

Upaya Meningkatkan Efisiensi Operasional Dapur Melalui Peran *Kitchen Assistant* Di Restoran Eddy's Cantina Taipei Taiwan

I Ketut Suardana¹, Arjun Saputra²

^{1,2}Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti Yogyakarta

E-Mail: ketutsuardana@akparda.ac.id

ABSTRAK

Efisiensi operasional dapur adalah aspek penting dalam meningkatkan kualitas layanan dan produktivitas sebuah restoran. Di restoran Eddy's Cantina yang berlokasi di Taipei, Taiwan, terdapat tantangan dalam menjaga kelancaran proses dapur yang berdampak pada waktu penyajian dan kepuasan pelanggan. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi peran *kitchen assistant* dalam meningkatkan efisiensi operasional dapur dengan fokus pada tugas, tanggung jawab, dan kontribusi mereka dalam mendukung aktivitas dapur sehari-hari. Metode penelitian yang digunakan meliputi observasi langsung selama proses operasional dapur serta wawancara mendalam dengan *kitchen assistant* dan staf dapur lainnya untuk mengumpulkan data kualitatif tentang peran mereka. Analisis data dilakukan secara deskriptif untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi efisiensi kerja dapur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *kitchen assistant* memiliki peran penting dalam mempercepat persiapan bahan baku, menjaga kebersihan dapur, dan membantu koki dalam berbagai tugas teknis. Dengan adanya keterlibatan aktif *kitchen assistant*, waktu proses kerja dapat dipersingkat sehingga operasional dapur menjadi lebih efisien dan produktif. Penelitian ini memberikan rekomendasi kepada manajemen restoran agar mengoptimalkan peran *kitchen assistant* sebagai upaya untuk meningkatkan kinerja dapur secara menyeluruh.

Kata kunci: Upaya Meningkatkan, Efisiensi operasional dapur, *Kitchen asistant*

ABSTRACT

Kitchen operational efficiency is a crucial factor in enhancing a restaurant's service quality and productivity. Eddy's Cantina in Taipei, Taiwan, faces challenges in maintaining smooth kitchen workflows, which impact serving times and customer satisfaction. This study aims to evaluate the role of kitchen assistants in improving kitchen operational efficiency, focusing on their tasks, responsibilities, and contributions to daily kitchen activities. The research methodology involved direct observation of kitchen operations and in-depth interviews with kitchen assistants and other kitchen staff to gather qualitative data regarding their roles. A descriptive analysis was conducted to identify factors influencing kitchen work efficiency. The findings indicate that kitchen assistants play a vital role in accelerating ingredient preparation, maintaining kitchen cleanliness, and assisting chefs with various technical tasks. The active involvement of kitchen assistants helps shorten workflow times, thereby making kitchen operations more efficient and productive. The study recommends that restaurant management optimize the role of kitchen assistants to enhance overall kitchen performance.

Keywords: *Kitchen Operational Efficiency, Kitchen Assistant.*

1. PENDAHULUAN

Industri pariwisata global kembali bangkit: 1,4 miliar wisatawan dan peningkatan pengeluaran, Organisasi Pariwisata Dunia PBB (UNWTO) *United Nations World Tourism Organization* baru saja merilis data tinjauan tahunannya untuk 2024, yang mengonfirmasi industri pariwisata telah pulih pasca-pandemi. Sekitar 1,4 miliar orang melakukan perjalanan internasional tahun lalu. Jumlah itu setara dengan 99% dari jumlah orang yang melakukannya pada 2019, tahun penuh terakhir sebelum Covid-19 menyerang dunia. Jumlah tersebut menghasilkan pengeluaran sebesar US\$1,9 triliun di industri pariwisata, yang berarti setiap wisatawan menghabiskan lebih dari US\$1.000 per orang, rata-rata. Pariwisata Taiwan pada tahun 2025 menunjukkan pemulihan yang kuat setelah pandemi COVID-19, dengan berbagai inisiatif dan strategi yang mendorong pertumbuhan sektor ini. Kunjungan Wisatawan Internasional: Hingga akhir 2024, Taiwan mencatat lebih dari 7,85 juta kunjungan wisatawan internasional, meningkat signifikan dibandingkan tahun sebelumnya. Meskipun angka ini masih di bawah 12 juta kunjungan pada 2019, tren menunjukkan pemulihan yang kuat.

Industri kuliner, efisiensi operasional dapur menjadi elemen yang sangat penting dalam menentukan keberhasilan suatu restoran. Dapur yang efisien tidak hanya mendukung kelancaran operasional tetapi juga berkontribusi besar terhadap kualitas pelayanan dan kepuasan pelanggan.

Menurut Masitoh et al (2019), "Semakin tinggi kualitas pelayanan, maka pelanggan semakin puas, kepercayaan dan loyalitas pelanggan akan semakin tinggi. Di restoran, dapur adalah tempat di mana seluruh hidangan dipersiapkan, dari tahap pemilihan bahan baku hingga penyajian kepada pelanggan. Oleh karena itu, manajemen yang baik terhadap alur kerja di dapur menjadi sangat penting agar segala aktivitas berjalan dengan lancar dan tanpa hambatan. Manajemen yang baik memiliki fungsi yang sangat penting dalam perusahaan untuk mengontrol kegiatan

supaya berjalan dengan lancar dan efektif (Natasya et al, 2024).

Eddy's Cantina, sebuah restoran yang terkenal di Taipei, Taiwan, menghadapi tantangan dalam menjaga efisiensi operasional dapur, mengingat kompleksitas tugas yang harus dilakukan oleh setiap karyawan dapur. Proses persiapan makanan, pengolahan bahan baku, hingga penyajian, memerlukan koordinasi yang baik antara semua pihak yang terlibat. Masalah seperti keterlambatan dalam waktu penyajian, kesalahan dalam pemilihan bahan, atau bahkan kerusakan peralatan dapur dapat mengganggu kelancaran operasional dan berdampak pada pengalaman pelanggan.

