

**Studi Analisis Peranan *Butcher* Terhadap Tingkat Kualitas Bahan Makanan
Di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Thailand**
(Studi Kasus Selama 6 Bulan)

Geraldo Surya Christian¹, Judith Aditya Sari², Michelle Risha Purwanty³

¹Mahasiswa, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

²Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

³Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

Abstract: *This study aims to determine the extent to which the role of the butcher which includes the standard of food ingredients (called variable X) in maintaining the quality of food ingredients (which is called variable Y) at Pullman Phuket Arcadia Hotel and Resort is determined. The type of research used in this qualitative descriptive study with qualitative data analysis was carried out through a case study approach from October 1, 2015 to March 25, 2016. The sampling method was carried out using a random sampling technique, totaling 10 people, namely employees at the butcher and kitchen employees as a whole. . The data was collected by means of questionnaire observation and literature study. The process of researching raw materials on all food ingredients, especially meat, has been carried out as long as the author makes observations at the Butcher Pullman Phuket Hotel and Resort, this is evidenced by the survey results showing 64% of respondents said yes, meaning the role of the butcher has not been very successful in maintaining the quality of food ingredients at Pullman Phuket Hotels and Resorts. The survey results show 88% of respondents said yes, meaning that the quality of Pullman Phuket's ingredients is quite good.*

Keyword: *Butcher's Role, Food Quality Level*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Dalam perkembangan kehidupan manusia yang semakin modern, Indonesia menjadi negara yang berkembang terutama di bidang pariwisata, maka bidang pariwisata mempunyai peranan yang sangat penting dalam era saat ini. Kebutuhan individu untuk berwisata menjadi faktor utama yang dapat memacu berkembangnya pariwisata terutama di Indonesia. Seiring dengan semakin kompleksnya keinginan dan kebutuhan individu dalam berwisata maka akomodasi tidak hanya terbatas pada pelayanan kamar atau tempat tinggal saja, tetapi berkembang kearah pemenuhan kebutuhan lain, seperti makan, minum, dan olahraga. Dari perkembangan ini akan mempengaruhi timbulnya berbagai tipe akomodasi. Salah satu dari akomodasi adalah hotel. Hotel merupakan jenis akomodasi komersil, dimana para

wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah dapat beristirahat, dan menikmati pelayanan yang ada di Hotel tersebut.. Sedangkan salah satu tujuan akomodasi adalah memberikan pelayanan yang memuaskan bagi tamu yang berkunjung agar tamu mendapat kepuasan dan hotel itu sendiri mendapatkan keuntungan dan profit. Hotel adalah suatu jenis usaha yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum yang dikelola secara komersil.

Hotel memiliki berbagai department yang berbeda fungsi dan tugas pokoknya. Departemen yang ada di Hotel tersebut diantaranya adalah *Food and Beverage* Departemen yang dibagi menjadi 2 bagian pokok, yaitu *Food Service* dan *Beverage service*.

Dalam bidang *Food Production* atau *Food Preparation* berfungsi menghasilkan dan

memproduksi serta menghasilkan makanan, baik keperluan di restoran, bar, kamar-kamar tamu. *Food Production (Main kitchen and Restaurant kitchen)* yang dipimpin oleh *Executive Chef* dan dibantu oleh salah satu atau dua orang lebih asisten didalam melaksanakan tugasnya. *Food Product section* membagi pekerjaannya dalam beberapa outlet yang masing-masing *section* dipimpin oleh seorang *Chef de Partie*.

