

TINJAUAN TENTANG EFISIENSI BAHAN OLAHAN DI DAPUR HOTEL DAFAM FORTUNA SETURAN YOGYAKARTA

Oktavia Saldinsih

Akademi Pariwisata Bunda

Oktaviasaldinsih@gmail.com

Ida Rochanawati

Akademi Pariwisata Bunda

Idarochanawati@gmail.com

ABSTRACT

This article reports on the results of research on the efficiency of processed ingredients in the kitchen department. data were obtained through observations, questionnaires, and documentation. The efficiency of processed ingredients is the level of resource use in processing processed ingredients in the production process. The more economical the processed ingredients are to eat the processed ingredients, the more efficient. Thus, the kitchen department should emphasize that the processed ingredients that enter the kitchen must be used efficiently. Efficiency is beneficial to carry out resource savings. The goal of implementing efficiency is to maximize the use of resources and minimize unnecessary waste.

Keywords: *efficiency, processed ingredients, kitchen*

Corresponding Author: Oktaviasaldinsih@gmail.com

A. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara yang terkenal dengan daerah tujuan wisatawan, karena memiliki keanekaragaman budaya, adat istiadat, suku, ras, dan bahasa yang berbeda-beda, sehingga membuat Indonesia dianggap memiliki keunikan dan daya tarik tersendiri dibandingkan negara lain. Hal tersebut membuat daerah pariwisata di Indonesia memiliki jumlah kunjungan terbesar, baik dari wisatawan domestik maupun mancanegara.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, memberikan pengertian bahwa pariwisata adalah:

Berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah. Sedangkan pengertian kepariwisataan adalah keseluruhan kegiatan yang terkait dengan pariwisata dan bersifat multidisiplin yang muncul sebagai wujud kebutuhan setiap orang dan negara serta interaksi antara wisatawan dan masyarakat setempat, sesama wisatawan, pemerintah, pemerintah daerah, dan pengusaha.

Pariwisata memiliki peran penting untuk meningkatkan ekonomi masyarakat, menciptakan lapangan kerja, membantu usaha pendidikan dan dapat meningkatkan devisa negara, serta meningkatkan pendapatan daerah. Setiap tahun kunjungan wisatawan baik domestik maupun mancanegara terus meningkat, peningkatan tersebut dapat mendorong pemerintah untuk menambah akomodasi salah satunya yaitu hotel.

Salah satu dalam pengembangan pariwisata adalah hotel. Hotel sangat penting untuk mendukung kemajuan suatu daerah dan hotel menjadi salah satu unsur pariwisata yang dibutuhkan oleh wisatawan ketika melakukan perjalanan wisata. Hotel tidak hanya digunakan sebagai tempat menginap saja, tapi juga bisa digunakan sebagai tempat konferensi, seminar, pameran seni dan budaya, dan musyawarah.

Menurut SK Menparpostel No. KM 34/HK 103/MPPT-87 hotel adalah "Suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum, serta jasa lainnya yang dikelola secara komersial serta memenuhi ketentuan persyaratan yang diterapkan dalam keputusan pemerintah".

Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta merupakan salah satu pendukung pariwisata sebagai penyedia akomodasi di daerah Yogyakarta, hotel tersebut digunakan untuk tempat beristirahat wisatawan-wisatawan yang berlibur ke Yogyakarta ataupun melakukan perjalanan bisnis ke daerah Seturan Yogyakarta. Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta memiliki beberapa Department diantaranya *Food and Beverage Department (Product, Service)*, *Front Office Department*, *Human Resource Department*, *Accounting Department*, *Sales and Marketing Department*, *Housekeeping Department* dan *Security*.

Food and Beverage Department merupakan salah satu aset yang sangat penting dalam sebuah hotel karena departemen tersebut bertugas dalam memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada para tamu hotel yang pada akhirnya dapat memberikan pemasukan cukup besar bagi pendapatan keuangan hotel. *Food and Beverage Department* dibagi menjadi dua yaitu *Food Beverage Service (FBS)* dan *Food Beverage Product (FBP)*. *Food and Beverage Service* bertugas untuk menawarkan menu, menyediakan peralatan makan dan minum, serta menyajikan makan dan minum kepada tamu dengan baik. Sedangkan *Food and Beverage Product* atau bagian dapur (*Kitchen*) memiliki tugas untuk mempersiapkan produk untuk memenuhi pesanan atau orderan dari tamu hotel,

restoran, maupun acara yang diadakan oleh pihak hotel, dapur (*Kitchen*) juga harus ikut serta dalam menyiapkan dan menyediakan menu yang dibutuhkan.

