

STANDARISASI DAPUR DALAM MENUNJANG OPERASIONAL PENGOLAHAN MAKANAN DI RIO CITY HOTEL PALEMBANG

¹Sholahuddin Arsyad, ²Kris Delima

¹Manajemen Perusahaan, Fakultas Vokasi, Universitas Bina Darma, shola.arsyad@yahoo.com

²Manajemen Perusahaan, Fakultas Vokasi, Universitas Bina Darma, krisdelima1007@gmail.com

Abstract - Kitchen Standardization according to the Minister of Tourism Regulation 53 / HM.001 / MPEK / 2013 concerning several kitchen standardization that must be fulfilled according to the needs of the kitchen, walls, floors and ceilings, easy, safe and strong maintenance, drainage installed in grease, kitchen hood installed in pairs of grease, lighting system and circulation, kitchen utensils and equipment, first aid kits, separate and closed waste bins for dry waste, fire extinguishers, daily food storage, kitchen layout equipment according to the work path, reception area, scales have been ditera, public warehouses, and places food and beverage storage. The problem to be discussed is how to make the kitchen of the Rio City Hotel based on the Minister of Tourism Regulation 53 / HM.001 / MPEK / 2013. Then the results of this study are standardization of kitchen good but there is no one requirement that has not been fulfilled, namely that there is no trash bin available. and covered for dry and wet rubbish. Based on data obtained by researchers, researchers concluded that standardization and completeness of the kitchen is very important for the provision of kitchen staff work better

Keywords: Standardization of kitchen, Tourism minister regulation, Hygiene, Sanitation

Abstrak - Standarisasi Dapur menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013 terdapat beberapa standarisasi dapur yang harus terpenuhi diantaranya luas dapur sesuai kebutuhan, dinding, lantai dan *ceiling* pemeliharannya mudah, aman dan kuat, *drainase* terpasang perangkap lemak, *kitchen hood* terpasang penyaring lemak, sistem pencahayaan dan sirkulasi, perlengkapan dan peralatan dapur, kelengkapan P3K, tempat sampah terpisah dan tertutup untuk sampah kering dan basah, pemadam kebakaran, tempat penyimpanan bahan makanan harian, perlengkapan tata letak dapur sesuai jalur kerja, area penerimaan barang, timbangan telah ditera, gudang umum, dan tempat penyimpanan makanan dan minuman. Masalah yang akan diteliti bagaimana standarisasi dapur Rio City Hotel Palembang menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013. Maka hasil dari penelitian ini adalah, standarisasi dapur sudah baik namun ada satu syarat yang belum memenuhi yaitu tidak tersedia tempat sampah terpisah dan tertutup untuk sampah kering dan basah. Berdasarkan data yang diperoleh peneliti, peneliti menyimpulkan standarisasi dan kelengkapan dapur sangat penting untuk memudahkan kinerja kerja pegawai dapur lebih baik lagi.

Kata kunci: Standarisasi dapur, Peraturan menteri pariwisata, Kebersihan, Sanitasi

1. Pendahuluan

Definisi hotel menurut peneliti adalah hotel dikategorikan sebagai pelayanan publik atau pelayanan untuk masyarakat umum dimana didalamnya terdapat pelayanan kamar, makanan, minuman dan fasilitas penunjang lainnya [1]. Oleh karena itu, standarisasi operasional dapur setiap hotel sangat penting dimulai dari Fasilitas peralatan dapur, *Hygienis* dan sanitasi dapur dan Keselamatan kerja para *staff kitchen*[2]. Semua itu berkaitan dengan standarisasi dapur hotel, dimana standarisasi operasional dapur hotel tersebut sudah di atur oleh UU yang tercantum di dalam Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013 [3]. Yang menyatakan dapur merupakan suatu hal yang sangat berpengaruh dalam menunjang operasional pengolahan makanan. Tapi perlu diketahui tingkatan bintang hotel itu sangat mempengaruhi standarisasi operasional hotel khususnya dapur hotel. Pada umumnya semakin besar bintang

hotel, maka semakin besar ruang lingkup dapur, memiliki dapur yang luasnya sesuai kebutuhan merupakan salah satu syarat dari adanya standarisasi dapur menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM/001.MPEK/2013.

2. Tinjauan Pustaka

2.1 Sistem Akuntansi

Pengertian Standarisasi Dapur menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013 yaitu terdapat beberapa subunsur standarisasi dapur yang harus terpenuhi diantaranya luas dapur sesuai kebutuhan, dinding, lantai dan *ceiling* pemeliharannya mudah, aman dan kuat [4]. *Drainase* terpasang perangkap lemak, *kitchen hood* terpasang penyaring lemak, sistem pencahayaan dan sirkulasi, perlengkapan dan peralatan dapur, kelengkapan P3K, tempat sampah terpisah dan tertutup untuk sampah kering dan basah, pemadam kebakaran, tempat penyimpanan bahan makanan harian, perlengkapan tata letak dapur sesuai jalur kerja, area penerimaan barang, timbangan telah ditera, gudang umum, dan tempat penyimpanan makanan dan minuman [5].