Salah satu solusi untuk meningkatkan efisiensi dapur adalah dengan memaksimalkan peran dari *Kitchen Assistant* atau Asisten Dapur. *Kitchen Assistant* bukan hanya sekadar tenaga bantu, tetapi lebih dari itu, mereka dapat berperan sebagai penghubung yang memastikan kelancaran proses-proses dalam dapur. *Kitchen Assistant* dapat membantu mengoptimalkan alur kerja dengan cara mengurangi beban tugas koki, menyusun bahan baku dengan rapi, memantau ketersediaan bahan makanan, serta mempercepat persiapan makanan. Dengan demikian, beban kerja koki dapat lebih terfokus pada tugas-tugas yang lebih teknis dan kreatif, sementara tugas-tugas administratif dan persiapan dapat diserahkan kepada *Kitchen Assistant*.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi lebih dalam bagaimana *Kitchen Assistant* dapat berkontribusi terhadap peningkatan efisiensi operasional dapur di Eddy's Cantina. Dalam konteks ini, efisiensi operasional di dapur tidak hanya berkaitan dengan kecepatan waktu dalam memasak, tetapi juga mencakup pengelolaan bahan baku yang lebih baik, pengurangan pemborosan bahan, serta pengelolaan ruang dapur yang lebih terorganisir.

Salah satu aspek yang ingin dianalisis dalam penelitian ini adalah bagaimana *Kitchen Assistant* dapat membantu dalam pengelolaan stok bahan makanan. Pengelolaan stok yang buruk dapat menyebabkan pemborosan bahan, ketidaksesuaian antara kebutuhan bahan dan

jumlah yang tersedia, serta berisiko terhadap kualitas makanan. Dengan adanya sistem yang baik dalam pengelolaan bahan, *Kitchen Assistant* dapat memastikan bahwa bahan yang dibutuhkan tersedia tepat waktu dan dalam jumlah yang sesuai, sehingga mengurangi terjadinya keterlambatan atau kesalahan dalam persiapan makanan. Selain itu, peran *Kitchen Assistant* dalam menjaga kebersihan dan keteraturan dapur juga sangat penting. Dapur yang bersih dan terorganisir tidak hanya menciptakan lingkungan kerja yang lebih nyaman, tetapi juga mengurangi risiko kecelakaan kerja dan potensi kontaminasi makanan. Dengan demikian, menjaga kebersihan dan keteraturan dapur merupakan tanggung jawab yang tidak bisa diabaikan oleh setiap anggota tim dapur, termasuk *Kitchen Assistant*.

Tidak kalah pentingnya adalah aspek komunikasi yang efektif antara semua anggota tim dapur. *Kitchen Assistant*, yang bertindak sebagai penghubung antara koki, staf pelayanan, dan pihak manajemen, dapat memastikan bahwa komunikasi berjalan dengan baik. Misalnya, ketika ada perubahan dalam atau permintaan khusus dari pelanggan, *Kitchen Assistant* dapat mengomunikasikan informasi tersebut dengan jelas kepada koki, sehingga mengurangi risiko kesalahan dalam mempersiapkan makanan.

Penelitian ini, akan dieksplorasi bagaimana implementasi peran *Kitchen Assistant* yang lebih optimal dalam memperbaiki alur operasional dapur, meningkatkan produktivitas, dan pada akhirnya menciptakan pengalaman yang lebih baik bagi pelanggan. Di Eddy's Cantina, dengan menggunakan pendekatan yang lebih terstruktur dan memperhatikan peran *Kitchen Assistant*, diharapkan restoran dapat mengurangi waktu tunggu pelanggan, meningkatkan kualitas pelayanan, dan mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya yang ada.

Menurut Desviana dan Firdaus (2024), “efisiensi operasional merujuk pada kemampuan suatu perusahaan untuk mencapai tujuan operasionalnya dengan meminimalisir penggunaan sumber daya yang ada, seperti waktu, tenaga kerja, dan

biaya”. Oleh karena itu, penelitian ini tidak hanya bertujuan untuk memberikan pemahaman tentang pentingnya peran *Kitchen Assistant* dalam meningkatkan efisiensi operasional dapur, tetapi juga untuk memberikan rekomendasi praktis bagi manajemen Eddy's Cantina dalam mengelola dapur mereka secara lebih efektif dan efisien. Diharapkan, temuan dalam penelitian ini dapat memberikan kontribusi dalam mengembangkan strategi operasional yang lebih baik, yang pada akhirnya meningkatkan daya saing restoran di industri kuliner yang semakin kompetitif.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diperoleh gambaran mengenai Upaya Meningkatkan Efisiensi Operasional Dapur melalui Peran *Kitchen Assistant* di Restoran Eddy's Cantina Taipei Taiwan, sekaligus mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi serta memberikan rekomendasi perbaikan yang diperlukan.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pengertian Restoran

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), restoran didefinisikan sebagai rumah makan. Ini berarti restoran adalah tempat yang menyediakan makanan dan minuman untuk dikonsumsi oleh pelanggan, biasanya dengan layanan tertentu dan suasana yang dirancang untuk kenyamanan.

Marsum (2005) menjelaskan bahwa restoran adalah tempat atau bangunan yang dikelola secara komersial, menyelenggarakan pelayanan makan dan minum dengan baik kepada semua tamu.

Penelitian ini, penulis menggunakan beberapa literatur mengenai topik yang dibahas berdasarkan sumber-sumber terpercaya untuk menjadi acuan dan rujukan.

2.2. Restoran Cepat Saji.

Restoran cepat saji (*fast food restaurant*) adalah jenis usaha makanan dan minuman yang menyajikan hidangan secara cepat, praktis, dan dalam waktu singkat, dengan sistem pelayanan yang telah distandarisasi. Ciri khas dari restoran cepat saji adalah penggunaan resep dan prosedur kerja yang seragam, sehingga makanan dapat disiapkan dalam waktu relatif singkat dan dengan kualitas yang konsisten.

Restoran cepat saji merupakan tempat makan yang menyediakan makanan dengan pelayanan singkat kepada pelanggan tanpa harus menunggu proses pengolahan yang lama.

Restoran cepat saji bisa disebut sebagai suatu wadah atau tempat yang menyediakan makanan ataupun minuman dengan waktu yang singkat dan mudah (Akbar dan Sunargo, 2022).

