

## PERANAN *COOK HELPER* DALAM MENUNJANG OPERASIONAL *KITCHEN* DI JAMBULUWUK MALIOBORO HOTEL YOGYAKARTA

Humaera Silvia Maristy<sup>1)</sup>, Steven Irwandi<sup>2)</sup>

<sup>1,2)</sup> Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti (AKPARDA) Yogyakarta

e-mail: [humaera.silvia90@gmail.com](mailto:humaera.silvia90@gmail.com)

---

### ABSTRAK

Hotel merupakan suatu perusahaan yang menyediakan pelayanan makanan, minuman, dan fasilitas kamar untuk para tamu yang menginap dengan harapan dapat menumbuhkan kepercayaan tamu hotel terhadap kualitas (produk hotel) yang diolah oleh karyawan dapur. Jika Standar Operasional Prosedur karyawan dapur dan prosedur mempersiapkan bahan baku makanan dapat diterapkan, maka karyawan dapur dapat tetap menjaga kualitas produk penyajian makanan dan dapat mempersiapkan bahan baku makanan sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Standar Operasional Prosedur karyawan dapur dan mempersiapkan bahan baku makanan untuk siap diolah di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui tentang standar operasional prosedur karyawan dapur dan mempersiapkan bahan baku makanan yang siap diolah serta cara penyimpanan bahan baku makanan di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta. Di dalam penelitian ini menggunakan metode analisa Deskripsi Kualitatif. Data di peroleh melalui observasi yang dilakukan secara langsung di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta. Hasil penelitian ini adalah standar operasional prosedur karyawan dapur yang menjadi tugas utama untuk para karyawan dapur telah dilakukan dengan baik sesuai dengan Standard Operational Procedure. Untuk proses mempersiapkan bahan baku makanan harus menyesuaikan dengan jumlah tamu agar bahan baku makanan tidak dibuang sia-sia. Untuk penyimpanan bahan baku makanan setiap jenis bahan baku makanan harus diletakkan di suhu yang sudah ditetapkan dan pembersihan secara rutin di ruang penyimpanan. Dengan demikian Standar Operasional Prosedur, mempersiapkan bahan baku makanan, dan penyimpanan bahan baku makanan di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta sudah cukup baik.

***Kata Kunci:*** Dapur, SOP Karyawan, Bahan Baku Makanan

### **ABSTRACT**

*The hotel is a company that provides food, beverage, and room facilities for guests who stay in the hope of growing hotel guest confidence in the quality (hotel products) processed by kitchen employees. If the Standard Operating Procedures for kitchen employees and procedures for preparing food raw materials can be applied, then kitchen employees can maintain the quality of food serving products and can prepare food raw materials according to the required needs. This study aims to determine the Standard Operating Procedures for kitchen employees and prepare food raw materials to be ready to be processed at Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta. This research was conducted with the aim of knowing about standard operating procedures for kitchen employees and preparing food raw materials that are ready to be processed and how to store food raw materials at Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta. In this study using qualitative description analysis method. The data were obtained through direct observations at Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta. The results of this study are standard operating procedures for kitchen employees which are the main tasks for kitchen employees have been carried out properly in accordance with Standard Operational Procedures. The process of preparing food raw materials must adjust to the number of guests so that food raw materials are not wasted. For the storage of food raw materials, each type of food raw material must be placed at a predetermined temperature and cleaned regularly in the storage room. Thus the Standard Operating Procedure, preparing food raw materials, and storing food raw materials at Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta is quite good.*

**Keywords:** *Kitchen, Employee SOP, Food Raw Materials*

## 1. PENDAHULUAN

Industri pariwisata di Indonesia sudah cukup berkembang pesat dengan melihat kunjungan para wisatawan domestik maupun mancanegara di berbagai daerah Indonesia sehingga pariwisata menjadi salah satu sektor yang sangat berpengaruh dalam meningkatkan devisa negara Indonesia. Yogyakarta merupakan salah satu kota yang memiliki potensi wisata yang menarik untuk dikunjungi baik dari segi panorama ataupun kebudayaan asli yang membuat kota Yogyakarta masuk dalam daftar salah satu destinasi terbaik di Indonesia. Situasi ini dimanfaatkan oleh pelaku industri atau penyedia jasa sebagai peluang untuk membuka usaha baik pada sektor perhotelan, spa, kuliner, pusat oleh-oleh dan sebagainya. Industri jasa perhotelan merupakan industri yang menjual jasa pelayanan akomodasi, sedangkan makanan dan minuman merupakan sarana pendukung di dalam industri perhotelan.

