

Studi Analisis Tentang Penerapan Variasi Menu *Dinner* Terhadap Tingkat Kualitas Operasional Kerja Bagi *Kitchen* di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta

Gatot Teguh Arivianto¹, Titik Akiriningsih², Retnandyah Utari³

¹Mahasiswa, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

²Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

³Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

Abstract: *In the tourism industry, the hotel is an industrial sector engaged in services, hotels are required to provide satisfaction to guests both from the facilities provided to meet the needs of guests, especially the kitchen section must be able to create a variety of dinner meals desired by guests, one way to improve the quality of work operations for the kitchen. The type of research used in this thesis is a type of qualitative research which is described as one of the research procedures that produces descriptive data in the form of speech or writing and the behavior of the people observed. The results of the study based on the calculation of the results of the questionnaire can be concluded, (1) guest references related to the dinner menu have an effect on the level of quality of work operations. This is based on the respondents' answers 8 people (80%) answered yes, (2) making a list of dinner menus has an effect on the level of quality of work operations. This is based on the respondents' answers 9 people (90%) answered yes, (3) handed the dinner menu to the cook which affected the quality level of work operations. This is based on the respondents' answers 9 people (97%) answered yes, controlling the dinner menu that has been made affects the level of quality of work operations. This is based on the respondents' answers 9 people (97%) answered yes. So from the statement above, it can be concluded that guest references related to variations in the dinner menu, making a list of dinner menus, submitting dinner menus to the cook, controlling the dinner menus that have been made are very important factors to consider in order to improve the quality of work operations for kitchens in hotels. Hyatt Regency Yogyakarta.*

Keyword: *Variety of Dinner Menu, Level of Work Operational Quality*

PENDAHULUAN

Setiap orang akan melakukan apa saja untuk mendapatkan uang, beberapa diantaranya bekerja lebih keras dari pada kemampuan fisiknya. Beberapa orang mungkin juga lupa bahwa mereka membutuhkan waktu untuk mengistirahatkan maupun menyegarkan pikiran mereka kembali, tetapi banyak juga yang sadar hal tersebut. Mereka yang menyadari hal tersebut melakukan bermacam-macam hal, dan tentunya yang menjadi favorit bagi kebanyakan orang ialah liburan. Mereka mencoba mengunjungi beberapa tempat yang menarik dan tentunya dapat menyegarkan pikiran mereka. Semakin meningkatnya orang-orang yang melakukan perjalanan wisata dan pengguna sarana wisata maka tidak diragukan lagi akan adanya pertumbuhan yang kian pesat di bidang pariwisata. Oleh karena itu, bidang

pariwisata perlu diolah secara profesional karena pariwisata merupakan salah satu faktor paling banyak menghasilkan devisa bagi negara.

Banyak daya tarik wisata di negara Indonesia, yaitu keanekaragaman seni dan budaya seperti tari, seni ukir, seni kerajinan arsitektur kuno bahkan masakan. Semua ini mengandung daya tarik tersendiri yang jarang dimiliki oleh bangsa lain, bahkan makanan itu sendiri.

Salah satu sarana pokok dalam menunjang industri pariwisata adalah akomodasi. Sarana akomodasi juga dapat diuraikan sebagai tempat tinggal sementara. Sarana akomodasi juga dibagi menjadi bermacam-macam salah satunya adalah hotel.

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa

penginapan, makanan dan minuman, suatu jasa lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial (SK Menparpostel No. KM. 37/PW 340/MMP/86).

Seperti kita ketahui bahwa dalam operasional suatu hotel dibagi menjadi beberapa departemen yang mempunyai tugas dan tanggung jawab masing-masing serta fungsi yang berbeda-beda. *Front Office Department, Food and Beverage Department, Housekeeping Department, Marketing Department, HRD Department, Engineering Department, Finance Department dan Security Department.*

Department Food and Beverage Department disediakan fasilitas antara lain restoran, *room service*, bar, dan menyediakan berbagai makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tamu di hotel sehingga tamu tidak perlu keluar dari hotel bila ingin makan dan minum. Bila tamu tidak mau datang langsung ke restoran, mereka dapat memesan makanan melalui *room service*. Pelayanan ini bertujuan untuk memberikan kemudahan dan kepuasan kepada tamu sehingga tamu akan merasa puas dan betah tinggal di hotel tersebut dan tentunya ditunjang oleh tenaga-tenaga profesional. Dengan begitu, secara tidak langsung ini akan mendatangkan banyak tamu dan akan mencerminkan nama baik hotel itu sendiri.