2.3. Efisiensi

Efisiensi adalah kemampuan untuk menggunakan sumber daya baik itu waktu, tenaga ataupun bahan secara minimal dan optimal untuk mencapai hasil yang maksimal. Menurut (Sevilla, 2022), Efisiensi merupakan memaksimalkan hasil dari sebuah pekerjaan dengan sedikit sumber daya berupa dana, tenaga, atau waktu.

Efisiensi merupakan suatu perbandingan antara sumber daya yang digunakan dalam suatu proses melakukan usaha atau pekerjaan, dengan hasil yang dicapai. Semakin sedikit sumber daya yang digunakan, seperti tenaga, waktu, dan biaya, tapi tetap dapat menghasilkan *output* sesuai dengan rencana atau harapan, maka akan dinilai semakin efisien.

2.4. Operasional

Operasional artinya sesuatu yang menandakan kegiatan yang berkaitan dengan operasi atau pelaksanaan suatu tugas atau proses tertentu. Definisi operasional adalah berfungsi untuk memberikan pemahaman yang lebih jelas tentang cara sesuatu dilakukan atau dijalankan dalam suatu sistem (Tysara, 2024). Secara umum, operasional yaitu tindakan atau kegiatan yang dilakukan dalam konteks bisnis, penelitian, atau proses lainnya. Operasional dapat diartikan sebagai pedoman atau panduan untuk melakukan suatu kegiatan atau pekerjaan.

2.5. *Kitchen Assistant*

Secara umum, *Kitchen Assistant* adalah individu yang mendukung operasional dapur dengan melaksanakan berbagai tugas pendukung yang esensial. *Kitchen Assistant* adalah seseorang yang bekerja di dapur restoran atau fasilitas

kuliner untuk mendukung koki dan staf dapur dalam menjalankan operasional sehari-hari. Peran ini lebih fokus pada tugas-tugas administratif dan persiapan yang mendukung kelancaran proses memasak. Meskipun mereka tidak bertanggung jawab langsung dalam memasak atau menyajikan hidangan, *Kitchen Assistant* memainkan peran penting dalam memastikan dapur beroperasi dengan efisien dan terorganisir.

3. METODE PENELITIAN

Menurut Sugiyono (2019) bahwa metode penelitian adalah suatu pendekatan ilmiah yang digunakan secara sistematis untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan dalam penelitian, dengan tujuan memberikan solusi atau jawaban atas permasalahan yang telah dirumuskan. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif. Pendekatan kualitatif digunakan karena penelitian ini bertujuan untuk memahami dan menggambarkan secara mendalam bagaimana peranan *Kitchen Assistant* dalam meningkatkan efisiensi operasional dapur di Restoran Eddy's Cantina, serta bagaimana persepsi dan pengalaman para pelaku di lapangan terhadap proses tersebut. Neilenko et al (2022),.

3.1. Metode Analisis Data

Dalam penelitian ini, data dianalisis menggunakan analisis data kualitatif model tematik yang dikemukakan oleh Clarke, Braun, & Hayfield (2015). Metode Analisis Tematik adalah salah satu teknik dalam analisis data kualitatif yang digunakan untuk mengidentifikasi, menganalisis, dan melaporkan pola atau tema dalam data. Dalam pendekatan ini, peneliti secara sistematis mencari dan mengkategorikan pola yang muncul dari data wawancara atau sumber lainnya. Metode ini memberikan pemahaman mendalam tentang perspektif peserta penelitian, serta memungkinkan peneliti untuk mengorganisasi data dengan cara yang lebih terstruktur.

3.2. Metode Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, data diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi langsung, yang kemudian dianalisis secara

deskriptif untuk memperoleh pemahaman yang menyeluruh mengenai peranan *Kitchen Assistant* dalam meningkatkan efisiensi operasional dapur restoran Kocaman & Türkmen, (2022).

a. Observasi

Peneliti melakukan pengamatan secara langsung terhadap petugas reservasi hotel termasuk cara berinteraksi dengan tamu, menangani pemesanan, serta menyelesaikan permasalahan yang muncul.

b. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu, dilakukan oleh dua pihak yaitu pewawancara (interviewer) yang mengajukan pertanyaan dan yang diwawancarai (interviewee) yang memberikan jawaban. Lexy J. Moleong (2021). Pada penelitian ini, Penulis mewawancarai kepada beberapa pihak yang berkaitan langsung dengan operasional dapur Chef atau kepala dapur dan beberapa Staff.

c. Kajian Pustaka Teknik

pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaah terhadap buku-buku, artikel jurnal dan contoh dari Tugas Akhir terdahulu melalui internet.

Penulis menilai bahwa metode ini sangat cocok untuk jenis penelitian yang bersifat eksploratif dan mendalam, seperti studi terhadap upaya meningkatkan efisiensi operasional dapur melalui peran *Kitchen Assistant*. Karena, memungkinkan peneliti untuk menggali makna dan pemahaman yang lebih dalam mengenai pengalaman dan pandangan peserta.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Peran *Kitchen Assistant* Untuk Meningkatkan Efisiensi Operasional Dapur Di Eddy's Cantina

Peran *kitchen assistant* di sebuah restoran seperti Eddy's Cantina, sangat penting untuk memastikan dapur beroperasi dengan efisien dan lancar. Efisiensi dapur bukan hanya berhubungan dengan kecepatan, tetapi juga dengan kualitas, konsistensi, dan kebersihan. Berikut adalah beberapa hal yang perlu dilakukan oleh *Kitchen Assistant* untuk meningkatkan efisiensi operasional dapur, dengan fokus

pada berbagai aspek yang krusial seperti manajemen bahan baku, kebersihan, persiapan bahan, dan pengelolaan waktu.

