

Pentingnya Pengetahuan Peralatan Dapur Bagi Staff Kitchen Dalam Menunjang Operasional Pengelolaan Makanan Di Kharisma Hotel

Rohimah Nur Nasution, M.Pd¹, Hariman Syaleh, MM²

rohimah@gmail.com

Akademi Pariwisata Bukittinggi

harimansyaleh@yahoo.co.id

Institut Teknologi dan Bisnis Haji Agus Salim Bukittinggi

ARTICLE INFORMATION

ARTICLE HISTORY

Submitted: 2025-11-28

Review: 2025-12-29

Accepted: 2026-01-15

Published: 2026-01-26

KEYWORDS

KNOWLEDGE, KITCHEN
EQUIPMENT, KITCHEN STAFF,
OPERATIONS, HOTEL

KATA KUNCI

PENGETAHUAN, PERALATAN
DAPUR, STAFF KITCHEN,
OPERASIONAL, HOTEL

AUTHOR CORRESPONDING

Rohimah Nur Nasution
rohimah@gmail.com
Akademi Pariwisata Bukittinggi

Hariman Syaleh
harimansyaleh@yahoo.co.id
Institut Teknologi dan Bisnis Haji
Agus Salim Bukittinggi

ABSTRACT

This study aims to examine the level of knowledge of kitchen staff regarding the operation and maintenance of kitchen equipment, as well as the extent to which such knowledge impacts operational efficiency and the quality of food management at Kharisma Hotel. The improper or unsafe use of kitchen equipment can increase the risk of workplace accidents such as burns and injuries caused by sharp tools. Therefore, the knowledge possessed by kitchen staff is essential in ensuring the delivery of high-quality food. This research employed a descriptive qualitative method, with data collected through in-depth interviews with two kitchen staff members working at the hotel. The findings indicate that the kitchen staff have a fairly good understanding of the functions and usage of kitchen equipment, including major equipment such as industrial stoves, ovens, mixers, and rice cookers, as well as supporting tools such as cutting boards, knives, and vegetable slicers. The staff also recognize the importance of cleanliness and equipment maintenance to prevent damage and maintain food quality. The challenges encountered include limited training on modern equipment, aging conditions of some tools, and restricted kitchen space, which affects workflow efficiency.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan staff kitchen mengenai pengoperasian dan perawatan peralatan dapur serta sejauh mana pengetahuan tersebut berdampak terhadap efisiensi operasional dan mutu pengelolaan makanan di Kharisma Hotel. Penggunaan peralatan dapur yang tidak aman/tidak sesuai standar dapat meningkatkan risiko kecelakaan kerja seperti luka bakar dan cedera akibat alat tajam. Sehingga pemahaman yang dimiliki oleh staff dapur merupakan hal yang penting dalam proses penyajian makanan yang berkualitas. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, dan wawancara mendalam kepada dua orang staff kitchen yang bekerja di hotel tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa staff kitchen memiliki pemahaman yang cukup baik mengenai fungsi dan cara penggunaan peralatan dapur, termasuk peralatan utama seperti kompor industri, oven, mixer, rice cooker, hingga peralatan pendukung seperti talenan, pisau, dan pemotong sayur. Staff juga memahami pentingnya kebersihan dan perawatan alat untuk mencegah kerusakan serta menjaga kualitas makanan. Kendala yang dihadapi meliputi keterbatasan pelatihan pada peralatan modern, kondisi beberapa alat yang mulai menua, dan keterbatasan ruang dapur yang mempengaruhi kelancaran kerja.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan sektor jasa yang memiliki peran strategis dalam mendukung perkembangan pariwisata serta pertumbuhan ekonomi daerah dan nasional. Kualitas layanan hotel sangat dipengaruhi oleh kinerja unit *food and beverage*, khususnya bagian *kitchen* yang bertanggung jawab dalam pengolahan dan penyajian makanan kepada tamu. Operasional dapur hotel yang efektif dan efisien menjadi faktor penentu dalam menjaga kepuasan tamu, citra hotel, serta keberlanjutan usaha perhotelan.

