

**TINJAUAN PERALATAN DAPUR PADA HOTEL PARDEDE
INTERNATIONAL MEDAN**

TUGAS AKHIR

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III

Oleh:

HOTMA TIUR HUTASOIT

NPM : 185307047



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

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan segala gejalaekonomi karena adanya dari permintaan dari wisatawan yang akan berpihak atau memberikan jasa pariwisata. Perkembangan dunia pariwisata mengalami kemajuan yang sangat pesat maka pariwisata semakin dapat perhatian khususnya dari pemerintah karena harapan dan devisa negara yang utama. Pariwisata merupakan kegiatan yang dilakukan oleh seorang atau lebih untuk melakukan perjalanan dari satu ketempat yang lain dengan melakukan kegiatan wisata/rekreasi. Banyak hal yang harus diperhatikan dalam kegiatan pariwisata, salah satunya adalah dibidang perhotelan. Hotel menjadi salah satu aspek yang sangat penting dalam kegiatan pariwisata dimana bagi wisatawan yang datang dan akan tinggal disatu tujuan wisata.

Pada masa pandemi Covid-19 ini, Hotel Pardede *International* Medan hanya salah salah satu restoran yang di dekat kolam renang dan juga kopi medan yang digunakan sebagai tempat orang-orang untuk menikmati makanan/minuman yang dihidangkan oleh restoran kopi medan jenis kopi yang ada di restoran kopi medan. Hotel Pardede *International* Medan juga hanya membuka kitchen kecil selama Covid-19 ini untuk memulai operasi berjalannya selama pandemi ini berlangsung.

Menurut Bartono Dan Ruffino (2005:56), "Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang menggunakan seluruh atau sebagian bangunannya untuk menyediakan jasa penginapan atau pelayanan makanan dan minuman serta jasa

yang lainnya secara komersial untuk memberikan pelayanan yang sangat memuaskan kepada tamu.”

Food and Beverages department merupakan salah satu department yang penting di hotel karena departmen ini telah menjadi sumber penghasilan utama hotel selain *room revenue*, Hotel Pardede *International* Medan memiliki satu restoran yaitu restoran kopi medan yang akan menyediakan masakan asia yang buka selama 24 jam. Restoran kopi medan di dapur kopi medan merupakan dapur yang meng-handle *breakfast, lunch, coffee break, dan dinner dan banquet*

Hotel Pardede *International* Medan merupakan hotel bintang tiga yang beralamat di jalan Ir.H.Juanda No.14, Suka Damai, Kecamatan Medan Polonia, Kota Medan, Sumatera Utara 20157. Dengan lokasi yang strategis dipinggir jalan raya dan lokasi yang mudah ditempuh dari istana maimun. Dan hotel ini dijadikan tempat untuk melakukan bisnis karena sering dikunjungi banyak tamu di hotel tersebut.

Hotel Pardede *International* Medan memiliki restoran kopi medan yang akan menyediakan masakan asia yang buka selama 24 jam restoran kopi medan dapur yang akan meng-handle *breakfast, lunch, coffeebreak, dinner, dan event banquet* serta fasilitas peralatan dapur yang dibutuhkan dalam proses pengolahan makanan yang akan di sajikan untuk tamu.

Menurut Sudiara (2006:39), “Peralatan adalah segala sesuatu alat utama dan perlengkapan yang akan diperlukan di dapur, gunanya memperlancar seluruh pekerjaan didalam dapur.” Keadaan peralatan dapur sangat menentukan baik mutu bahan maupun kebersihannya.Dalam hal ini peralatan dapur yang ada di Hotel Pardede *International* Medan belum dapat mencukupi, serta penggunaan peralatan

yang tidak sesuai sehingga peralatan mudah rusak dan tidak dapat digunakan dalam jangka waktu yang lama.

Peralatan adalah merupakan alat utama yang digunakan dalam membantu melakukan suatu pekerjaan di dapur, namun di dapur hotel tersebut masih ada peralatan yang kurang lengkap seperti tidak adanya panci pemanggang, alat timbangan dan alat pengupas. Penggunaan peralatan yang menggunakan pisau untuk memanggang hanya digunakan *frying pan*.

