

---

## Usaha *Food and Beverage Product* Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta

Aulia Firmansyah<sup>1</sup>, Yana Destira<sup>2</sup>

Universitas Bina Sarana Informatika Yogyakarta

E-mail: aulia.firmansyah@hotmail.com<sup>1</sup>, ydestira@gmail.com<sup>2</sup>

---

### Article History:

Received: 19 Mei 2023

Revised: 25 Mei 2023

Accepted: 26 Mei 2023

**Keywords:** *Food Production, Efisiensi, Bahan baku, Hotel, Hospitality, Kitchen*

**Abstract:** *Peran Food and Beverage Product dalam meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku merupakan hal penting dalam kelangsungan usaha perhotelan. Oleh karena itu Food and Beverage Product di Hotel Prima In Yogyakarta sudah berupaya untuk meningkatkan efisiensi penggunaan baku tanpa membuang biaya, waktu, dan tenaga. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tugas Food and Beverage Product di Hotel Prima In Yogyakarta dan perannya dalam meningkatkan efisiensi dalam penggunaan bahan baku serta mengetahui apa saja manfaat dari efisiensi tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, dengan teknik pengambilan data melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Hasil dari penelitian ini adalah upaya yang telah dilakukan oleh Food and Beverage Product di Hotel Prima In Yogyakarta seperti survei pasar terhadap harga baku, proses penerimaan bahan baku yang baik, sistem penyimpanan, proses pengolahan bahan baku dan kreatifitas menu baru sudah berjalan dengan baik dengan hasil berkurangnya bahan baku yang terbuang atau yang tidak terpakai.*

---

### PENDAHULUAN

Wujud keberhasilan dalam dunia usaha perhotelan adalah tercapainya tingkat kepuasan pelanggan dengan baik, oleh sebab itu peningkatan fasilitas dan pelayanan harus menjadi prioritas penting. Semakin banyak ulasan positif yang menunjukkan kepuasan pelanggan, maka semakin baik citra sebuah hotel dan hal tersebut otomatis berpengaruh pada peningkatan pendapatan hotel tersebut. Salah satu faktor pendukungnya adalah adanya rekomendasi para pelanggan yang telah berkunjung sebelumnya dan merasa puas dengan fasilitas serta pelayanan hotel.

Salah satu departemen di hotel yang mempunyai pengaruh penting terhadap tercapainya tingkat kepuasan pelanggan yaitu *Food and Beverage Product*. Departemen ini mempunyai tanggung jawab menyediakan produk makanan dan minuman untuk pelanggan hotel. Beberapa

hal yang harus dilakukan oleh *Food and Beverage Product Department* adalah mengupayakan peningkatan profesionalisme dan ketrampilan sumber daya manusia dalam mengolah bahan makanan dan minuman agar dapat memenuhi harapan pelanggan.

Selain keterampilan dalam mengolah bahan makanan, *Food and Beverage Product Department* juga dituntut untuk menerapkan perilaku efisiensi dalam penggunaan bahan baku. Hal ini bertujuan untuk meminimalkan biaya produksi dan memaksimalkan pendapatan, tetapi tetap mempertahankan mutu dan kualitas produk makanan atau minuman yang dihasilkan.

Penerapan efisiensi dalam penggunaan bahan baku di *Food and Beverage Product Department* penting dilakukan mengingat bahwa kelangsungan hidup usaha perhotelan tergantung pada jumlah pendapatan yang diperoleh. Oleh karena itu efisiensi penggunaan bahan baku mutlak dilakukan dengan disiplin karena berpengaruh langsung dengan efisiensi biaya. Semakin meningkatnya pendapatan suatu hotel, maka dapat diartikan bahwa efisiensi telah terwujud.

Berdasarkan penjelasan latar belakang permasalahan tersebut, penulis tertarik untuk membahas dan menggunakan judul Usaha *Food and Beverage Product* dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien (Studi Kasus Di Hotel Prima In Yogyakarta).

Penelitian ini difokuskan pada *Food and Beverage Product Department* terutama di *Kitchen* Hotel Prima In Yogyakarta dalam hal penerapan efisiensi mulai dari proses penerimaan bahan baku, meliputi pemilihan standar kualitas, perhitungan jumlah, persiapan penyimpanan yang baik hingga pengolahan bahan baku dengan benar untuk menjadi makanan yang siap dan aman untuk dikonsumsi.

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah disampaikan penulis, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana SOP (Standar Operasional Prosedur) *Food and Beverage Product Department* Hotel Prima In Yogyakarta dalam menerapkan efisiensi penggunaan bahan baku makanan dan minuman?
2. Bagaimanakan tugas dan tanggung jawab *Food and Beverage Product Department* di Hotel Prima In Yogyakarta?
3. Manfaat apa saja yang diperoleh dalam menerapkan efisiensi penggunaan bahan baku makanan di *Food and Beverage Product Department* Hotel Prima In Yogyakarta?

## **LANDASAN TEORI**

### **Pengertian SOP (Standar Operasional Prosedur)**

Menurut Laksmi (2008:52), Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan dokumen yang berhubungan dengan prosedur yang dikerjakannya secara kronologis guna menuntaskan suatu pekerjaan yang berfungsi untuk mendapatkan hasil kerja yang paling efektif dari pekerja dengan biaya serendahnya (Herawati,H:2016).

Menurut Sailendra (2015:11), Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah pedoman yang dipakai untuk membenarkan bahwa aktivitas operasional organisasi maupun perusahaan dapat berjalan secara baik dan lancar (Hidayat:2019).

### **Pengertian Hotel**

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang paling populer dan banyak dicari saat melakukan perjalanan wisata. Selain tujuan destinasi wisata itu sendiri, adanya fasilitas akomodasi seperti hotel mutlak diperlukan sebagai salah satu faktor pendukung yang penting

dalam usaha di bidang pariwisata.

Pengertian hotel menurut Sambodo dan Bagyono dalam (Huda & Nurcahyo, 2015) adalah salah satu bidang usaha yang ikut serta berkembang seiring dengan kemajuan pariwisata. Tidak bisa dipungkiri bahwa semakin tumbuhnya keberadaan hotel di suatu wilayah tertentu adalah desakan kebutuhan akan sarana akomodasi sebagai akibat positif dari majunya sektor pariwisata di daerah tersebut.

Sedangkan menurut Sulastiyono dalam (Yulanda & Putri, 2017) definisi hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan dan minuman serta fasilitas kamar tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa ada perjanjian khusus.

Maka dapat disimpulkan bahwa pengertian hotel adalah suatu bidang usaha di sektor pariwisata yang dalam pengelolaannya mencakup pelayanan makanan dan minuman serta penyediaan fasilitas kamar untuk menginap kepada wisatawan yang mampu membayar dengan jumlah yang sesuai dengan layanan yang diperoleh tanpa adanya perjanjian khusus.