Usaha restoran di hotel tidak cukup dengan menjual makanan dan minuman tetapi juga membutuhkan kreativitas dan strategi dalam hal perencanaan menu yang berkualitas di samping manajemen yang sehat dan efektif sangat berpengaruh terhadap kelangsungan operasional kerja. Konsumen semakin jeli dan pintar dalam memilih produk dan jasa yang berkualitas sesuai dengan selera dan kepuasan. Karakteristik suatu restoran di hotel akan membantu konsumen dalam mencari pilihan sesuai dengan suasana hatinya.

Di restoran terdapat waktu untuk makan yaitu *breakfast, lunch, dan dinner*. Semua disajikan dalam dua pilihan yaitu menu *buffet* dan menu *ala carte*. Semua tamu dapat memilih kedua pilihan itu, kalau menu *buffet* tamu dapat memilih makanan sendiri dari *appetizer* sampai *dessert* dan sudah disediakan di meja *buffet*. Sedangkan menu *ala carte*, tamu harus memilih dari *appetizer* sampai *dessert* dan beserta minumannya.

Dan sebagian tamu akan selalu merasa bosan terhadap menu makan yang begitu-begitu saja di hotel tersebut. Maka dari *kitchen* harus selalu berinovasi dalam membuat menu makanan yang bervariasi dan tidak ada kesalahan dalam proses pembuatannya ataupun pengolahannya supaya tamu yang memesan menjadi puas dengan makanan yang baru dia rasakan, untuk *kitchen* diharapkan selalu memelihara kinerjanya dan operasionalnya, karena tingkat kerja yang baik dalam mengolah menu makanan akan membuat tingkat kualitas operasional kerja menjadi lebih baik

LANDASAN TEORI

Penerapan variasi menu *dinner*

Variasi adalah tindakan perubahan dari keadaan semula yang berbeda tambahan agar ada perbedaan yang menarik dilihat dan dinikmatinya (Farly Lumananauw, 2000:5).

Menu adalah daftar jenis makanan dan minuman yang tersedia (Emzal Fajri dan Ratu Aprilia Senja). Setiap restoran mempunyai pilihan menu sendiri-sendiri, dari *appetizer* sampai *dessert* semua disediakan dengan menu minumannya juga.

Dinner atau menu makan malam biasanya mencantumkan hidangan yang lebih banyak daripada menu makan siang. Banyak orang beranggapan bahwa makan malam adalah makan yang paling lengkap dalam sehari. (pariwisatadanteknologi.co.id).

Dalam membuat menu yang bervariasi sangat berhubungan dengan kinerja operasional *kitchen* untuk menciptakan rasa makanan yang lezat yang sering dianggap sebagai persoalan selera seseorang akan sesuatu rasa makanan yang bersifat subjektif itu.

Tingkat kualitas operasional kerja

Pengertian kualitas operasional kerja karyawan adalah kerja yang mengacu pada sumber daya manusia (Matutina, 2001:9)

Operasional adalah batasan pengertian yang dijadikan pedoman untuk melakukan suatu pekerjaan atau kegiatan. Mutu seorang karyawan atau pegawai dalam melaksanakan tugas-tugasnya meliputi kecepatan, kelengkapan, ketelitian kerja, ketepatan.

Hipotesis

Berdasarkan latar belakang masalah dan rumusan masalah, yang telah dikemukakan

diatas, maka penulis merumuskan hipotesis penelitian sebagai berikut :

1. Semakin baik referensi tamu terkait menu makanandinner maka semakin baik pula tingkat kualitas operasional kerja.
2. Semakin baik membuat menu makanandinner maka semakin baik pula tingkat kualitas operasional kerja.
3. Semakin baik dalam menyerahkan menu makanandinner ke cook maka semakin baik pula tingkat kualitas operasional kerja.
4. Semakin baik dalam mengontrol makanan yang dibuat maka semakin baik pula tingkat kualitas operasional kerja.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Deskriptif karena menjelaskan suatu keadaan atau gejala yang ada, sedangkan kualitatif mempunyai arti penelitian yang dilakukan secara berlangsung terhadap objek yang diteliti.