Kata pariwisata berasal dari dua suku kata, yaitu ‘pari’ yang berarti ‘banyak, berkali-kali dan berputar-putar’ dan ‘wisata’ yang berarti ‘Perjalanan atau Berpergian’. Jadi Pariwisata berarti perjalanan atau berpergian yang dilakukan secara berkali-kali atau berkeliling (Muljadi, 2012:7). Menurut Prof. Salah Wahab dalam Oka Yoeti (1994, 116.), Pariwisata adalah suatu aktivitas manusia yang dilakukan secara sadar yang mendapat pelayanan secara bergantian di antara orang-orang dalam suatu Negara itu sendiri (di luar negeri), meliputi pendiaman orang-orang dari daerah lain (daerah tertentu), suatu Negara atau benua untuk sementara waktu dalam mencari kepuasan yang beraneka ragam dan berbeda dengan apa yang dialaminya dimana ia memperoleh pekerjaan. Menurut Muljadi (2012:8), Pariwisata merupakan aktivitas perubahan tempat tinggal sementara dengan pelayanan dan produk hasil industri pariwisata yang mampu menciptakan pengalaman perjalanan bagi wisatawan dan tidak ada hubungannya dengan kegiatan untuk mencari nafkah.

Pariwisata tidak lepas dari dunia perhotelan yang pada dasarnya dalam perjalanan pariwisata kita memerlukan akomodasi. Hotel sendiri adalah suatu jenis bangunan yang dirancang khusus sebagai

tempat yang menyediakan jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan juga minuman, serta tidak ketinggalan fasilitas-fasilitas yang lainnya. Tentu saja semua hal tersebut bisa dinikmati oleh masyarakat umum. Masyarakat umum yang dimaksud adalah orang yang menginap dan menjadi tamu hotel tertentu tersebut atau bisa jadi hanya mendatangi untuk sebuah acara. Seseorang mungkin pernah mendatangi undang pernikahan atau rapat di sebuah hotel, menikmati sajian, dan hiburan tapi tidak perlu menginap di hotel tersebut.

Sebuah hotel tidak akan dapat berdiri tanpa adanya tunjangan oleh department lain seperti *Front Office Departement, Housekeeping Departement, Food and Beverage Departement, Engineering Departement, Accounting Departement, Marketing Departement, Personalia Departement, Security Departement dan Departement* lainnya. Salah satu *Departement* yang memiliki peran penting adalah *Food and Beverage Departement*. Yang mempunyai peran penting untuk membuat, menyediakan, menyajikan makanan kepada pelanggan dan dalam *Food and Beverage Departement* sendiri memiliki terbagi menjadi 2 bagian yaitu *service* dan *product*. *Cook helper* merupakan bagian dalam department kitchen/dapur yang memiliki tugas dan tanggung jawab cukup vital dalam hal penyajian makanan di sebuah hotel ataupun restoran berbintang.

Menurut Sihite (2015:13). *Cook Helper* adalah karyawan yang belum pernah bekerja di dapur dan mereka ditugaskan untuk bekerja berpindah – pindah dari satu seksi yang lain dalam waktu tertentu agar karyawan pemula ini dapat mengenal dan menghayati pekerjaan di masing – masing seksi sebelum mereka ditentukan bertugas disuatu seksi sesuai dengan kemampuannya. Dalam penelitian ini, peneliti berfokus pada peranan *cookhelper* dalam menunjang operasional di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta . Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta menyajikan makanan dengan kualitas yang baik dan memuaskan kepada tamu. Kualitas makanan yang baik akan menimbulkan kepuasan pada diri konsumen terhadap makanan yang diberikan hotel.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Definisi Pariwisata

Menurut Meyers, Pariwisata ialah aktivitas perjalanan yang dilakukan sementara waktu dari tempat tinggal sementara waktu dari tempat tinggal semula ke daerah tujuan dengan alasan bukan untuk menetap atau mencari nafkah melainkan hanya untuk memenuhi rasa ingin tahu, menghabiskan waktu senggang atau libur dan tujuan-tujuan lainnya. Sedangkan menurut Sinaga, pariwisata merupakan suatu perjalanan yang terencana, yang dilakukan secara individu maupun kelompok dari satu tempat lain dengan tujuan untuk mendapatkan suatu bentuk kepuasan dan kesenangan semata (Kristiutami, 2020).

Menurut Kementerian & Pariwisata, Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, Pemerintah, dan Pemerintah Daerah. Menurut Dharmawan, Sarjana, & Yuhadhari, Pariwisata menurut definisi yang luas adalah perjalanan dari satu tempat ke tempat lain, bersifat sementara, dilakukan perorangan maupun kelompok, sebagai usaha mencari keseimbangan atau keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan hidup dalam dimensi sosial, budaya, alam dan ilmu (Moh.Hatta et al., 2019).