### **Pengertian *Food and Beverages Product***

Menurut Soekresno (2001:8), *Food and beverage product* adalah suatu bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap penyediaan (production) makanan dan minuman untuk para customer. Pengertian product yang dihasilkan organisasi food and beverage adalah totalitas dari makanan dan minuman dan seperangkat atribut lainnya, termasuk di dalamnya adalah rasa, warna, aroma makanan, harga, dll (Yusnita:2013)

Menurut Bartono (2005:55), *Food and beverage product* di dalam sebuah hotel atau lazim disebut dengan *kitchen* mempunyai beberapa seksi antara lain sebagai berikut: *Main Kitchen* : Pusat produksi dan *supply* makanan *Pastry* : Pusat Pengolahan roti, *Butcher* : Pusat Pengadaan dan Penyangan Daging, *Saucier* : Pusat Produksi Saus, Pusat Produksi soup dan kaldu, *Entremetier* : Pusat Produksi sayuran *garnish*, *Gardemanger* : Pusat Produksi Makanan Daging, *Poissonier* : Pusat Produksi Makanan Ikan, *Fritures* : Pusat Gorengan, *Pantry* : Pusat minuman non alkoholik dan snack, *Satelies* : *Kitchen* kecil yang merupakan cabang dari main *kitchen* *Store* : gudang milik *kitchen*, *cold store* dan *dry store* (Yusnita:2013)

### **Pengertian Bahan Baku**

Menurut Mulyadi (2010:13) yang dimaksud dengan bahan baku adalah bahan yang akan membentuk bagian keseluruhan menjadi produk jadi. Bahan baku yang dikelola oleh perusahaan dapat diperoleh dari kegiatan pembelian lokal dan impor (Laksmi:2018).

Sedangkan pengertian bahan baku menurut Baridwan (2010:150) merupakan barang-barang yang akan diolah menjadi bagian dari produk jadi yang dengan mudah dapat diakui biaya. Dapat disimpulkan dari pengertian diatas bahan baku merupakan bahan yang digunakan perusahaan untuk melakukan aktivitas proses produksi yang diolah menjadi produk jadi karena bahan baku sangat berpengaruh besar kelancaran proses produksi (Laksmi:2018).

### **Pengertian Efisien**

Menurut Prasetyo Budi Saksono,(2009:12) bahwa efektifitas atau efisien adalah seberapa besar tingkat kelekatan output (keluaran) yang dicapai dengan output yang diharapkan dari

jumlah input (masukan) dalam suatu perusahaan atau seseorang (Syam:2020).

Menurut Schemerhon Johnr.Jr.,(2018:23) bahwa efektifitas adalah pencapaian target keluaran (output) yang akan di ukur dengan cara membandingkan output anggaran atau OA (seharusnya) dengan output realisasi atau OS (sesungguhnya) jika  $OA > OS$  maka akan disebut dengan efektif (Syam:2020).

## **METODE PENELITIAN**

Menurut ( Karlina, 2015 ), desain penelitian merupakan rancangan penelitian yang digunakan seorang peneliti sebagai pedoman untuk melakukan suatu penelitian yang bertujuan untuk memberikan pegangan yang jelas dan terstruktur dalam proses penelitiannya.

Metode yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif kualitatif dengan teknik pengambilan data melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Menurut Azwar dalam (Hari Putri, 2015) metode kualitatif deskriptif yaitu metode penelitian yang menganalisis dan menyajikan fakta secara sistematis sehingga dapat lebih mudah untuk dipahami dan disimpulkan. Artinya penelitian ini hanya terbatas pada pengungkapan masalah dan keadaan sebagaimana adanya sehingga hanya merupakan menyingkapkan sebuah fakta.

Penulis mendapatkan gambaran yang jelas dan kondisi apa adanya tentang usaha yang dilakukan oleh *Food and Beverage Product* dalam mengembangkan penggunaan bahan baku makanan dan minuman secara efisien melalui pengamatan langsung di Hotel Prima In Yogyakarta.

Penulisan Tugas Akhir ini membutuhkan berbagai data dan informasi pendukung sebagai pedoman penulis dalam penyusunannya. Berikut adalah beberapa teknik pengambilan data yang digunakan:

### 1. Pengamatan ( Observasi ),

Metode ini merupakan teknik pengumpulan data dimana penulis melakukan pengamatan secara langsung terhadap obyek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan dan aktifitas apa saja yang dikerjakan oleh *Food and Beverage Product* Hotel Prima In Yogyakarta seperti proses penerimaan bahan baku, cara pengolahan, penyimpanan, termasuk kreatifitas dalam membuat produk baru. Dengan demikian, penulis mendapatkan data mengenai berbagai upaya *Food and Beverage Product* Hotel Prima In Yogyakarta dalam perannya meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku makanan serta minuman.

### 2. Wawancara ( *Interview* )

Metode tatap muka secara langsung yang dilakukan penulis untuk memperoleh informasi secara lisan tentang penerapan efisiensi penggunaan bahan baku makanan dan minuman. Penulis menemukan beberapa informasi mengenai seluruh proses efisiensi dalam penggunaan bahan baku melalui wawancara langsung dengan Bapak Sulistiya selaku *Head Chef* di Hotel Prima In Yogyakarta.

### 3. Dokumentasi

Yaitu metode yang digunakan penulis untuk mendapatkan data dalam bentuk misalnya dokumen, tulisan dan angka, serta gambar-gambar sebagai sumber informasi yang dibutuhkan. Penulis mendapatkan informasi berupa foto yang menunjukkan upaya efisiensi oleh *Food and Beverage Product* di Hotel Prima In Yogyakarta dari sistem penggunaan bahan baku hingga proses penyimpanannya.