Populasi dan Sampel

a. Populasi

Populasi untuk keperluan data dalam penelitian dengan menggunakan populasi target di mana populasi target adalah populasi yang merupakan keseluruhan individu dan merupakan sumber informasi yang mewakili yang diinginkan (Ir.Kusmayadi dan Ir.Endar Sugiarto, 2000:127)

b. Sampel

Pengambilan sampel dalam penulisan ini diambil dari populasi yang mempunyai kesempatan yang sama untuk menjadi atau dipilih sebagai sampel karyawan kitchen sejumlah 10 orang di hotel Hyatt Rgency Yogyakarta. Cara pengambilan sampel atau tehnik pengambilan sampel berikut adalah dengan cara random atau acak. Pengertian pengambilan secara random atau acak adalah merupakan cara pengambilannya secara random atau acak pengambilan secara random atau acak ini dapat dilakukan dengan cara undian atau dengan menggunakan tabel bilangan random yang dapat ditemukan pada buku-buku statistik (metodologi, 2000: 9).

Tehnik pengumpulan data

a. Metode Observasi

Data yang diperoleh dengan cara langsung mengamati meninjau pada lokasi yaitu di kitchen Hyatt Regency Yogyakarta tentang studi analisis variasi menu dinner terhadap tingkat kualitas operasional kerja bagi kitchen di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

b. Metode Wawancara

Wawancara adalah proses antara pewawancara dengan diwawancarai melalui komunikasi langsung atau dapat juga dikatakan sebagai proses percakapan tatap muka antara interviewer dengan interviewee di mana pewawancara bertanya langsung tentang suatu aspek yang dinilai dan telah dirancang sebelumnya (A.Muri Yusuf, 2005,140).

c. Metode Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan salah satu cara pengumpulan data dengan cara membaca atau mempelajari buku-buku yang mendukung terhadap permasalahan yang diteliti sehingga dapat dipergunakan sebagai landasan penyusunan/penulisan penelitian.

d. Metode kuesioner

Peneliti memberi beberapa pertanyaan kepada 10 karyawan kitchen Hyatt Regency Yogyakarta sebagai responden yang berupa kuesioner penutup

Sumber Data

a. Data Primer

Penulis memperoleh data langsung yang akurat tentang penelitian yang penulis laksanakan berasal dari wawancara kepada karyawan kitchen dari Hyatt Regency Yogyakarta.

b. Data Sekunder

Data yang diperoleh secara tidak langsung dari penelitian yang mempunyai hubungan dengan apa yang diteliti berupa menu dan struktur organisasi.

Analisis Data

Subjek penelitian berdasarkan data hasil angket. Dari hasil penelitian tersebut kemudian disesuaikan dengan variabel dan jumlah sampelnya yang dilanjutkan dibuat prosentase menggunakan rumus berikut :

$$p = \frac{n}{N} \times 100$$

Keterangan:

- P = Prosentase
n = jumlah jawaban reponden
N = jumlah Responden

HASIL PENELITIAN

Pada tahun 1995 dibangunlah Hyatt di Yogyakarta yaitu Hyatt Regency Yogyakarta yang merupakan satu-satunya Hyatt yang dibangun dengan desain Candi Borobudur sebuah Candi Budha terbesar di dunia. Hyatt Regency Yogyakarta resmi berdiri pada 17 Oktober 1997 dan dibangun di atas lahan seluas 24 hektar, dan merupakan salah satu hotel bertaraf internasional yang terletak di pusat kota Yogyakarta dan merupakan satu-satunya hotel di Yogyakarta dan Jawa Tengah yang memiliki lapangan golf 9-hole yang di desain oleh *Fisette Golf Design* dan dibuat oleh Tong-Clark-McCalvey dari Hawaii. Hyatt Regency Yogyakarta dimiliki oleh PT. Antilope Madju sebagai pemegang saham perusahaan. Konsep Hyatt Regency Yogyakarta menyerupai bangunan Candi Borobudur. Bangunan hotel berwarna abu-abu seperti batu alam candi, dan menyatu dengan alam sekitarnya. Candi-candi dan reruntuhan batu serta tanaman-tanaman, membuat hotel ini selayak berada di hutan tropis yang alami. Bangunan dengan tujuh lantai ini memiliki 269 kamar yang terdiri dari 9 kamar *Suite (Junior, Executive dan Presidential)*, 51 kamar *RegencyClub*, dan 209 kamar *Garden View*. Sebagai hotel berbintang lima, Hyatt Regency Yogyakarta berkomitmen untuk selalu memberikan kenyamanan bagi tamu. Tidak hanya datang, menginap kemudian pulang, tapi kenangan yang berkesan selama menetap. Tentunya banyak sekali aktivitas yang dapat dilakukan di Hyatt Regency Yogyakarta.

