

**TINJAUAN LINGKUNGAN KERJA DI DAPUR PADA HOTEL
GRANDHIKA SETIABUDI MEDAN
TUGAS AKHIR**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III

Oleh :

ANGLE GABRELA
185307002



**PROGRAM STUDI PERHOTELAN
POLITEKNIK MANDIRI BINA PRESTASI
MEDAN
2021**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah perjalanan wisata yang dilakukan secara berkeliling dari satu tempat ketempat lainnya. Dari pengertian tersebut terlihat bahwa kegiatan wisata merupakan bagian dari kegiatan pariwisata. Dari kegiatan ini para wisatawan berkeliling dari satu tempat ketempat lain memakai berbagai sarana, salah satu sarana yang di pakai pada wisatawan yaitu industri perhotelan. Industri perhotelan ini merupakan bagian terpenting juga bagi para wisatawan. Industri perhotelan adalah kategori yang luas dari bidang dalam industri jasa yang meliputi penginapan, restoran, perencanaan acara, taman hiburan, transportasi, jalur pelayaran, dan bidang tambahan lainnya yang ada dalam industri pariwisata. Secara umum industri perhotelan mempunyai hubungan yang sangat erat dengan pariwisata.

Hotel sebagai pondasi pariwisata baik itu di suatu negara, provinsi maupun kota, membuat jumlah hotel dan akomodasi penginapan lainnya semakin dikembangkan. Adapun hotel adalah suatu tempat hunian untuk para wisatawan yang datang pada saat berlibur, atau untuk para pembisnis yang berkunjung untuk urusan bisnisnya, dan berbagai jenis tamu yang bisa menginap disuatu hotel. Namun pada masa pandemic sekarang industri perhotelan ikut terkena dampaknya, ada yang sampai tutup sementara, ada yang pengurangan karyawan, dan masih banyak dampak yang terjadi pada industri ini. di Indonesia industri perhotelan meskipun adanya pandemic tetapi hotel-hotel ada yang tetap ramai

karena ada sebagian hotel di setiap kota besar, hotel tersebut di buat untuk orang yang terpapar virus. Tetapi hotel seperti ini sudah pasti memiliki perjanjian dengan perusahaan yang karyawan nya terpapar oleh virus.

Hotel Grandhika Setiabudi Medan juga terkena dampak dalam pandemic sekarang, seperti adanya pengurangan karyawan, setiap karyawan harus mengikuti protokol kesehatan seperti memakai masker dan menjaga jarak, dan di beri sekat untuk mengantri di *Front Office* depan. Hotel Grandhika Setiabudi Medan sudah berdiri 5 tahun dan di naungi oleh PT Adhikarya, hotel ini mempunyai beberapa departemen dan salah satu departemen nya adalah *food & beverage department*.

Food & Beverage merupakan bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar, *restaurant*, makanan karyawan dan sebagainya. Dan disini ada bagian yang mengolah sampai bias menghasilkan makanan yang siap saji disebut dengan dapur. Disuatu hotel pasti akan memiliki dapur dan dapur berperan penting dalam setiap pengolahan makanan dari bahan mentah menjadi bahan yang matang. Untuk kenyamanan para karyawan dapur juga harus memiliki *layout* yang *ideal*.

Layout adalah bentuk yang dibuat oleh penataan meja, peralatan utama, dan area penyimpanan. Seperti ada kutipan dari Walker (2001;252), "*Kitchen planning involves the allocation of space within the kitchen based on equipment needs, spatial relationships within the kitchen, and the need to keep traffic flows within the kitchen to a minimum*". Kutipan tersebut dapat dijelaskan bahwa, perencanaan dapur meliputi penataan *area* kerja dapur yang dirancang sesuai

dengan peralatan yang dibutuhkan, pembagian ruangan yang berhubungan dengan dapur, dan menjaga alur/pergerakan yang terjadi di dapur berjalan *efisien*. Dari kutipan ini bisa di bayangkan bagaimana *layout* dapur yang *ideal* untuk sebuah hotel namun dapur di hotel Grandhika Setiabudi Medan tidak Seperti kutipan diatas karena penempatan peralatan yang tidak tersusun seperti *chiller* atau penyimpanan makanan yang terlalu jauh itu mengakibatkan *operasional* kerja terganggu serta *layout* yang sempit mengganggu berjalan nya *operasional* kerja yang menyebabkan tidak *efisien*. Bukan hanya *chiller* peralatan lain seperti *plate*, *bowl*, dan tempat makanan yang untuk siap saji tidak dalam posisi yang *ideal* karena *finissing* yang dilakukan di *area* kantin namun peralatan seperti *plate*, *bowl*, atau peralatan untuk menyajikan makanan berlawanan arah dengan *finissing*, disini bisa dilihat bahwa *layout* pada dapur hotel Grandhika Setiabudi Medan kurang *ideal* dalam penempatan peralatan. Diliat *layout* dapur sempit, kantin yang di sebelah dapur di buat sebagai *finissing* dalam pengolahan makanan menyebabkan para karyawan, yang penulis wawancarai tidak nyaman dengan kantin yang dibuat sebagai *finissing* dalam pengolahan makanan. Dari sini diketahui bahwa lingkungan kerja pada *area* dapur hotel Grandhika Setiabudi Medan kurang *ideal* untuk para karyawan yang bekerja ditempat.