#### 4. Studi Pustaka

Yaitu teknik pengambilan data dengan mengumpulkan dan membaca berbagai buku maupun jurnal-jurnal ilmiah sebagai referensi yang berhubungan dengan obyek penelitian yaitu mengenai upaya apa saja yang dilakukan oleh *Food and Beverage Product* dalam meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku makanan dan minuman.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Hotel terdiri dari beberapa bagian penting yang saling terkait dan bekerjasama satu sama lain untuk kelancaran dalam operasionalnya . Berikut adalah bagian-bagian hotel serta penjelasannya menurut Arief dalam (Ardhani & Wijayanti, 2015)

1. Departemen Sumber Daya Manusia, mempunyai wewenang dalam mengurus keperluan hotel tentang kebutuhan sumber daya manusia serta menangani segala urusan yang terkait dengan karyawan hotel.
2. *Housekeeping Department*, berwenang dalam membuat perencanaan, perawatan, dan bertanggungjawab akan kebersihan semua kamar hotel dan fasilitas lainnya.
3. Departemen Pemasaran dan Penjualan, bertugas membuat perencanaan pemasaran, promosi, dan penjualan segala produk hotel.
4. *Front Office Department*, berwenang dalam menangani segala reservasi tamu, melayani *check in / check out*, memberikan informasi tentang hotel, membuat perhitungan biaya tamu, serta membuat laporan administrasi tentang jumlah penjualan kamar.
5. *Food and Beverage Department*, bertugas mengolah, memproduksi ,menyiapkan, serta menyajikan segala kebutuhan makanan dan minuman untuk seluruh tamu hotel.
6. *Accounting Department*, berwenang dalam menangani segala hal yang berhubungan dengan keuangan hotel.
7. Departemen Pembelian dan Penyimpanan, yaitu departemen yang bertugas membuat perencanaan pembelian barang-barang kebutuhan operasional hotel, serta menyimpan dan mendistribusikannya ke semua bagian hotel yang membutuhkan.
8. Departemen Pengendalian Biaya, mempunyai tugas untuk perencanaan, serta mengontrol inventaris semua aset hotel.
9. *Security Department*, mempunyai tanggung jawab dalam pengawasan serta keamanan seluruh area hotel.

Hotel Prima In Yogyakarta berdiri pada tanggal 1 Oktober 2015 di bawah naungan P.T. Prima Indah Makmur. Hotel ini berada di Jalan Gandekan Lor No.47 Yogyakarta, lokasi yang sangat strategis karena terletak di pusat jantung kota Yogyakarta. Akses yang mudah karena sangat dekat dengan Stasiun kereta api Tugu serta pusat perbelanjaan Malioboro dan Pasar Beringharjo. Kemudahan jangkauan ke beberapa tempat menarik merupakan daya tarik tersendiri bagi tamu yang memilih untuk menginap di hotel ini.

Hotel yang bergaya modern minimalis dengan sentuhan arsitektur klasik Jawa ini merupakan salah satu hotel berbintang tiga yang menawarkan pelayanan terbaik dengan segala fasilitas yang memanjakan tamu yang menginap sehingga pantas direkomendasikan untuk para wisatawan yang datang berkunjung di Yogyakarta.

Kamar yang ditawarkan di Hotel Prima In Yogyakarta berjumlah 77 kamar, terdiri dari empat tipe kamar sebagai berikut:

1. *Superior Room* , jumlah kamar 68

Kamar tipe standar ini sangat nyaman dan cocok untuk para tamu yang ingin tinggal lebih lama. Terdapat 2 tipe yaitu *Superior King* dan *Superior Twin*. Fasilitas yang terdapat di dalamnya antara lain AC (pendingin ruangan), Televisi, Telepon kabel, Akses internet gratis 24 jam, *Tea coffee maker*, *Bath shower* dan Ruangan telah dilengkapi alat springklers untuk pemadam api.

2. *Deluxe Room ( Deluxe King dan Deluxe Twin )*, jumlah kamar 5

Kamar tipe *deluxe* ini dirancang khusus bagi tamu-tamu yang mempunyai keperluan bisnis. Mempunyai tampilan yang segar dan mencerminkan pesona tradisional Indonesia. Memberikan suasana dan pengalaman yang berbeda khas Indonesia. Fasilitas yang didapatkan yaitu AC (pendingin ruangan), Televisi, Telepon Kabel, Akses internet gratis 24 jam, *Tea coffee maker*, *Mini Bar*, *Springklers room* ( ruangan sudah dilengkapi alat pemadam api), *Bathtub* dan *Safe deposit box* untuk menyimpan barang-barang berharga.

3. *Cabbanas Room*, jumlah kamar 2

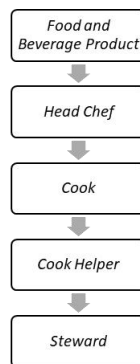
Kamar tipe *Cabbanas* ini adalah kamar yang luas dan berperabotan mewah. Pemandangan dan akses langsung ke kolam renang, sangat nyaman dan modern untuk tamu individu atau keluarga yang menginginkan suasana kamar yang lapang. Fasilitas yang didapatkan untuk kamar tipe *Cabbanas* ini adalah AC (pendingin ruangan), Televisi, Telepon Kabel, Akses internet gratis 24 jam., *Tea coffee maker*, *Springklers room*, *Bath shower*, *Dinning Table*, *Safe deposit box* untuk menyimpan barang-barang berharga dan *Pool view*.

4. *Executive Room*, jumlah kamar 2

Tipe kamar *super executive* ini menawarkan fasilitas yang lengkap dan modern. Dengan suasana yang mewah interior khas Indonesia. Dirancang untuk para tamu eksekutif maupun keluarga yang menginginkan kenyamanan yang lebih. Fasilitas yang diperoleh pada tipe kamar ini adalah AC (pendingin ruangan), Televisi, Telepon kabel, Akses internet gratis 24 jam, *Springklers room*, *Tea and coffee maker*, *Mini bar*, *Dinning Table*, *Bathtub* dan *Safe deposit box* untuk penyimpanan barang pribadi yang berharga.

Hotel Prima In Yogyakarta juga mempunyai berbagai fasilitas umum pendukung dengan pelayanan terbaik yang dapat dinikmati oleh semua tamu seperti *Lobby area*, *Tirtasari Swimming Pool*, *Mataram dan Majapahit Meeting Room*, *Malioboro Restaurant*, *Langensari Sky Lounge*, *Mushola*, *Laundry service 24 Hours* dan *Doctor On Call 24 Hours*.

Setiap perusahaan pasti memiliki beberapa bagian yang saling mendukung dan bekerjasama dalam menjalankan operasionalnya. Berikut adalah struktur organisasi *Food and Beverage Product* di Hotel Prima In Yogyakarta :



Gambar 1. Struktur Organisasi *Food and Beverage Product* Hotel Prima In Yogyakarta

Sumber : Manajemen Hotel Prima In Yogyakarta.

