

Efektivitas Kerja *Cook* Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di *Food and Beverage Product* pada Fave Hotel Solo Baru

Novayanti Dian Saputri¹, Agus Solikhin²

¹Mahasiswa, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

²Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

ABSTRAK

Hotel adalah jenis akomodasi yang menyediakan jasa penginapan, makan dan minum yang dikelola secara komersil. Tujuan penelitian (1) Untuk mengetahui ketepatan pemilihan bahan berpengaruh terhadap tingkat kelancaran operasional makanan, (2) Untuk mengetahui ketepatan kebutuhan bahan berpengaruh terhadap tingkat kelancaran operasional makanan, (3) Untuk mengetahui ketepatan penyimpanan bahan berpengaruh terhadap tingkat kelancaran operasional makanan. Penelitian ini dilakukan di Fave Hotel Solo Baru. Metode atau Teknik Pengumpulan data dengan menggunakan observasi, studi pustaka dan kuesioner. Hasil Penelitiannya Adalah (1) ketepatan pemilihan bahan berpengaruh terhadap tingkat kelancaran operasional makanan yang dihasilkan didukung jawaban responden dengan persentase sebanyak 60% (2) ketepatan kebutuhan bahan berpengaruh terhadap tingkat kelancaran operasional makanan yang dihasilkan didukung jawaban responden dengan persentase sebanyak 60% (3) ketepatan penyimpanan bahan berpengaruh terhadap tingkat kelancaran operasional makanan yang dihasilkan didukung jawaban responden dengan persentase sebanyak 90%. Kesimpulannya yaitu terdapat pengaruh antara ketepatan pemilihan bahan, ketepatan kebutuhan bahan, dan ketepatan penyimpanan bahan terhadap tingkat kelancaran operasional makanan.

Kata kunci : Efektivitas Kerja, *Cook*, dan kelancaran operasional makanan

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pariwisata merupakan salah satu bentuk industri penghasil barang dan jasa - jasa. Industri pariwisata ini tidak dapat lepas dari suatu rencana perjalanan wisata yang dilakukan oleh wisatawan. Semenjak ia merencanakan sampai ia kembali lagi ke tempat tinggalnya. Wisatawan tersebut memerlukan beberapa pelayanan untuk memenuhi kebutuhannya sesuai dengan tujuan mereka. Pelayanan tersebut merupakan produk dan industri pariwisata yang salah satunya ditawarkan oleh industri perhotelan.

Industri perhotelan merupakan *hospitality* industri, yang menyediakan jasa penginapan bagi wisatawan sebagai *product* yang lain seperti jasa pelayanan makanan dan minuman dan fasilitas lain yang mendukung seperti *convention hall, pool, fitness centre, taxi, room, restaurant, and kitchen*.

Kitchen adalah salah satu bagian penting hotel yang bertugas menyediakan makanan dan minuman.

Bersama jalannya waktu ternyata pelayanan makan dan minum sesuatu hotel merupakan salah satu daya tarik bagi para tamu yang datang menginap. Dimana keberadaannya

selalu dituntut agar lebih berkualitas dalam memenuhi kebutuhan para wisatawan baik wisatawan asing maupun wisatawan domestik.

Section ini berfungsi sebagai ruang produksi yang mengolah bahan makanan dan bahan baku sampai menjadi bahan makanan yang siap disajikan dan dijual kepada tamu hotel. Kebersihan dan keamanan harus dijaga agar makanan atau kualitas *product* yang dihasilkan tidak tercemar bibit penyakit yang ditimbulkan dari peralatan maupun bahan baku yang digunakan.

Untuk dapat menimbulkan kepercayaan tamu hotel terhadap kebersihan dan kualitas makanan (*product hotel*) yang diolah, pengelola hotel harus menerapkan *hygiene* dan sanitasi bagi karyawan *Food Beverage Product*.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah ketepatan pemilihan bahan makanan berpengaruh terhadap tingkat kelancaran operasional makanan iga bakar?
2. Apakah ketepatan kebutuhan bahan makanan berpengaruh tingkat kelancaran operasional makanan iga bakar?
3. Apakah ketepatan penyimpanan bahan makanan berpengaruh terhadap tingkat kelancaran operasional makanan iga bakar?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini antara lain:

1. Untuk mengetahui ketepatan pemilihan bahan makanan berpengaruh terhadap tingkat kelancaran operasional makanan iga bakar.
2. Untuk mengetahui ketepatan kebutuhan bahan makanan

berpengaruh terhadap tingkat kelancaran operasional makanan iga bakar.

3. Untuk mengetahui ketepatan penyimpanan bahan makanan berpengaruh terhadap tingkat kelancaran operasional makanan iga bakar.

LANDASAN TEORI

A. Tinjauan Pariwisata

Pariwisata adalah suatu proses kepergian sementara dari seseorang atau lebih menuju ke tempat lain diluar tempat tinggalnya. Dorongan kepergiannya adalah karena berbagai kepentingan baik karena kepentingan ekonomi, sosial, kebudayaan, politik, agama, kesehatan, maupun kepentingan lain seperti karena sekedar ingin tahu, menambah pengalaman ataupun untuk belajar (Gamal Suwanto:2002).

Menurut A.J Burkart dan S.Medlik, pariwisata berarti perpindahan untuk sementara dan dalam jangka waktu pendek ke tujuan-tujuan di luar tempat dimana mereka selama tinggal di tempat-tempat tujuan tersebut (Soekardjo,2000:3).

Jadi dapat disimpulkan pariwisata adalah sebuah industri hiburan, dimana orang atau sekelompok orang mengeluarkan uang untuk mendapatkan hiburan berupa perjalanan yang menyenangkan dan memuaskan sehingga dapat menghibur hati.

B. Tinjauan Hotel

Pengertian hotel adalah suatu tempat dimana disediakan penginapan, makanan dan minum serta pelayanan lainnya, untuk disewakan bagi para tamu atau orang lain yang tinggal sementara waktu (Richard

Sihite:2000). Definisi hotel menurut Surat Keputusan Menteri Perhubungan No.PM/10/PW-301/PHB, tanggal 22 Desember 1997, sebagai berikut, hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial disediakan bagi setiap orang memperoleh pelayanan penginapan berikut makan dan minum.

Definisi pengertian di atas hotel adalah badan usaha akomodasi atau perusahaan yang menyediakan pelayanan bagi masyarakat umum dengan fasilitas jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman, jasa layanan kamar, serta jasa pencucian pakaian. Fasilitas ini diperuntukkan bagi mereka mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki oleh hotel itu.

C. Tinjauan *Food and Beverage Department*

Menurut Rachman Arief, Abd (2005:113) menyebutkan bahwa *Food and Beverage (F&B) Department* yaitu bagian bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar, restoran/*coffee shop*, resepsi pertemuan, makanan karyawan, dan sebagainya.

Bagian ini dipimpin oleh seorang *F&B Director, F&B Manager* yang dibantu oleh seorang *Asst. F & B Manager*, seorang sekretaris *F & B Manager*, dan beberapa *Department Head* seperti: *Exc. Chef/Chef De Cuisine, Restaurant Manager, Bar Manager, Chief Stewarding*, dan beberapa *Section Head* di lingkungan *F & B Department*.