1. Manajemen Bahan Baku

Manajemen bahan baku yang baik menjadi salah satu faktor utama dalam meningkatkan efisiensi operasional dapur di Eddy's Cantina. *Kitchen Assistant* bertanggung jawab untuk memeriksa kualitas bahan baku yang masuk, memastikan kesegaran, dan mencatat jumlah stok secara berkala. Sistem pencatatan yang terorganisir, baik menggunakan metode manual seperti buku stok maupun aplikasi digital, sangat membantu dalam memantau penggunaan bahan serta mengantisipasi kekurangan sebelum stok habis. Selain itu, penerapan prinsip *First In, First Out (FIFO)* menjadi kunci dalam mengelola penyimpanan, di mana bahan yang pertama masuk harus digunakan lebih dulu agar meminimalisasi risiko bahan kedaluwarsa.

Kitchen Assistant juga berperan dalam memisahkan bahan mentah dan matang untuk mencegah kontaminasi silang, serta memastikan setiap bahan disimpan pada suhu dan tempat yang tepat demi menjaga kualitas dan kebersihan.

2. Kebersihan dan Keamanan Dapur

Kebersihan dan keamanan dapur adalah fondasi utama dalam menjaga standar operasional yang tinggi. *Kitchen Assistant* memegang peranan penting dalam memastikan area kerja selalu bersih dan aman. Sebelum memulai pekerjaan, mereka harus membersihkan permukaan meja kerja, mencuci peralatan, serta memastikan alat-alat seperti pisau dan talenan dalam kondisi higienis. Selama proses memasak, menjaga kebersihan dengan membersihkan alat setelah digunakan dan mengelap tumpahan segera sangat penting untuk mencegah kecelakaan seperti terpeleset atau terpotong. Selain itu, prosedur keamanan seperti penggunaan alat pelindung diri (APD) berupa sarung tangan, masker, dan apron menjadi standar untuk meminimalkan risiko cedera atau kontaminasi makanan. *Kitchen Assistant* juga harus memahami prosedur penanganan limbah dengan memisahkan sampah organik dan anorganik, serta membuangnya pada tempat yang sesuai

untuk menjaga kebersihan dapur secara keseluruhan.

3. Persiapan Bahan dan Penyajian Menu

Proses persiapan bahan yang efisien menjadi penentu kelancaran operasional dapur, terutama saat jam sibuk. *Kitchen Assistant* bertugas melakukan *mise en place*, yaitu menyiapkan segala bahan sebelum proses memasak dimulai. Kegiatan ini mencakup mencuci sayuran, memotong bahan sesuai standar resep, menyiapkan bumbu dasar, serta mengukur takaran bahan yang dibutuhkan untuk tiap hidangan. Dengan adanya persiapan yang matang, proses memasak menjadi lebih cepat dan terorganisir, sehingga waktu tunggu pelanggan dapat diminimalisasi. Selain itu, *Kitchen Assistant* juga berperan dalam memastikan setiap hidangan yang keluar dari dapur disajikan dengan tampilan yang konsisten, mengikuti standar penyajian yang telah ditetapkan. Mereka memastikan porsi yang tepat, penataan hidangan yang menarik, serta kebersihan piring sebelum disajikan kepada pelanggan.

4. Pengelolaan Waktu dan Penjadwalan Shift

Pengaturan waktu dan penjadwalan shift yang baik sangat berpengaruh pada efisiensi kerja di dapur. *Kitchen Assistant* perlu memiliki kesadaran waktu yang tinggi untuk menyelesaikan tugas-tugas persiapan sebelum jam operasional dimulai, sehingga saat pesanan datang, koki bisa langsung memasak tanpa hambatan. Selain itu, penjadwalan shift yang terorganisir memastikan adanya rotasi kerja yang adil, sehingga semua anggota tim mendapatkan waktu istirahat yang cukup dan tidak mengalami kelelahan berlebihan. Pembagian shift yang efektif juga mempermudah alur kerja, terutama di jam-jam sibuk, dengan menempatkan personel yang memadai pada setiap waktu operasional. *Kitchen Assistant* perlu berkoordinasi secara rutin dengan manajer dapur untuk memastikan pembagian tugas berjalan lancar dan setiap anggota tim memahami tanggung jawabnya masing-masing.

5. Pengelolaan Peralatan Dapur

Peralatan dapur yang terawat dengan baik berkontribusi besar dalam mendukung kelancaran proses memasak. *Kitchen Assistant* bertugas melakukan pengecekan rutin pada peralatan sebelum digunakan, memastikan alat-alat seperti kompor, oven, blender, dan alat pemotong dalam kondisi baik. Jika ditemukan kerusakan, mereka bertanggung jawab melaporkannya segera agar perbaikan bisa dilakukan tanpa mengganggu jalannya operasional. Selain itu, setelah proses memasak selesai, peralatan harus dibersihkan secara menyeluruh untuk menjaga higienitas dan memperpanjang umur alat. Penyimpanan alat juga perlu diatur dengan sistematis, seperti menggantung alat yang sering digunakan agar mudah dijangkau dan menyimpan alat berat di tempat yang aman. Dengan adanya pengelolaan peralatan yang baik, risiko kecelakaan kerja bisa dikurangi dan proses kerja menjadi lebih cepat dan efisien. Penerapan manajemen yang tepat dengan lima aspek ini, *Kitchen Assistant* di Eddy's Cantina akan mampu mendukung kelancaran operasional dapur, meningkatkan efisiensi kerja, serta menjaga kualitas makanan yang disajikan kepada pelanggan.