Tugas dan tanggung jawab bagian-bagian yang terdapat dalam struktur organisasi *Food and Beverage Product* Hotel Prima In Yogyakarta adalah sebagai berikut :

1. *Head Chef*
  - a. Bertanggung jawab atas terlaksananya seluruh kegiatan operasional di *kitchen*.
  - b. Mengawasi pemesanan barang dan bahan makanan di gudang.
  - c. Merencanakan dan menyusun menu.
  - d. Mengatur tugas dan uraian pekerjaan semua staf di dapur.
  - e. Memberikan saran dan data perlengkapan dapur yang harus diadakan.
  - f. Mengawasi pekerjaan semua staf di dapur terutama pada saat *service* sehingga kualitas makanan yang akan disajikan dapat dipertanggungjawabkan.
  - g. Memberikan pelatihan keterampilan semua staf dapur.
2. *Cook*
  - a. Sebagai juru masak yang mengolah makanan mentah menjadi makanan siap saji sesuai dengan resep yang sudah diberikan *Head Chef*.
  - b. Menyediakan peralatan dapur yang kemudian digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan.
  - c. Memelihara kebersihan dan kerapian di area dapur.
3. *Cook Helper*
  - a. Sebagai asisten *Cook* yang membantu tugas-tugas dalam mengolah makanan di dapur.
  - b. Membantu menangani persiapan makanan yang siap disajikan.
  - c. Menangani penataan *Mise en Place* yaitu menyiapkan dan menempatkan peralatan maupun bahan yang dibutuhkan sebelum pekerjaan di dapur dimulai.
  - d. Memelihara suasana kerja yang rapi dan sehat dengan mengawasi kebersihan area kerja di dapur.
4. *Steward*
  - a. Bertanggungjawab mengurus semua peralatan dapur mencakup pendistribusian, pembersihan, penyimpanan, dan pemeliharaan.
  - b. Menjaga persediaan peralatan dapur agar tetap tercukupi.
  - c. Mengusahakan perbaikan alat-alat dapur yang rusak.

Hotel Prima In Yogyakarta adalah perusahaan yang bergerak di bidang jasa pelayanan akomodasi. Hotel berbintang tiga ini mempunyai fasilitas kamar berjumlah 77 terdiri dari 68 *Superior Room*, 5 *Deluxe Room*, 2 *Cabbanas Room*, dan 2 *Executive Room*. Hotel ini mulai beroperasi sejak 1 Oktober 2015 dengan mengedepankan pelayanan prima dengan fasilitas terbaik untuk menyediakan tempat tinggal sementara bagi tamu baik untuk kepentingan wisata maupun kepentingan bisnis, kantor, dan sebagainya. Selain itu, Hotel Prima In Yogyakarta juga menyediakan makanan dan minuman dengan kualitas rasa terpercaya yang dapat dinikmati di *Malioboro Restaurant*. Hotel ini juga mempunyai sudut menarik di lantai paling atas yaitu *Langensari Sky Lounge* yang dapat membuat hari-hari tamu menjadi lebih istimewa.

Salah satu departemen yang mempunyai fungsi serta peranan penting terhadap peningkatan usaha perhotelan adalah departemen *Food and Beverage*. Departemen ini berwenang dalam mengelola kebutuhan makanan dan minuman di dalam hotel.

Menurut Subagiono dalam (Ardhani & Wijayanti, 2015), *Food and Beverage Department* dibagi menjadi dua bagian lagi yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage*

*Service*. Keduanya mempunyai peran yang sama penting dalam mengolah dan menyajikan makanan serta minuman untuk tamu hotel, karena departemen *Food and Beverage* merupakan salah satu faktor yang digunakan pihak hotel sebagai acuan kepuasan pelanggan.

Secara umum, dapat dikatakan bahwa *Food and Beverage Product* merupakan salah satu bagian terpenting dalam menjalankan usaha perhotelan, karena tugasnya yang bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan, mulai dari pengadaan bahan makanan, persiapan dan pengolahannya, serta penyajian yang baik serta menarik dari segi kualitas maupun kuantitasnya.

Menurut (Huda & Nurcahyo, 2015) *Food and Beverage Product* adalah bagian dalam hotel yang bertugas mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan dan minuman untuk tamu hotel, baik untuk pelayanan di dalam kamar, maupun di restorannya.

Sedangkan menurut Bartono dalam (Rachmawati & Wisnu, 2015) *Food and Beverage Product* adalah departemen di dalam hotel yang bertanggung jawab dalam pengolahan serta penyediaan makanan dan minuman sebagai konsumsi tamu yang menginap dan juga dari masyarakat luar yang berminat membeli.

Untuk memenuhi kebutuhan tamu hotel, *Food and Beverage Product Department* membutuhkan penanganan yang serius dalam hal mengolah makanan maupun minuman, karena sangat menentukan pada peningkatan pendapatan hotel tanpa mengesampingkan departemen hotel yang lain. Menurut (Atmoko, 2017) pendapatan hotel dapat mengalami penurunan jika kualitas makanan yang diproduksi tidak baik, begitu juga sebaliknya jika *Food and Beverage Product Department* dapat mengolah dan menghasilkan makanan yang berkualitas baik maka pendapatan hotel dapat meningkat karena terkait dengan indikator kepuasan pelanggan.

Secara garis besar, *Food and Beverage Product Department* mempunyai tugas dan fungsi yang penting dalam mengelola usaha perhotelan agar berjalan dengan baik, seperti yang telah disebutkan dalam (Rachmawati & Wisnu, 2015) yaitu:

1. Menjadi pusat proses persiapan bahan baku makanan dan minuman.
2. Mengelola bahan baku makanan dan minuman menjadi masakan yang ditujukan untuk tamu di hotel.
3. Menciptakan dan menghasilkan resep masakan yang baku untuk kemudian dijadikan ciri khas hotel.
4. Sebagai alat pengukur reputasi dan *image* hotel melalui hasil pengelolaan makanan yang baik.

Untuk menghasilkan suatu produk makanan, dibutuhkan penggunaan bahan baku untuk kemudian diolah menjadi makanan jadi. Menurut Mulyadi dalam (Herawati & Mulyani, 2016) berpendapat bahwa bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh, berdasarkan pengertian yang sudah umum mengenai bahan baku yang merupakan bahan mentah yang menjadi dasar pembuatan suatu produk dengan prosesnya sehingga berubah menjadi wujud yang lain.

Bahan baku khususnya bahan baku makanan adalah istilah yang sering digunakan untuk menyebutkan barang-barang yang sedang dalam proses pengolahan untuk menghasilkan produk makanan jadi.

Ada berbagai jenis bahan baku makanan dan minuman yang digunakan oleh *Food and Beverage Product Department*. Menurut Badan Pusat Statistik dalam (Wahyuniarti Prabowo, 2014) bahan baku makanan dibagi menjadi sembilan jenis yaitu :

1. Padi-padian meliputi beras, jagung, dan terigu.
2. Umbi-umbian, yaitu singkong, ubi jalar, kentang, sagu, dan umbi lainnya.
3. Pangan hewani, yaitu daging ruminansia, daging unggas, telur, susu, ikan.



4. Minyak dan lemak ( minyak kelapa, minyak sawit, dan minyak lainnya).
5. Buah / biji-bijian berlemak yaitu kelapa dan kemiri.
6. Kacang-kacangan ( kedelai, kacang tanah, kacang hijau, dan kacang lainnya).
7. Gula ( gula pasir, gula merah ).
8. Sayur-sayuran dan buah-buahan.
9. Lain-lain seperti minuman dan bumbu-bumbuan.