Salah satu aspek penting dalam menunjang operasional dapur hotel adalah tingkat pengetahuan staf *kitchen* terhadap peralatan dapur (*kitchen equipment*). Peralatan dapur hotel umumnya memiliki standar teknis dan keamanan yang tinggi, mencakup berbagai jenis oven, *deep fryer*, *mixer*, *grill*, *chiller*, serta peralatan sanitasi. Staf dapur tidak hanya dituntut mampu mengoperasikan peralatan tersebut, tetapi juga memahami fungsi, prosedur perawatan, dan standar keselamatan kerja yang berlaku. Kurangnya pengetahuan terhadap peralatan dapur berpotensi menyebabkan ketidakefisienan kerja, kerusakan alat, penurunan kualitas makanan, hingga meningkatnya risiko kecelakaan kerja.

Sejumlah penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa rendahnya pemahaman staf *kitchen* terhadap penggunaan dan perawatan peralatan dapur berdampak negatif terhadap kelancaran produksi makanan dan keselamatan kerja. Efektivitas dapur hotel dipengaruhi oleh keterkaitan antara pengelolaan bahan makanan, kompetensi sumber daya manusia, serta penguasaan terhadap peralatan dapur. Ketiga aspek tersebut saling berhubungan dan menjadi

fondasi utama dalam menghasilkan layanan makanan yang berkualitas dan higienis. Oleh karena itu, peningkatan kompetensi staf *kitchen*, khususnya dalam aspek penguasaan peralatan dapur, menjadi kebutuhan yang tidak dapat diabaikan oleh manajemen hotel.

Selain aspek teknis, pemahaman terhadap standar operasional prosedur (SOP) kebersihan dan sanitasi peralatan dapur juga memiliki peran penting dalam menjamin mutu dan keamanan pangan. Ketidaksesuaian dalam penerapan SOP dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan dan berdampak pada kesehatan konsumen. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengetahuan staf *kitchen* tidak hanya berpengaruh pada efisiensi operasional, tetapi juga pada kualitas dan keamanan makanan yang disajikan.

Meskipun berbagai penelitian telah membahas pentingnya kompetensi staf dapur, kajian empiris yang secara spesifik mengaitkan tingkat pengetahuan staf *kitchen* terhadap peralatan dapur dengan efisiensi operasional dan mutu pengelolaan makanan di hotel masih relatif terbatas, khususnya pada konteks hotel berkembang di kawasan wisata. Kesenjangan ini menunjukkan perlunya penelitian lebih lanjut untuk memperoleh gambaran yang komprehensif mengenai peran pengetahuan peralatan dapur dalam mendukung kinerja dapur hotel.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat pengetahuan staf *kitchen* mengenai penggunaan, perawatan, dan kebersihan peralatan dapur, serta mengkaji pengaruhnya terhadap efisiensi operasional dan kualitas pengelolaan makanan di Kharisma Hotel. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoretis dalam pengembangan kajian manajemen operasional dapur hotel, serta kontribusi praktis bagi pihak manajemen hotel dalam merancang program

pelatihan dan peningkatan kompetensi staf kitchen.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan dasar pemilihan judul yang telah dikemukakan sebelumnya, maka rumusan masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana tingkat pengetahuan staff kitchen mengenai pengoperasian dan perawatan peralatan dapur di Kharisma Hotel?
2. Sejauh mana pengetahuan Staff Kitchen berdampak pada efisiensi operasional dan mutu pengelolaan makanan di hotel?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan staf kitchen terkait penggunaan, perawatan, dan kebersihan peralatan dapur di Kharisma Hotel.
2. Untuk mengetahui pengaruh pengetahuan Staff Kitchen terhadap efektivitas operasional dan kualitas penyajian makanan.