Dapur (*Kitchen*) merupakan suatu ruangan khusus yang digunakan untuk menyimpan dan mempersiapkan bahan makanan untuk dimasak hingga makanan tersebut siap disajikan dan semua kegiatan produksi dilakukan di dapur (*Kitchen*). Dalam menyimpan bahan olahan atau bahan pangan juga perlu diperhatikan apakah bahan olahan tersebut masih layak digunakan atau tidak dan membuang bahan olahan yang sudah tidak layak pakai atau sudah busuk, supaya bahan olahan yang lain tidak cemari dan pada saat mengolah bahan makanan perlu memperhatikan efisiensi dari bahan makanan tersebut, yang dimulai dari sejak saat pengambilan bahan makanan dengan kualitas yang tepat, pemanfaatan bahan makanan pada saat proses penyiangan, kehati-hatian dalam proses memasak, menerima dan membaca informasi dengan benar, dan memanfaatkan sisa hidangan.

Menurut Sedermayanti (2014:22) efisiensi adalah “suatu ukuran tingkat penggunaan sumber daya dalam suatu proses. Semakin hemat atau semakin sedikit penggunaan sumber daya maka prosesnya dikatakan semakin efisien dan proses yang efisien ditandai dengan perbaikan proses sehingga menjadi lebih mudah dan lebih cepat”.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia nomor 18 tahun 2012, bahan olahan adalah Segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, dan perternakan yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperlukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk tambahan pangan, bahan baku dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyimpanan, pengolahan, dan pembuatan makanan dan minuman.

Efisiensi bahan olahan adalah satu ukuran tingkat penggunaan sumber daya dalam mengolah bahan olahan atau bahan pangan pada proses produksi. Semakin hemat atau semakin sedikit terjadinya pemborosan bahan olahan, maka bahan olahan tersebut semakin efisien. Dengan demikian dapur harus menekankan agar bahan olahan yang masuk ke dapur harus dipakai secara efisien.

Berdasarkan hasil observasi yang penulis lakukan selama masa training di Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta penulis menemukan bahan makanan rusak karena tercemari bahan yang lain atau terjadinya pembusukan pada bahan makanan, karyawan yang kurang memanfaatkan bahan makanan yang telah melalui proses penyiangan sementara bahan tersebut masih bisa digunakan terjadinya kesalahan informasi dalam pemesanan makanan.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif analisis. Menjelaskan data-data dikumpulkan di Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta. Data dikumpulkan melalui observasi mengenai efisiensi bahan olahan di dapur Hotel Dafam Fortuna Seturan. Observasi dilakukan selama 6 (enam) bulan, yaitu mulai tanggal 4 juli 2022 sampai dengan 4 Januari 2023. Data yang diperoleh dianalisis dan ditinjau untuk menjawab pertanyaan penelitian.

C. HASIL PENELITIAN

Dari hasil observasi yang sudah penulis jelaskan pada bab sebelumnya bahwa masih kurang efisiensi karyawan terhadap bahan olahan di dapur Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta, hal ini terlihat dari penyimpanan yang salah pada bahan olahan, yang menyebabkan kerusakan pada bahan olahan karena bahan olahan yang masih baru

dicampur dengan bahan olahan yang akan rusak (membusuk), disamping itu terjadinya pembuangan bahan olahan yang sudah melalui proses penyiangan karena bahan olahan tersebut masih bisa digunakan sebagai bahan tambahan masakan lainnya, kemudian banyaknya terjadi kesalahan-kesalahan seperti kesalahan saat menerima informasi orderan menu yang akan dimasak yang mengakibatkan bahan olahan tersebut terbuang dengan percuma, kesalahan-kesalahan selanjutnya saat memasak orderan dengan berlebihan dan tidak sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan. Adanya karyawan yang memakan makanan yang ada di *Chiller* dengan sengaja sementara hal tersebut tidak diperbolehkan, untuk itu penulis menganalisis mengenai bagaimana efisiensi bahan olahan di dapur Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta yang penulis temui selama training di Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta, berikut tabel hasil tersebut:

Tabel 1. Hasil Analisis Dari Tanggapan Karyawan Food and Beverage Product Tentang Efisiensi Bahan Olahan Di Dapur Hotel Fortuna Senturan Yogyakarta.

n =6

No	Pertanyaan	Pilihan Jawaban					
		Y	%	KK	%	T	%
1.	Apakah atasan Saudara selalu mengingatkan atau memberikan arahan tentang bagaimana mengefisiensikan bahan olahan ?	6	100%				
2.	Apakah Saudara sering melihat adanya pembusukan pada bahan olahan yang disimpan di <i>Store</i> ?	4	66,7%	2	33,3%		
3.	Apakah Saudara sering menemukan bahan olahan yang masih segar tercampur dengan bahan olahan yang sudah rusak ?	3	50%	2	33,3%	1	16,7%
4.	Apakah Saudara langsung membuang bahan olahan yang sudah rusak akibat penyimpanan yang salah ?	5	83,3%	1	16,7%		
5.	Apakah Saudara sering menemukan bahan olahan rusak karena terjadi penumpukan bahan olahan ditempat penyimpanan ?	6	100%				
6.	Apakah Saudara selalu memanfaatkan sisa bahan olahan yang telah mengalami proses penyiangan ?	3	50%	2	33,3%	1	16,7%
7.	Apakah Saudara sering memanfaatkan hidangan yang tersisa setelah penyajian untuk dijadikan sebagai makanan lainnya ?	3	50%	2	33,3%	1	16,7%
8.	Apakah Saudara pernah melakukan kesalahan dalam memasak	2	33,3%	4	83,7%		

	makanan akibat informasi yang diterima salah ?						
9.	Apakah Saudara selalu memasak makanan dengan melebihi dari jumlah orderan ?			5	83,3%	1	16,7%

Sumber: Hasil data Kuesioner pada goole-form dengan link <https://forms.gle/3tXFr9sAVB4w6L5Z7>

Berdasarkan analisis diatas, maka dapat disimpulkan bahwa efisiensi bahan olahan di dapur Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta masih belum efektif, karena berdasarkan hasil observasi dengan data kuesioner yang sudah dianalisis dimana terlihat dari pertanyaan nomor 2, adanya pembusukan pada bahan olahan yang disimpan di *Store* dengan jawaban ya 66,7% dan dari pertanyaan nomor 5, sering menemukan bahan olahan rusak karena terjadi penumpukan bahan olahan ditempat penyimpanan dengan jawaban ya 100%. Maka dapat disimpulkan bahwa di dapur Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta sering terjadinya penumpukan pada bahan olahan yang mengakibatkan bahan olahan lainnya menjadi rusak.

D. KESIMPULAN

Berdasarkan dari identifikasi masalah yang telah dikemukakan sebelumnya bahwa sering terjadi pembusukan pada bahan olahan yang disimpan di *Store* dan juga sering terjadi kerusakan pada bahan olahan karena adanya penumpukan di tempat penyimpanan. Jika Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta masih membiarkan hal tersebut terjadi maka akan akan mengakibatkan pembusukan dan kerusakan bahan olahan secara terus menerus dengan hal ini otomatis efisiensi bahan olahan belum terlaksana dengan baik, karena semakin banyaknya bahan olahan yang terbuang, maka bahan olahan tersebut belum efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono PH, SE. (2005). *Analisis Food Product*. Yogyakarta: Andi.
- Hasibuan, Malayu S.P. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Mahsun, M. (2013). *Pengukuran Kinerja Sektor Publik*. Edisi Terbaru. Yogyakarta: Andi.
- Mardiasmo. (2018). *Akuntansi Sektor publik*. Yogyakarta: BPFE.
- Robbins, S.P., & Judge, T.A. (2018). *Perilaku Organisasi (Organization Behavior)*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sedermayanti. (2014). *Manajemen Sumber Daya Manusia Reformasi Birokrasi dan Manajemen Pegawai Negeri Sipil*. Bandung: Refika Aditama.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmadinata. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja.
- Sulastiyono, Agung. (2011). *Manajemen Pelayanan Hotel*. Bandung: Alfabeta.