D. Tinjauan *Food and Beverage Product*

Food and Beverage Product adalah suatu *department* yang mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam pengelolaan makanan dan minuman dari bahan mentah sampai menjadi makanan dan minuman yang siap dijual untuk konsumen(Ashton,2003:1). Hal ini menjelaskan bahwa *department* ini memiliki tugas dan tanggung jawab yang besar dalam mengolah makanan, dari pemilihan bahan, pengolahan bahan dan penyajian makanan yang siap dijual kepada konsumen. Pengertian secara khusus *F&B Product* adalah bagian-bagian dari *F&B Department* yang mempunyai tugas untuk pengolahan bahan makanan menjadi makanan yang siap saji, disajikan mulai dari *appetizer, soup, main course*, sampai *dessert* dengan memenuhi syarat *hygiene* dan sanitasi (Kassan Budianto, 1998:20).Kegiatan *F & B Product* biasa dilakukan di *kitchen* atau dapur. Dapur secara harfiah berarti suatu tempat, biasanya di dalam rumah, dimana seseorang melakukan aktivitas mengolah dan menyediakan bahan makanan. Dapur juga bisa mengacu pada aktivitas memasak maupun hasil daripada aktivitas (<http://id.wikipedia.org/wiki/dapur>)(19:39, Rabu 28-4-2015) hal ini menjelaskan bahwa dapur adalah tempat untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi makanan yang siap dikonsumsi.

E. Definisi *Cook (Memasak)*

Menurut Nyoman Suarsana, (2007,p2) memasak(*cook*) adalah kegiatan menyiapkan makanan untuk dimakan dengan cara memanaskan pada bahan makanan agar bahan makanan tersebut bisa dikonsumsi. Memasak terdiri dari berbagai macam

metode, teknik, peralatan, dan kombinasi bumbu dapur untuk mengatur rasa memudahkan makanan untuk dicerna dan mengubah makanan dari segi warna, rupa, rasa, tekstur, penampilan dan nilai nutrisi. Memasak secara umum adalah persiapan dan proses memilih, mengatur kuantitas, dan mencampur bahan makanan dengan urutan tertentu dengan tujuan untuk mendapatkan hasil yang diinginkan. Memanaskan bahan makanan umumnya, walaupun tidak selalu, perubahan bahan makanan tersebut secara kimiawi, mengakibatkan adanya perubahan rasa, tekstur, penampilan, dan nilai nutrisi.

F. Efektivitas Kerja Cook

Pengertian efektivitas kerja *cook* adalah proses atau pemberian panas pada bahan makanan sehingga bahan itu menjadi mudah dicerna, aman dan lezat serta mengubah bentuk penyajian.

G. Cook (Memasak)

• Teknik Dasar Cook

Berdasarkan caranya, memasak dapat dikelompokkan menjadi :

a. Memasak dengan panas kering (*Dry Heat Cooking*)

Memasak dengan cara ini, menggunakan alat dimana panas dapat ditimpakan pada bahan baik dari atas, bawah atau atas bawah dan sekeliling bahan. Panas tersebut dapat mematangkan bahan tanpa meredam bahan pada suatu cairan panas.

b. Memasak dengan panas basah (*Moist Heat Cooking*)

Dengan panas basah berarti bahan tersebut terbasahi oleh cairan pemasak dan dimatangkan olehnya.

c. Memasak dengan minyak atau lemak (*Fat Cooking*)

Artinya bahan dimasukkan dalam cairan minyak/lemak panas, baik banyak atau sedikit.

• Beberapa Tipe Cook

a. *Roasting*

Roasting adalah memanggang, pada umumnya digunakan oven sebagai alatnya. Dalam pembuatan roti dinamakan *baking*. Bahan yang biasanya diolah secara *roasting* adalah daging. Sebagai alas dalam pemanggangan daging ini sering digunakan tulang-tulang hewan yang bersangkutan. Fungsi tulang sebagai alat juga sebagai konduktor selama *roasting*. Kadang-kadang daging dibasahi dengan cairan supaya tidak kering. Cairan yang digunakan adalah cairan yang bercampur minyak / lemak. Pembasahan tersebut disebut *basting*. Tujuan *basting* untuk menjaga agar bahan makanan tidak kering, juga dapat memberi warna coklat. Pemberian lemak pada daging yang di *roasting* dapat dibungkuskan (daging dibungkus lemak). Cara ini disebut *barding* atau dengan ditusukkan lapisan lemak kedalam daging, cara ini disebut *larding*. *Roasting* dapat dilakukan dalam oven tertutup maupun api terbuka (api dari bawah). Cara kedua ini dikenal dengan istilah *open spit roasting*. Pedoman umum dalam pelaksanaan *roasting*.

1. Oven harus sudah siap (dalam keadaan panas)

2. Bahan sudah siap dibumbui
 3. Daging dan unggas sebaiknya tidak menyentuh dasar alat (menggunakan tulang sebagai alasnya), bila tidak menggunakan penyangga / alas sesekali daging dibalik supaya pematangannya merata
 4. Cairan yang keluar / menetes dipergunakan untuk saus
 5. Sayur sebaiknya ditiriskan terlebih dahulu sebelum dihidangkan
- b. *Baking*
Baking adalah memasak dengan oven tertutup dengan panas udara kering, temperatur 120°C – 240°C tanpa disiram minyak selama pemanasan. Istilah *baking (bake)* sering digunakan dalam memasak roti, namun demikian bukan berarti *baking* hanya untuk roti terbukti dengan adanya menu: *baked potatoes, baked fish, dll.*
- c. *Griddle*
Griddle adalah memasak di atas plat panas. Plat baja dipanaskan dengan gas/eleman listrik. Namun eleman listrik dinilai lebih mahal daripada gas.
Pedoman umum memasak dengan *griddle*:
1. Alat dipanaskan, diolesi dengan minyak
 2. Bila yang dimasak daging, maka daging dipotong kemudian di coklatkan (dibolak-balik)
 3. Daging dibumbui setelah matang

4. Untuk membalik daging dapat digunakan spatula
- d. *Grill (Grillee)*
Grill adalah memasak / memanggang dengan panas radiasi tinggi dan langsung sehingga membentuk warna coklat.

H. Definisi Iga Sapi

Iga adalah potongan daging yang berasal sekitar tulang rusuk, yaitu dari rusuk keenam hingga keduabelas. Tulang iga, atau *short ribs*, bisa diolah menjadi sup seperti sup konro atau dimasak semur. Iga juga bisa dipanggang, di barbecue, dan diungkep. Berbagai cara bisa dilakukan untuk mengolah iga. Dan sebelum mengolahnya, untuk memilih iga (khususnya iga sapi) perlu diketahui beberapa hal, seperti :

- a. Untuk iga sapi, ada dua jenis iga sapi lokal atau iga sapi impor. Jika lokal, bisa dibeli di pasar-pasar tradisional, untuk iga sapi impor, lebih banyak dan mudah ditemui di supermarket.
- b. Iga sapi impor lebih lembut dibandingkan iga sapi lokal yang keras dan tipis.
- c. Hindari iga yang telah berlendir atau bau dengan cara menekan daging iga dengan jari. Jika kenyal, iga layak dibeli.
- d. Untuk iga yang diolah dengan cara dibakar atau dipanggang, pilih daging iga bagian atas atau punggung. Atau bisa juga dipilih iga bagian belakang dan dagingnya tebal.
- e. Sedangkan untuk olahan iga seperti berkuah santan, gulai atau masak kuah, ambil daging iga sapi bagian bawah.

Mengolah Iga Sapi

- a. Untuk mendapatkan daging iga sapi yang empuk, lumuri dengan parutan nanas atau balut dengan daun pepaya, diamkan selama 20 sampai 25 menit.
- b. Jika ingin memasak iga yang berkuah, rebus iga dengan api kecil, agar kaldu yang dihasilkannya jernih.
- c. Agar tidak berbau langu, sangrai kemiri dan ketumbar lalu diulek. Tumis bumbu halus dengan menggunakan minyak goreng baik, sampai bumbu matang.
- d. Untuk iga yang dibakar, oles dengan bumbu, minyak goreng baik atau mentega agar iga tidak kering selama pembakaran.
- e. Jika menginginkan daging iga sapi digoreng, masukkan ke dalam air mendidih, diamkan beberapa menit, dan angkat, tiriskan, setelah itu baru digoreng. (<http://resepsehat.com/2014/09/19/memilih-dan-mengolah-iga-sapi/>) (19:39, Rabu 28-4-2015)

I. Cara Penyimpanan Bahan

- a. Setiap bahan makanan yang disimpan diatur ketebalannya, maksudnya agar suhu dapat merata keseluruhan bagian
- b. Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (*container*) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda.
- c. Makanan disimpan didalam ruangan penyimpanan sedemikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu merata keseluruhan bagian. Pengisian lemari yang terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan.