### 2.2. Definisi Hotel

Hotel adalah perusahaan atau badan usaha yang menyediakan layanan menginap untuk orang-orang yang melakukan perjalanan. Dikelola oleh pemilik atau ownernya dengan layanan tempat tidur beserta fasilitasnya makanan dan minuman serta fasilitas lengkap lainnya. Untuk dapat menggunakan layanan yang disediakan oleh pemilik hotel menurut Sulastiyono, seseorang harus membayar dengan tarif atau harga yang sudah ditentukan (Sulastiyono, 2006). Menurut Sulastiyono ; Pradiatiningtyas, Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukan bagi

masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu (Maristy & Syifanisena, 2020).

Menurut Rosdianti et al, Hotel adalah salah satu jenis akomodasi wisata yang sangat dibutuhkan oleh wisatawan yang datang berkunjung ke suatu daerah atau obyek wisata untuk dapat tinggal sementara waktu. Sedangkan menurut Theolina, Hotel sebagai salah satu sarana akomodasi dalam pariwisata dituntut untuk menyediakan produk-produk yang berkualitas demi kepuasan pengunjungnya (Noviastuti & Astuti, 2021).

Menurut Toha & Miyanto; Suardana, "HOTEL" berasal dari kata HOSPITIUM (bahasa Latin), artinya ruang tamu. Dalam jangka waktu lama kata hospitium mengalami proses perubahan pengertian dan untuk membedakan antara Guest House dengan Mansion House (rumah besar), maka rumahrumah besar disebut dengan HOSTEL. Hostel ini disewakan kepada masyarakat umum untuk menginap dan beristirahat sementara waktu, yang selama menginap, para penginap dikoordinir oleh seorang host, dan para tamu yang (selama) menginap harus tunduk kepada peraturan yang dibuat atau ditentukan oleh host (HOST HOTEL). Sesuai dengan perkembangan zaman dan tuntutan permintaan orang-orang yang ingin mendapatkan kepuasan, tidak suka dengan aturan atau peraturan yang terlalu banyak sebagaimana dalam hostel, dan kata hostel mengalami perubahan. Huruf "s" pada kata hostel tersebut menghilang atau dihilangkan orang, sehingga kemudian kata hostel berubah menjadi Hotel seperti apa yang kita kenal sekarang (Nurhayati & Rinjani, 2021).

Menurut Putri & Wicaksono, Hotel merupakan hospitality industry yang bergerak di bidang jasa pelayanan. Sedangkan menurut Soenarno; Sugiarto; Saputro et al., Didalam sebuah hotel mempunyai departemen-departemen yang berperan penting dalam menangani tamu atau wisatawan (Suardana & Nurhayati, 2019).

### 2.3. Definisi *Cookhelper*

Cook helper adalah seseorang yang bertugas untuk membantu pekerjaan atasannya atau yang lebih akrab disebut dengan asisten koki. Selain itu cook helper juga harus memiliki pengetahuan dasar seputar bahan makanan dan juga bagaimana cara pengolahan yang baik dan benar sehingga bisa memudahkan pekerjaan sang juru masak (chef) dalam menyajikan hidangan yang istimewa.

Sebagai salah satu bagian dari department kitchen, cook helper juga memiliki peranan yang tidak bisa di anggap remeh. Adapun tugas dan kewajiban tersebut meliputi:

1. Mempersiapkan peralatan masak  
Seorang cook helper akan bertugas untuk mempersiapkan semua peralatan masak yang akan digunakan untuk membuat sebuah hidangan untuk disajikan. Adapun dalam hal ini cook helper juga harus merawat dan juga membersihkan semua peralatan setelah selesai digunakan.
2. Menyiapkan bahan masakan  
Semua bahan makanan mentah yang akan di olah untuk dijadikan makanan siap santap biasanya akan dipersiapkan oleh seorang cook helper. Termasuk didalamnya membersihkan bahan makanan dan juga memotongnya untuk siap dimasak oleh koki atau juru masak.
3. Menyimpan peralatan masak  
Apabila pekerjaan mengolah dan menyajikan makanan sudah selesai, seorang cook helper akan bertanggung jawab untuk membersihkan dan menyimpan kembali semua peralatan masak ke tempatnya untuk bisa digunakan kembali di keesokan harinya.
4. Membantu sang koki  
Tugas utama seorang s adalah membantu sang koki dalam proses pengolahan makanan dan membuat menu kompleks yang membutuhkan kecepatan, ketelitian dan keahlian khusus.