Seperti yang disebutkan pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia dalam (Atmoko, 2017), bahan makanan dibedakan menjadi beberapa jenis yaitu:

1. Bahan makanan mentah atau segar yaitu bahan makanan yang perlu pengolahan terlebih dahulu sebelum dihidangkan, seperti :
  - a. Daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayur-sayuran.
  - b. Tepung dan biji-bijian seperti kacang hijau, beras, jagung, dan lain-lain.
  - c. Makanan yang tergolong makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi maupun cendawan.
2. Bahan Tambahan Pangan ( BPT ) yang boleh dipakai dengan memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.
3. Makanan olahan pabrik, yaitu makanan yang dapat langsung dikonsumsi tetapi digunakan untuk proses pengolahan lebih lanjut baik makanan yang sudah dikemas maupun makanan yang tidak dikemas.

Sedangkan menurut (Gultom et al., 2019), bahan makanan terdiri dari dua golongan yaitu:

1. *Perishable*, yaitu bahan makanan segar dan mudah rusak serta memerlukan perlakuan khusus agar kualitasnya tetap terjaga, contoh : daging, sayuran, buah-buahan dan lainnya.
2. *Groceries*, yaitu bahan makanan kering dan tidak mudah rusak namun tetap memerlukan perlakuan yang baik agar kualitasnya tetap terjaga, contoh : biji-bijian ( kacang hijau, beras, jagung, dan lainnya), tepung-tepungan, dan bumbu-bumbu kering.

Penerapan efisiensi jelas bermanfaat untuk kelancaran suatu proses produksi termasuk pada pengolahan bahan makanan. Tujuan serta manfaat yang didapat menurut (Tommy, 2019) antara lain:

1. Tercapainya suatu hasil dari pengolahan yang maksimal, bahkan mungkin lebih dari yang diharapkan.
2. Menghemat semua penggunaan sumber daya dengan cara memaksimalkan segala bentuk penggunaan sumber daya, baik tenaga maupun bahan yang digunakan sehingga tidak ada yang terbuang sia-sia.
3. Meningkatkan kinerja sumber daya manusia pada tiap departemen yang bertujuan untuk mendapatkan hasil kerja yang maksimal.
4. Diharapkan dengan pelaksanaan efisiensi akan mendapatkan keuntungan maksimal sesuai yang diharapkan.

*Food and Beverage Product* merupakan salah satu bagian penting di Hotel Prima In Yogyakarta karena perannya yang bertanggungjawab atas pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk jadi seperti berbagai macam hidangan pembuka, *breakfast*, *soup*, *main course* maupun minuman segar. Pada *Food and Beverage Product Department*, diperlukan beberapa upaya efisiensi untuk menunjang kelancaran operasional agar efektif dalam mengurangi beban produksi yang bertujuan untuk meningkatkan profit hotel. Salah satunya adalah bagaimana upaya departemen ini dalam menyiasati kebutuhan atas penggunaan bahan

baku makanan maupun minuman.

Berikut ini adalah beberapa langkah yang dilakukan oleh *Food and Beverage Product Department* Hotel Prima In Yogyakarta dalam penerapan efisiensi penggunaan bahan baku makanan dan minuman di *kitchen*:

1. Melakukan survei pasar mengenai harga bahan baku

Sebelum melakukan pembelian bahan baku, diperlukan survei harga di pasar terlebih dahulu. Bapak Sulistiya sebagai *Head Chef* di Hotel Prima In Yogyakarta adalah yang bertanggungjawab melakukan survei pasar agar mendapatkan harga bahan baku yang kompetitif namun masih terpenuhi dalam segi kualitasnya. Survei pasar dapat dilakukan dengan cara berbagi informasi dengan beberapa rekanan yang sudah bekerjasama dengan Hotel Prima In Yogyakarta maupun mencari tahu melalui situs internet mengenai harga bahan baku makanan terkini agar tercapai efisiensi dalam pengadaan bahan baku.

2. Memilih bahan baku yang baik

Dalam mengolah makanan, ada beberapa hal yang harus diperhatikan salah satunya adalah pemilihan bahan baku. Bahan baku yang baik adalah yang memenuhi standar kriteria yang telah ditetapkan oleh perusahaan yang membutuhkannya. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan hasil masakan yang berkualitas serta meminimalkan bahan yang terbuang atau tidak terpakai sesuai dengan prinsip efisiensi. Proses yang harus dilalui oleh bagian penerimaan di *Food and Beverage Product* Hotel Prima In Yogyakarta yaitu memeriksa surat pengantar barang dari rekanan, memeriksa spesifikasi bahan makanan yang diterima seperti jenis dan beratnya dengan memperhatikan kesesuaian jadwal pesanan, mengecek kualitas bahan disesuaikan dengan kesepakatan awal, menandatangani surat pengantar setelah dikonfirmasi, kemudian segera menyimpan bahan makanan ke gudang atau lemari penyimpanan. *Food and Beverage Product* Hotel Prima In Yogyakarta mempunyai beberapa kriteria yang harus dipenuhi para rekanan pada saat pengiriman bahan baku, yaitu berkualitas baik, mudah diperoleh dan diolah, serta harga relatif murah namun tetap memenuhi standar. Berikut adalah beberapa contoh standar yang ditetapkan oleh *Food and Beverage Product* Hotel Prima In Yogyakarta pada saat penerimaan bahan baku dari rekanan :

- a. Beras : berbutir utuh, bersih ( tidak banyak kotoran maupun sekam ), tidak berulat dan tidak berkutu.
- b. Sayur-sayuran : segar, tidak layu, bersih, tidak busuk, bebas pestisida.
- c. Buah-buahan : segar, bersih, utuh, tidak terlihat kusam dan keriput, bebas pestisida.
- d. Daging ayam dan daging sapi : segar, bersih, berwarna cerah dan tidak pucat, jika ditekan masih terasa kencang dan tidak berbau busuk,
- e. Ikan : segar, bersih, mata terlihat bening, ingsang berwarna merah, jika ditekan masih kencang dan tidak berbau busuk.
- f. Produk telur, susu dan olahannya : segar, tidak kadaluarsa, tidak berbau busuk.
- g. Bahan makanan berfermentasi : warna, aroma , dan rasa tidak berubah, bersih tidak bernoda, dan tidak berjamur.
- h. Bumbu- bumbu kering : bersih, utuh, tidak berkutu, tidak berbau tengik.
- i. Produk kemasan : mempunyai label, tidak kadaluarsa, kemasan tidak rusak, tidak berbau busuk.