(<https://putraprabu.wordpress.com/2009/01/05/penyimpanan-bahan-makanan-prinsip-food-hygiene/>)(19:3928 April 2015)

• Cara Penyimpanan Bahan Daging Iga Sapi

Pertama-tama, bungkus daging sapi yang telah dimasak dengan plastik khusus makanan, seperti plastik yang menggunakan perekat.

1. Daging sapi harus disimpan dalam wadah khusus dan kedap udara.
2. Untuk menyimpan makanan di lemari pendingin, gunakan suhu *freezer* dengan derajat kurang dari 0 derajat Fahrenheit atau setara dengan -18 derajat Celcius.
3. Gunakan wadah yang memang khusus untuk menyimpan makanan di *freezer*.
4. Setelah disimpan, jangan mengembalikan suhu daging sapi matang di luar ruangan. Setelah dikeluarkan dari *freezer*, simpan kembali daging di bagian bawah lemari pendingin atau bisa menghangatkan atau mengembalikannya ke suhu normal dengan menggunakan *microwave*.
5. Setelah dikembalikan ke suhu normal, sebaiknya makanan matang yang menggunakan daging sapi sebagai bahan masakan tersebut tidak kembali dibekukan.
6. Catat tanggal penyimpanan dalam wadah untuk mengingatkan mengenai berapa lama daging sapi telah disimpan dalam lemari pendingin. (<https://putraprabu.wordpress.c>

[om/2009/01/05/penyimpanan-bahan-makanan-prinsip-food-hygiene/](https://putraprabu.wordpress.com/2009/01/05/penyimpanan-bahan-makanan-prinsip-food-hygiene/)) (19:39,29 April 2015).

- **Suhu Penyimpanan Daging Iga Sapi**

Setelah proses pemotongan, sangat dianjurkan daging disimpan pada suhu dingin untuk mempertahankan mutu daging serta untuk mencegah atau menghambat pertumbuhan dan perkembangbiakan kuman. Daging yang disimpan pada suhu 0-2 °C dapat bertahan selama 2-3 hari. Untuk daging giling yang disimpan pada suhu 0-4 °C akan bertahan sampai 12 jam. Apabila daging dijual tanpa pendingin (suhu ruang di Indonesia sekitar 27-32 °C, sebaiknya daging tersebut disimpan atau dibiarkan tanpa pendinginan tidak lebih dari 6 jam. Jika daging dibiarkan lebih dari 6 jam tanpa didinginkan, maka jumlah kuman pada daging tersebut telah melewati batas yang diperbolehkan. Untuk memproduksi daging yang bermutu, biasanya setelah proses pemotongan dilakukan pendinginan (*chilling*), dan dilakukan proses pelayuan daging atau “pematangan” daging, atau dikenal dengan istilah *aging* atau *conditioning*. Pendinginan daging dilakukan pada suhu -1 sampai 1 °C selama 24-36 jam sehingga suhu bagian dalam daging mencapai suhu 4 °C setelah 24-36 jam. Pelayuan dilakukan antara proses pendinginan dan pembekuan (*freezing*). Tujuan pelayuan adalah untuk memberi kesempatan terhadap berlangsungnya reaksi - reaksi kimiawi di dalam daging, sehingga

daging akan memiliki mutu yang optimal, karena daging memiliki keempukan yang sangat baik, serta memiliki cita rasa dan aroma yang lebih baik. Proses pelayuan ini sebaiknya dilakukan dengan menggantung daging pada ruang bersuhu 0 °C selama 14 hari, atau pada suhu 2-3 °C selama 10-12 hari, atau pada suhu 4 °C selama 6 hari, atau pada suhu 9-10 °C selama 1-3 hari. Pelayuan pada suhu dingin sangat dianjurkan untuk menghambat pertumbuhan dan perkembang-biakan kuman-kuman pada daging. (<https://putraprabu.wordpress.com/2009/01/05/penyimpanan-bahan-makanan-prinsip-food-hygiene/>) (19:39,29 April 2015).

J. Variabel Independen Efektivitas Kerja Cook

Variabel independen terdiri dari indikator yaitu ketepatan pemilihan bahan, ketepatan kebutuhan bahan, ketepatan penyimpanan bahan dan ketepatan penyajian makanan.

a. Ketepatan Pemilihan Bahan

Kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal ini bentuk, warna kesegaran, bau, dan lainnya. Bahan makanan yang baik terbebas dari kerusakan dan pencemaran termasuk pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida (Kusmayadi, 2008). Sumber bahan makanan yang baik untuk mendapatkan bahan makanan yang baik perlu diketahui sumber-sumber makanan yang baik. Sumber makanan yang baik seringkali tidak mudah ditemukan karena jaringan perjalanan makanan yang demikian panjang

dan melalui jaringan perdagangan pangan (depkes RI,2004).

b. Ketepatan Kebutuhan Bahan

Ketepatan menurut M.Sajoto ketepatan adalah pengendalian gerak-gerak terhadap suatu sasaran. Sasaran ini dapat merupakan suatu jarak atau mungkin suatu objek langsung yang harus dikenal dengan salah satu bagian tubuh (dalam Hadjarati,2010:12). Kebutuhan adalah hal-hal mendasar yang dibutuhkan makhluk hidup untuk melangsungkan kehidupannya. Kebutuhan manusia,baik berupa barang maupun jasa sangat banyak jumlahnya.

(<http://www.pengertianahli.com/2015/01/pengertian-kebutuhan-macam-kebutuhan.html>)(19:39,rabu 28-4-2015). Bahan adalah barang untuk diolah melalui proses produksi menjadi barang jadi,bahan kebutuhan pokok untuk membuat sesuatu(Kamus Besar Bahasa Indonesia).

c. Ketepatan Penyimpanan Bahan

Ketepatan adalah kemampuan seseorang untuk mengendalikan gerak-gerak bebas terhadap suatu sasaran

(<http://pengertian-kata.blogspot.com/2011/11/ketepatan-accuracy.html>) (20:06, Jumat 25 April 2015). Penyimpanan bahan makanan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan agar setiap waktu diperlukan dapat dilayani secara tepat dan cepat dengan cara yang efisien (Depkes RI, 2006). Hal ini menjelaskan bahwa bahan yang disimpan harus tepat dan benar-benar pada tempat

penyimpanan dengan suhu tertentu sesuai bahan.