Sedangkan salah satu *section* adalah *butcher*. *Butcher* adalah seorang atau orang yang memiliki fungsi atau *job description* sebagai tukang potong, namun *butcher* memiliki kemampuan yang beda dengan tukang daging biasa yang kita temui di pasar-pasar tradisional. Dalam menghasilkan atau makanan tersebut di perlukan ketrampilan serta pengetahuan yang luas tentang teknik dan cara mengolah makanan yang baik, mengingat banyak jenis-jenis makanan yang tersedia mulai dari *appertizer* sampai *dessert*, semuanya itu harus dapat dibuat dalam waktu singkat tanpa mengurangi mutu dan *standart* dari makanan tersebut. Maka dari itu didalam *butcher section*, dalam pemilihan bahan harus yang baik dan berkualitas tinggi, *standart* potongan yang baku dan menurut ketentuan yang ada. Ada hubungan antara higienitas dengan proses yang mereka lakukan juga dilihat dari segi tempat bekerja, alat yang digunakan dan lain-lain, namun higienitas lebih dilihat dari aspek profesionalitas, yaitu baju yang dikenakan, aroma tubuh dari *butcher*, rambutnya, kebersihan tubuh, apabila faktor itu dapat dipenuhi oleh seorang tukang daging, maka dia layak disebut *butcher*. Sehingga jika operasional kerja di *butcher* dapat berjalan dengan lancar tak menutup kemungkinan operasional *kitchen* pun akan berjalan dengan lancar pula.

Adapun salah satu faktor utama didalam menunjang keberhasilan didalam *Food Product* yang terpenting adalah profesional kerja yang baik antara *section-section* yang ada, termasuk kerja sama antara *butcher* dengan departemen-departemen yang terkait.

Profesionalisme kerja di *butcher section* ini sangat diperlukan untuk meningkatkan kualitas produksi di *Food and Beverage Product*. Sehingga untuk menunjang kualitas dari hotel tersebut diperlukan system kerja yang baik dan profesional.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul “ Studi Analisis tentang Peranan *Butcher* terhadap Tingkat Kualitas Bahan Makanan di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach, Thailand “

Perumusan Masalah

Dari permasalahan yang ada, maka dapat ditarik perumusan permasalahan sebagai berikut :

- a) Bagaimana langkah menyeleksi bahan makanan dari *supplier* terhadap tingkat kualitas bahan makanan di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Hotel and Resort Thailand ?
- b) Bagaimana upaya *Butcher Section* dalam membersihkan bahan makanan di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Hotel and Resort Thailand ?
- c) Bagaimana kerapian *Butcher Section* dalam mengelompokkan bahan makanan di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Hotel and Resort Thailand ?
- d) Bagaimana upaya *Butcher Section* dalam mengontrol bahan makanan yang disimpan di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Hotel and Resort Thailand?

Manfaat Penelitian

Manfaat hasil penelitian yang telah dicapai dalam penulisan rancangan proposal laporan Tugas Akhir ini adalah :

1. Mahasiswa
Untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Ahli Madya dan untuk memenuhi syarat kelulusan di Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta.
2. Hotel
Memberikan masukan bagaimana cara efektif dalam kerja *butcher section* supaya lebih profesional dalam berkerja
3. Perguruan Tinggi
Untuk menambah pengetahuan yang ermanfaat tentang dunia kerja dan praktek yang digabungkan dengan pengetahuan bisnis sehingga berguna sebagai bahan acuan untuk mempelajari perkuliahan di bidang *Kitchen*

LANDASAN TEORI

Tinjauan Pustaka

Pengertian Hotel

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 ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang berada di hotel tersebut. "Menurut keputusan Menteri Parpostel no Km 94/HK103/mppt 1987 hotel adalah jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil. Sedangkan menurut Menteri SK 241/H/70 tahun/1970 hotel adalah sebuah perusahaan yang memberikan pelayanan jasa dalam bentuk penginapan/ akomodasi serta menyediakan hidangan dan fasilitas lainnya untuk umum yang memenuhi syarat kenyamanan (comfort), rahasia (privacy), dan bertujuan komersil".