D. Hipotesis

Dalam penelitian ini, hipotesis yang diajukan adalah sebagai berikut:

1. Peneliti menduga bahwa pengetahuan staff kitchen mengenai pengoperasian dan perawatan peralatan dapur berpengaruh dalam efisiensi operasional di Kharisma Hotel.
2. Peneliti menduga bahwa pemahaman staff kitchen masih kurang mengenai

prosedur kebersihan peralatan dapur berkaitan dengan mutu pengelolaan makanan di Kharisma Hotel.

Kajian Teori dan Tinjauan Pustaka

1. Pengertian Dapur

Dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus dalam bangunan yang digunakan untuk kegiatan mengolah makanan, seperti memasak, menyiapkan bahan makanan, mencuci peralatan, hingga menyimpan bahan makanan (Winarno, 2015). Dalam konteks rumah tangga, dapur tidak hanya berfungsi sebagai tempat memasak, tetapi juga sebagai ruang interaksi sosial, terutama di budaya timur.

Menurut Sudarmadji (2017), dapur merupakan ruang kerja yang memerlukan perencanaan fungsional dan efisiensi ruang, baik dalam rumah tangga maupun dalam skala industri (seperti restoran dan catering).

Secara konseptual, dapur merupakan ruang kerja utama dalam pengolahan makanan yang harus dirancang secara fungsional, efisien, dan higienis. Dalam konteks perhotelan, dapur memiliki peran strategis karena berfungsi sebagai pusat produksi makanan bagi tamu maupun staf internal. Fungsi utama dapur adalah sebagai pusat kegiatan memasak. Namun, dapur modern kini memiliki multifungsi, yaitu:

- a. Sebagai tempat memasak dan menyiapkan makanan.
- b. Penyimpanan bahan makanan (dry storage, cold storage).
- c. Tempat mencuci dan membersihkan bahan serta peralatan dapur.
- d. Area berkumpul dan interaksi sosial keluarga (khususnya dalam open-plan kitchen) (Kusuma & Pratiwi, 2020)

Fungsi dapur tidak hanya mencakup kegiatan memasak, tetapi juga persiapan bahan, penyimpanan, pencucian peralatan, serta penerapan sanitasi. Penataan zona kerja dapur

berdasarkan prinsip ergonomi dan *kitchen triangle* berperan penting dalam meningkatkan efisiensi dan keselamatan kerja.

2. Jenis-Jenis Dapur

Menurut Irianto (2018), dapur dapat diklasifikasikan berdasarkan bentuk dan fungsi, sebagai berikut:

- Dapur satu garis (*one wall kitchen*): semua aktivitas memasak dilakukan dalam satu garis lurus, biasanya pada rumah sempit.
- Dapur bentuk L: memberikan dua sisi kerja dan ruang gerak lebih luas.
- Dapur bentuk U: cocok untuk dapur besar dan memungkinkan banyak ruang penyimpanan.
- Dapur Pulau (*island kitchen*): dapur modern dengan meja kerja di tengah, sangat ideal untuk memasak dan bersosialisasi.

Dapur merupakan area rawan kontaminasi sehingga penerapan kebersihan dan sanitasi sangat penting. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011, dapur harus memenuhi syarat sanitasi seperti ventilasi cukup, pencahayaan memadai, kebersihan peralatan, serta pemisahan bahan makanan mentah dan matang untuk mencegah kontaminasi silang.

Untuk peralatan dapur menurut Damayanti dibedakan menjadi:

- Peralatan masak: panci, wajan, oven.
 - Peralatan makan: piring, sendok, gelas.
 - Peralatan persiapan: talenan, pisau, blender.
- Pemilihan alat harus mempertimbangkan bahan, fungsi,

keamanan pangan, dan efisiensi energi (Damayanti, 2020).