K. Variabel Dependen Tingkat Kelancaran Operasional

Variabel dependen dalam penelitian ini adalah kualitas produk sebagai salah satu tingkat kualitas makanan,seringkali disikapi secara berbeda oleh konsumen masing-masing produk karena faktor kepentingan konsumen yang berbeda satu sama lain. Hal ini akan memberikan pengaruh pada jumlah konsumen yang mengkonsumsi produk tersebut. Meliputi beberapa indikator yaitu rasa, penampilan, kebersihan, warna.

a. Rasa

Pengertian rasa,seperti sedap atau lezat yang mempunyai cita rasa tinggi yang cocok dengan selera. Pengertian lezat adalah rasa yang terjadi akibat perpaduan antara bahan dengan bumbu secara seimbang,sehingga lezat adalah bentuk harmonisasi bahan bumbu dan metode memasak yang tepat (EM.Zul Fajri:2009).

b. Penampilan

Menurut West, Wood dan Harger,Gaman Sherrington serta Jonesdalam Margaretha dan Edwin (2012, 1) secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi *food quality* adalah sebagai berikut: Penampilan ungkapan *looks good enough to eat bukanlah* suatu ungkapan yang berlebihan. Makanan harus baik dilihat saat berada di piring, dimana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi

penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati. Adapun faktor yang mempengaruhi penampilan :

- 1) Warna
Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen.
- 2) Porsi
Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut *standard portion size*.
- 3) Bentuk
Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi, misalnya wortel yang dipotong dengan bentuk *dice* atau biasa disebut dengan potongan dadu digabungkan dengan selada yang dipotong *chiffonade* yang merupakan potongan yang tidak beraturan pada sayuran.
- 4) Temperatur
Konsumen menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan lainnya. Temperatur juga bisa mempengaruhi rasa, misalnya rasa manis pada sebuah makanan akan lebih terasa saat makanan tersebut masih hangat, sementara rasa asin pada sup akan kurang terasa pada saat *soup* masih panas.
- 5) Tekstur

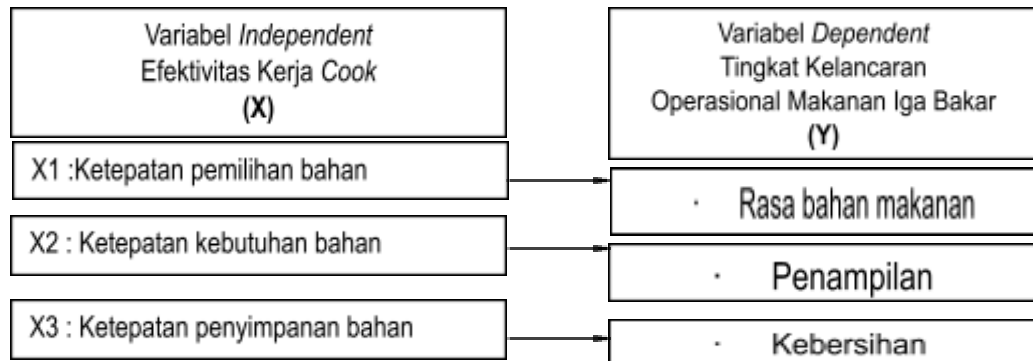
Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut.

- 6) Aroma
Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.
- 7) Tingkat kematangan
Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Misalnya wortel yang direbus cukup akan menjadi lunak daripada wortel yang direbus lebih cepat. Untuk makanan tertentu seperti *steak*, setiap orang memiliki selera sendiri-sendiri tentang tingkat kematangan *steak*.
- 8) Rasa
Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.
- a. Kebersihan
Kebersihan adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kebersihan masyarakat (Richard Sihite:2000) kebersihan meliputi:

- 1) Kebersihan diri
- 2) Kebersihan alat
- 3) Kebersihan lingkungan (dapur)

L. Kerangka Pemikiran

Untuk menjelaskan inti dari permasalahan yang ada maka dibutuhkan kerangka berpikir sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif yang dideskripsikan sebagai salah satu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa ucapan atau tulisan dan perilaku orang-orang yang diamati. Penelitian ini dilakukan di Hotel Fave Solo Baru Sukoharjo periode Agustus sampai Juni 2015.

B. Populasi Dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah jumlah total keseluruhan yang ada dari unit analisis dalam penelitian (Kusmayadi dan Endar Sugiarto, 2000:127). Populasi dalam penelitian ini adalah karyawan food and beverage product department berjumlah 10 orang.

2. Sampel

Sampel adalah bagian yang dipergunakan untuk tujuan

penelitian populasi atau aspek-aspeknya (Kusmayadi dan Endar Sugiarto, 2000:129). Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah sampel bertujuan (*purposive sampling*). Pada sampel bertujuan jumlah sampel ditentukan oleh pertimbangan-pertimbangan informasi yang diperlukan, jika maksudnya memperluas informasi, jika tidak ada lagi informasi yang dapat dijaring, maka penarikan sampel pun sudah dapat diakhiri. Pada sampel ini yang diambil adalah yang di bagian *food and beverage product* khususnya *lime shop* yang terdiri dari 1 chef *de partie* and 9 *staff*.

C. Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Observasi

Yaitu pengamatan secara langsung terhadap data yang sebenarnya pada objek yang diteliti.

2. Studi Pustaka

Mengumpulkan data-data sebagai referensi dan landasan teori dalam pembahasan masalah yang diteliti.

3. Kuesioner

Kuesioner adalah suatu teknik pengumpulan informasi yang memungkinkan analisis, mempelajari sikap-sikap, perilaku dan karakteristik beberapa orang utama di dalam organisasi yang bisa terpengaruh oleh sistem yang diajukan atau oleh sistem yang sudah ada (ikom.unisri.ac.id).

D. Sumber Data

1. Data primer

Data primer adalah data yang diambil dari suatu sumber biasanya data itu dikompilasikan lebih dahulu oleh instansi.

2. Data sekunder

Data sekunder adalah data yang dikumpulkan oleh peneliti sendiri. Data primer penelitian ini diperoleh langsung dari perusahaan dan buku-buku pustaka.

E. Teknik Analisis

Analisis data diartikan sebagai upaya mengolah data menjadi informasi, sehingga karakteristik atau sifat-sifat data tersebut dapat dengan mudah dipahami dan bermanfaat untuk menjawab masalah-masalah yang berkaitan dengan kegiatan penelitian. Dengan demikian, teknik analisis data dapat diartikan sebagai cara melaksanakan analisis terhadap data, dengan tujuan mengolah data tersebut menjadi informasi, sehingga karakteristik atau sifat-sifat datanya dapat dengan mudah dipahami dan bermanfaat untuk menjawab masalah-masalah yang berkaitan dengan kegiatan penelitian, baik berkaitan dengan deskripsi data

maupun untuk membuat induksi, atau menarik kesimpulan tentang karakteristik populasi (parameter) berdasarkan data yang diperoleh dari sampel (statistik).

F. Langkah dan Prosedur Analisis Data

- Tahap mengumpulkan data, dilakukan melalui instrumen pengumpulan data.
- Tahap *editing*, yaitu memeriksa kejelasan dan kelengkapan pengisian instrumen pengumpulan data.
- Tahap *coding*, yaitu proses identifikasi dan klasifikasi dari setiap pertanyaan yang terdapat dalam instrumen pengumpulan data menurut variabel-variabel yang diteliti.
- Tahap tabulasi data, yaitu mencatat atau entri data ke dalam tabel induk penelitian.
- Tahap pengujian kualitas data, yaitu menguji validitas dan reliabilitas instrumen pengumpulan data.

G. Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian ini adalah teknik analisis data deskriptif. Teknik analisis data penelitian secara deskriptif dilakukan melalui statistika deskriptif, yaitu statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat generalisasi hasil penelitian (<http://ahlianalisadata.blogspot.com/2013/04/pengertian-tujuan-manfaat-analisa-data.html> (20:06, Jumat 29 April 2015)).

Rumus :

Populasi/sampel

$$Np = \frac{n}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

Np : Nilai Prosentase

n : Responden yang menjawab

N : Total Responden

HASIL PENELITIAN

A. Deskripsi Lokasi

Dalam penelitian ini penulis melakukan penelitian di Fave Hotel Solo Baru. Tempat hotel yang bertempat di tengah kota mempermudah tamu yang bermalam untuk mengunjungi lokasi wisata sejarah dan budaya, seperti istana kasunanan. Satu hal yang menarik dari istana kasunanan adalah adanya

Nama hotel : Fave Hotel Solo baru

Alamat : Jl.Ir.Soekarno-Solo Baru Jawa Tengah 57552, Indonesia

Telp : +6271 6727 555

B. Sejarah Singkat Fave Hotel Solo Baru

Jaringan aston membuka hotel baru di kawasan Solo Baru, Sukoharjo. Hotel bintang dua yang diberi nama Fave Hotel Solo Baru. Hotel tersebut adalah hotel kedua, setelah sebelumnya dibuka Fave Hotel Solo yang terletak di Jalan Adi Sucipto.