### 3. METODE PENELITIAN

Metode penelitian menggunakan analisa deskriptif kualitatif untuk memberikan gambaran mengenai situasi dan kejadian yang telah diamati sehingga data yang diberikan asli dan dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya. Pengambilan data dilakukan

melalui observasi dengan melakukan pengamatan langsung terhadap objek yang diteliti. Penulis secara langsung melakukan pengamatan terhadap pekerjaan *cook helper* dalam menunjang operasional *kitchen* di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta.

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1. Standard Operational Procedure di Dapur Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta

Di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta sendiri memiliki standard Operasional Prosedur yang sudah ditetapkan , maka saat pengolahan bahan makanan diharuskan menggunakan bahan makanan yang layak pakai dan dimasak dengan cara yang tepat agar menghasilkan makanan yang sedap untuk menarik nafsu makan dan menghindari keracunan makanan. Sebagai karyawan juga harus memperhatikan standar operasional prosedur yang sudah ditetapkan.

Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta mengatur standar kebersihan dan penampilan para karyawannya. Karyawan yang di divisi pengolahan makanan harus memastikan kebersihan badan dari atas sampai bawah untuk mencegah terkontaminasi bakteri. Adapun Standar Operasional Prosedur yang berkaitan dengan kebersihan karyawan adalah sebagai berikut:

1. Rambut harus terawat dengan baik dan rambut tidak boleh menyentuh kerah baju.
2. Tidak boleh memelihara kumis, jenggot, dan jambang.
3. Kuku terawat dan bersih ( kuku tidak boleh dipelihara panjang).
4. Lepaskan cincin ( hanya satu cincin di masing-masing tangan dan ukuran tidak terlalu besar).
5. Menggunakan uniform sesuai dengan jadwal yang sudah ditetapkan dan name tag wajib digunakan di dada sebelah kanan.
6. Sepatu yang dikenakan warna hitam.
7. Cucilah tangan dengan air mengalir dan sabun sebelum bekerja maupun sesudah bekerja.
8. Keringkan tangan dengan handuk atau kertas disinfektan

Analisa penulis perihal aturan di atas, penulis masih menemukan bahwa ada

karyawan yang tidak mengikuti aturan yang benar yang telah diatur dalam Standar operasional prosedur di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta, Berdasarkan analisa penulis hal ini terjadi karena kurangnya kesadaran para karyawan dalam menjaga kebersihan diri sendiri.

Dari hasil pengamatan penulis kebersihan diri sendiri harus didukung dengan perilaku diri sendiri, penulis melihat bahwa para karyawan pengolahan makanan di dapur Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta sudah memahami aturan dan prosedur dengan baik. Hal ini terbukti dengan perilaku yang baik di dapur serta memerhatikan kelengkapan diri sendiri yang harus tetap rapi dan bersih pada saat bekerja.

Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta mempunyai komponen menu *breakfast* mulai dari *Indonesian Food*, *Traditional Food* dan *Western Food*. *Indonesian food* terdiri atas nasi dan nasi goreng, sayur-sayuran, dan lauk pauk. *Traditional food* terdiri atas Gudeg, sambal goreng krecek, opor ayam, dan telur pindang dan *Western food* terdiri atas *cream soup*, *potato*, *sausage*, *grill chicken*, *sauted mix vegetable*. Dalam hal ini *Cook Helper* mempunyai prosedur kerja dalam penanganan dan penyajian *breakfast* adalah sebagai berikut :

a. Persiapan penanganan *breakfast* :

1. Mencatat menu *breakfast* sesuai dengan hari yang sudah ditentukan
2. Mempersiapkan bahan-bahan menu untuk *breakfast*
3. Membuat *condiment* yaitu pelengkap menu untuk *breakfast* seperti sambal seperti sambal matah, sambal dabu-dabu, sambal teri, sambal terasi, sambal kecap. *Condiment* bubur : seledri, daun bawang, bawang goreng, ayam bumbu kuning, kecap manis dan kecap asin, telur rebus.
4. Periksa area *buffet table* dan perlengkapan yang digunakan unruk meletakkan menu *breakfast*
5. Mempersiapkan pelayanan di *egg corner* seperti : mempersiapkan telur, mempersiapkan *condiment* olahan telur :

memotong paprika, bawang bombai, tomat, sosis, dan bacon

6. Meletakkan menu *breakfast* di meja *buffet* sesuai dengan tempatnya
- b. Pada saat pelayanan *breakfast* :
  1. Membuat aneka olahan telur sesuai permintaan tamu seperti : *omelet*, *boiled egg*, *sunny side up*, dan *poach egg*
  2. Memeriksa menu yang berada di area *buffet table* dan pelengkap *breakfast*
  3. Menambahkan menu dan *condiment breakfast* yang ada di *buffet table*
- c. Setelah pelayanan *breakfast* :
  1. Mengangkat sisa menu yang ada di *buffet table*
  2. Membersihkan area meja *buffet*
  3. Membuat olahan pelengkap untuk menu *breakfast* hari berikutnya
  4. Mempersiapkan bahan-bahan operasional A'la carte untuk pelayanan *lunch*
  5. Memeriksa formulir persiapan *breakfast* yang berisi tentang menu yang disajikan untuk dipersiapkan oleh shift berikutnya.