Peralatan perlu juga diawasi, agar tidak cepat rusak maupun hilang dengan cara diawasi perawatannya dan menyesuaikan dengan jenis dan kegunaan peralatan tersebut, hal ini menjadi tugas dari seorang *Supervisor*. *Supervisor* adalah jabatan dalam struktur perusahaan yang memiliki kuasa dan otoritas untuk mengeluarkan perintah kepada rekan kerja bawahannya di bawah arahan jabatan di atasnya.

Menurut Farland dalam Manullang (2005) mengemukaan bahwa “pengawasan adalah proses dimana dalam setiap kegiatan yang dilakukan sebuah perusahaan perlu adanya sebuah pengawasan yang akan mengarahkan para karyawan agar dapat melaksanakan pekerjaan dengan tepat waktu dan sesuai dengan apa yang diharapkan oleh perusahaan dan untuk menunjukkan kelemahan-kelemahan dan kesalahan-kesalahan.”

Pengawasan peralatan di dapur Hotel Pardede *International* Medan masih sangat kurang dimana supervisor tidak pernah melakukan *inventory* peralatan, tidak mengawasi penggunaan dari peralatan, dan kurang mengawasi perawatannya. Sehingga dapat mengurangi produktivitas kerja, mutu kualitas kerja, waktu dalam menyelesaikan pekerjaan. Peralatan yang lengkap dan

pengawasan yang baik akan membuat kinerja karyawan menjadi lebih baik. Menurut Mangkunegara (2002:67) mengemukakan” bahwa hasil kerja secara kualitas dan kuantitas yang dicapai oleh seseorang pengawai dalam melaksanakan tugasnya sesuai dengan tanggung jawab yang diberikan kepadanya.”

Kinerja adalah bagian yang sangat penting dan menarik karena terbukti suatu lembaga menginginkan karyawan untuk bekerja sunggu-sunggu sesuai dengan kemampuan yang dimiliki untuk mencapai hasil kerja yang baik, tanpa adanya kinerja yang baik dari seluruh karyawan dalam mencapai tujuan yang akan dicapai kinerja karyawan dapat dilakukan dengan menggunakan beberapa indikator.

Kinerja pada karyawan Hotel Pardede *International* Medan masih kurang baik, dimana kualitas dan kualitas dari produksi makanan tidak standar tergantung peralatan yang ada, begitu juga dengan kekompakan karyawan, mereka bekerja sesuai dengan keinginan masing-masing tanpa mengikuti standar perusahaan.

Berdasarkan hasil pengamatan yang penulis lakukan pada Pardede *International* Hotel Medan, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“TINJAUAN PERALATAN DAPUR PADA HOTEL PARDEDE INTERNATIONAL MEDAN”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan di atas, maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kelengkapan peralatan dapur pada Hotel Pardede *International* Medan ?

2. Bagaimana pengawasan *Supervisor* terhadap peralatan dapur pada Hotel Pardede *International* Medan ?
3. Bagaimana kinerja karyawan dapur pada Hotel Pardede *International* Medan ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui kelengkapan peralatan dapur pada Hotel Pardede *International* Medan.
2. Untuk mengetahui pengawasan *supervisor* terhadap peralatan dapur pada Hotel Pardede *International* Medan.
3. Untuk mengetahui kinerja karyawan dapur pada Hotel Pardede *International* Medan.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Penulis
Untuk menerapkan teori-teori dan pengetahuan yang didapat selama kuliah ke dalam masalah yang sebenarnya terjadi pada Hotel Pardede *International* Medan khususnya mengenai tinjauan tentang peralatan dapur.
2. Bagi Instansi (Hotel Pardede *International* Medan).
Untuk memberikan saran atau masukan kepada instansi dan sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan instansi khususnya di bidang perhotelan (peralatan dapur).

3. Bagi Politeknik MBP Medan

Dapat digunakan sebagai bahan informasi dan referensi agar bermanfaat untuk penelitian selanjutnya khususnya menyangkut tentang tinjauan tentang peralatan dapur pada Hotel Pardede *International* Medan.