Standar operasional prosedur merupakan acuan karyawan dalam bekerja di suatu perusahaan ataupun instansi. Tujuan dibuatnya standar operasional prosedur yaitu untuk menyederhanakan suatu pekerjaan supaya berfokus pada intinya, tetapi cepat dan tepat. Adapun beberapa *Standard Operating Procedure* (SOP) yang diterapkan di Eddy's Cantina yang dapat penulis jelaskan dalam detail berpoin. Berikut beberapa SOP tersebut:

a) Persiapan Sebelum Memulai Kerja:

- a. Datang tepat waktu dan mengenakan seragam kerja lengkap.
- b. Cuci tangan dan gunakan alat pelindung diri seperti sarung tangan dan penutup kepala.
- c. Periksa jadwal kerja dan pembagian tugas yang sudah ditentukan.
- d. Pastikan area kerja bersih dan peralatan dalam kondisi siap digunakan.

b) Penerimaan dan Pengelolaan Bahan

Baku:

- a. Cek kualitas dan kuantitas bahan baku yang diterima.
- b. Catat stok bahan baku ke dalam buku atau sistem inventaris.
- c. Simpan bahan baku sesuai prosedur penyimpanan (suhu, wadah, dan label tanggal kedaluwarsa).
- d. Lakukan *First In, First Out* (FIFO) untuk menjaga kesegaran bahan.

c) Persiapan Bahan Makanan:

- a. Lakukan *mise en place* dengan memotong, menimbang, dan menyiapkan bahan sesuai resep. *Mise en place* berasal dari bahasa Prancis yang berarti mengatur dan menempatkan segala sesuatu sesuai tempatnya. *Mise en place* ialah suatu prosedur primer yang harus dikerjakan dan diperhatikan sebelum memulai kegiatan operasional pada sebuah restoran.
- b. Pastikan semua bahan yang sudah dipersiapkan ditempatkan dalam wadah terpisah dan diberi label.
- c. Komunikasikan dengan koki jika ada kekurangan bahan atau kebutuhan tambahan.

d) Mendukung Proses Memasak:

- a. Berikan bahan yang dibutuhkan kepada koki secara tepat waktu.
- b. Siapkan peralatan memasak yang diperlukan sebelum proses memasak dimulai.
- c. Pantau proses memasak jika diminta oleh koki, termasuk pengecekan suhu atau kematangan.

e) Kebersihan dan Keamanan Kerja:

- a. Bersihkan area kerja secara berkala selama proses memasak berlangsung.
- b. Cuci alat-alat masak yang sudah digunakan agar siap dipakai kembali.
- c. Pastikan lantai tetap kering dan bebas dari potensi bahaya tergelincir.
- d. Buang sampah secara berkala dan pastikan tempat sampah tertutup rapat.

f) Penutupan dan Akhir Shift:

- a. Bersihkan seluruh area kerja dan pastikan semua peralatan dikembalikan ke tempatnya.
- b. Lakukan pengecekan bahan baku yang tersisa dan catat jika ada yang perlu diisi ulang.
- c. Matikan peralatan dapur yang tidak digunakan dan pastikan semua aliran listrik serta gas dalam keadaan aman.
- d. Laporkan kepada manajer dapur mengenai kegiatan harian dan kendala yang dihadapi.

g) Sikap dan Etika Kerja:

- a. Selalu jaga komunikasi yang baik dengan anggota tim lainnya.
- b. Tunjukkan sikap tanggap, cepat, dan sigap dalam membantu koki serta anggota tim lain.
- c. Hormati prosedur kerja yang berlaku dan selalu patuhi standar kebersihan serta keamanan makanan

Selain SOP, Peran *Kitchen Assistant* juga memberikan pengaruh yang signifikan terhadap efisiensi waktu operasional di dapur. Dengan memastikan bahan siap digunakan, alat dalam kondisi optimal, stok terjaga, komunikasi berjalan lancar, serta kebersihan dapur tetap terjaga, *Kitchen Assistant* berkontribusi langsung dalam mempercepat proses kerja dan meningkatkan produktivitas tim dapur. Penerapan manajemen kerja yang efektif dari *Kitchen Assistant* tidak hanya mendukung koki dalam proses memasak, tetapi juga menciptakan lingkungan kerja yang lebih terorganisasi, aman, dan efisien, yang pada akhirnya berujung pada peningkatan kepuasan pelanggan.

Efisiensi waktu operasional menjadi faktor kunci dalam menentukan kelancaran proses kerja di dapur dan kepuasan pelanggan. Salah satu elemen penting yang mendukung efisiensi ini adalah peran *Kitchen Assistant* atau Asisten Dapur. *Kitchen Assistant* tidak hanya membantu dalam persiapan bahan makanan, tetapi juga berperan penting dalam menjaga kelancaran alur kerja, memastikan kebersihan dapur, serta mendukung koki dalam proses penyajian hidangan. Pengaruh peran mereka

terhadap efisiensi waktu operasional dapat dilihat dari beberapa aspek berikut:

1. Persiapan Bahan yang Cepat dan Tepat

Kitchen Assistant bertanggung jawab dalam melakukan mise en place atau persiapan awal sebelum proses memasak dimulai. Tugas ini meliputi mencuci, memotong, dan menakar bahan sesuai resep yang telah ditetapkan. Dengan adanya *Kitchen Assistant* yang terampil, proses persiapan menjadi lebih cepat dan sistematis, sehingga koki dapat langsung memulai proses memasak tanpa harus menghabiskan waktu untuk menyiapkan bahan secara mandiri.

Pengaruh: Mengurangi waktu tunggu dan mempercepat penyajian hidangan kepada pelanggan.

2. Pengelolaan Peralatan dan Ruang Kerja

Kitchen Assistant juga berperan dalam menjaga kerapian dan ketersediaan peralatan masak. Mereka memastikan semua alat yang dibutuhkan koki sudah siap digunakan sebelum memasak dimulai. Selain itu, mereka bertanggung jawab untuk membersihkan dan merapikan peralatan setelah digunakan, sehingga dapur tetap dalam kondisi yang terorganisir.

Pengaruh: Meminimalisasi waktu yang dihabiskan untuk mencari atau membersihkan alat, sehingga proses kerja menjadi lebih lancar.

3. Pemantauan Stok Bahan Baku

Kitchen Assistant turut memegang peranan penting dalam memantau stok bahan baku. Mereka memastikan bahan makanan tersedia dalam jumlah yang cukup, serta melakukan pengecekan berkala untuk menghindari kehabisan stok di tengah proses memasak.

Pengaruh: Mengurangi risiko keterlambatan akibat kekurangan bahan, sehingga proses memasak berjalan lebih cepat.