Di sisi lain, hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus. (Sulastiyono, 2011)

Pengertian FnB Department

Hotel memiliki departemen-departemen yang sangat penting dalam mengoperasikan hotel, salah satunya adalah *food and beverage department*. *Food and beverage department* sendiri dibagi menjadi dua yaitu, *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage service* adalah bagian dari *food and beverage* yang bertugas melayani tamu dalam mengantarkan makanan dan minuman dengan pelayanan terbaik. *Food and beverage product* adalah bagian dari *food and beverage department* yang memproduksi makanan dan minuman yang ada dalam hotel melalui proses pengolahan dari bahan mentah menjadi makanan siap saji yang akan dihidangkan untuk tamu.

Pengertian Food and Beverage Product

Food and Beverage Product merupakan salah satu bagian dari *Food and Beverage Departemen*. Dimana departemen ini dibagi menjadi dua bidang kegiatan pokok yaitu :

Food Production and Food Service yang keduanya saling bekerja sama dalam memperlancar operasionalnya.

Sedangkan dalam *Food Preparations* berfungsi menghasilkan dan memproduksi serta menghasilkan makanan baik untuk keperluan di restaurant, bar, kamar-kamar tamu (*Room Service*). (Dimiyati surachlan, 1989 : 72)

Pengertian Butcher

Butcher merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverage Product* yang menangani bahan mentah yang berasal dari hewan, unggas, ataupun ikan yang nantinya akan diperlukan oleh bidang *section* lainnya dimana bahan tersebut akan diolah sesuai dengan masing-masing *section*

Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran adalah suatu diagram yang menjelaskan secara garis besar alur logika berjalannya sebuah penelitian. Kerangka pemikiran dibuat berdasarkan pertanyaan penelitian dan merepresentasikan suatu himpunan dari beberapa konsep serta hubungan diantara konsep-konsep tersebut, yaitu konsep peranan *butcher* terhadap tingkat kualitas bahan makanan

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Bentuk penelitian yang dipakai dalam penulisan ini merupakan jenis penelitian deskriptif kualitatif atau studi kasus, yaitu penelitian yang meliputi tentang subyek penelitian (individu, kelompok, lembaga, dan masyarakat) yang berkaitan dengan suatu fase spesifik atau khas dari keseluruhan personalitas, dengan tujuan untuk memberikan secara mendetail tentang latar belakang, sifat-sifat dari kasus atau status individu yang dijadikan suatu hal yang bersifat umum.

Menurut (Moleong 2005: 6) penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi dan tindakan. Pendekatan kualitatif diharapkan mampu menghasilkan uraian yang mendalam tentang ucapan, tulisan, dan atau perilaku yang dapat diamati dari suatu individu, kelompok, masyarakat, dan atau organisasi tertentu dalam suatu setting konteks tertentu yang dikaji dari sudut pandang yang utuh, komprehensif, dan holistik.

Penelitian ini dilakukan saat penulis melakukan On The Job Training di Resort Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Thailand selama enam (6) bulan dari bulan 1 Oktober 2015 sampai dengan bulan 25 Maret 2016.

Pengambilan Populasi dan Sampel

Populasi Penelitian

Populasi yang dijadikan sebagai sampel dalam penelitian ini adalah *staff* yang bekerja dibagian *butcher dan general* di Resort Pullman Phuket. Selama proses penelitian ini, populasi tersebut memiliki karakteristik heterogen yang dianggap mewakili populasi dari karakteristik masing-masing. Adapun teknik pengambilan sampel dilakukan dengan 10 responden (5 responden dari *butcher dan 5* dari *main kitchen*). Yaitu pengambilan sampel secara acak dengan cara memberikan kuesioner (daftar pertanyaan) kepada *staff* yang terkait di Resort Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Thailand.

Sampel Penelitian

Menurut (Arikunto 2008:116) penentuan pengambilan Sample sebagai berikut apabila kurang dari 100 lebih baik diambil semua hingga penelitiannya merupakan penelitian populasi.