3. Peralatan Dapur

Pengertian Peralatan Dapur

Peralatan dapur adalah seluruh perlengkapan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan, mulai dari persiapan bahan makanan, proses memasak, hingga penyajian (Damayanti, 2020). Peralatan ini menjadi unsur penting dalam menunjang efisiensi kerja di dapur serta menjamin kualitas hasil olahan makanan. Menurut Winarno (2015), peralatan dapur meliputi alat-alat yang bersifat permanen maupun tidak permanen, yang digunakan secara langsung maupun tidak langsung dalam proses produksi makanan.

Peralatan dapur (*kitchen equipment*) merupakan unsur penting yang menunjang kelancaran operasional dapur. Peralatan dapur didefinisikan sebagai seluruh alat yang digunakan dalam proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan pembersihan makanan.

Peralatan dapur dapat diklasifikasikan berdasarkan fungsinya sebagai berikut (Irianto, 2019):

a. Peralatan Persiapan (Preparation Equipment)

Digunakan untuk mempersiapkan bahan makanan sebelum dimasak. Contoh: talenan, pisau, pengupas, parutan, timbangan, baskom.

b. Peralatan Memasak (Cooking Equipment)

Digunakan untuk proses memasak.

Contoh: kompor, panci, wajan, oven, steamer, rice cooker.

c. Peralatan Penyajian (Serving Equipment)

Digunakan untuk menyajikan makanan kepada konsumen. Contoh: piring, sendok, garpu, mangkuk, baki.

d. Peralatan Pembersih (Cleaning Equipment)

Digunakan untuk menjaga kebersihan dapur dan peralatan lainnya. Contoh: sikat, spons, sabun cuci, lap, tempat sampah.

Jenis Bahan Peralatan Dapur

Menurut Wibowo (2021), peralatan dapur dibuat dari berbagai jenis bahan, antara lain:

- a. Stainless steel: tahan lama, antikarat, dan higienis.
- b. Aluminium: ringan dan menghantarkan panas dengan baik.
- c. Kayu: digunakan untuk talenan, spatula, namun rentan terhadap mikroorganisme.
- d. Plastik dan silikon: sering digunakan untuk alat bantu, tetapi harus food grade.
- e. Kaca dan keramik: baik untuk menyimpan atau menyajikan makanan.

Pemilihan bahan peralatan harus mempertimbangkan aspek daya tahan, keamanan pangan, dan kemudahan perawatan.

4. Fungsi dan Manfaat Peralatan Dapur

Peralatan dapur berfungsi tidak hanya untuk membantu proses memasak, tetapi juga untuk:

- a. Meningkatkan efisiensi kerja dan menghemat waktu (Suryani, 2020).
- b. Menjaga mutu makanan selama proses pengolahan.
- c. Menjamin sanitasi dan keamanan pangan.
- d. Mendukung estetika penyajian makanan.

Tanpa peralatan yang memadai dan layak, kualitas layanan makanan akan menurun, terutama dalam skala industri atau institusi besar

5. Pemeliharaan dan Sanitasi Peralatan Dapur

Agar tetap layak pakai dan aman untuk digunakan, peralatan dapur harus:

- a. Dibersihkan secara rutin menggunakan air panas dan sabun.
- b. Disimpan pada tempat kering dan bersih.
- c. Tidak digunakan secara berlebihan atau tidak sesuai fungsinya.
- d. Diperiksa secara berkala untuk mendeteksi kerusakan atau kontaminasi (Hapsari, 2018).

Dalam standar hygiene dan sanitasi (Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011), peralatan dapur harus terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak beracun, mudah dibersihkan, dan tidak menyerap air.

6. Peran Peralatan Dapur dalam Pendidikan dan Industri Kuliner

Dalam dunia pendidikan (SMK Tata Boga atau jurusan perhotelan), peralatan dapur menjadi media praktik utama untuk melatih keterampilan siswa dalam pengolahan makanan, keamanan pangan, dan efisiensi kerja (Prasetyo, 2021).