4. Koordinasi dan Komunikasi yang Efektif

Dalam lingkungan dapur yang sibuk, komunikasi yang baik menjadi kunci utama

dalam menjaga efisiensi waktu. Komunikasi efektif merupakan hal penting bagi suatu perusahaan untuk mencapai tujuan dan keberhasilan. Kesuksesan perusahaan yang didasari kemampuan para anggota untuk bekerja sama ditentukan oleh komunikasi yang baik. *Kitchen Assistant* berfungsi sebagai penghubung antara koki, pelayan, dan manajemen, memastikan informasi mengenai pesanan atau perubahan menu disampaikan dengan cepat dan akurat.

Pengaruh: Membantu mengurangi risiko kesalahan dalam penyajian dan mempercepat proses penyelesaian pesanan.

5. Kebersihan dan Keamanan Kerja

Menjaga kebersihan menjadi hal yang sangat penting sekali dalam pengelolaan dapur. Untuk itu selain mendukung proses memasak, *Kitchen Assistant* juga berperan dalam menjaga kebersihan area kerja. Membersihkan meja kerja, alat-alat masak, dan area dapur secara rutin membantu menciptakan lingkungan kerja yang nyaman dan aman.

Pengaruh: Mengurangi risiko kecelakaan kerja dan memastikan proses kerja berlangsung lebih lancar.

4.2. Kendala Dalam Meningkatkan Efisiensi Operasional Dapur Melalui Peran *Kitchen Assistant* Di Eddy's Cantina

Upaya meningkatkan efisiensi operasional dapur di Eddy's Cantina, peran *Kitchen Assistant* memegang peranan penting. Namun, penerapan sistem yang mengandalkan kontribusi *Kitchen Assistant* tidak lepas dari berbagai tantangan dan kendala yang perlu diatasi. Beberapa kendala sempat dihadapi oleh penulis dalam melaksanakannya. Tantangan-tantangan ini muncul dari beragam faktor, mulai dari manajemen sumber daya manusia hingga pengelolaan lingkungan kerja di dapur. Berikut adalah beberapa tantangan dan kendala yang dihadapi:

1. Kurangnya Pelatihan dan Standar Kerja yang Jelas.

Banyak *Kitchen Assistant* yang masuk ke dunia kerja tanpa mendapatkan pelatihan yang memadai. Mereka sering kali hanya belajar melalui praktik langsung di tempat kerja tanpa

- panduan yang jelas. Dampak dari tantangan dan kendala tersebut ialah proses kerja menjadi tidak seragam dan berpotensi menimbulkan kesalahan yang dapat memperlambat alur kerja dapur.
2. **Tingginya Tekanan Kerja saat Jam Sibuk.** Selama jam makan siang dan makan malam, *volume* pesanan meningkat drastis, sehingga beban kerja *Kitchen Assistant* menjadi sangat berat. Dampak yang terjadi adalah risiko terjadinya kesalahan dalam persiapan bahan, keterlambatan penyajian, serta stres yang tinggi di antara staf dapur.
 3. **Kurangnya Komunikasi dan Koordinasi Antar Tim.** Dalam lingkungan dapur yang sibuk, komunikasi yang buruk antara *Kitchen Assistant*, koki, dan tim pelayanan dapat menyebabkan kebingungan dan kesalahan. Dampak dari hal tersebut yaitu pesanan yang tertukar, bahan yang tidak dipersiapkan dengan benar, atau keterlambatan informasi terkait perubahan menu.
 4. **Adaptasi terhadap Perubahan Menu atau Metode Kerja.** Perubahan menu, penambahan menu atau teknik memasak yang baru membutuhkan adaptasi cepat dari seluruh tim dapur, termasuk *Kitchen Assistant*. Jika tidak segera beradaptasi, alur kerja menjadi terganggu dan potensi kesalahan dalam penyajian meningkat.
 5. **Keterbatasan Jumlah Tenaga Kerja.** Jumlah *kitchen assistant* yang terbatas tidak sebanding dengan *volume* kerja pada saat jam sibuk. Akibatnya, beberapa tugas seperti persiapan bahan, kebersihan peralatan, dan pengisian stok bahan baku tidak dapat dilakukan secara optimal. Untuk mengatasi tantangan dan kendala yang dialami dalam meningkatkan efisiensi operasional dapur melalui peran *Kitchen Assistant* di Eddy's Cantina, penulis secara pribadi mengusulkan beberapa solusi yang dapat dipertimbangkan yaitu:
 - a) **Kurangnya Pelatihan dan Standar Kerja yang Jelas.**
Solusi yang Diusulkan *adalah* menyusun *Standard Operating Procedure* (SOP) yang jelas serta mengadakan pelatihan rutin agar *Kitchen Assistant* memahami tugas dan tanggung jawabnya dengan baik.

- b) **Tingginya Tekanan Kerja saat Jam Sibuk**
Solusi yang Diusulkan *adalah* mengatur jadwal shift dengan bijak, membagi tugas secara merata, dan melatih *Kitchen Assistant* untuk bekerja secara efektif di bawah tekanan.
- c) **Kurangnya Komunikasi dan Koordinasi Antar Tim**
Solusi yang diusulkan adalah menerapkan sistem komunikasi yang lebih efektif, seperti menggunakan kode atau alat komunikasi internal yang memudahkan penyampaian informasi dengan cepat.
- d) **Adaptasi terhadap Perubahan Menu atau Metode Kerja**
Solusi yang Diusulkan adalah mengadakan sesi pelatihan khusus setiap kali ada perubahan menu atau metode kerja baru untuk memastikan semua staf memahami prosesnya.
Selain itu, Efisiensi operasional juga berdampak pada pengalaman pelanggan dan atmosfer kerja di dalam dapur itu sendiri. Ketika alur kerja berjalan dengan baik, stres di antara anggota tim dapur bisa diminimalisasi, menciptakan lingkungan kerja yang lebih harmonis dan produktif. Hal ini secara tidak langsung berkontribusi pada kualitas hidangan yang dihasilkan, karena tim dapur dapat fokus pada setiap detail proses memasak tanpa harus terburu-buru atau terganggu oleh kekacauan di lingkungan kerja. Restoran yang mampu menjaga dapurnya tetap berjalan dengan lancar tidak hanya memberikan kepuasan kepada pelanggan, tetapi juga membangun reputasi yang kuat dan mendorong loyalitas pelanggan dalam jangka panjang. Dengan demikian, penting bagi setiap restoran untuk terus mengembangkan dan meningkatkan efisiensi operasional dapurnya, guna menciptakan pengalaman terbaik bagi setiap pelanggan yang datang.