Definisi Operasional

Definisi operasional adalah mendefinisikan variable secara operasional berdasarkan karakteristik yang diamati yang memungkinkan peneliti untuk melakukan observasi atau pengukuran secara cermat terhadap suatu objek atau fenomena..

Sumber Data

1. Data Premier
2. Data Sekunder

Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi.
2. Wawancara.
3. Kuisisioner.
4. Studi Pustaka.

HASIL PENELITIAN

Lokasi Resort Pullman Phuket Arcadia

Pullman Hotel Phuket letaknya kurang strategis, karena letaknya jauh dari pusat kota, namun lokasi hotel ini sangat dekat dengan pantai yang bernama Naithon, dimana lokasinya dapat di tempuh dengan berjalan kaki saja. Selain hotel Pullman Hotel Phuket, di Phuket juga terdapat beberapa hotel berbintang 3-5 yang letaknya tidak jauh dari

Pullman Hotel Phuket, sehingga secara tidak langsung membuat persaingan dalam menarik tamu yang datang.

Pullman Hotel Phuket bisa menjadi pilihan yang tepat bagi para turis asing yang mengajak keluarganya untuk berwisata di Phuket. Hotel ini cukup jauh dari tempat wisata namun banyak transportasi umum seperti taksi, dan tempat penyewaan kendaraan seperti motor dan mobil.

Pullman Hotel Phuket bertempat di 22/2 Moo 4 Naithon Beach, Amphur Talang, 83110, Thailand Telepon [+66 76 303 299](tel:+6676303299).

Sejarah Berdirinya Resort Pullman Phuket Arcadia

Pullman merupakan sebuah *upscale brand* dari Accor yang merupakan hotel berbintang lima namun dengan fasilitas melebihi bintang lima , pasar utama industry perhotelan di Eropa dan juga salah satu group operator hotel terbesar di Asia Pacific.. Pullman Hotel terletak di lokasi di kota-kota besar dan regional untuk memberikan pelayanan yang luas dan akses teknologi yang inovatif untuk para pebisnis sebagai target marketnya. *Cooperative meeting* adalah salah satu inovasi Pullman yaitu sebuah pendekatan baru dalam penyelenggaraan pertemuan, seminar, dan incentive. Pada akhir tahun 2011, jaringan Pullman akan mencakup 70 hotel di Eropa, Afrika, Timur tengah, Asia Pasifik, dan Amerika latin.

Nama Pullman berasal dari pendirinya yaitu Georges Mortimer Pullman. Pullman International Hotel diciptakan pada tahun 1987. Setelah itu pada tahun 1993, Pullman di akuisisi oleh Accor. Sehingga nama Pullman menjadi Sofitel dan Mercure saat itu. Pada Desember 2007, Accor kembali meluncurkan nama Pullman di seluruh dunia. Logo Pullman terdiri dari 2 huruf "L" dari namanya sebagai simbol comfort, care dan technology.

Pullman Phuket Arcadia memiliki 317 kamar dilengkapi dengan fasilitas seperti *fit and spa, swimming pool, ballroom, Collage all-day dining restaurant* serta *Bunk lobby lounge*. Accor dan Pullman Phuket Arcadia memiliki 5 nilai utama untuk karyawan mereka yaitu *Trust* (kepercayaan) , *Respect* (menghormati), *Performance* (Performa), *Innovation* (berinovasi) and *Spirit of conquest* (semangat untuk menaklukkan)

Struktur Organisasi FnB Service

1. Banquet Operation

Yaitu bagian dari *Food and Beverage Departement* di hotel yang mempunyai tugas dalam melayani pesanan pesta perjamuan makan dan minum bersama pada *event – event* tertentu. Misalnya : *wedding party, seminar, meeting, symposium, dinner, lunch, coffee break*, dan lain – lain.

2. Element Restaurant

Yaitu *restaurant* yang buka dari jam 06.00 - 22.00 selama 7 hari dalam seminggu, yang menawarkan banyak varian hidangan, termasuk masakan barat, thailand, dan indonesia.