3. Memperhatikan proses penyimpanan bahan baku

Penyimpanan bahan baku makanan bertujuan untuk menjaga kualitas tetap baik dan mencegah kerusakan serta memperpanjang waktu penyimpanan bahan makanan tersebut. *Food and Beverage Product* di Hotel Prima In Yogyakarta mempunyai teknik tersendiri dalam

penyimpanan bahan baku makanan, yaitu segera memasukkan bahan makanan ke tempatnya sesuai jenisnya setelah melalui proses *checking* di penerimaan. Berikut ini adalah beberapa langkah yang harus dilakukan oleh semua staf *kitchen* di Hotel Prima In Yogyakarta terkait dengan efisiensi dalam proses penyimpanan bahan baku :

- a. Penyimpanan bahan makanan segar seperti buah dan sayuran, setelah dibersihkan bisa langsung disimpan di *chiller*, sedangkan untuk daging, ikan, dan sejenisnya harus disimpan di *freezer* karena termasuk kedalam bahan makanan cepat rusak.
- b. Penyimpanan bahan kering seperti tepung dan biji-bijian harus diletakkan di tempat yang kering, tidak lembab, dan terhindar dari sinar matahari langsung. Barang yang sering terpakai diletakkan di tempat yang mudah dijangkau. Melakukan penyusunan bahan makanan dengan rapi sesuai dengan jenisnya dan memisahkan bahan makanan yang berbau tajam agar tidak mengkontaminasi bahan lain yang mudah menyerap bau.



Gambar II. Penyimpanan Bahan Baku Kering

Sumber : Penulis

- a. Selalu memperhatikan masa kadaluarsa produk kemasan, jika perlu gunakan label untuk mengetahui waktu pertama pemakaian jika tidak segera dihabiskan.
- b. Menggunakan metode *First Out First Out* ( FIFO) yaitu rotasi proses pengeluaran bahan makanan yang lebih awal diterima oleh gudang harus digunakan terlebih dahulu. Hal ini bertujuan untuk menghindari kerusakan bahan makanan dan memonitor kadaluarsa produk makanan.



Gambar III. Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Kemasan  
 Sumber : Penulis

4. Disiplin dalam pengolahan dan penggunaan bahan baku

Cara pengolahan bahan makanan mentah menjadi makanan siap saji harus dilakukan dengan disiplin dan sesuai dengan takaran yang sudah ditetapkan merujuk pada resep yang sudah ada. Berikut adalah beberapa ketentuan yang harus dilaksanakan oleh semua staf di *Food and Beverage Product* Hotel Prima In Yogyakarta dalam pengolahan makanan di dapur :

- a. Selalu memperhatikan dan mematuhi standar kebersihan meliputi kebersihan diri, kebersihan alat kerja, kebersihan bahan makanan maupun kebersihan area kerja di *kitchen*.
- b. Bekerja sesuai dengan standar kerja yang sudah ditetapkan di *kitchen* terkait cara mengolah bahan makanan, seperti teknik mengupas, memotong yang ternyata cukup memberikan dampak positif untuk menekan biaya operasional.
- c. Menggunakan bahan baku secara efektif dan disesuaikan dengan standar porsi yang ditentukan dalam menu agar tidak ada bahan makanan yang terbuang.
- d. Memproyeksi kuantitas produksi yaitu mengenai perkiraan menu yang akan disiapkan, hal ini digunakan untuk mengambil langkah kapan harus memproduksi dalam jumlah besar yang merujuk pada hari-hari kunjungan ramai tamu hotel.
- e. Selalu mengolah makanan sesuai dengan resep yang sudah ada, karena selain merupakan alat bantu menentukan konsistensi cita rasa, takaran, dan cara penyajian, disiplin penggunaan menu dapat mengendalikan harga pokok makanan.

5. Pentingnya kreasi dan inovasi dalam membuat produk

Kreasi dan inovasi seorang Head Chef dalam menciptakan menu baru sangat penting dalam mencapai efisiensi di Food and Beverage Product Hotel Prima In Yogyakarta. Menu yang selalu diperbarui akan membuat tamu tertarik untuk memesan dan mencobanya. Selain itu, kreatifitas dalam mengolah kembali bahan makanan jadi menjadi produk baru juga penting dilakukan disaat terdapat makanan siap saji yang tidak habis dijual. Hal tersebut juga berlaku di Food and Beverage Product Hotel Prima In Yogyakarta, contohnya nasi putih bisa dijadikan menu nasi goreng untuk breakfast, mie goreng bisa dikreasikan menjadi perkedel mie, juga ayam goreng menjadi ayam mentega.

*Food and Beverage Product* di Hotel Prima In Yogyakarta terdiri dari beberapa staf yang terbagi dalam 3 jam kerja yaitu :

1. *Shift* pagi      pukul 06.00 – 15.00
2. *Shift* siang    pukul 14.00 – 23.00
3. *Shift* malam    pukul 22.00 – 07.00, jam kerja ini berlaku untuk semua staf dapur, *daily worker*, dan *trainee* ( kecuali *shift* malam tidak berlaku untuk *trainee*).

Berikut adalah uraian tugas dan pekerjaan yang dilakukan setiap hari oleh staf *Food and Beverage Product* Hotel Prima In Yogyakarta :

1. *Head Chef*

- a. Setiap pagi *Head Chef* menerima bahan makanan yang dikirim oleh rekanan dan memeriksa spesifikasi bahan yang dikirim apakah sudah sesuai standar atau tidak.
- b. Memeriksa dan memberikan contoh dan pengarahan kepada semua staf di *kitchen* terkait

dengan kebersihan tempat kerja contohnya segera membersihkan kembali area kerja setelah digunakan.

- c. Menginventaris persediaan bahan makanan dan seluruh perlengkapan di dapur. Hal ini bertujuan untuk mengetahui jumlah persediaan bahan makanan maupun perlengkapan yang dimiliki.
- d. Mengelola dan memeriksa penyimpanan bahan makanan, apakah bahan –bahan tersebut sudah tersimpan benar dan tersusun rapi atau tidak.
- e. Memesan bahan makanan ke rekanan sesuai dengan kebutuhan *kitchen* dan disesuaikan dengan jumlah tamu yang menginap.
- f. Merencanakan menu apa yang akan digunakan dan menentukan item menu baru untuk kemudian di informasikan kepada semua staf.
- g. Memeriksa persiapan bahan-bahan yang akan digunakan untuk memasak apakah sudah sesuai dengan jumlah persediaan dan jenis menu yang akan dibuat.
- h. *Head Chef* bertanggung jawab terhadap tata cara memasak yang benar sesuai dengan menu yang telah dibuat dan menginformasikan kepada seluruh staf dapur yang bertugas mengolah makanan.
- i. Melakukan perekrutan staf maupun *trainee*, dan memberikan pelatihan ketrampilan dalam mengolah makanan.