**Tabel 1. SOP Karyawan di Dapur**

No.	SOP	Ya	Tidak
<b>Standar Kebersihan Karyawan</b>			
1	Rambut terawat dengan baik dan rapi	✓	
2	Menggunakan uniform dan nametag	✓	
3	Memelihara kumis, jenggot dan jambang		✓
4	Mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja	✓	
<b>Standar Pelayanan Breakfast</b>			
1	Mempersiapkan <i>condiment</i> untuk <i>breakfast</i>	✓	
2	Menambahkan menu <i>breakfast</i>	✓	
3	Membuat olahan telur	✓	
4	Membersihkan area meja <i>buffet</i>	✓	

Sumber : Hasil Observasi Penulis

#### 4.2. Peranan *Cook Helper* Dalam Menyiapkan Bahan Baku Makanan dan Penyimpanan Bahan Baku di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta

#### Mempersiapkan Bahan Baku Makanan untuk Siap Diolah

*Breakfast* merupakan menu yang digunakan pada saat pagi hari. *Food and Beverage Product* khususnya *breakfast* merupakan salah satu bagian atau *department* yang sangat penting artinya bagi hotel karena merupakan sumber pendapatan yang kedua setelah pendapatan kamar, Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta terdapat beberapa jenis *breakfast*, antara lain:

1. *Continental Breakfast*
  - a. *Coffee, tea, hot chocolate* atau susu
  - b. Jus
  - c. *Yogurt*
  - d. *Sereal*
  - e. *Cheese*
  - f. *Croissant, brioche, toast/ french toast*, roti
  - g. *Jam, marmalade, butter* atau coklat
2. *English Breakfast*
  - a. *Coffee, tea, hot chocolate* atau susu
  - b. Jus
  - c. *Yogurt*
  - d. *Fruit/ buah*
  - e. *Cereal, oatmeal, porridge*
  - f. *Smoked herring/* seperti ikan asin
  - g. Macam- macam Telor dengan *toast, sosis, ham, bacon, grill tomat, jamur, baked bean*, kentang
  - h. *Jam, marmalade, butter* atau coklat
3. *American Breakfast*
  - a. *Coffee, tea (caffenaited atau decaffeinated), hot chocolate*, susu
  - b. Jus
  - c. *Yogurt*
  - d. *Fruit/ buah*
  - e. *Cereal*
  - f. Salmon dengan *cream cheese*
  - g. *Waffle, pancake, donat*
  - h. Macam-macam telur dengan *bacon, ham, kentang* dll
  - i. *Muffin, croissant, brioche, toast*, roti
  - j. *Jam, marmalade, butter* atau coklat
4. *Indonesian Breakfast*
  - a. *Fresh Juice/Fruit*
  - b. *Cereal*
  - c. *Eggs Dishes*
  - d. *Meat or Poultry*
  - e. *Hot Beverage*

Dalam mempersiapkan bahan baku makanan untuk menu *breakfast* karyawan harus mengetahui bahan baku yang harus dipersiapkan untuk *breakfast* hari selanjutnya.

Berikut standar operasional prosedur di dapur Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta dalam mempersiapkan bahan baku makanan:

1. Prepare bahan baku berupa sayuran dan daging untuk siap diolah
  - Prepare bahan baku merupakan langkah awal dari pengolahan makanan yang harus disiapkan dengan baik dan sesuai *standard* yang sudah ditetapkan di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta. Berikut pengolahan bahan baku adalah sebagai berikut:
    - a. Prepare bahan baku berupa sayur-sayuran
      - 1) Mengetahui jumlah tamu yang akan *breakfast* di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta.
      - 2) Mengeluarkan sayuran dari lemari pendingin sesuai menu *breakfast*.
      - 3) Mencuci sayuran dengan air mengalir sebelum diolah.
      - 4) Memotong sayuran sesuai menu *breakfast* yang sudah ditetapkan.
      - 5) *Prepare* sayuran untuk setiap makanan harus dipisahkan agar mudah di olah menjadi makanan.
    - b. *Prepare* bahan baku berupa daging-dagingan
      - 1) Mengetahui jumlah tamu yang akan *breakfast* di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta.
      - 2) Mengeluarkan daging dari *ice box* dan merendam dengan air yang bersih agar daging dapat diolah dengan mudah.
      - 3) Memotong daging sesuai dengan menu *breakfast* yang sudah ditetapkan.
      - 4) *Prepare* daging untuk setiap makanan harus dipisahkan agar mudah di olah menjadi makanan.