3. Vero Restaurant

Yaitu *restaurant* yang buka dari jam 14.00 – 23.00 selama 7 hari dalam seminggu, yang menawarkan varian hidangan masakan Italia.

4. Azur

Yaitu *restaurant* yang buka dari jam 06.00 – 22.00 selama 7 hari dalam seminggu, yang menawarkan varian hidangan masakan barat, thailand, dan Indonesia serta menjual minuman *mocktail* dan *cocktail*, *restaurant* ini sangat cocok bagi tamu yang suka minuman dan ingin bersantai, karena lokasinya dekat kolam renang dan bernuansa tropis.

5. C-Bar

Yaitu tempat melayani pemesanan minuman alcohol dan non-alcohol dan sering di sebut “*BAR*” yang tempatnya di dekat kolam renang dan menyediakan tempat hiburan malam, setiap hari bar ini dibuka dari pukul 12.00 – 00.00.

Struktur Organisasi Kitchen di Hotel Pullman Phuket Arcadia

Bentuk dan susunan organisasi *kitchen* berbeda-beda, karena dipengaruhi oleh besar kecilnya hotel. Setiap hotel mempunyai organisasi *kitchen* yang berbeda-beda tergantung dari besar kecilnya hotel tersebut, dan juga disebabkan oleh adanya faktor kegiatan operasional. Susunan organisasi hotel merupakan susunan tingkat jabatan karyawan atau *staff* yang menjalankan operasional pekerjaan dalam suatu perusahaan.

Tugas dan Tanggung Jawab Staff Kitchen Resort Pullman Phuket Arcadia

1. Executive Chef

- a. Mengkoordinasikan kelancaran operasional *kitchen*.
- b. Merencanakan dan membuat menu yang akan dijual.
- c. Memberikan persetujuan atas pengadaan barang.

2. Executive Sous Chef

- a. Menggantikan *Executive Chef* bila berhalangan hadir.
- b. Memeriksa dan memesan barang yang dibutuhkan *kitchen* secara keseluruhan.
- c. Melakukan koordinasi kegiatan operasional.

3. Baker

- a. Membuat semua jenis roti (*bread*s).
- b. Menyiapkan berbagai bahan yang akan diolah menjadi roti.
- c. Menyiapkan atau memproduksi berbagai jenis roti.

4. Sous Chef

- a. Menggantikan *Executive Sous Chef* apabila berhalangan hadir.
- b. Mengawasi dan mengkoordinasikan pengolahan makanan.
- c. Melakukan dan mengecek barang-barang disetiap outlet.

5. Chef de Partie

- a. Menggantikan *sous chef* jika berhalangan hadir.
- b. Membuat jadwal kerja.
- c. Mengolah makanan.

6. Commis

- a. Membantu *chef de partie* mengolah makanan.
- b. Mempersiapkan peralatan yang akan digunakan.
- c. Mengambil barang dari *store* dan *butcher*.

Deskripsi Permasalahan

a.) Menyeleksi bahan makanan dari *supplier* terhadap tingkat kualitas bahan makanan di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Hotel and Resort Thailand .

Mencari bahan makanan adalah hal yang wajib dilakukan oleh *supplier* namun tidak semua bahan makanan bisa dikatakan berkualitas jika *butcher section* tidak ambil alih dalam pemilihan bahan makanan yang ditawarkan oleh *supplier*, karena jika *butcher*

tidak teliti dalam memilih bahan yang berkualitas maka akan mempengaruhi tingkat kualitas makanan di Hotel Pullman, karena sering sekali *supplier* mengirimkan bahan makanan dalam keadaan tidak *fresh*, maka dari itu dibutuhkan ketelitian dan keahlian dalam menyeleksi bahan makanan yang di tawarkan.

b.) Upaya *Butcher Section* dalam membersihkan bahan makanan di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Hotel and Resort Thailand .

