tour & Travel*. Semenjak itu mulai dilakukan pendiversifikasikan usahanya pada bidang pariwisata, yang diikuti dengan dibukanya berbagai cabang di dalam dan di luar negeri. Selanjutnya mulai membuka bisnis perhotelan dengan didirikannya Hotel Jatra di Bali dan Jakarta. Dengan pesatnya perkembangnya bisnis-bisnis tersebut telah menjadikan PT. Pintu Air Mas sebagai “holding company” oleh perusahaan lainnya yang berada dibawah satu bendera yaitu PAM Group yaitu Pintu Air Mas Group. Bisnis PAM Group semakin berkembang dengan dibukanya Bursa Efek Jakarta, dimana PAM Group telah memasuki bidang pialang saham dengan didirikannya PT Kapita Sekurindo.

Pada tahun 1999-2000 semenjak diizinkannya oleh pemerintah penggunaan bahasa Mandarin maka PAM Group telah dengan cepat membangun sekolah Bina Bangsa sebagai peluang bisnis bidang pendidikan menggunakan kurikulim singapura. Selanjutnya sekolah Bina Bangsa menjadi salah satu sekolah terbaik di Jakarta karena banyak diminati masyarakat dan sangat berkembang dengan pesat.

PAM Group mulai mengembangkan property awal tahun 2000-an dalam skala yang lebih besar, dimana dikembangkannya Grand Hotel Jatra Pekanbaru 1 Proyek Balikpapan Superblock di Kalimantan Timur dan Cirebon Superblock, Jawa barat. Pada tahun 2001 PAM Group melihat potensi sangat besar dari bisnis consumergoods, maka kerjasama dengan PT. Warung Tinggi Coffe mengembangkan bisnis coffe dengan inovasi modern semua peralatan dan menggunakan mesin-mesin sehingga mampu bersaing dengan competitor lainnya.

*All For better future* merupakan motto PAM group sehingga semua karyawan dan pimpinan yang berada dibawah bendera PAM group memiliki pengalaman professional dan memiliki dedikasi yang tinggi dalam memimpin dan melakukan tugas bisnis. Sehingga bisnis yang dijalankan akan mendapatkan hasil yang terbaik. Akhirnya didirikan pada tanggal 27 Februari 2005 Grand Jatra Hotel pekanbaru deengan standar Internasional bintang lima.

**4.2 Pelaksanaan Tugas Kitchen Steward Dalam Menjaga Kebersihan Peralatan di Kitchen Section Grand Jatra Hotel Pekanbaru**

**4.2.1 Membersihkan Peralatan**

Membersihkan peralatan hotel oleh steward adalah proses pembersihan dan perawatan peralatan makan, minum, serta alat dapur di hotel yang dilakukan oleh staf steward. Tugas steward meliputi mencuci, mengeringkan, dan menyusun kembali peralatan seperti piring, gelas, sendok, garpu, serta peralatan dapur lainnya. Proses ini bertujuan untuk memastikan kebersihan dan higienitas peralatan agar sesuai standar kesehatan dan siap digunakan kembali oleh tamu atau dapur hotel.

**4.2.2 Inventory Peralatan**

Inventory peralatan merupakan daftar atau catatan semua peralatan yang dimiliki oleh suatu organisasi atau individu. Ini mencakup informasi mengenai jumlah, kondisi, lokasi, dan status peralatan tersebut. Tujuan dari inventory peralatan adalah untuk memastikan bahwa peralatan yang dimiliki tercatat dengan baik, mudah dilacak, dan tersedia saat dibutuhkan. Dengan manajemen inventory yang baik, perusahaan dapat menghindari kehilangan peralatan, kerusakan, atau kekurangan saat operasional berlangsung.

**4.2.3 Perawatan Peralatan**

Perawatan peralatan merupakan proses pemeliharaan dan perawatan rutin terhadap peralatan makan, minum, serta peralatan dapur lainnya untuk memastikan agar tetap dalam kondisi bersih, aman, dan berfungsi dengan baik. Tugas ini mencakup pembersihan menyeluruh, pengecekan terhadap kerusakan atau keausan, serta penyimpanan peralatan dengan benar. Steward hotel bertanggung jawab menjaga kualitas peralatan agar selalu siap digunakan, menghindari kerusakan, dan memperpanjang usia pakai peralatan tersebut.