Terletak di lokasi yang strategis di kota Solo, kota warisan kerajaan di Jawa Tengah, Hotel Fave Solo Baru adalah akomodasi yang ideal baik untuk bisnis dan liburan, dirancang dalam gaya kontemporer modern, penginapan ini menawarkan kamar-kamar dengan fasilitas mewah seperti; restoran, lounge, kedai kopi, ruang pertemuan, dan banyak lagi.

C. Fasilitas Fave Hotel Solo Baru

satu menara misterius yang konon berfungsi untuk pertemuan antara raja dengan penguasa ratu laut selatan. Selain itu bagi yang hobi menghabiskan waktu dengan melakukan wisata belanja bias mengunjungi Pasar Klewer yang terkenal sebagai salah satu pasar batik terbesar di Indonesia. Semua lokasi tersebut cukup dekat dengan Fave Hotel Solo Baru.

1. Layanan fasilitas hotel

- a. Antar jemput bandar
- b. *Concierge*
- c. Fasilitas pertemuan
- d. Koran
- e. Kotak penyimpanan
- f. Layanan kamar
- g. *Layanan laundry*
- h. *Layanan shuttle*
- i. *Lift*
- j. Penyimpanan bagasi
- k. Resepsionis 24 jam
- l. *Restaurant*
- m. *Wi-fi* di tempat umum
- n. *Wi-fi* di semua kamar

2. Olahraga dan Rekreasi

- a. Pijat
- b. Spa

D. Deskripsi Permasalahan

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis permasalahan-permasalahan dari studi

tentang ketepatan pemilihan bahan, ketepatan kebutuhan bahan, ketepatan penyimpanan

1. Pengaruh ketepatan pemilihan bahan makanan terhadap tingkat kelancaran operasional makanan iga bakar bagi *kitchen* pada *food and beverage* di Fave Hotel Solo Baru. Dalam mengetahui kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya bentuk, warna, kesegaran bahan, bau. Pemilihan bahan untuk pembuatan iga bakar di Hotel Fave Solo Baru harus segar dengan memiliki warna daging yang segar dengan ciri warna daging yang merah. Iga

sapi memiliki ukuran atau berat sesuai standar yaitu 200 gram.

2. Pengaruh ketepatan kebutuhan bahan makanan iga bakar bagi *kitchen* pada *food and beverage* di Fave Hotel Solo Baru

Ketepatan kebutuhan bahan yaitu cara pengolahan iga bakar untuk dikonsumsi ke tamu harus sesuai dengan standar supaya aman untuk dikonsumsi serta meningkatkan penampilan dan rasa menjadi lebih baik. Berbagai persiapan untuk membuat atau menyajikan iga bakar terbagi beberapa langkah-langkah yang benar sebagai berikut

Tabel 1. Langkah Penyajian Iga Bakar

No	Method Of Cooking	Ingredient	Quantity	Explanation
1.	<i>Preparation</i>	Iga Air Daun salam Wortel Daun bawang Garam Mentega tawar Bawang putih Bawang merah Bawang bombay Saus BBQ Saus sambal Madu Garam		
2.	<i>Wash and Cut</i>	Iga sapi	2 kg 5cmx10cm	<i>Cut into rectangles</i>
3.	<i>Marinade Iga Sapi</i>	Air Daun salam Wortel Daun bawang garam	3 liter 1 lembar 1 buah 1 batang 2 sdt	Rebus iga bersama 3L, daun salam, wortel, daun bawang, dan garam menggunakan panci tekan (<i>pressure cooker</i>) atau panci untuk presto hingga lunak selama 30 menit. Angkat tiriskan sisihkan.

3.	<i>Make Sauce</i>	Mentega tawar Bawang merah Bawang putih Bawang bombay Saus BBQ Saus sambal Madu Garam	3 sdm 8 butir 4 siung 100 g 400 ml 3 sdm 3 sdm 1 sdt	1. Panaskan mentega, tumis bawang merah, bawang putih, dan bawang bombay hingga harum. 2. Masukkan sisa bahan, aduk rata, didihkan, angkat.
4.	<i>Frying</i>	<i>Potato</i>	200 gram	
5.	<i>Finishing</i>			1. Lumuri iga dengan bumbu 2. Panaskan bara api atau ajan bergerigi. Bakar iga hingga kecoklatan dan harum. Olesi sesekali dengan sisa bumbu angkat.

Alat

- a. *Gas Char Broiler*
Untuk memanggang daging atau ikan
 - b. *Tongs*
Untuk memutar balikan iga agar tidak mudah gosong
3. Pengaruh cara penyimpanan terhadap tingkat kualitas *product* di Fave Hotel Solo Baru. Tidak semua bahan makanan yang tersedia langsung dapat dikonsumsi. Bahan makanan yang tidak segera diolah terutama untuk katering dan penyelenggaraan makanan seperti rumah sakit perlu penyimpanan yang baik, mengingat sifat bahan makanan yang berbeda-beda dan dapat membusuk, sehingga kualitasnya dapat terjaga. Ada cara penyimpanan iga sapi yang memenuhi syarat *hygiene* sanitasi sebagai berikut:
- a. Pertama membungkus daging sapi yang telah dimasak dengan plastik khusus makanan, seperti plastik yang menggunakan perekat. Daging sapi harus disimpan dalam wadah khusus dan kedap udara.
 - b. Untuk menyimpan makanan di lemari pendingin, gunakan suhu *freezer* dengan derajat kurang dari 0 derajat Fahrenheit atau setara dengan -18 derajat Celcius.
 - c. Gunakan wadah yang memang khusus untuk menyimpan makanan di *freezer*.
 - d. Setelah disimpan, jangan mengembalikan suhu daging sapi matang di luar ruangan. Setelah dikeluarkan dari *freezer*, simpan kembali daging di bagian bawah lemari pendingin atau juga bisa kita hangatkan atau kembalikan ke suhu normal dengan menggunakan *microwave*.
 - e. Setelah dikembalikan ke suhu normal, sebaiknya makanan matang yang menggunakan daging sapi sebagai bahan

masakan tersebut tidak kembali dibekukan.

- f. Catat tanggal penyimpanan dalam wadah untuk mengingatkan mengenai berapa lama daging sapi telah disimpan dalam lemari pendingin. Penyimpanan juga harus dibagi menjadi 2 yaitu penyimpanan *dry store* dan penyimpanan *commissary*.
 - a. *Dry Store* merupakan tempat penyimpanan bahan makanan kering.
 - b. *Commissary* merupakan tempat penyimpanan basah atau dingin.
4. Pengaruh rasa makanan iga bakar pada *food and beverage* di Fave Hotel Solo Baru
Rasa adalah salah satu yang berpengaruh terhadap tingkat kualitas iga bakar karena merupakan salah satu bagian yang sangat diperlukan dan diperhitungkan karena itu rasa merupakan sesuatu bagian yang harus diperhatikan.
5. Pengaruh penampilan makanan iga bakar pada *food and beverage* di Fave Hotel Solo Baru. Penampilan makanan harus baik dilihat saat berada di piring, dimana hal tersebut adalah satu faktor terpenting dari semua perusahaan yang bergerak dalam bidang kuliner yang serius memperhatikan hal ini. Hotel menghabiskan banyak waktu dan tenaga untuk memastikan bahwa produk yang dijual terlihat baik kesegaran, kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.