Salah satu penunjang kualitas makanan adalah dari kebersihan bahan makanan itu sendiri, maka di butuhkan cara yang benar untuk membersihkan bahan makanan sebelum di gunakan .Semua bahan makanan yang datang dari *supplier* tidak semuanya bersih kecuali bahan makanan yang telah di kemas dan telah dipabrika seperti sardine kaleng, *bluecrab meat* kaleng dan lain – lain. Bahan yang baru datang harus dibersihkan dahulu sebelum masuk ke dalam *chiller* agar bahan lebih awet dan tidak cepat basi seperti sayuran dan seafood. Sayuran yang dibersihkan harus menggunakan zat klorin yang gunanya untuk membersihkan pestisida atau zat kimia yang menempel pada sayuran lalu dibilas menggunakan air bersih dan baru dimasukkan ke dalam *chiller*. *Seafood* harus dibersihkan bagian organnya dan kotorannya supaya tidak amis waktu disimpan seperti udang, ikan dan kepiting.

c.) Kerapian *Butcher Section* dalam mengelompokkan bahan makanan di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Hotel and Resort Thailand .

Kualitas bahan makanan di *butcher* dapat dilihat dari bagaimana tim *butcher* merapikan dan mengelompokkan bahan makanan yang terdiri dari *meat, fish and seafood, poultry*, dan *vegetable*. Dalam hal ini tim *butcher* memang harus mengelompokkan bahan makanan ke tempatnya masing masing supaya bahan makanan tidak terkontaminasi dengan bahan lainnya, contoh : ruang daging hanya untuk daging, ruang seafood hanya untuk seafood, dan sayuran diletakkan di ruang khusus sayuran.

d.) Upaya *Butcher Section* dalam mengontrol bahan makanan yang disimpan di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Hotel and Resort Thailand.

Dalam menjaga kualitas bahan makanan yang baik, diperlukan keahlian dalam mengontrol bahan makanan yang disimpan di *chiller* sehingga bahan makanan yang disimpan dapat bertahan lebih lama sehingga tidak perlu membeli bahan makanan yang baru setiap hari .Bahan yang disimpan juga perlu di check setiap hari agar kita dapat mengetahui kondisi dari bahan makanan yang disimpan.

Hasil Penelitian dan Pembahasan
Rekapitulasi Variabel Independen (Peranan Butcher)

Table 4.5
Tanggapan karyawan *kitchen* terhadap peran *butcher*
N = 10

No.	Kuesioner	Tanggapan							
		Ya		Kadang		Tidak		Total	
		n	%	n	%	n	%	N	%
1.	Menyeleksi Bahan Makanan (X1)	9	93	1	7	0	0	10	100
2.	Membersihkan Bahan Makanan (X2)	3	33	7	67	0	0	10	100
3.	Mengelompokkan Bahan Makanan (X3)	5	53	2	20	3	26	10	100
4	Mengontrol Bahan Makanan (X4)	8	77	2	23	0	0	10	100
	Rata – Rata		64		29,25		6,5		100

Sumber : Hasil Pengolahan Kuesioner (2016)

Berdasarkan perhitungan tabel 4.5 di atas dapat disimpulkan bahwa keseluruhan data yang diperoleh dari kuesioner diatas sebanyak 64% dari responden menjawab ya, 29,25% responden menjawab kadang-kadang dan 6,5% dari responden menjawab tidak. Daridata tersebut dapat disimpulkan bahwa kinerja *butcher* dalam mengadakan bahan makanan sudah baik sehingga memperlancar operasional kerja *kitchen*.

Implikasi Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa faktor

penyeleksian, pengelompokan, membersihkan dan mengontrol sangat mempengaruhi dalam peningkatan kualitas bahan makanan di

kitchen pullman phuket hotel . Apabila tanggungpenyeleksian, pengelompokan, membersihkan dan mengontrol dilaksanakan dengan sebaik-baiknya maka hasil kerja yang didapatkan akan lebih memuaskan dan besar kemungkinan akan melebihi apa yang diharapkan.