## 2. *Cook*

- a. Menyiapkan dan memasak makanan yang berkualitas sesuai dengan resep yang diberikan oleh *Head Chef*.
- b. Ikut membantu mengawasi semua tim dalam melakukan pekerjaannya di dapur dan menegur apabila terjadi kesalahan.
- c. Membantu menciptakan komunikasi yang baik antara *waitstaff* dan staf di dapur untuk kelancaran proses penyediaan makanan.
- d. Setiap pagi turut membantu *Head Chef* dalam memeriksa penerimaan bahan makanan dari rekanan apakah sudah sesuai dengan spesifikasi atau tidak.
- e. Membantu *Head Chef* dalam pengecekan daftar persediaan bahan makanan agar bisa digunakan sebagai acuan dalam pemesanan bahan makanan berikutnya.
- f. Membantu melatih ketrampilan staf dan *trainee* dalam tata cara mengolah makanan yang baik dan sesuai dengan resep yang sudah dibuat oleh *Head Chef*.
- g. Menerapkan langkah-langkah pengelolaan makanan dan kebersihan secara benar dan dengan cara kerja yang aman.
- h. Memelihara semua peralatan dapur dan memastikan semua lengkap dan tertata rapi kembali agar memudahkan dalam penggunaan selanjutnya.

## 3. *Cook Helper*

- a. Setiap hari menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan memasak, kemudian membersihkan dan menyimpannya kembali untuk digunakan kembali oleh *shift* berikutnya.
- b. Menyiapkan semua keperluan bahan mentah yang akan diolah dan dimasak oleh *Cook Chef*.
- c. Membantu *Cook Chef* dalam semua proses pengolahan makanan di dapur seperti mengupas sayuran, mencuci bahan mentah dan membantu proses memasak hingga siap dihidangkan.

## 4. *Steward*

- a. Setiap hari bertanggung-jawab membersihkan dan memastikan keadaan dapur bersih, rapi, dan terorganisir.
- b. Seorang steward juga bertugas memastikan lantai dapur bersih dan kering setiap saat dengan segera membersihkan lantai apabila terasa licin.
- c. Mengoperasikan mesin pencuci piring dan memelihara kebersihannya.
- d. Mematuhi semua pedoman sanitasi seperti tata cara membersihkan dan penggunaan bahan-bahan pembersih.
- e. Mengumpulkan dan membuang sampah saat sudah penuh, kemudian mengganti plastiknya kembali dan memastikan area tempat sampah tetap bersih.
- f. Membuang limbah sesuai dengan standar yang ditetapkan hotel yaitu di tempat yang sudah disediakan dan tidak dibuang di sembarang tempat.
- g. Melakukan pembersihan umum hingga lantai dan dinding di dapur.
- h. Mematuhi aturan penggunaan bahan kimia pembersih dengan aman dengan menggunakan sarung tangan dan mengetahui jumlah takaran yang sudah tertulis di label.
- i. Mencuci, mengeringkan, menyortir dan menyusun piring serta menyimpannya kembali di tempatnya yang aman.
- j. Jika ada kerusakan barang atau pecah segera dilaporkan dan ditulis di inventaris barang.
- k. Melaporkan setiap masalah pemeliharaan kepada *Head Chef*, seperti kerusakan dan kehilangan.

Beberapa upaya yang telah dilakukan oleh *Food and Beverage Product* Hotel Prima In Yogyakarta dalam meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku mulai dari proses perencanaan, penerimaan, penyimpanan, hingga prosedur disiplin pengolahan makanan mempunyai manfaat penting sebagai berikut :

1. Menghemat penggunaan bahan makanan yang berlebih dalam melakukan proses pengolahan makanan di *kitchen*. Sebagai contoh, pada saat proses persiapan, teknik mengupas dan memotong dapat berpengaruh pada penghematan penggunaan bahan makanan karena teknik yang baik dapat meminimalkan bahan makanan yang terbuang.
2. Memaksimalkan penggunaan bahan makanan secara efektif sehingga tidak ada bahan terbuang dan tidak terpakai. Bahan makanan dapat digunakan semaksimal mungkin dengan cara disiplin dalam pengaturan stok penyimpanan, jadi semua bahan yang lebih dulu datang harus segera digunakan agar tidak terjadi pembusukan ataupun kadaluarsa.
3. Meningkatkan semangat kinerja dalam bekerja karena pelatihan keterampilan yang diperoleh dalam mengolah bahan makanan dapat menghasilkan hasil produk yang maksimal. Pelatihan keterampilan secara rutin dapat meningkatkan *skill* semua staf di dapur sehingga dalam memproses bahan makanan akan didapatkan hasil yang lebih baik dan optimal.
4. Tercapainya suatu hasil yang positif dan diharapkan yaitu memperoleh pendapatan yang maksimal. Seluruh upaya staf di *Food and Beverage Product* di Hotel Prima In Yogyakarta tentu saja berdampak positif pada efisiensi, salah satunya adalah penghematan biaya produksi. Semakin sedikit biaya produksi yang digunakan, maka semakin besar keuntungan yang diperoleh perusahaan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan pada bab pembahasan tentang upaya apa saja yang dilakukan *Food and Beverage Product* dalam meningkatkan efisiensi dalam penggunaan bahan baku di Hotel Prima

In Yogyakarta, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Upaya yang telah dilakukan oleh *Food and Beverage Product* di Hotel Prima In Yogyakarta dalam meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku sudah berjalan baik. Semua upaya yang diterapkan mulai dari survei harga pasar, pemilihan bahan baku, sistem penyimpanan, proses pengolahan makanan di *kitchen* termasuk kreativitas dalam menciptakan menu baru sudah membantu efisiensi perusahaan. Hal ini dapat dilihat dari disiplinnya semua staf *kitchen* dalam menangani bahan baku sehingga sangat sedikit sekali bahan baku makanan yang terbuang / tak terpakai.
2. Peran semua staf yang ada dalam struktur organisasi *Food and Beverage Product* di Hotel Prima In Yogyakarta mulai dari *Head Chef, Cook, Cook Helper*, hingga *Steward* sudah sesuai dengan uraian kerja masing-masing. Dengan bertanggung-jawab atas tugasnya masing-masing dalam mengolah makanan dan minuman untuk tamu hotel ,maka dapat tercipta suasana kerja yang baik dan kondusif , serta semua kegiatan di *kitchen* berjalan dengan efektif.
3. Upaya efisiensi penggunaan bahan baku yang dilakukan oleh *Food and Beverage Product* di Hotel Prima In Yogyakarta tentu saja diharapkan dapat memberi manfaat positif bagi perusahaan. Upaya tersebut sudah berjalan dengan baik dengan diperolehnya beberapa manfaat seperti penggunaan bahan makanan menjadi lebih efektif karena tidak banyak makanan yang terbuang / tidak terpakai, suasana kerja menjadi penuh semangat karena adanya perhatian kepada staf *kitchen* untuk meningkatkan ketrampilan dalam mengolah makanan sehingga menghasilkan hasil produk yang maksimal, serta yang terpenting adalah semua upaya tersebut berperan sangat baik dalam meningkatkan pendapatan perusahaan.

