

PELAKSANAAN *JOB DESCRIPTION CHEF DE PARTIE* TERHADAP KELANCARAN OPERASIONAL *COLD KITCHEN* DI SOLO PARAGON HOTEL & RESIDENCES

Ashari Winda Nastuti¹, Wahyu Tri Hastiningsih², Anita Andriantini Mulia³

¹Politeknik Indonusa Surakarta

²Politeknik Indonusa Surakarta

³Politeknik Indonusa Surakarta

ashariwinda1999@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *job description chef de partie* untuk kelancaran *cold kitchen* di Solo Paragon Hotel & Residences guna menentukan implementasi *job description chef* agar dapat berfungsi dengan baik dari *cold kitchen* di Solo Hotel & Residences Paragon. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi yang dilaksanakan pada tanggal 9 November 2020 sampai dengan 9 Mei 2021, metode dokumenter, dan metode angket. Pertanyaan ditujukan untuk karyawan Solo Paragon Hotel & Residences. Hasil pertama adalah deskripsi pekerjaan *cold kitchen* Solo Paragon Hotel & Residences, yang kedua adalah deskripsi pekerjaan *chef de partie* di *cold kitchen* Solo Paragon Hotel & Residences. Berdasarkan tanggapan atas kuisioner yang diberikan kepada *chef de partie*, dapat disimpulkan bahwa penetapan *job description chef de partie* untuk kelancaran operasional *cold stove* di Solo Paragon Hotel & Residences, telah diajukan 8 pertanyaan dan 6 pertanyaan yang terkadang ditanyakan oleh kepala *chef cold kitchen* Solo Paragon Hotel & Residences. Ketiga, berdasarkan metodologi kuesioner, pertanyaan yang diajukan kepada *chef* dan *executive secretary* dapat disimpulkan bahwa implementasi *job description chef* untuk kelancaran operasional *cold stove* di Solo Paragon Hotel & Residences meliputi 11 pertanyaan yang telah diajukan dan 3 yang terkadang ditanyakan oleh *chef de partie cold kitchen* Solo Paragon Hotel & Residences.

Kata Kunci : *Chef de Partie, Job Description, Solo Paragon Hotel*

1. PENDAHULUAN

Hotel merupakan sebuah bisnis usaha akomodasi yang menyediakan fasilitas penginapan bagi publik atau generik, layanan kuliner & minuman, jasa *attendant room*, layanan berseragam, pembersihan *linen*, dan

memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan pada keputusan pemerintah.

Salah satu departemen yg terdapat pada hotel adalah *Food & Beverage department*, yaitu suatu departemen yang mempunyai tugas dan tanggung jawab pada hal pelayanan kuliner dan minuman sesuai

yang diharapkan tamu hotel. *Food & Beverage departement* ini dibagi menjadi 2 bagian, yaitu *Food & Beverage Service* dan *Food & Beverage Product*. *Food & Beverage Service* bertugas melayani tamu, mengantar kuliner dan minuman yang dibuat oleh *waiter/waitress* serta minuman yang telah dibuat oleh *bartender/barista* pada bar.

Food & Beverage Product bertugas membuat kuliner dan minuman di bagian *kitchen*. *Kitchen* merupakan bagian menurut *Food and Beverage Department* yaitu loka yang dipakai untuk menyediakan kebutuhan kuliner untuk tamu hotel. *Kitchen* dituntut untuk membuat kualitas kuliner terbaik agar tamu merasa puas sehingga tamu akan kembali ke hotel, hal ini akan mendatangkan laba bagi hotel. Dengan demikian, hotel membutuhkan *chef* untuk membuat makanan dan minuman.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis menentukan judul "Pelaksanaan *Job Description Chef de Partie* Terhadap Kelancaran Operasional *Cold Kitchen* Di Solo Paragon Hotel & Residences" karena *Food & Beverage Product* salah satu bagian yang bisa memberikan laba bagi hotel sehingga diharapkan kelancaran operasional pada *kitchen* bisa tertata dengan baik. Solo Paragon Hotel & Residences terdiri dari *Executive Chef*, *Sous Chef*, *Chef de Partie* dan *Commis*. *Chef de Partie* bertugas mengawasi kelancaran operasional di

kitchen. Jadi, seorang *chef de partie* adalah seseorang yang sangat berperan terhadap kelancaran operasional *section kitchen* di sebuah hotel.