Penampilan makanan dalam suatu jamuan memiliki fungsi sebagai berikut :

1. Memberi keindahan pada menu atau makanan yang akan disajikan, sebagai contoh : menu ikan bakar/goreng akan sangat indah bila disajikan dalam piring/piranti saji lainnya yang cocok bila dibandingkan dengan menu yang dibiarkan dalam alat memasak.
2. Menambah selera makan para tamu yang akan menyantap hidangan yang disajikan.
3. Memberi informasi jenis makanan/menu yang dipesan, sehingga tamu tahu makanan yang menjadi menu pilihannya atau favoritnya.
4. Menghormati tamu dengan menyajikan dan menyuguhkan makanan berarti kita sangat memperhatikan keberadaan mereka agar mau menyantap sajian makanan.
5. Menjadikan makanan yang kita masak menjadi lebih berkesan ketika kita sajikan dengan tepat kepada para tamu.
6. Memberi kesan yang baik secara keseluruhan untuk makanan yang telah diolah dan sebagai bentuk penghargaan terhadap orang yang mengolah/memasaknya.
6. Pengaruh kebersihan makanan iga bakar bagi *kitchen* pada *food and beverage* di Fave Hotel Solo Baru Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh.

Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit diantaranya :

- a. Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki
- b. Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya
- c. Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari enzim, aktivitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena

tekanan, pemasakan dan pengeringan

- d. Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan.

E. Hasil Pembahasan

1. Efektivitas *cook* terhadap ketepatan pemilihan bahan untuk tingkat kelancaran operasional makanan iga bakar bagi *kitchen* pada *food and beverage product* di Fave Hotel Solo Baru.

Tabel 2. Ketepatan Pemilihan Bahan

N: 10

No.	Kuesioner	Tanggapan							
		Ya		Kadang-kadang		Tidak		Total	
		n	%	n	%	n	%	N	%
1.	Apakah saudara selalu memperhatikan dalam pemilihan bahan iga sapi?	8	80	1	10	1	10	10	100
2.	Apakah iga sapi selalu menggunakan bahan impor?	3	30	2	20	5	50	10	100
3.	Apakah ketepatan pemilihan bahan iga sapi berpengaruh terhadap rasa masakan ?	7	70	3	30	0	0	10	100
	Prosentase		60		20		20		100%

Sumber : Hasil pengolahan data

Berdasarkan tabel 1 diatas dari pertanyaan pertama dapat disimpulkan sebanyak (80%) dari responden menyatakan Ya, (10%) menyatakan Kadang-Kadang dan (10%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa ketepatan pemilihan bahan

iga sapi harus diperhatikan untuk menjaga kualitas iga sapi tersebut.

Dari pertanyaan kedua dapat disimpulkan sebanyak (30%) dari responden menyatakan Ya, (20%) menyatakan Kadang-Kadang dan (50%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa

bahwa bahan iga sapi yang diperoleh tidak seutuhnya impor.

Dari pertanyaan ketiga dapat disimpulkan sebanyak (70%) dari responden menyatakan Ya, (30%) menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa pemilihan iga sapi sangat

diperlukan untuk dapat menciptakan rasa yang lezat dan berkualitas.

2. Efektivitas *cook* terhadap ketepatan kebutuhan bahan untuk tingkat kelancaran operasional makanan iga bakar bagi *kitchen* pada *food and beverage product* di Fave Hotel Solo Baru

Tabel 2. Ketepatan Kebutuhan Bahan
N:10

No.	Kuesioner	Tanggapan							
		Ya		Kadang-kadang		Tidak		Total	
		n	%	n	%	n	%	N	%
1.	Apakah pembelian bahan iga sapi sesuai dengan pemesanan kebutuhan <i>kitchen</i> ?	8	80	2	20	0	0	10	100
2.	Menurut anda apakah pemesanan iga sapi dapat tersedia sesuai dengan tanggal pemesanan <i>kitchen</i> ?	5	50	3	30	2	20	10	100
3.	Apakah <i>stock</i> kebutuhan iga sapi selalu anda persiapkan?	9	90	1	10	0	0	10	100
	Prosentase		70		20		10		100

Sumber: Hasil pengolahan data

Berdasarkan tabel 2 di atas dari pertanyaan pertama dapat disimpulkan sebanyak (80%) dari responden menyatakan Ya, (20%) menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa setiap pembelian bahan iga sapi selalu sesuai dengan apa yang diinginkan *kitchen* agar dapat memiliki standarisasi dari hotel itu sendiri.

Dari pertanyaan kedua dapat disimpulkan sebanyak (50%) dari responden menyatakan Ya, (30%)

menyatakan Kadang-Kadang dan (20%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa pemesanan iga sapi dapat tersedia sesuai tanggal namun tidak setiap saat.

Dari pertanyaan ketiga dapat disimpulkan sebanyak (90%) dari responden menyatakan Ya, (10%) menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa kebutuhan yang akan digunakan untuk membuat iga bakar selalu

- dipersiapkan agar mempermudah proses pemasakan.
- Pengaruh ketepatan penyimpanan bahan makanan terhadap tingkat

kelancaran operasional makanan iga bakar pada *food and beverage product* di Fave Hotel Solo Baru

Tabel 3. Ketepatan Penyimpanan Bahan
N:10

No.	Kuesioner	Tanggapan							
		Ya		Kadang-kadang		Tidak		Total	
		n	%	n	%	n	%	N	%
1.	Apakah cara penyimpanan iga sapi selalu diperhatikan?	10	100	0	0	0	0	10	100
2.	Apakah cara penyimpanan iga sapi sesuai dengan prosedur?	9	90	1	10	0	0	10	100
3.	Apakah penyimpanan iga sapi selalu pada tempat yang ditentukan?	10	100	0	0	0	0	10	100
	Prosentase		90		10		0		100

Sumber : Hasil pengolahan data

Berdasarkan tabel 3 di atas dari pertanyaan pertama dapat disimpulkan sebanyak (100%) dari responden menyatakan Ya, (0%) menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisis bahwa cara penyimpanan iga sapi selalu diperhatikan untuk menjaga kualitas iga itu sendiri.

Dari pertanyaan kedua dapat disimpulkan sebanyak (90%) dari responden menyatakan Ya, (10%) menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa dalam penyimpanan bahan iga

sapi memiliki prosedur sendiri agar iga sapi dapat terjaga dengan baik.

Dari pertanyaan ketiga dapat disimpulkan sebanyak (100%) dari responden menyatakan Ya, (0%) menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa penyimpanan iga sapi memiliki tempat penyimpanan sesuai prosedur untuk mencegah terjadinya pembusukan.

- Faktor rasa makanan iga bakar pada *food and beverage product* di Fave Hotel Solo Baru

Tabel 4. Rasa Makanan
N:10

No.	Kuesioner	Tanggapan							
		Ya		Kadang-kadang		Tidak		Total	
		n	%	n	%	n	%	N	%
1.	Apakah rasa iga bakar sering mempengaruhi kualitas produk makanan yang dihasilkan?	10	100	0	0	0	0	10	100
2.	Apakah pemberian rasa iga bakar sudah memenuhi standar yang sudah ditentukan oleh pihak hotel?	10	100	0	0	0	0	10	100
3.	Apakah seluruh <i>staff kitchen</i> sering diberikan pengetahuan tentang rasa iga bakar oleh pihak hotel?	7	70	3	30	0	0	10	100
	Prosentase		90		10		0		100

Sumber : Hasil pengolahan data

Berdasarkan tabel 4 di atas dari pertanyaan pertama dapat disimpulkan sebanyak (100%) dari responden menyatakan Ya, (0%) menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa rasa sangat berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan.