Sementara di industri restoran atau katering, investasi peralatan dapur yang efisien, hemat energi, dan ergonomis dapat memberikan pengaruh signifikan terhadap produktivitas dan kualitas pelayanan.

Staff kitchen merupakan sumber daya manusia yang bertanggung jawab langsung terhadap proses teknis pengolahan makanan. Dalam operasional hotel, staff kitchen memiliki peran penting dalam menyediakan makanan yang layak, bergizi, dan aman bagi staf internal maupun mendukung operasional dapur utama.

Fungsi utama dari *staff kitchen* antara lain:

- Menyediakan konsumsi harian bagi staf/karyawan secara massal.
- Mendukung produktivitas tenaga kerja melalui penyediaan makanan yang sehat dan layak.
- Meningkatkan kesejahteraan staf dengan memperhatikan kebutuhan konsumsi selama jam kerja.
- Menjadi pusat logistik pendukung untuk kegiatan internal yang membutuhkan konsumsi dalam jumlah besar (Sukardi, 2021).

Peran *staff kitchen* sangat penting dalam operasional organisasi besar, terutama:

- Dalam hotel: memberikan konsumsi bagi housekeeping, security, kitchen crew, dan staf operasional lainnya (Widyaningsih, 2022).
- Dalam rumah sakit: menyediakan makanan bagi petugas medis, non-medis, dan shift malam.
- Dalam dunia industri: mendukung aktivitas pabrik dengan menyuplai makan pagi/siang/malam secara tepat waktu.

Dalam sistem manajemen sumber daya manusia, penyediaan makanan bagi staf juga merupakan bagian dari *employee welfare system* (Sugiyono, 2018).

Agar operasional staff kitchen berjalan optimal, diperlukan pengelolaan berdasarkan standar tertentu, meliputi:

- Perencanaan menu gizi seimbang sesuai dengan aktivitas staf (Wahyuningsih, 2021).
- Kebersihan dan sanitasi area dapur dan penyimpanan bahan makanan.
- Pengelolaan bahan makanan agar efisien dan tidak terjadi pemborosan.
- Koordinasi dengan HRD/logistik untuk pendataan jumlah staf yang menerima konsumsi.

Menurut Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011, dapur umum termasuk staff kitchen wajib memiliki sistem higiene dan sanitasi yang terstandar, termasuk pengelolaan limbah dan kebersihan peralatan dapur.

5. Struktur Organisasi Staff Kitchen

Struktur staf dalam staff kitchen berbeda dari main kitchen. Umumnya terdiri dari:

- a. Kepala Dapur (Kitchen Supervisor): bertanggung jawab atas kelancaran operasional.
- b. Juru Masak (Cook): menyiapkan dan memasak makanan.
- c. Asisten Juru Masak: membantu mempersiapkan bahan.
- d. Pramusaji Internal: menyajikan makanan di area kantin staf atau distribusi box.
- e. Petugas Kebersihan Dapur: memastikan dapur tetap bersih dan higienis (Rahmadani, 2020).

Beberapa tantangan dalam pengelolaan *staff kitchen* meliputi:

- a. Keterbatasan anggaran makanan per karyawan.
- b. Fluktuasi jumlah staf aktif.
- c. Minimnya perhatian pada menu seimbang.
- d. Kurangnya pelatihan staf dapur dalam aspek gizi dan manajemen dapur (Siregar & Dewi, 2022).

Oleh karena itu, pelatihan berkala dan sistem manajemen berbasis data sangat penting diterapkan di *staff kitchen* agar lebih efisien dan bermanfaat.

Pengelolaan makanan adalah proses sistematis yang mencakup perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian, hingga evaluasi makanan yang disediakan untuk individu atau kelompok dalam suatu institusi atau unit usaha (Winarno, 2015).

Menurut Suryatini (2018), pengelolaan makanan dalam institusi tidak hanya bertujuan untuk menyediakan makanan, tetapi juga untuk menjamin mutu gizi, keamanan pangan, efisiensi biaya, serta kepuasan konsumen.