2. LANDASAN TEORI

2.1 Hotel

Manurut Sulastiyono (1999), hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan makanan, minuman, dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus (perjanjian membeli barang yang disertai dengan perundingan-perundingan sebelumnya)

2.2 Job Description

Job description adalah gambaran jabatan yang ditulis secara singkat, jelas, dan teliti yang berkaitan tentang tanggung jawab masing-masing jabatan yang sudah ditentukan (Moekijat, 2010).

2.3 Chef de Partie

Chef de Partie adalah orang yang bertanggung jawab untuk mengawasi staf dapur, memesan persediaan, dekorasi, dan *plating* (Pratiwi, dkk, 2019).

2.4 Cold Kitchen

Cold kitchen merupakan salah satu departemen yang memiliki misi untuk menyiapkan makanan pembuka dan penutup. Proses yang dilakukan oleh departemen *cold*

kitchen meliputi pembuatan saus dan *dressing* seperti makanan pembuka, salad, sushi, salad, *canapé*, dan buah-buahan. (Apriliyani, 2018).

2.5 Observasi

Observasi adalah kegiatan menyelidiki objek dan konteks kehidupan sehari-hari serta mengamati syarat-syarat penyelidikan ilmiah. Oleh karena itu, hasil pengamatan dapat dipertanggungjawabkan.

3. METODE PENELITIAN

3.1 Observasi

Penulis melakukan penelitian tentang *job description chef de partie* untuk kelancaran operasional *cold kitchen* Solo Paragon Hotel & Residences dari tanggal 9 November 2020 hingga 9 Mei 2021.

3.2 Dokumentasi

Dokumentasi yang digunakan adalah foto, SOP, dan pendukung lainnya.

3.3 Angket

Narasumber dalam penelitian ini adalah 1 orang CDP *Cold Kitchen*, 1 orang *Commis Cold Kitchen*, dan 1 orang *Executive Chef*. Pengisian angket oleh narasumber bertujuan untuk mengetahui *job description chef de partie* yang telah dilaksanakan atau belum sehingga narasumber dapat memberi keterangan perihal "Pelaksanaan *Job Description Chef de*

Partie Terhadap Kelancaran Operasional Cold Kitchen Di Solo Paragon Residences".

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 *Job Description Chef de Partie di Cold Kitchen Solo Paragon Hotel & Residences*

- Datang 15 menit sebelum waktu kerja
- Read the log book* atau membaca *log book*
- Pengendalian persiapan kerja pengolahan serta *costing* makanan sesuai dengan standart resep perusahaan
- Membuat pengajuan menu-menu baru untuk *Banquette*
- Persiapan standart opsional *kitchen Mice n Place preparation* bahan-bahan yang akan diolah sesuai dengan standart resep hotel
- Participate on departmental weekly communication* forum atau berpartisipasi dalam forum komunikasi mingguan departemen
- Prepare the weekly report of trainee performance* atau mempersiapkan laporan mingguan tentang kinerja
- Melaksanakan *Hygiene sanitation, working safety base on hotel standard*
- Membuat laporan daftar pemesanan bahan makanan melalui *purchase order*

- j. Menjaga peralatan *kitchen* dengan baik
- k. Memelihara suasana kerja yang sehat, harmonis, dan dinamis
- l. Menjaga dalam penekanan *cost* makanan & efisiensi pemakaian *kitchen fuel*
- m. Melakukan semua intruksi dari atasan yang sesuai dengan sifat pekerjaan
- n. Menghadiri *meeting* yang diadakan oleh atasan