Dari pertanyaan kedua dapat disimpulkan sebanyak (100%) dari responden menyatakan Ya, (0%) menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa *staff kitchen* dalam pemberian rasa sudah memenuhi standar yang ditentukan oleh pihak hotel.

Dari pertanyaan ketiga dapat disimpulkan sebanyak (70%) dari responden menyatakan Ya, (30%)

menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa *staff kitchen* yang diberi tentang pengetahuan rasa yang cukup oleh pihak hotel. 3 orang responden yang menyatakan kadang-kadang sering diberikan pengetahuan rasa oleh pihak hotel karena apabila ada *manager* atau *GM (General Manager)* yang sedang makan bersama keluarga melakukan *complain salah* satu makanan karena lidah seseorang itu berbeda-beda akan tingkat berbagai macam rasa makanan jadi apabila salah satu seorang *complaint* rasa yang bagaimana semestinya harus bisa dibuat.

5. Faktor penampilan makanan iga bakar pada *food and beverage product* di Fave Hotel Solo Baru

**Tabel 5. Penampilan Makanan
N:10**

No.	Kuesioner	Tanggapan							
		Ya		Kadang-kadang		Tidak		Total	
		n	%	N	%	n	%	N	%
1.	Apakah penampilan iga bakar sesuai dengan standar?	10	100	0	0	0	0	10	100
2.	Apakah penampilan iga bakar yang bagus bisa mempengaruhi selera makanan?	6	60	4	40	0	0	10	100
3.	Apakah penampilan yang baik akan bisa berpengaruh terhadap kepuasan tamu?	7	70	3	30	0	0	10	100
	Prosentase		80		20		0		100

Sumber : Hasil pengolahan data

Berdasarkan tabel 5 di atas dari pertanyaan pertama dapat disimpulkan sebanyak (100%) dari responden menyatakan Ya, (0%) menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa penampilan makanan sangat dibutuhkan karena setiap makanan memiliki standar tersendiri untuk menarik tamu agar tertarik untuk mencobanya.

Dari pertanyaan kedua dapat disimpulkan sebanyak (60%) dari responden menyatakan Ya, (40%) menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa penampilan iga bakar yang bagus dapat mempengaruhi selera makanan namun tidak semua penampilan makanan yang bagus dapat membuat selera makan

karena setiap penampilan sebuah makanan yang bagus harus memiliki kualitas rasa makanan yang tinggi.

Dari pertanyaan ketiga dapat disimpulkan sebanyak (70%) dari responden menyatakan Ya, (30%) menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa setiap makanan memerlukan penampilan yang baik agar dapat menciptakan suatu kepuasan tersendiri terhadap tamu yang akan menyantapnya namun tidak semua tamu juga menyukai penampilan yang kita buat karena setiap tamu memiliki kriteria masing-masing karena itu sebagaimana kita dapat membuat suatu hidangan dengan penampilan yang baik.

6. Faktor ketepatan kebersihan makanan iga bakar pada *food and*

beverage product di Fave Hotel
Solo Baru

Tabel 6. Kebersihan Makanan
N:10

No.	Kuesioner	Tanggapan							
		Ya		Kadang-kadang		Tidak		Total	
		n	%	n	%	n	%	N	%
1.	Apakah kebersihan iga bakar di <i>main kitchen</i> selalu diperhatikan?	10	100	0	0	0	0	10	100
2.	Apakah karyawan selalu memperhatikan kebersihan lingkungan kerja?	10	100	0	0	0	0	10	100
3.	Apakah karyawan selalu memperhatikan kebersihan personal?	10	100	0	0	0	0	10	100
	Prosentase		100		0		0		100

Sumber : Hasil pengolahan data

Berdasarkan tabel 6 di atas dari pertanyaan pertama dapat disimpulkan sebanyak (100%) dari responden menyatakan Ya, (0%) menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa setiap kebersihan iga bakar memerlukan perhatian karena ditakutkan terjadi pembusukan terhadap iga sapi itu sendiri.

Dari pertanyaan kedua dapat disimpulkan sebanyak (100%) dari responden menyatakan Ya, (0%) menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa setiap karyawan selalu

memperhatikan kebersihan lingkungan kerja karena dengan tempat kerja yang bersih kenyamanan untuk memulai suatu kegiatan memasak menjadi lebih menyenangkan.

Dari pertanyaan ketiga dapat disimpulkan sebanyak (100%) dari responden menyatakan Ya, (0%) menyatakan Kadang-Kadang dan (0%) menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa karyawan selalu memperhatikan kebersihan personal agar kebersihan makanan yang akan mereka masak dan hidangkan terjaga.

7. Rekapitulasi variabel X pada presentasi efektivitas kerja *cook*

Tabel 7.
Perhitungan Ketepatan Pemilihan Bahan, Ketepatan Kebutuhan Bahan, dan Ketepatan Penyimpanan Bahan di Fave Hotel Solo Baru
N:10

No.	Kuesioner	Tanggapan							
		Ya		Kadang-kadang		Tidak		Total	
		N	%	N	%	N	%	N	%
1.	Ketepatan pemilihan bahan (X1)		60		20		20		100
2.	Ketepatan kebutuhan bahan (X2)		70		20		10		100
3.	Ketepatan penyimpanan bahan (X3)		90		10		0		100
	Prosentase rata-rata (X)		70		20		10		100

Berdasarkan tabel 7 di atas dapat disimpulkan bahwa keseluruhan data yang diperoleh dari kuesioner sebanyak 70 menyatakan Ya, 20 menyatakan Kadang-Kadang dan 10 menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa dalam setiap bahan yang selalu

akan digunakan atau diolah harus memerlukan ketepatan pemilihan bahan, ketepatan kebutuhan bahan dan ketepatan penyimpanan bahan untuk mempermudah dan memperlancar dalam menyajikan hidangan.

8. Rekapitulasi variabel Y untuk kelancaran operasional makanan

Tabel 8.
Perhitungan Tingkat Kualitas Produk Rasa Makanan, Penampilan Makanan dan Kebersihan Makanan di Fave Hotel Solo Baru
N:10

No.	Kuesioner	Tanggapan							
		Ya		Kadang-kadang		Tidak		Total	
		N	%	N	%	N	%	N	%
1.	Rasa makanan (Y1)		90		10		0		100
2.	Penampilan makanan (Y2)		80		20		0		100
3.	Kebersihan makanan (Y3)		100		0		0		100
	Prosentase rata-rata (Y)		90		10		0		100

Berdasarkan tabel 8 di atas dapat disimpulkan bahwa keseluruhan data yang diperoleh dari kuesioner sebanyak 90 menyatakan Ya, 10 menyatakan Kadang-Kadang dan 0 menyatakan Tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa rasa makanan, penampilan makanan dan kebersihan makanan berpengaruh terhadap tingkat kualitas makanan di Hotel Fave Solo Baru.

F. Implikasi Hasil Penelitian

1. Pelaksanaan Efektivitas Kerja Cook Terhadap Ketepatan Pemilihan Bahan Iga Bakar Bagi Kitchen Hotel Fave Solo Baru

Dengan adanya ketepatan bahan dalam meningkatkan kualitas makanan di *kitchen* Fave Solo Baru untuk mempermudah *staff kitchen* untuk mengolah suatu bahan makanan dengan baik dan mampu menciptakan cita rasa dan kualitas bahan yang baik untuk menyajikan suatu makanan yang akan dibuat dengan kualitas makanan yang baik. Sehingga, kualitas dan penampilan makanan terjaga dengan baik dan dapat meningkatkan mutu di *kitchen* Fave Solo Baru. Berdasarkan hasil kuesioner yang menyebutkan bahwa 60% menjawab Ya, 20% menjawab Kadang-Kadang dan 20% menjawab Tidak.