Dalam mempersiapkan bahan baku berupa sayuran dan daging harus memerhatikan jumlah tamu yang akan *breakfast* di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta. Hal ini dilakukan agar penggunaan bahan baku sesuai dengan jumlah tamu yang sarapan dan mengurangi makanan untuk dibuang.

Dari hasil pengamatan penulis, para karyawan sudah menerapkan dengan baik dan benar sesuai *standard* yang telah diterapkan agar bahan baku tidak terbuang sia-sia. Walaupun makanan tersisa itu lebih baik daripada makanan yang disajikan kepada tamu

itu kurang dan tamu tidak dapat menikmati makanan tersebut.

## 2. Menggunakan alat dan peralatan yang benar

Syarat mengenai penggunaan peralatan yang benar, menguraikan bahwa setiap peralatan yang digunakan harus bersih, tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan, serta tidak mengandung kuman.

Syarat diatas dapat ditemui pada *Standard Operational Procedure* Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta yang mengatur bahwa setiap peralatan harus disimpan dalam kondisi yang baik dan bersih. Terutama peralatan yang digunakan untuk sayuran dan daging harus berbeda karena dapat membuat bahan baku menjadi kotor dan tidak layak pakai. Hal ini telah diterapkan dengan baik oleh karyawan dapur Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta.

Berdasarkan pengamatan penulis, beberapa karyawan dapur masih ada yang tidak menerapkan dengan baik tetapi banyak juga karyawan yang telah menerapkannya dengan baik dan dapat menjadikan contoh bagi karyawan yang kurang baik. Hal ini dilakukan agar bahan baku dapat di olah dalam keadaan baik dan menjadikan makanan yang sedap dinikmati.

## 3. Menutup bahan baku dan memasukkan kembali ke lemari pendingin untuk mencegah kontaminasi dan menjaga kelayakan bahan baku

Syarat dan ketentuan ini berlaku dalam *Standard Operational Procedure* di dapur Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta. Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan, syarat ini telah dilakukan dengan baik oleh para karyawan di dapur Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta. Setiap bahan makanan yang telah dipersiapkan yang nantinya akan diolah tidak dalam jangka waktu dekat, pasti ditutup dengan menggunakan *plastic wrap*, dan bahkan diberi label yang mencantumkan tanggal beserta nama bahan makanan tersebut. Pemberian label dimaksudkan unruk memudahkan dalam pengambilan bahan makanan yang akan dimasak.

Kemudian bahan makanan yang sudah ditutup menggunakan plastic wrap dimasukkan kembali ke *chiller* baik sayuran maupun daging agar bahan makanan tidak mudah rusak dan basi. Bahan makanan dikeluarkan kembali dari *chiller* ketika bahan makanan tersebut siap untuk dimasak.

## 4. Kebersihan terhadap tempat pengolahan bahan makanan

Tempat pengolahan bahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini disebut dapur. Dapur mempunyai peranan penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus terjaga dan diperhatikan. Di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta sendiri telah mengatur *Standard Operational Procedure* mengenai kebersihan dapur diantaranya pembersihan lantai dapur setelah selesai digunakan yaitu pada siang dan malam hari yang dilakukan oleh *steward*. Selain lantai, peralatan yang digunakan untuk memasak pun juga harus bersih agar operasional dapur berjalan dengan lancar.

## Penyimpanan Bahan Baku Makanan

Tujuan dari penyimpanan bahan makanan adalah untuk memastikan kecukupan ketersediaan makanan dan meminimalkan kerugian akibat terjadinya atau pembusukan. Hal-hal yang mengakibatkan pembusukan : Temperatur penyimpanan yang salah, waktu penyimpanan yang terlalu lama, kurangnya pengawasan, kesalahan dalam pemisahan bahan makanan.

Penyimpanan yang baik akan meminimalkan biaya. Beberapa bahan makanan tidak dapat didiamkan dalam jangka waktu yang lama, semua kotak penyimpanan harus diberi label, unit penyimpanan harus selalu bersih, bahan makanan yang sudah diolah harus tertutup untuk mengurangi terkontaminasi, hindari pintu lemari pendingin terbuka jika tidak diperlukan karena akan mempengaruhi suhu udara dalam ruangan pendingin tersebut.