1. Menyeleksi

Untuk mendapatkan hasil kerja sesuai target, penyeleksian setiap bahan makanan sangatlah penting, 93% responden ,meyatakan selalu menyeleksi bahan makanan sebelum diolah, dan hanya 7% yang menyatakan kadang – kadang menyeleksi bahan makan di seleksi sebelum diolah .

2. Mengelompokkan

Pengelompokan yang baik akan menghasilkan kualitas yang baik.. Mengelompokkan bahan makanan juga memudahkan para *cook* dalam bekerja., maka dari itu pengelompokan bahan makanan yang baik sangat berpengaruh dengan kinerja para koki di *kitchen*. Dalam penelitian ini 33% responden

PENUTUP

Setelah melakukan penelitian di Resort Pullman Phuket Arcadia mengenai peranan *butcher* terhadap bahan makanan, diketahui bahwa sangat berpengaruh terhadap tingkat kelancaran kerja *main kitchen* dalam melakukan operasional kerjanya setiap hari. Dalam penelitian ini dapat disimpulkan :

Kesimpulan

1. Butcher merupakan salah satu departemen di *kitchen hotel*, yang struktur organisasinya masuk didalam *Food and Beverage product butcher* merupakan juga *basic* maupun dasar dari operasional di *kitchen*, karena pengadaan, pengolahan, dan pemotongan bahannya (hewani) dilakukan di *butcher*, dan *kitchen* tinggal memasaknya menjadi makanan. Sehingga peranan *butcher* disini sangatlah penting dan menunjang kelancaran operasional kerja di *kitchen* secara umumnya.
2. Bahwa 93% responden mengatakan tugas, dan tanggung jawab dari *butcher* dalam menyeleksi bahan makanan yang datang dari pemasok dinilai sangat baik, karena *butcher* mempunyai keahlian yang berbeda dari *cook* lainnya, sehingga bahan makanan yang telah diseleksi *butcher*

menyatakan ya, 67% menyatakan kadang kadang .

3. Membersihkan

Membersihkan bahan makanan merupakan salah satu hal yang sangat menentukan kualitas bahan makanan , dikarenakan setiap bahan yang dipilih harus dibersihkan dahulu sehingga tidak ada kotoran atau zat kimia yang menempel dibahan makanan . Dalam penelitian ini 53% responden menyatakan ya, 20% menyatakan kadang kadang dan 26 % responden menyatakan tidak

4. Mengontrol

Kemampuan kerja setiap individu tentu berbeda, karena itulah diadakan *on the job training* guna meningkatkan kemampuan kerja mahasiswa *training*, namun mahasiswa *training* pun juga dituntut untuk cepat menguasai ilmu-ilmu dasar berkaitan dengan *butcher*. Dalam hal ini penulis menemukan bahwa 77% menyatakan ya dan 23% menyatakan kadang kadang

dapat menghasilkan makanan yang berkualitas tinggi. Dan peranan *butcher* disini sangatlah penting dan menunjang kelancaran operasional kerja di *kitchen* secara umumnya.

3. Bahwa 60% responden mengatakan tugas, dan tanggung jawab dari *butcher* dalam membersihkan bahan makanan yang telah di seleksi dinilai baik, karena *butcher* mempunyai keahlian yang berbeda dari *cook* lainnya, sehingga bahan makanan yang telah dibersihkan *butcher* dapat digunakan dengan layak dan jauh dari kotoran serta kuman
4. Bahwa 50% responden mengatakan tugas, dan tanggung jawab dari *butcher* dalam mengelompokkan bahan makanan yang telah diseleksi dan dibersihkan dinilai baik, karena *butcher* mempunyai keahlian yang berbeda dari *cook* lainnya, sehingga bahan makanan yang telah dikelompokkan *butcher* sudah memenuhi standar hotel bintang lima. Sehingga para *cook* dengan mudah mengambil bahan makanan yang telah dikelompokkan dan hanya tinggal menggunakannya
5. Bahwa 70% responden mengatakan tugas, dan tanggung jawab dari *butcher* adalah

mengontrol bahan makanan yang telah tersimpan di *chiller*, sehingga bahan makanan yang telah disimpan *butcher* dapat bertahan lama dan bisa digunakan oleh para *cook* dengan jangka waktu yang lama.