4.2 Hasil Angket

Tabel 1. Jawaban Datang 15 Menit Sebelum Waktu Kerja

Sudah	Kadang	Belum	Responden
2 (100%)	-	-	2 (100%)

Tabel 2. Jawaban Read The Log Book atau Membaca Log Book

Sudah	Kadang	Belum	Responden
1 (50%)	1 (50%)	-	2 (100%)

Tabel 3. Jawaban Pengendalian Persiapan Kerja Pengolahan Serta Costing Makanan

Sudah	Kadang	Belum	Responden
2 (100%)	-	-	2 (100%)

Tabel 4. Jawaban Membuat Pengajuan Menu-Menu Baru Untuk Banquette

Sudah	Kadang	Belum	Responden
1 (50%)	1 (50%)	-	2 (100%)

Tabel 5. Jawaban Persiapan Standart Opsional Kitchen Mice n Place Preparation

Sudah	Kadang	Belum	Responden
2 (100%)	-	-	2 (100%)

Tabel 6. Jawaban Berpartisipasi Dalam Forum Komunikasi Mingguan Departemen

Sudah	Kadang	Belum	Responden
1 (50%)	1 (50%)	-	2 (100%)

Tabel 7. Jawaban Mempersiapkan Laporan Mingguan Tentang Kinerja

Sudah	Kadang	Belum	Responden
1 (50%)	1 (50%)	-	2 (100%)

Tabel 8. Jawaban Melaksanakan Hygiene Sanitasi , Working Safety Base On Hotel Standard

Sudah	Kadang	Belum	Responden
1 (50%)	1 (50%)	-	2 (100%)

Tabel 9. Jawaban Membuat Laporan Daftar Pemesanan Bahan Makanan Melalui Purchase Order

Sudah	Kadang	Belum	Responden
2 (100%)	-	-	(100%)

Tabel 10. Jawaban Menjaga Peralatan Kitchen Dengan Baik

Sudah	Kadang	Belum	Responden
2 (100%)	-	-	(100%)

**Tabel 11. Jawaban Memelihara
Suasana Kerja Yang Sehat,
Harmonis Dan Dinamis**

Sudah	Kadang	Belum	Responden
2 (100%)	-	-	2 (100%)

**Tabel 12. Jawaban Menjaga dalam
Penekanan *Cost* Makanan &
Efisiensi Pemakaian *Kitchen Fuel***

Sudah	Kadang	Belum	Responden
2 (100%)	-	-	2 (100%)

**Tabel 13. Jawaban Menghadiri
Meeting Yang Diadakan oleh
Atasan**

Sudah	Kadang	Belum	Responden
2 (100%)	-	-	2 (100%)

5. KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan pada bab sebelumnya, penulis membuat kesimpulan sebagai berikut:

1. *Job Descriptions Chef de Partie* di *Cold Kitchen* Solo Paragon Hotel & Residences terdapat 13 poin
2. Pelaksanaan *job description chef de partie* terhadap kelancaran operasional *Cold Kitchen* di Solo Paragon Hotel & Residences sudah 8 pertanyaan yang telah dilaksanakan dan 6 pertanyaan yang dilakukan kadang-kadang oleh *Chef de Partie* di *Cold Kitchen* Solo Paragon Hotel & Residences.

6. REFERENSI

- Sulastiyono, Agus. 1999. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Moekijat. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*, Cetakan Kesembilan. Bandung: CV. Mandar Maju.
- Pratiwi, Komang Sri, Rahmawati, Putu Indah, dan Andiani, Nyoman Dini. 2019. Strategi *Chef De Partie Hot Kitchen* Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Discovery Kartika Plaza Hotel. *JMPP*. Vol. 2, No. 1.
- Apriliyani, Belinda. 2018. *Pengaruh Lingkungan Fisik Terhadap Kepuasan Konsumen Pariwisata Pulau Pahawan Di Provinsi Lampung*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.