Hal utama yang harus diperhatikan sehubungan dengan *cookhelper* dalam penyimpanan bahan makanan adalah proses penyimpanan bahan baku makanan yang lama dengan bahan baku makanan yang baru. Berdasarkan *Standard Operational Procedure* pada Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta, langkah-langkah yang harus dilakukan dalam rangka penyimpanan bahan baku yang lama dan bahan baku yang baru adalah :

1. Melakukan pengecekan apakah bahan baku makanan dalam kondisi baik atau tidak sebelum dimasukkan ke dalam ruang penyimpanan.
2. Wadah menyimpan bahan baku makanan harus dibersihkan secara rutin
3. Unit penyimpanan bahan baku harus dalam kondisi bersih dan bahan baku makanan tertata dengan rapi agar dalam pengambilan bahan baku lebih mudah.
4. Bahan baku makanan yang sudah busuk dan tidak layak pakai untuk dibuang kemudian diganti dengan bahan baku yang baru.

Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta mengklasifikasi tempat penyimpanan bahan baku makanan ke dalam dua kelompok yaitu:

1. *Dry Storage* yaitu tempat penyimpanan bahan baku yang bersifat kering, di antaranya makanan kaleng.
2. *Refrigerated Storage* yaitu tempat penyimpanan di dalam lemari pendingin (*refrigerator*) untuk menyimpan bahan makanan seperti : *Meat, Poultry, Fish, Vegetables, Dairy Product*

Ketentuan penyimpanan bahan baku makanan pada *dry storage* yang berlaku di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta adalah sebagai berikut :

1. Lingkungan *dry storage* harus memiliki ventilasi yang baik, kering, dan dingin. Bebas dari serangga hewan pengerat, bersih dan tertib (tertata dengan baik).
2. Setiap bahan makanan tertata dengan rapi didalam rak.
3. Tempatkan persediaan lama di depan dan gunakan terlebih dahulu disebut sistem *First In First Out (FIFO)*.
4. Mengecek selalu ketersediaan bahan baku makanan di *dry storage*, jika bahan baku

habis segera mengambil bahan baku di *storage*.

5. Tempat penyimpanan harus ditinggikan, rak harus berada 6-10 inci di atas permukaan lantai.
  6. Sering bersihkan ruang penyimpanan
- Ketentuan penyimpanan untuk *Refrigerated Storage* :

#### 1. *Vegetables*

- a. Sayuran yang sudah tidak layak lebih baik diganti dengan sayuran yang masih layak pakai
- b. Sayuran yang terdapat akarnya lebih baik direndam dalam air dan airnya selalu diganti secara rutin.
- c. Memberi label dalam wadah penyimpanan bahan makanan agar mudah dapat saat diambil.
- d. Sebelum sayuran dimasukkan ke dalam wadahnya alangkah baiknya sayuran dicuci terlebih dahulu.

#### 2. *Poultry*

- a. Penyimpanan pada 2°C
- b. Selalu membersihkan wadah penyimpanan agar bebas bau.
- c. Bahan baku yang lama ditaruh diatas agar dipakai terlebih dahulu
- d. Selalu mengecek kondisi bahan baku dengan baik dan teliti

#### 3. *Meat*

- a. Ice box harus selalu bersih dan bebas bau
- b. Dinding dan rak daging harus dicuci secara berkala
- c. Pastikan ada sirkulasi udara di tempat penyimpanan
- d. Daging yang siap diolah harus dipisahkan dari daging yang masih belum siap diolah agar karyawan dapat mengetahui daging mana yang siap diolah.

#### 4. *Fish*

- a. Ikan segar harus disimpan pada suhu 20°C untuk memaksimalkan waktu penyimpanan.
- b. Es merupakan alat untuk mengawetkan paling terbaik, digunakan dalam menyimpan ikan segar. Tidak hanya mempertahankan suhu tapi juga menjaga permukaan ikan lembut dan dalam kondisi yang baik
- c. Pengiriman ikan segar harus segera dicek saat penerimaan untuk ditandai apabila ada pembusukan dan kerusakan fisik.

- d. Untuk setiap jenis ikan yang berbeda harus ditaruh dalam wadah yang berbeda dan diberi label agar lebih mudah dalam mencari jenis ikan tersebut.

5. Dairy Product

- a. Penyimpanan produk susu harus dalam keadaan tertutup rapat dan letakkan susu yang tertata dengan rapi di rak pada lemari es.
- b. Jika sudah mengkonsumsi susu dalam kemasan yang telah digunakan di hari yang sama alangkah baiknya susunya tidak disimpan ke lemari es terlalu lama akan menyebabkan susu rusak karena terkontaminasi bakteri.
- c. Saat ingin memasukkan susu ke lemari es untuk selalu mengecek masa kadaluwarsa susu agar susu yang tanggal kadaluwarsa dekat bisa di pakai terlebih dahulu.