Deskripsi Permasalahan Penelitian

Dalam dunia perhotelan, suatu hotel memiliki beberapa *department* yang saling memegang peranan penting dalam usaha menjalankan usahanya dalam bidang pelayanan jasa. Dalam hal ini penulis menitik beratkan pada *Food & Beverage Product Department* dalam pembuatan variasi *menudinner* berpengaruh terhadap kualitas operasional kerja bagi *kitchen*.

1. Referensi Tamu Terkait Variasi Menu *Dinner* Berpengaruh Terhadap Tingkat Kualitas Kelancaran

Operasional Kerja Bagi *Kitchen* Di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

Peranan seorang tamu sangatlah penting terhadap tingkat kualitas operasional kerja *kitchen*, karena dengan referensi tamu yang menginap dapat membantu serta mendukung menu apa yang akan di sajikan pada saat jam makan malam atau *dinner*.

2. Membuat Daftar Menu Makanan *Dinner* Berpengaruh Terhadap Tingkat Kualitas Operasional Kerja Bagi *Kitchen* Di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

Dalam membuat daftar menu makanan perlu diperhatikan tingkat kualitas operasional kerjanya, karena dengan semakin banyak menu yang dikeluarkan maka pekerjaan untuk *cook* semakin berat. Oleh sebab itu kualitas operasional kerja sangatlah berpengaruh terhadap membuat daftar menu makanan *dinner*.

3. Menyerahkan Menu Makanan *Dinner* Ke *Cook* Berpengaruh Terhadap Tingkat Kualitas Operasional Bagi *Kitchen* Di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta

Operasional kerja tidak akan dapat berjalan dengan lancar dan optimal, jika dalam penyerahan menu makanan ke *cook* tidak berjalan dengan baik dan lancar, karena dalam penyerahan menu makanan ke *cook* mulai dari appetizer, *soup*, *mean course* hingga *dessert*, maka kerja sama antar *cook* dari setiap *section* sangatlah penting agar semua berjalan dengan baik demi mewujudkan kualitas operasional kerja.

Seperti hotel bintang lima pada umumnya, Hyatt Regency Yogyakarta mempunyai struktur organisasi atau pembagian tugas yang lebih terperinci, sehingga tidak akan ada tugas yang terabaikan tanpa penyelesaian, yang mana dalam pengolahan menu makanan *dinner* masing-masing *section* di *kitchen* memiliki peranan sendiri-sendiri,

4. Mengontrol Hasil Makanan *Dinner* Yang Telah Dibuat Berpengaruh Terhadap Kualitas Operasional Kerja Bagi *Kitchen* Di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta

Ketelitian seorang *cook* sangat dipengaruhi oleh pengamatan yang dimilikinya. Jika seorang *cook* sering memasak makanan untuk *dinner* dalam jumlah banyak maka perhatian terhadap makanannya

akan semakin bertambah, oleh karena itu pengontrolan terhadap makanan yang dibuat sangat diperlukan. Agar mengetahui sejauh mana kualitas operasional kerja setelah mengerjakan menu makanan *dinner*

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Tabel 1
Rekapitulasi variabel penerapan variasi menu *dinner*

No.	Indikator	Tanggapan							
		Ya		Kadang		Tidak		Total	
		n	%	n	%	n	%	N	%
1.	Referensi Tamu Terkait Menu Makanan <i>Dinner</i> (X1)	8	80%	1	17%	1	3%	10	100%
2.	Membuat Daftar Menu Makanan <i>Dinner</i> (X2)	9	90%	1	10%	0	0%	10	100%
3.	Menyerahkan Menu Makanan <i>Dinner</i> ke <i>Cook</i> (X3)	9	97%	1	3%	0	0%	10	100%
4	Mengontrol Menu Makanan <i>Dinner</i> Yang Telah Dibuat (X4)	9	97%	1	3%	0	0%	10	100%
	Rata-rata dalam %	9	91%	1	8%	0	1%	10	100%

Sumber hasil pengolahan kuesioner 2016)

Berdasarkan perhitungan tabel 4.9 di atas dapat disimpulkan bahwa keseluruhan data yang diperoleh dari kuesioner diatas sebanyak 91% dari reponden menjawab ya, 8% menjawab kadang-kadang, dan 1% menjawab tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa penerapan variasi menu sangat baik.