Saran

Setelah penulis melakukan penelitian dan penulisan Tugas Akhir ini, adapun saran dari penulis yang ingin disampaikan yaitu : Untuk meningkatkan peran *butcher* maka penulis membuat saran sebagai berikut :

1. Untuk bisa mengelompokkan bahan makanan dengan lebih rapi lagi di *chiller* sehingga dapat melancarkan kerja operasional *kitchen*

- 2) Untuk selalu memeriksa bahan yang sudah habis agar bisa dipesankan ke pemasok supaya bahan yang dipesan bisa datang tepat waktu
- 3) Untuk lebih teliti dalam mengontrol bahan makanan sehingga tidak ada bahan yang tidak sesuai dengan standar hotel bintang lima
- 4) Untuk lebih sering membersihkan ruangan yang kotor sehingga bahan makanan yang disimpan tidak cepat busuk
- 5) Untuk bisa mengkoordinasikan jumlah tamu dengan departemen *purchasing* supaya bahan makanan yang dipesan tidak kurang

DAFTAR PUSTAKA

- Achyar, T.S.dan Betty,D.S.2008. **Bahan Ajar Kuliah Penilaian Indera Universitas Padjadjaran**, Bandung.
- Agus Sulistyono, 1999, **Management Penyelenggaraan Hotel**, Ed Pertama, Cetakan Kesatu, Alfabeta, Bandung.
- APPS, 2000-2001, **Pengertian Bahan Fish dan Shellfish**
- DepkesRI. 2004.**Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPM dan PL**. Jakarta.
- Dimyanti Surachlan, 1989 : 72, **Pengetahuan Dasar Perhotelan**, CV. Peviri Gunan, Jakarta
- Emzul Fajri, Ratu Aprillia Senja, 2000, **Kamus Lengkap Bahasa Indonesia**. Difa Publisher, Akademi Pariwisata Sahid, Surakarta.
- Endar Sugiarto dkk, 2001. **Tekhnik Sampling**. PT Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia, **Pengertian Hotel**.
- Kotler, Philip and Gary Armstrong. 2012. **Prinsip-prinsip Pemasaran**. Edisi 13. Jilid 1. Jakarta

Kusmayadi dan Endar.S. 2000.

Metodologi Penelitian Dalam Bidang Kepariwisata; Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama

Meilgaard, M., Civille G.V., Carr

B.T. 2000. **Sensory Evaluation Techniques**.

CRC Press.Boca Raton, Florida

muliantotheboy.blogspot.co.id/2013/05/cara-menyeleksi-bahan-makanan.html

Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional. 2002. **Kamus Besar Bahasa Indonesia**.Jakarta: Balai Pustaka.

Sihite, Richard (tanpa tahun), **Food Product (Dasar-dasar tata boga)**.

SK Menteri Pariwisata Pos dan Telekomunikasi No. 37/PW/304/MPT. 7 Juni 1986.

Sugiarto, Endar, Sri Sulastiningrum (tanpa tahun), **Pengantar Akomodasi dan Restoran**. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Sugiono, 2012, **Pengertian Jenis Data Kualitatif**. Bandung

duniasehat.net/2014/07/31/cara-mencuci-daging-telur-buah-dan-sayur/

infogizi.com/2344/pengelompokan-bahan-makanan-berdasarkan-fungsinya.html

putraprabu.wordpress.com/2009/01/05/penyimpanan-bahan-makanan-prinsip-food-hygiene/