**Tabel 2. SOP Mempersiapkan Bahan Baku Makanan**

No.	SOP	Baik	Cukup	Kurang
<b>Mempersiapkan Bahan Baku Makanan</b>				
1	Mempersiapkan sayuran		✓	
2	Mempersiapkan daging	✓		
3	Mempersiapkan ayam	✓		
4	Mempersiapkan ikan		✓	
<b>Penyimpanan Bahan baku Makanan</b>				
1	Mengecek kondisi barang	✓		
2	Melakukan FIFO (First In First Out)	✓		
3	Meletakkan bahan baku sesuai suhu yang ditentukan		✓	
4	Membersihkan ruang penyimpanan	✓		

Sumber : Hasil Observasi Penulis

**5. KESIMPULAN DAN SARAN**

**5.1. Kesimpulan**

- 1) Setiap karyawan Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta terutama karyawan dapur sebagian besar sudah mengikuti *Standard Operational Procedure* walaupun masih ada beberapa karyawan

yang belum memehuni *Standard Operational Procedure*.

- 2) Proses mempersiapkan bahan baku makanan dan penyimpanan bahan baku makanan di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta sebagian besar sudah mengikuti SOP, mempersiapkan bahan baku makanan harus mengetahui terlebih dahulu jumlah tamu agar bahan baku yang dipersiapkan tidak terlalu banyak dari jumlah yang telah ditentukan. Untuk penyimpanan bahan baku makanan, setiap jenis bahan baku harus disimpan menurut suhu yang telah ditentukan agar bahan baku makanan dapat bertahan lebih lama. Dengan demikian proses mempersiapkan bahan baku dan penyimpanan bahan baku makanan di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta sudah cukup baik

**5.2. Saran**

- 1) Penerapan karyawan dalam standar kebersihan badan di dapur Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta dilaksanakan dengan baik. Tetapi harus ditingkatkan kembali dalam kesadaran akan kebersihan badan dan perlu dilakukan evaluasi secara rutin agar selalu menjaga kebersihan badan tetap bersih.
- 2) Walaupun proses mempersiapkan dan penyimpanan bahan baku makanan di dapur Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta sudah mengikuti *Standard Operational Procedure*, tetapi perlu dibenahi mengenai :
  - a) Mempersiapkan bahan makanan yang melebihi ketentuan yang sudah ditetapkan
  - b) Kerusakan peralatan yang digunakan dalam mempersiapkan bahan baku makanan segera diganti atau diperbaiki agar tidak mengganggu kelancaran bekerja
  - c) Saat penyimpanan bahan baku makanan karyawan dapur sering lupa untuk mengecek bahan baku makanan
  - d) Memberikan pedoman cara pembersihan ruang penyimpanan baik *dry storage* maupun *refrigerated storage* agar kebersihan bahan baku tetap terjaga dengan baik.

- e) Keberadaan serangga yang ada di dapur, terutama di *dry storage*.
- f) Penggunaan label nama yang lengkap dalam menyimpan bahan baku makanan untuk memudahkan dalam pengecekan bahan baku yang disimpan.
- g) Memperhatikan dan melaksanakan sistem *First In First Out* agar rotasi stok berjalan dengan baik.

Sulastiyono, Agus. (2006). *Teknik dan Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel*

## DAFTAR PUSTAKA

- Kristiutami, Y. P. (2020). Pengaruh Pengalaman Museum Experience Terhadap Kepuasan Pengunjung Di Museum Sri Baduga. *Jurnal Nusantara*, 3(2), 1–13.
- Maristy, H. S., & Syifanisena, A.-N. Y. (2020). Upaya Telephone Operator Dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Di Jambuluwuk Malioboro Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 13–22.
- Moh.Hatta, Dinar, & Nasrullah. (2019). Model Strategi Pengembangan Desa Wisata Pulau Lakkang Sebagai Daya Tarik Wisata Di Kota Makassar. *Jurnal Nusantara*, 2(2), 33–37.
- Noviastuti, N., & Astuti, I. W. (2021). Usaha Food And Beverage Product Dalam Meningkatkan Revenue Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(1), 27–35.
- Nurhayati, N., & Rinjani, D. (2021). Strategi Front Office Dalam Meningkatkan Pelayanan Saat Pandemi Covid-19 Di Hotel Candra Dewi Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(1), 52–59.
- Sihite, Richard. (2000). *Hotel Management (Pengelolaan Hotel)*. Surabaya: SIC Surabaya
- Suardana, I. K., & Nurhayati, N. (2019). Kinerja Waiter / Waitress Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Pelayanan ( Studi Kasus Di Hotel Sahid Raya Yogyakarta ). *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 2(2), 13–19. <https://jurnal.akparda.ac.id/>