Tabel 2
Rekapitulasi variabel tingkat kualitas operasional kerja

No.	Indikator	Tanggapan							
		Ya		Kadang		Tidak		Total	
		n	%	n	%	n	%	N	%
1.	Kecepatan (Y1)	9	97%	1	3%	0	0%	10	100%
2.	Kelengkapan (Y2)	8	83%	2	14%	0	3%	10	100%
3.	Ketelitian kerja (Y3)	7	76%	2	17%	1	7%	10	100%
4	Ketepatan (Y4)	8	80%	1	13%	1	7%	10	100%
	Rata-rata dalam %	8	84%	1	12%	1	4%	10	100%

(sumber hasil pengolahan kuesioner 2016)

Berdasarkan perhitungan tabel 5.1 di atas dapat disimpulkan bahwa keseluruhan data yang diperoleh dari kuesioner di atas sebanyak 84% dari responden menjawab ya, 12% menjawab kadang-kadang, dan 4% menjawab tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa tingkat kualitas operasional kerja sudah terpenuhi.

Implikasi Hasil Penelitian

a. Dapat diketahui bahwa penerapan variasi menu *dinner* yang di lakukan oleh *staff kitchen* sangatlah baik, karena dengan menerapkan variasi menu *dinner* kepada *staff kitchen* dapat membuat operasional kerja lebih berkualitas. Maka dari itu *staff kitchen* selalu memperhatikan referensi tamu terkait menu makanan *dinner*, dengan melihat referensi tamu seorang

staffkitchen dapat mengetahui makanan apa yang diminati oleh tamu. Setelah mengetahui menu apa yang diminati oleh tamu maka seorang *chef* akan membuat daftar menu makanan *dinner* yang akan dioleh untuk *dinner*, setelah menu yang dibuat selesai maka *chef* akan menyerahkan menu makanan *dinner* ke *cook* supaya bisa diproses pembuatan

makanannya. Setelah seorang *cook* selesai memproses makanan dinner dan menata di *buffet* maka *chef* akan mengontrol menu makanan *dinner* yang telah dibuat agar porsi dan jumlahnya sesuai dengan tamu yang ada. Dari hasil rekapitulasi variabel X pada tabel 4.9 memperoleh hasil nilai prosentase sebesar 91% reponden menjawab ya, 8% menjawab kadang-kadang, dan 1% menjawab tidak. Sehingga penerapan variasi menu *dinner* yang baik dapat meningkatkan kualitas operasional kerja bagi *kitchen*.

- b. Dalam meningkat kualitas operasional kerja seorang *cook* harus memperhatikan kecepatan dalam melihat keadaan tamu maupun pengolahan makanannya. Karena dengan memperhatikan kecepatan seorang *cook* dapat menentukan target waktu yang harus dipenuhinya, kemudian seorang *cook* harus memperhatikan kelengkapan bahan maupun peralatan yang dimilikinya untuk membuat menu *dinner*, agar pekerjaan menjadi lebih efisien. Dengan memperhatikan ketelitian dalam proses pembuatan menu dinner seorang *cook* akan terjauh dari kesalahan dalam membuat menu *dinner*. Setelah menu makanan dinner selesai dibuat oleh *cook*, maka seorang *chef* akan mengontrol makanan tersebut agar ketepatan dalam pembuatan menu *dinner* menjadi lebih baik dalam meningkatkan kualitas operasional kerja *kitchen*. Dapat dilihat dalam tabel 5.1 rekapitulasi variabel Y dengan memperoleh nilai prosentase sebesar 84% reponden menjawab ya, 12% menjawab kadang-kadang, dan 4% menjawab tidak. Jadi apabila seorang *staff kitchen* memperhatikan kecepatan, kelengkapan, ketelitian kerja, dan ketepatan dapat meningkatkan kualitas operasional kerja bagi *kitchen* menjadi lebih baik.