Berikut penjelasan mengenai dampak utama dari efisiensi operasional dapur terhadap pengalaman pelanggan:

a. **Waktu Tunggu yang Lebih Singkat**

Efisiensi operasional membantu mempercepat seluruh proses mulai dari persiapan bahan, memasak, hingga penyajian hidangan. *Kitchen Assistant* yang bertugas mempersiapkan bahan sebelum koki mulai memasak, memastikan bahwa semua kebutuhan telah tersedia dengan baik. Selain itu, alur kerja yang terkoordinasi membuat tim dapur bisa mengurangi hambatan yang mungkin muncul selama proses memasak, seperti keterlambatan dalam mencari alat atau bahan yang dibutuhkan.

Dampak: Pelanggan merasakan waktu tunggu yang lebih singkat, yang sangat penting terutama saat restoran sedang ramai. Waktu penyajian yang cepat meningkatkan kenyamanan pelanggan, mengurangi rasa bosan, dan memberikan kesan bahwa restoran sangat profesional dan terorganisasi.

b. **Kualitas Hidangan yang Konsisten**

Salah satu faktor penting dalam menciptakan pengalaman pelanggan yang memuaskan adalah konsistensi kualitas hidangan. Efisiensi operasional memungkinkan tim dapur mengikuti prosedur standar dalam proses memasak, mulai dari penggunaan bahan baku hingga teknik penyajian. *Kitchen Assistant* berperan dalam menakar bahan dengan presisi dan mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan, sehingga koki bisa fokus pada proses memasak dan penyajian.

Dampak: Pelanggan mendapatkan hidangan dengan cita rasa yang konsisten setiap kali berkunjung. Ini menciptakan kepercayaan terhadap kualitas restoran, karena pelanggan tahu

bahwa mereka akan mendapatkan pengalaman yang sama baiknya di setiap kunjungan. Konsistensi ini juga membantu membangun reputasi restoran di mata pelanggan.

c. **Penyajian yang Lebih Tepat Waktu**

Dalam restoran yang sibuk, koordinasi antara tim dapur dan tim pelayanan sangat penting agar hidangan bisa disajikan segera setelah matang. *Kitchen Assistant* membantu menjaga alur kerja yang lancar dengan memastikan semua pesanan diproses secara berurutan dan mengomunikasikan setiap tahapan kepada tim pelayanan. Selain itu, mereka memastikan hidangan yang sudah siap langsung diserahkan ke pelayan untuk diantarkan ke meja pelanggan.

Dampak: Hidangan yang disajikan tepat waktu tetap dalam kondisi terbaik, hangat, segar, dan memiliki presentasi yang rapi. Ini memberikan kesan profesionalisme dan kepedulian terhadap kualitas penyajian, yang berkontribusi besar terhadap kepuasan pelanggan.

d. **Peningkatan Kebersihan dan Keamanan**

Dapur yang efisien tidak hanya fokus pada kecepatan kerja, tetapi juga menjaga standar kebersihan dan keamanan yang tinggi. *Kitchen Assistant* bertanggung jawab membersihkan alat dan area kerja secara rutin, serta memastikan semua bahan makanan disimpan dengan benar untuk mencegah kontaminasi. Selain itu, alur kerja yang teratur mengurangi risiko kecelakaan akibat peralatan yang berserakan atau lantai yang licin.

Dampak: Pelanggan merasa lebih aman dan percaya bahwa makanan yang mereka konsumsi diproses dalam lingkungan yang bersih dan higienis. Kebersihan yang terjaga

juga berkontribusi pada kesehatan pelanggan dan membantu restoran memenuhi standar keamanan pangan yang berlaku.

e. Pelayanan yang Lebih Ramah dan Responsif

Ketika dapur beroperasi dengan efisien, tim pelayanan memiliki lebih banyak waktu untuk fokus melayani pelanggan. *Kitchen Assistant* berperan dalam mendukung kelancaran proses di dapur, sehingga tim pelayanan tidak perlu bolak-balik menunggu pesanan selesai atau memperbaiki kesalahan yang terjadi karena miskomunikasi. Informasi mengenai pesanan juga disampaikan dengan cepat dan akurat melalui koordinasi yang baik antar tim.

Dampak: Pelanggan mendapatkan pelayanan yang lebih ramah dan responsif. Permintaan khusus atau perubahan pesanan bisa ditangani dengan lebih cepat, memberikan kesan bahwa restoran memperhatikan kebutuhan setiap pelanggan secara personal. Ini menciptakan hubungan yang lebih baik antara pelanggan dan staf restoran.

f. Meningkatkan Citra dan Loyalitas Pelanggan

Restoran yang mampu menjaga efisiensi operasional dapur cenderung memiliki reputasi yang lebih baik. Pelanggan akan mengingat pengalaman positif yang mereka rasakan mulai dari pelayanan cepat, makanan lezat dan konsisten, hingga suasana yang nyaman dan profesional. *Kitchen Assistant* berperan penting dalam menjaga ritme kerja di dapur, memastikan semua proses berjalan mulus, dan meminimalkan potensi gangguan.

Dampak: Pengalaman positif ini membangun citra restoran yang berkualitas di mata pelanggan. Kepuasan yang dirasakan mendorong pelanggan untuk kembali lagi di lain waktu

dan bahkan merekomendasikan restoran kepada keluarga atau teman. Dalam jangka panjang, ini memperkuat loyalitas pelanggan dan membantu meningkatkan daya saing restoran di industri kuliner.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan *on the job training* yang dilaksanakan penulis di Eddy’s Cantina dengan judul laporan yaitu Upaya Meningkatkan Efisiensi Operasional Dapur melalui Peran *Kitchen Assistant* di Restoran Eddy’s Cantina Taipei Taiwan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Peran *Kitchen Assistant* untuk meningkatkan *efisiensi operasional* Dapur di Eddy’s Cantina, memiliki kontribusi besar dalam mendukung kelancaran aktivitas dapur. Ini berdampak pada pengurangan beban kerja koki, percepatan penyajian hidangan, dan minimisasi risiko kesalahan dalam proses memasak.
2. Kendala yang dialami *Kitchen Assistant* dalam upaya meningkatkan *efisiensi operasional* Dapur di Eddy’s Cantina meliputi kurangnya pelatihan yang memadai, tekanan kerja tinggi saat jam sibuk, serta manajemen bahan baku yang belum optimal. Tantangan ini menjadi fokus yang perlu diperbaiki untuk mencapai efisiensi yang lebih maksimal.