## DAFTAR REFERENSI

- Alisman, A. (2014). Efisiensi Analisis dan Efektifitas Pengelolaan Keuangan di Kabupaten Barat Aceh Pada Masa Otonomi. *Jurnal Magister Ilmu Ekonomi* Diambil dari : <http://www.jurnal.unsyiah.ac.id/MIE/article/download/4680/4047>( 2 Juni 2020 )
- Ardhani, N. R., & Wijayanti, A. (2015). Upaya Menjaga Kualitas Produk Bakery di Hotel East Park Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. Diambil dari :<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/1275>( 2 Juni 2020 )
- Atmoko, T. P. H., K. H. (2017). Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. Diambil dari :<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/2434>( 2 Juni 2020 )
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Sri Aryanti, N. N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And VillasBali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas; Vol 3 No 1 (2019): VOL 3 NO 1 2019*. Diambil dari : : <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jkh/article/view/46268>( 2 Juni 2020 )
- Hari Putri, E. D. (2016). Pengembangan Desa Wisata Sidoakur Dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat Sidokarto Godean, Sleman. Pengembangan Desa Wisata.*Media Wisata*. Diambil dari : <https://amptajurnal.ac.id/index.php/MWS/article/view/187> ( 5 Juni 2020 )
- Halimah, Siti Nur, and Rebecha Prananta. "Standar Operasional Prosedur Pelayanan Tamu VIP di Bandar Bentan Ferry Terminal PT. Bintang Resort Cakrawala." *Journal of Tourism and Creativity* 3.1 (2019).
- Herawati, H.,& Mulyani, D. (2016). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada Ud. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *Prosiding*
-

- 
- Seminar Nasional.* Diambil dari :  
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/prosiding/article/view/3677/2867> ( 3 Juni 2020 )
- Hidayat, Ridha, and Hilda Hayati. "Pengaruh Pelaksanaan Sop Perawat Pelaksana Terhadap Tingkat Kecemasan Pasien Di Rawat Inap Rsud Bangkinang." *Jurnal Ners* 3.2 (2019): 84-96.
- Alisman, A. (2014). Efisiensi Analisis dan Efektifitas Pengelolaan Keuangan di Kabupaten Barat Aceh Pada Masa Otonomi. *Jurnal Magister Ilmu Ekonomi* Diambil dari :  
<http://www.jurnal.unsyiah.ac.id/MIE/article/download/4680/4047>( 2 Juni 2020 )
- Ardhani, N. R., & Wijayanti, A. (2015). Upaya Menjaga Kualitas Produk Bakery di Hotel East Park Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu.* Diambil dari :<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/1275>( 2 Juni 2020 )
- Atmoko, T. P. H., K. H. (2017). Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu.* Diambil dari :<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/2434>( 2 Juni 2020 )
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Sri Aryanti, N. N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And VillasBali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas; Vol 3 No 1 (2019): VOL 3 NO 1 2019.* Diambil dari : : <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jkh/article/view/46268>( 2 Juni 2020 )
- Hari Putri, E. D. (2016). Pengembangan Desa Wisata Sidoakur Dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat Sidokarto Godean, Sleman. Pengembangan Desa Wisata.*Media Wisata.* Diambil dari : <https://amptajurnal.ac.id/index.php/MWS/article/view/187> ( 5 Juni 2020 )
- Halimah, Siti Nur, and Rebecha Prananta. "Standar Operasional Prosedur Pelayanan Tamu VIP di Bandar Bentan Ferry Terminal PT. Bintang Resort Cakrawala." *Journal of Tourism and Creativity* 3.1 (2019).
- Herawati, H.,& Mulyani, D. (2016). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada Ud. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *Prosiding Seminar Nasional.* Diambil dari :  
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/prosiding/article/view/3677/2867> ( 3 Juni 2020 )
- Hidayat, Ridha, and Hilda Hayati. "Pengaruh Pelaksanaan Sop Perawat Pelaksana Terhadap Tingkat Kecemasan Pasien Di Rawat Inap Rsud Bangkinang." *Jurnal Ners* 3.2 (2019): 84-96.
- Huda, S., & Nurcahyo, J. (2015).. Upaya Food and Beverage Product dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Grand Aston Yogyakarta.*Jurnal Khasanah Ilmu.* Diambil dari :  
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/524> ( 2 Juni2020 )
- KBBI. (2016). Kamus Besar Bahasa Indonesia ( KBBI ). In *Kementerian Pendidikan dan Budaya.* Diambil dari : <http://www.kamusbesar.com/38643/surealisme> ( 4 Juni 2020 )
- Laksmi, Heny Purwa. "PROSEDUR PEMBELIAN BAHAN BAKU PADA HOTEL@ HOM PLATINUM." (2018).
- Rachmawati, N., & Wisnu, H. (2015). Peranan Higiene dan Sanitasi dalam Proses Pengolahan Makanan di Hotel Brongto Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu.* Diambil dari :  
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/527> ( 2 Juni 2020 )
- Syam, Shofiana. "Pengaruh Efektifitas Dan Efisiensi Kerja Terhadap Kinerja Pegawai Pada Kantor Kecamatan Banggae Timur." *Jurnal Ilmu Manajemen Profitability* 4.2 (2020): 128-152.
- Tommy. ( 2019 ). Tujuan dan Manfaat Efisiensi beserta Contoh. Diambil dari :  
<https://kotakpintar.com/tujuan-dan-manfaat-efisiensi-beserta-contoh/> ( 4 Juni 2020 )
- Wahyuniarti Prabowo, D. (2014). Pengelompokan Komoditi Bahan Pangan Pokok dengan Metode Analytical Hierarchy Process. Classification of Staple Food Commodity Using
-



Analytical Hierarchy Process. *Jurnal Kemendag*. Diambil dari :  
<http://jurnal.kemendag.go.id/bilp/article/view/81> ( 4 Juni 2020 )

Yulanda, G., & Putri, E. D. H. (2017). Strategi Guest Relation Officer Dalam Penanganan Tamu Yang Menunggu Pelayanan Di Hotel Santika Premiere Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. Diambil dari : <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/1413> ( 5 Juni 2020 )

Yusnita, Hesty Woro, and Atun Yulianto. "Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product." *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 4.1 (2013).