2. Pelaksanaan Efektivitas Kerja Cook Terhadap Ketepatan Kebutuhan Bahan Iga Bakar Bagi Kitchen Hotel Fave Solo Baru

Dengan adanya ketepatan kebutuhan bahan untuk membuat suatu hidangan yaitu iga bakar

mampu menjaga kualitas bahan yang akan diolah dan dapat meningkatkan kualitas produk yang maksimal di *kitchen Fave Hotel Solo Baru*. Berdasarkan hasil kuesioner yang menyebutkan bahwa 60 % menjawab Ya, 20 % menjawab Kadang-Kadang dan 20% menjawab Tidak.

3. Pelaksanaan Efektivitas Kerja Cook Terhadap Ketepatan Penyimpanan Bahan Iga Bakar Bagi Kitchen Hotel Fave Solo Baru

Dengan adanya ketepatan penyimpanan bahan makanan dapat mampu mempertahankan kualitas bahan makanan, sehingga kualitas dan penampilan makanan dapat terjaga dengan baik dan dapat meningkatkan mutu di *kitchen* Fave Hotel Solo Baru sehingga mampu memberikan pelayanan yang maksimal kepada tamu agar kualitas pelayanan dan kualitas produk makanan yang dijual memiliki kualitas yang baik. Berdasarkan hasil kuesioner yang menyebutkan bahwa 90% menjawab Ya, 10% menjawab Kadang-Kadang dan 0% menjawab Tidak.

4. Pelaksanaan Efektivitas Kerja Cook Terhadap Rasa Iga Bakar Bagi Kitchen Hotel Fave Solo Baru

Dengan adanya rasa makanan makanan dapat mampu menciptakan suatu rasa bahan makanan, sehingga kualitas rasa makanan dapat baik dan dapat meningkatkan mutu di *kitchen* Fave Hotel Solo Baru sehingga mampu memberikan kepuasan kepada tamu agar kualitas cita rasa dan kualitas produk makanan

yang dijual memiliki kualitas yang baik. Berdasarkan hasil kuesioner yang menyebutkan bahwa 90% menjawab Ya, 10% menjawab Kadang-Kadang dan 0% menjawab tidak.

5. Pelaksanaan Efektivitas Kerja Cook Terhadap Penampilan Iga Bakar Bagi Kitchen Hotel Fave Solo Baru

Dengan adanya penampilan makanan makanan dapat mampu berkreasi dengan bahan makanan, sehingga kualitas penampilan makanan dapat baik dan dapat meningkatkan selera tamu dan meningkatkan kreativitas di *kitchen* Fave Hotel Solo Baru sehingga mampu memberikan kepuasan kepada tamu dengan penampilan dan kualitas produk makanan yang dijual memiliki kualitas yang baik. Berdasarkan hasil kuesioner yang menyebutkan bahwa 80% menjawab Ya, 20% menjawab Kadang-Kadang dan 0% menjawab Tidak.

6. Pelaksanaan Efektivitas Kerja Cook Terhadap Kebersihan Iga Bakar Bagi Kitchen Hotel Fave Solo Baru

Dengan adanya kebersihan makanan, makanan dapat mampu terhindar dari kuman dari bahan makanan yang akan digunakan atau diolah, sehingga kualitas kebersihan makanan dapat baik dan dapat meningkatkan kualitas dan meningkatkan kebersihan di *kitchen* Fave Hotel Solo Baru sehingga mampu memberikan kepuasan kepada tamu dengan penyajian dan kebersihan bahan makanan yang dijual memiliki kualitas yang baik. Berdasarkan hasil kuesioner yang

menyebutkan bahwa 100% menjawab Ya, 0% menjawab Kadang-Kadang dan 0% menjawab Tidak.

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan analisis data yang dilakukan kemudian membandingkan dengan teori yang ada, penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut:

1. Ada pengaruh faktor ketepatan pemilihan bahan terhadap tingkat kelancaran operasional makanan iga bakar. Hal ini dibuktikan dengan responden yang menjawab ya sebanyak 6 orang (60%), kadang-kadang menyatakan 2 orang (20%), dan yang menyatakan tidak 2 orang (20%).
2. Ada pengaruh faktor kebutuhan bahan makanan terhadap tingkat kelancaran operasional makanan iga bakar. Hal ini dibuktikan dengan responden yang menjawab ya 7 orang (70%), kadang-kadang menyatakan 2 orang (20%) dan yang menyatakan tidak 1 orang (10%).
3. Ada pengaruh faktor penyimpanan bahan makanan terhadap tingkat kelancaran operasional makanan iga bakar. Hal ini dibuktikan dengan responden yang menjawab ya 9 orang (90%), kadang-kadang 1 orang (10%) dan yang menyatakan tidak 0 orang (0%).

B. Saran

Penulis memberikan beberapa saran bagi karyawan di Fave Hotel Solo Baru berikut:

1. Bahwa setiap *staff* wajib memperhatikan pemilihan bahan iga sapi agar kualitas bahan iga sapi tetap terjaga, dan agar selalu

menggunakan bahan impor karena mutu bahan biasanya lebih baik dari bahan lokal. Serta untuk masalah rasa makanan ketepatan pemilihan bahan igasapi berpengaruh terhadap rasa makanan.

2. Pemesanan kebutuhan harus disesuaikan dengan kebutuhan *kitchen* untuk menjaga pengeluaran, dan sebaiknya pihak *purchasing* tepat dalam penyediaan bahan igasapi.
3. Penampilan atau *plating* igabakar agar menarik tamu menjadi berselera.
4. Perlunya *staff kitchen* di Fave Hotel Solo Baru untuk memahami tingkat sanitasi yang baik serta *cooking method* yang benar agar semua *staff kitchen* di Lime Restaurant memiliki *cooking method* yang sama karena setiap outlet dan setiap hotel memiliki *cooking method* yang berbeda-beda.

DAFTAR PUSTAKA

- Chris Asthon. 2003. *Food and Beverage Department*. Surabaya
- Em.Zul Fajri, Ratu Aprilia Senja. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Bandung: Dita Publisher
- Gamal Suwanto. 2000. *Pengertian Pariwisata*. Bandung
- Nyoman Suarsana. 2003. *Buku Siklus Pengadaan*. Bandung
- Sihite, Richard. 2000. *Pengertian Food and Beverage*. Surabaya: SIC
- Soekresno dan Pendit. 1998: 4. *Pengertian Food and Beverage Department*
- SK Menteri Perhubungan RI, No. 241/H/1970
- Soekresno, 1998: 4. *Pengertian Food and Beverage Department*

Soekresno, 1998: 4. *Pengertian Food and Beverage Department*

Sugiyono, Dr. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Penerbit: ALFABETA

Sugiarto, Endar. 2007. *Psikologi Pelayanan dalam Industri Jasa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Sihite, R. 2000. *Job Description*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum

Sihite, R. 2002. *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Umum

Sulistiyono Agus. 2008. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Penerbit Alfa Beta

(<http://id.wikipedia.org/wiki/dapur> (20:05, Kamis 29-4-2015))

(<http://saco-indonesia.com/index.php?ba cklink-222&idd=1127/mesin-chiller>) (19:39, Rabu 28-4-2015)

Undang-Undang no 10/2009 tentang kepariwisataan, www.google.com

No.pm/10/pw-301/phb, tanggal 22 Desember 2007 tentang definisi hotel

(<http://id.wikipedia.org/wiki/dapur> (20:05, Kamis 30-4-2015))

(<http://id.wikipedia.org/wiki/dapur> (21:05, Kamis 23-4-2015))

(<http://id.wikipedia.org/wiki/dapur> (22:05, Kamis 30-4-2015))

(<http://id.wikipedia.org/wiki/dapur> (23:05, Kamis 23-4-2015))