3. Metodologi Penelitian

3.1 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan melakukan penelitian di dapur Rio City Hotel Palembang [6]. Data yang di peroleh peneliti berdasarkan keterlibatan langsung dan hasil pengamatan dalam operasional kerja hotel pada waktu melakukan *on the job training* di Rio City Hotel Palembang selama 2 bulan [7].

3.2 Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Peneliti mengadakan pengamatan atau penelitian langsung di lokasi untuk mengetahui masalah - masalah yang ada di lapangan berkaitan dengan standarisasi dapur menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013.

b. Wawancara

Peneliti melakukan wawancara secara langsung dengan chef dan cook kitchen hotel yang terkait untuk mendapatkan keterangan dan informasi-informasi yang dibutuhkan secara akurat.

c. Kuesioner

Peneliti memberikan angket atau kuesioner kepada chef dan karyawan food and beverage product dalam memperkuat data-data lainnya yang ditemukan di lapangan.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Standarisasi Dapur menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013

Tabel 1. Standarisasi Dapur Dalam Menunjang Operasional Pengolahan Makanan Yang Dimiliki Rio City Hotel Palembang Berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013

No.	Standarisasi Dapur	Ya	Tidak	Nilai	Penjelasan
1.	Luas dapur sesuai kebutuhan	✓		3	Luas dapur sesuai kebutuhan, adapu tempat pengolahan makanan juga sesuai dengan kapasitas restoran yang ada pada dapur tersebut
2	Dinding, lantai dan ceiling pemeliharannya mudah, aman dan kuat	✓		4	Dinding pada dapur dengan lapisan kedap air, lantai terbuar dari bahan yang tidak licin dan kuat, minimum tinggi ceiling 280 cm, terbuat dari bahan akustik dan tahan api

3	Drainase terpasang perangkat lemak	✓		4	Drainase terpasang bersama grease trap (perangkap lemak) dan drain through grating (selokan pembuangan semi tertutup) dari bahan kuat untuk mempermudah pembersihan saluran air. Dan setiap sink dilengkapi grease trap yang portable.
4	Kitchen hood terpasang penyaring lemak	✓		3	Kitchen hood bertujuan mengeluarkan udara panas saat memasak, bahan hood stainless steel, dilengkapi saringan lemak, terawatt Exhaust fan dengan mempunyai daya isap yang tinggi
5	Sistem pencahayaan dan sirkulasi	✓		3	Menurut Menteri Pekerjaan Umum dan Peraturan Menteri Kesehatan, intensitas cahaya dapur berkisar 10 watt/m ² atau 300 lux dengan pertukaran sirkulasi udara berkisar 10 liter/detik/m ²
6	Perlengkapan dan peralatan dapur	✓		2	Peralatan untuk memasak sesuai jenis masakan atau menu dengan kapasitas restoran / kamar yang tersedia. Jumlah jenis peralatan belum lengkap, dengan kondisi peralatan belum terawatt
7	Perlengkapan P3K	✓		1	Perlengkapan P3K berupa obat-obatan dan perlengkapan dasar untuk pertolongan pertama apabila terjadinya kecelakaan ringan, dengan jumlah obat yang sangat terbatas
8	Tempat sampah terpisah dan tertutup untuk sampah kering dan basah	✓		1	Terbagi antara sampah kering dan basah dengan menggunakan material sederhana
9	Pemadam kebakaran	✓		1	Dilengkapi alat pengaman untuk menghindari dari bahaya kebakaran, di peralatan memasak maupun area dapur lainnya, yaitu dengan tersedia alat pemadam kebakaran ringan (APAR)
10	Area penyimpanan tempat bahan makanan harian / daily store	✓		3	Memiliki gudang kecil bertujuan untuk penyimpanan kebutuhan harian, dengan kondisi bersih untuk bahan yang kering (groceries) dan Perishable food (makanan yang mudah rusak) terpisah tempatnya
11	Tata letak perlengkapan dapur sesuai area kerja	✓		2	Tata letak perlengkapan sesuai area kerja di dapur, yang dimulai dari area (persiapan pemasakan dan penghidangan)
12	Area penerimaan barang	✓		3	Tersedia area penerimaan barang yang memadai dan dalam kondisi kering dan bersih
13	Alat timbangan yang terlebih dahulu telah ditera	✓		1	Menggunakan satu jenis timbangan sederhana yang digunakan untuk semua jenis barang
14	Tersedia gudang umum	✓		3	Gudang umum tempat penyimpanan barang kebutuhan hotel seperti cetakan dan lainnya. Area memadai, rapi dengan

					sistem sirkulasi udara untuk menjaga suhu ruang dari penerangan dan kelembaban
15	Tempat penyimpanan bahan makan dan minuman	✓		3	Tempat penyimpanan bahan makanan dan minuman dengan dilengkapi lemari pendingin dan gudang dengan aturan suhu (-5° C sampai +5° C)