**4.2.4 Sistem penyimpanan peralatan**

Sistem penyimpanan peralatan merupakan metode pengelolaan dan penyimpanan peralatan makan, minum, serta peralatan dapur di hotel secara terorganisir dan efisien. Sistem ini mencakup pengelompokan peralatan berdasarkan jenis, frekuensi penggunaan, atau fungsinya, serta penempatan di lokasi yang mudah dijangkau dan aman. Steward bertanggung jawab untuk memastikan bahwa peralatan disimpan dengan cara yang tepat agar terhindar dari kerusakan, kontaminasi, dan tetap dalam kondisi siap pakai setiap saat.

**4.3 Hambatan/kendala yang dihadapi oleh steward Dalam Menjaga Kebersihan Peralatan di Kitchen Section Grand Jatra Hotel Pekanbaru**

Berdasarkan hasil wawancara diatas kesimpulannya adalah, karyawan steward di Kitchen Section Grand Jatra Hotel Pekanbaru menghadapi berbagai hambatan dalam menjaga kebersihan peralatan dapur. Hambatan utama meliputi tingginya volume peralatan kotor yang harus dibersihkan selama jam sibuk, yang membutuhkan efisiensi dan kecepatan dalam bekerja. Tantangan lain adalah noda membandel pada peralatan tertentu yang memerlukan pembersihan ekstra dan penggunaan bahan kimia khusus, yang memakan waktu dan energi. Kendala tambahan termasuk keterbatasan atau kerusakan peralatan pembersih seperti mesin pencuci piring, yang dapat memperlambat proses pembersihan. Selain itu, penggunaan alat pelindung diri (APD) dan kurangnya pelatihan mengenai standar kebersihan yang tepat juga dapat mempengaruhi efisiensi dan hasil kerja karyawan. Semua faktor ini menuntut pengelolaan yang baik dan koordinasi yang efektif untuk menjaga standar kebersihan yang tinggi di hotel.

**4. PENUTUP**

**4.1 Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan yang dilakukan, pelaksanaan tugas steward dalam menjaga kebersihan peralatan di *kitchen section* memiliki peran penting dalam menjaga kebersihan dan kehigienisan makanan yang akan diproduksi. Berikut adalah kesimpulannya:

1. Diperlukan prosedur operasional standar yang jelas untuk membersihkan dan merawat peralatan dapur, sehingga seluruh staf kitchen dapat mengikuti pedoman yang sama untuk menjaga kebersihan.
2. Pengawasan yang konsisten dan pelatihan staf yang baik sangat penting untuk memastikan peralatan dapur dibersihkan dengan benar dan sesuai dengan standar yang ditetapkan.
3. Selain pembersihan, perawatan rutin pada peralatan dapur sangat diperlukan untuk menjaga agar peralatan tetap berfungsi dengan baik dan awet, serta menghindari kerusakan yang dapat mengganggu operasional dapur.
4. Sistem manajemen inventaris dan penyimpanan peralatan yang terorganisir akan mendukung kebersihan, memudahkan pencarian peralatan, dan menjaga agar peralatan selalu dalam kondisi bersih dan siap digunakan.
5. Kebersihan peralatan dapur yang terjaga dengan baik berpengaruh positif terhadap reputasi hotel, menciptakan pengalaman yang lebih baik bagi tamu dan membangun kepercayaan pelanggan terhadap kualitas layanan hotel.

Kesimpulan ini menunjukkan bahwa tugas steward dalam menjaga kebersihan peralatan di kitchen hotel sangat penting untuk memastikan semua peralatan dapur tetap bersih, higienis, dan siap digunakan.