PENUTUP

Kesimpulan

- a) Dengan adanya referensi tamu terkait variasi menu *dinner* dapat membuat kelancaran operasional bagi *kitchen* menjadi semakin baik. Karena melihat referensi tamu dapat membantu seorang *cook* menentukan menu *dinner* yang diminati oleh tamu. Hal ini dibuktikan dengan reponden yang menjawab ya

sebanyak 8 orang (80%), 2 orang (17%) menjawab kadang-kadang, dan 0 orang (3%) menjawab tidak.

- b) Membuat daftar menu makanan *dinner* merupakan hal yang sangat penting, dengan membuat daftar menu makanan *dinner* seorang *chef* dapat mengelompokkan jenis makanan yang dibuat oleh *cook*, maka kelancaran operasional kerja akan menjadi lebih baik. Hal ini dapat dibuktikan dengan responden yang menjawab ya sebanyak 9 orang (90%), 1 orang (10%) menjawab kadang-kadang, dan 0 orang (0%) menjawab tidak.
- c) Apabila seorang *chef* sudah menyerahkan menu makanan *dinner* ke *cook*, maka seorang *cook* harus segera memasak makanan tersebut. Agar kelancaran operasional kerja menjadi semakin baik. Hal ini dapat dibuktikan dengan reponden yang menjawab ya sebanyak 9 orang (97%), 1 orang (3%) menjawab kadang-kadang, dan 0 orang (0%) menjawab tidak.
- d) Seorang *chef* akan mengontrol menu makanan *dinner* apabila masakan dinner sudah selesai dibuat oleh *cook*, untuk menyesuaikan dengan menu dinner yang dibuat oleh *chef* demi meningkatkan kualitas operasional kerja menjadi semakin baik. Hal ini dibuktikan dengan reponden yang menjawab ya sebanyak 9 orang (97%), 1 orang (3%) menjawab kadang-kadang, 0 orang (0%) menjawab tidak.

Saran

- a) Sejauh yang penulis ketahui, referensi tamu terkait menu makanan *dinner* dapat membuat tingkat kualitas operasional kerja menjadi lebih baik akan tetapi perlu dilakukan pelatihan maupun bimbingan agar seorang *staff kitchen* mampu lebih mengetahui apa yang diinginkan oleh tamu.
- b) Apabila seorang *chef* sudah membuat daftar menu makanan *dinner*, maka sangatlah penting melihat kelengkapan dari bahan baku maupun peralatan yang akan digunakan untuk membuat menu *dinner* tersebut. Karena dengan melihat bahan baku dan peralatan yang tersedia dapat membantu tingkat kualitas operasional kerja lebih maksimal.
- c) Dengan menyerahkan menu makanan *dinner* ke *cook*, seorang *cook* harus memenuhi tanggung jawab untuk membuat makanan *dinner* tersebut. Apabila *cook*

- tidak memenuhi tanggung jawab tersebut, maka seorang *chef* harus mengingatkan *cook* agar tidak melupakan tanggung jawabnya dalam mengolah menu makanan *dinner* yang ditentukan.
- d) Setelah menu makanan *dinner* selesai dibuat, maka seorang *chef* akan mengontrol menu makanan *dinner* tersebut, karena apabila makanan *dinner* tidak dikontrol akan menurunkan kualitas dan mutu makanan *dinner*. Agar tidak terjadi hal

- tersebut perlu di lakukan pengamatan yang spesifik.
- e) Sebelum dilakukannya pengolahan maupun pembuatan menu *dinner* sebaiknya seluruh *staff kitchen* mengadakan briefing pada jam pergantian *shif* pagi ke *shif* sore, agar dapat mengetahui apa yang kurang dari *shif* pagi untuk dilanjutkan oleh *shif* sore demi terciptanya kualitas operasional kerja yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- A.Muri Yusuf, 2005. *Metodologi Penelitian*; Padang: UNP PRESS
- Aprilia, Senja Emzal Fajri, EN, Tanpa Tahun. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*; Dika Publisher
- Farly Lumananauw, 2000. *Bar & Minuman*; Indonesia: Gramedia
- Kusmayadi dan Endar.S. 2000. *Metodologi Penelitian Dalam Bidang Kepariwisata*; Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Matutina, 2001. *Manajemen Sumber Daya Manusia*; Jakarta: Gramedia