Sumber: Lampiran II Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 tentang standar usaha hotel

Keterangan :

Pada tabel diatas terdapat penilaian tentang standarisasi dapur yang ada di dapur Rio City Hotel Palembang dengan penjelasan sesuai dengan penilaian. Maka untuk melakukan penilaian dengan penggolongan kelas hotel bintang, maka disetiap subunsur diberikan nilai 1-5, sesuai dengan kondisi dan kualitasnya, antara lain :

- 1 = kurang
- 2 = cukup
- 3 = baik
- 4 = sangat baik
- 5 = terbaik

4.2 Pembahasan

4.2.1 Tinjauan Mengenai Standarisasi Dapur Dalam Menunjang Operasional Pengolahan Makanan Di Rio City Hotel Palembang Menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013.

Berdasarkan data yang di peroleh peneliti dapat disimpulkan bahwa, hotel Rio City Palembang telah memenuhi standarisasi dapur menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013 namun ada satu syarat yang belum memenuhi yaitu belum ada tempat sampah terpisah dan tertutup untuk sampah kering dan basah.

Dilihat dari tabel penilaian standarisasi dapur hotel menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013 diatas, terdapat

1. 4 standarisasi dapur dengan penilaian 1 yaitu :
 - a. kelengkapan P3K
 - b. tempat sampah terpisah dan tertutup untuk sampah kering dan basah
 - c. pemadam alat kebakaran
 - d. timbangan yang sudah ditera
2. 2 standarisasi dapur dengan penilaian 2 yaitu :
 - a. peralatan dan perlengkapan dapur
 - b. perlengkapan tata letak dapur mengikuti area kerja
3. 6 standarisasi dapur dengan penilaian 3 yaitu :
 - a. Luas dapur sesuai kebutuhan
 - b. sistem sirkulasi bersama dengan sistem pencahayaan
 - c. Area penyimpanan tempat bahan makanan harian/daily Store
 - d. area penerimaan barang
 - e. gudang untuk penyimpanan umum
 - f. tempat atau area penyimpanan bahan makanan dan minuman

-
4. 3 standarisasi dapur dengan penilaian 4 yaitu :
- a. Dinding, lantai dan ceiling pemeliharaannya mudah, aman dan kuat
 - b. Drainase terpasang perangkat lemak
 - c. Kitchen hood terpasang penyaring lemak.

Kesimpulan dari penilaian tabel diatas yaitu standarisasi dapur Rio City Hotel Palembang termasuk dapur hotel yang baik untuk digunakan menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013.

5. Kesimpulan

Berdasarkan data yang diperoleh serta analisa terhadap data lapangan peneliti menyimpulkan bahwa masih ada beberapa kekurangan seperti :

1. Belum tersedia tempat sampah terpisah dan tertutup untuk sampah kering dan basah
2. Kurangnya peralatan dan perlengkapan dapur bisa menyebabkan pekerjaan pegawai dapur tidak berjalan dengan baik dalam pengolahan bahan makanan dan minuman. Contohnya kotak p3k, alat pemadam kebakaran (APAR) dan alat timbangan.
3. Perlengkapan dapur yang kurang terawat juga bisa memicu tumbuhnya bakteri yang akan menimbulkan keracunan contohnya tempat penyimpanan peralatan dapur

Referensi

- [1] Satria, Roby. dkk. 2018. Business Plann Hotel Rio City Palembang. Palembang.
- [2] Parantika, Asep dan Putra, Adityo. 2017. Sanitasi, Hygienie, dan Keselamatan Kerja. Jakarta: Erlangga
- [3] Pemerintah Indonesia. 2013. Menteri Pariwisata Ekonomi Kreatif Republik Indonesia.. Lembaran RI pada Peraturan Menteri Pariwisata Ekonomi Kreatif Republik Indonesia dengan Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 Tentang Standarisasi Dapur. Jakarta.
- [4] Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 Tentang Standar Usaha Hotel. Jakarta.
- [5] Pemerintah Indonesia. 2012. Peraturan Pemerintah republik Indonesia dengan nomor 52 pada tahun 2012 tentang Sertifikasi Kompetensi dan Sertifikasi Usaha pada Bidang Pariwisata. Lembaran RI Undang-Undang Republik Indonesia dengan Nomor 10 Tahun 2009. Jakarta.
- [6] Hadi, Sutrisno. 2015. Metodologi Riset. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- [7] Nazir, Muhammad. 2013. Metode Penelitian. Jakarta: Ghalia Indonesia.