5. SARAN

Untuk meningkatkan performa dan kualitas Eddy’s Cantina dalam meningkatkan efisiensi operasional dapur. Eddy’s Cantina dapat mempertimbangkan beberapa saran berikut:

1. Adakan pelatihan rutin mengenai teknik dasar memasak, pengelolaan bahan baku, dan penggunaan peralatan dapur. Serta menyusun *Standard Operating Procedure* (SOP) yang jelas agar seluruh tim memiliki panduan kerja yang seragam.
2. Pihak Eddy’s Cantina dapat memberikan apresiasi kepada *Kitchen Assistant* yang menunjukkan kinerja baik, misalnya melalui penghargaan bulanan atau bonus kinerja. Sehingga dapat menciptakan

lingkungan kerja yang mendukung, di mana setiap anggota tim merasa dihargai dan didorong untuk berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A., & Sunargo, Y. (2022). *Manajemen Operasional Restoran Cepat Saji*. Jakarta: Pustaka Mitra Jaya. *Bisnis Digital dan Manajemen*, 1(1), 36-42.
- Chowdhury, R. A. (2021). *Front Office Concepts*. https://doi.org/10.1007/978-1-4842-6676-2_8 dan *Cendekiawan Nusantara*, 1(5), 8894-8903. Retrieved Maret 12, 2025.
- Clarke, V., Braun, V., & Hayfield, N. (2015). *Thematic analysis*. In J. A. Smith (Ed.), *Qualitative psychology: A practical guide to research methods* (3rd ed., pp. 222–248). London: Sage Publications.
- Desviana, A., & Firdaus, R. (2024, November). *PENINGKATAN EFISIENSI OPERASIONAL MELALUI IMPLEMENTASI SISTEM INFORMASI AKUNTANSI DI PERUSAHAAN MENENGAH*. *JICN: Jurnal Intelek*
- He, W., Lu, W., Huang, C., Lin, J., Li, C., & Chen, S. (2019). *A management method based on a transparent kitchen system*.
- Jiangbo, C., Yongchao, N., Weiji, W., & Yejiang, P. (2020). *Kitchen equipment control authority management system*.
- Kocaman, E. M., & Türkmen, B. M. (2022). *The Effects of Use of Restaurant Management Systems Perceived by the Personnel According to Their Demographic Characteristics*. <https://doi.org/10.4018/978-1-7998-9008-9.ch012>
- Maristy, H. S., & Irwandi, S. (2021, Agustus). *PERANAN COOK HELPER DALAM MENUNJANG OPERASIONAL KITCHEN DI JAMBULUWUK MALIOBORO HOTEL YOGYAKARTA*. *Jurnal*
- Marsum. (2005). *Pengantar Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Masitoh, M. R., & Wibowo, H. A. (2019). *Pengaruh Kualitas Pelayanan, Kepuasan Pelanggan, dan Kepercayaan Mereka Terhadap Loyalitas Pelanggan*.
- Meyer-Waarden, L., & Sabadie, W. (2023). *Relationship quality matters: How restaurant businesses can optimize complaint management*. *Tourism Management*. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2022.104709>
- Moleong, L. J. (2021). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Edisi Revisi). Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Natasya, C. A., Fitriyani, L., Rukmini, P. A., Santi, S., & Suherman, U. (2024, Maret). *Analisis Manajemen Persediaan Bahan Baku Pada UMKM Rengginang Berlian Kriuk di Karawang*. *Lokawati: Jurnal Penelitian Manajemen dan Inovasi Riset*, 2(2), 188-196. Retrieved Maret 12, 2025
- Neilenko, S., Fohel, A., Hushcha, Y., & Oliinyk, O. V. (2022). *Modern Approaches to Robotisation of Service Processes in Restaurant Industry Establishments*. *Restorannij i Gotel'nij Konsalting. Innovaciï*. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270101>
- Niu, X. (2017). *Multifunctional food-ordering system*.
- Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan)*, 4(2), 50-60. Retrieved from <https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/nusantara>
- Pelayanan, Kepuasan Pelanggan, dan Kepercayaan Merek Terhadap Loyalitas Pelanggan Pada Pengguna Aplikasi Mobile Shopee. *Jurnal Sains Manajemen*, 5(1), 101-119. Retrieved Maret 12, 2025
- Rain, C. G., & Sawitri, D. K. (2025). *PERAN DAN TUGAS ADMINISTRATOR FOOD & BEVERAGE SERVICE PADA OAKWOOD HOTEL & RESIDENCE*. *Jurnal Masharif al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 10(1), 43-54.
- Sevilla. (2022). *Efisiensi: Pengertian, Konsep, Jenis, Manfaat, dan Tolak Ukurnya*. Retrieved from https://www.gramedia.com/bestseller/efisiensi/?srsltid=AfmBOorE_zFh

h3h8Qa4lqhCGOWikZ05yW9Gq
eJdlmODTYZsv-aR4GrGh

- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Tysara, L. (2024, Mei 8). Operasional adalah Kata dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia(KBBI), Ini Maknanya. liputan6.com. Retrieved from <https://www.liputan6.com/hot/read/5591291/operasional-adalah-kata-dalam-kamus-besar-bahasa-indonesia-kbbi-ini-maknanya>
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. (2022, Mei). STRATEGI DAN PERANAN KITCHEN UNTUK MENINGKATKAN OPERASIONAL DI HOTEL BEST WESTERN PREMIER THE HIVE CAWANG, JAKARTA TIMUR. *Jurnal Pariwisata*.