**4.2 Saran**

Berdasarkan kesimpulan yang telah diambil, maka selanjutnya dapat diuraikan beberapa saran yang bermanfaat bagi steward di *kitchen* Jatra Hotel Pekanbaru, dan untuk pihak hotel. Adapun beberapa saran dari penulis adalah sebagai berikut :

1. Hotel sebaiknya memberikan pelatihan rutin kepada staf steward untuk meningkatkan pemahaman mereka mengenai standar kebersihan peralatan dapur, teknik pembersihan yang efektif, dan pentingnya menjaga kebersihan dalam mendukung kualitas layanan makanan.
2. Saat operasional berlangsung, baik di Banquet maupun di restoran, sebaiknya steward melakukan pencucian peralatan secara bertahap, tidak perlu menunggu buffet ditutup. Dengan demikian, ketika buffet ditutup, steward dapat melaksanakan pekerjaan atau tugas lainnya.
3. Hotel sebaiknya menambah fasilitas dan sumber daya yang mendukung tugas steward, seperti peralatan pembersih yang lebih efisien, ruang penyimpanan yang terorganisir, dan perlengkapan yang memadai untuk mendukung pekerjaan mereka.

Dengan saran-saran tersebut, diharapkan pengelolaan kebersihan peralatan dapur di hotel dapat lebih optimal dan mendukung operasional hotel yang lebih efisien dan berkualitas.

**DAFTAR PUSTAKA**

Arikunto, & Suharsimi . (2004). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek.* Jakarta: Rineka Cipta.

Bagyono. (2007). *Pariwisata dan perhotelan.* Bandung: Cv Alfabeta.

Bartono, & Ruffino. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran.* Yogyakarta: Andi Offset.

Arikunto, & Suharsimi . (2004). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek.* Jakarta: Rineka Cipta.

Bagyono. (2007). *Pariwisata dan perhotelan.* Bandung: Cv Alfabeta.

Bartono, & Ruffino. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran.* Yogyakarta: Andi Offset.

Bogdan, R. &. (1992). *Pengantar Metode Penelitian Kualitatif, Terjemahan oleh Arief Rurchan.* Usaha Nasional.

Brooks, R. M., & Dunn, P. R. (2015). *Business and Management for the IB Diploma.*

Corbin, A. S. (1997). *Dasar-Dasar Penelitian Kualitatif Prosedur, Tehnik, dan Teori.* Surabaya: Bina Ilmu Ofset.

H. Marsum WA, SE., & Hj. Siti Fauziah, S.Pd. APP., M.Kes. (2007). *Manajemen Stewarding.* Yogyakarta: ANDI.

H. Usman, A. P. (2011). *Metodologi Penelitian Sosial.* Jakarta: Bumi Aksara.

Hartatik, I. (2014). *Praktis Mengembangkan SDM.* Yogyakarta: Laksana.

Kotler, P., & Keller, K. (2012). *Manajemen Pemasaran.* Jakarta: Erlangga.

Ranchman, A. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan Dan Restoran.* Yogyakarta: Graha Ilmu.

Siregar, & Syofian. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif.* Jakarta: PT Fajar Interpratama Mandiri.

Soekresno. (2001). *Manajemen Food and Beverages Hotel.*

Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti* (Pertama ed.). Jakarta: Graha Ilmu.

Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, dan R & D.* Bandung: Alfabeta.

Suharsimi, A. (2016). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. .* Jakarta: Rineka Cipta.

Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel.* Bandung: Alfabeta.

Tjipto, A. (2011). *Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah.* Unpad, Bandung.

Anselm Strauss dan Juliet Corbin. 1997. Dasar-Dasar Penelitian Kualitatif Prosedur, Tehnik, dan Teori. Surabaya: Bina Ilmu Ofset.

Nawawi, H. (2001). Metodologi Penelitian Sosial. Yogyakarta: UGM Offset.

Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Terapan Tahun XIV No 2, Oktober 2017 Silalahi. Bennet N.B. & Silalahi. Rumondang B. (1995).

Jurnal Ilmiah Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja. Seri Manajemen No.112. Cet ke3.

Pitana I Gde, Surya Diarta I Ketut. 2009. Pengantar Ilmu Pariwisata. Yogyakarta : Penerbit Andi Offset.

Sugiyono. 2009. Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D). Bandung : Alfabeta.

Moleong, L. (2000). Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja Rosdakarya