Lingkungan kerja adalah segala sesuatu yang ada disekitar karyawan yang dapat mempengaruhi pelaksanaan dalam pekerjaan dan kepuasan karyawan yang ada ditempat kerja tersebut. Di lingkungan kerja pada dapur hotel Grandhika Setiabudi Medan memiliki kendala, karena lingkungan kerja sangat berperan penting bagi para pekerja, jika lingkungan kerjanya kondusif dan memberikan rasa aman maka akan membuat karyawan bekerja secara *optimal*. Menurut

Sedarmayanti (2011 : 28) faktor yang dapat mempengaruhi terbentuknya suatu kondisi lingkungan kerja dikaitkan dengan kemampuan pegawai, diantaranya: Penerangan/ cahaya di tempat kerja, *Temperature* ditempat kerja, Kelembaban ditempat kerja, *Sirkulasi* udara ditempat kerja, Kebisingan ditempat kerja, Getaran *mekanis* ditempat kerja, Bau tidak sedap ditempat kerja, Tata warna ditempat kerja, Dekorasi ditempat kerja, Musik ditempat kerja, Keamanan ditempat kerja.

Ada beberapa hambatan masalah lingkungan kerja di dapur pada hotel Grandhika Setiabudi Medan. Seperti ventilasi udara yang kecil dan tidak adanya *hexos* itu menyebabkan sirkulasi udara nya kurang bagus di *area* dapur dan dari masalah ini membuat kepengapan terjadi. Penerangan di *area* dapur juga kurang dalam pencahayaan nya, agak sedikit redup dan ada satu lampu yang mati namun waktu si penulis datang untuk *observasi* belum di betulkan. Namun masalah lingkungan kerja diatas itu lingkungan kerja fisik, ada juga lingkungan kerja *non* fisik namun di dapur hotel Grandhika Setiabudi Medan ini karyawan dan atasan atau karyawan antar karyawan memiliki hubungan yang baik. Namun ketika penulis mewawancarai karyawan kalau ada *event* meskipun hubungan baik tetap ada masalah dalam hal berkomunikasi. Dari penjelasan di atas ketika lingkungan kerja nya baik dan kondusif akan membuat para karyawan nyaman dan aman dalam bekerja di suatu perusahaan dan membuat kinerja karyawan tidak terganggu namun sebaliknya jika lingkungan kerjanya bermasalah maka kinerja karyawan pun tidak maksimal.

Kinerja menurut Mangkunegara (2000:67) adalah “hasil kerja secara kualitas dan kuantitas yang dicapai oleh seorang pegawai dalam melaksanakan tugasnya sesuai dengan tanggung jawab yang di berikan kepadanya”. Dari kutipan

ini kinerja karyawan berperan penting dalam berlangsungnya pekerjaan, kualitas dan kuantitas karyawan begitu di pertimbangkan dalam bekerja di *area* dapur. Berdasarkan observasi dan wawancara kepada *executive chef* disana, penulis menemukan beberapa permasalahan menyangkut kinerja karyawan, seperti kurang disiplinnya dalam hal waktu kehadiran pada *shif* pagi karyawan ada yang datang terlambat, tim yang kurang kompak dalam mengelola suatu makanan pada saat adanya *event*, dan karena adanya pandemic beberapa karyawan jarang masuk karena sakit, dan *loyalitas* karyawan yang kurang dalam bekerja.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka penulis melakukan penelitian dengan judul **"TINJAUAN LINGKUNGAN KERJA DI KITCHEN DEPARTMENT PADA HOTEL GRANDHIKA SETIABUDI MEDAN"**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, dapat dirumuskan masalahnya sebagai berikut:

1. Bagaimana *layout* yang ada di dapur pada Hotel Grandhika Setiabudi Medan?
2. Bagaimana lingkungan kerja di dapur pada Hotel Grandhika Setiabudi Medan?
3. Bagaimana kinerja karyawan di dapur pada Hotel Grandhika Setiabudi Medan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan formal

Tujuan formal penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat akademis dalam menyelesaikan pendidikan program Diploma III, jurusan perhotelan, program studi perhotelan Politeknik Mandiri Bina Prestasi, Tahun ajaran 2020/2021.

2. Tujuan *Operasional*

Adapun tujuan *operasional* dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui *layout* dapur di Hotel Grandhika Setiabudi Medan
- b. Untuk mengetahui lingkungan kerja di dapur Hotel Grandhika Setiabudi Medan
- c. Untuk mengetahui kinerja karyawan pada dapur yang ada di Hotel Grandhika Setiabudi Medan.

D. Manfaat Penelitian

1. Praktis

Secara Praktis bisa jadi pedoman dan acuan kerja *staff* dapur agar dapat mengerti *layout* dapur yang benar untuk sebuah hotel dan mengerti tentang lingkungan kerja yang baik di suatu perusahaan serta bisa mengerti tentang kinerja karyawan.

2. Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian atau *referensi* bagi mahasiswa Politeknik MBP Medan khususnya di dunia

Perhotelan. Semoga bermanfaat pula bagi perusahaan, penulis maupun pembaca, sehingga laporan tugas akhir dapat berguna di kemudian hari.