Menurut Damayanti (2020), aspek penting operasional meliputi:

- a. Perencanaan menu
- b. Pengadaan bahan baku
- c. Penerimaan dan penyimpanan
- d. Proses produksi makanan
- e. Distribusi dan penyajian
- f. Pengelolaan limbah dan kebersihan

Setiap tahap harus dijalankan secara terpadu agar kualitas makanan terjamin dan proses operasional berjalan efisien.

Operasional pengelolaan makanan merupakan rangkaian kegiatan sistematis yang meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan, penyimpanan, proses produksi, penyajian, hingga evaluasi. Keberhasilan operasional pengelolaan makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor utama, yaitu kompetensi sumber daya manusia, ketersediaan fasilitas dan peralatan dapur, penerapan SOP, manajemen menu dan gizi, serta dukungan teknologi informasi. Operasional yang efektif bertujuan untuk menjamin keamanan pangan, meningkatkan efisiensi biaya dan waktu, serta menjaga kepuasan konsumen atau karyawan.

Faktor Penunjang Operasional Pengelolaan Makanan

- a. Sumber Daya Manusia (SDM)
- b. Fasilitas dan Peralatan Dapur
- c. Standar Operasional Prosedur (SOP)
- d. Manajemen Gizi dan Menu
- e. Sistem Informasi dan Teknologi

Tujuan utama menunjang pengelolaan makanan secara operasional adalah:

- a. Menjamin keamanan pangan dan kebersihan dapur.
- b. Meningkatkan efisiensi biaya dan waktu produksi.
- c. Menyediakan makanan yang bergizi, lezat, dan menarik.
- d. Menjamin kepuasan
konsumen/karyawan/tamu.

- e. Mencegah keracunan makanan dan penyakit akibat makanan (foodborne disease) (WHO, 2020).

Dalam penelitian ini, pengetahuan pengoperasian peralatan dapur menjadi variabel penting yang mencerminkan kemampuan staf dalam menggunakan alat secara tepat, aman, dan sesuai prosedur. Pengetahuan ini berkaitan erat dengan kepatuhan terhadap SOP, yang menjadi indikator penerapan standar kebersihan, keselamatan, dan pemeliharaan peralatan. Efisiensi operasional dapur diukur melalui kecepatan layanan, produktivitas, penggunaan sumber daya, serta minimnya pemborosan. Selain itu, frekuensi gangguan peralatan digunakan sebagai indikator objektif untuk menilai efektivitas pemeliharaan dan kompetensi staf dalam mengoperasikan alat dapur.

Tinjauan pustaka menunjukkan bahwa berbagai penelitian terdahulu sepakat bahwa kelengkapan dan kondisi peralatan dapur, kompetensi staff kitchen, serta penerapan SOP yang konsisten memiliki pengaruh signifikan terhadap efisiensi operasional dan mutu pengelolaan makanan. Penelitian di hotel, rumah sakit, lembaga pendidikan, dan industri jasa boga menunjukkan bahwa penggunaan peralatan dapur modern, pemeliharaan rutin, serta pelatihan staf secara berkala mampu meningkatkan produktivitas, menjaga kualitas makanan, dan mengurangi risiko kecelakaan kerja. Selain itu, penerapan hygiene dan sanitasi yang baik terbukti berkontribusi langsung terhadap keamanan pangan dan reputasi institusi.

Berdasarkan kajian teori dan hasil penelitian terdahulu, dapat disimpulkan bahwa pengelolaan dapur yang efektif merupakan hasil sinergi antara pengetahuan staff kitchen, penggunaan peralatan dapur yang tepat, penerapan SOP, serta sistem operasional yang terstruktur. Landasan ini menjadi dasar dalam menganalisis pengaruh pengetahuan staff kitchen terhadap efisiensi operasional dan mutu pengelolaan makanan dalam konteks dapur hotel.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, dan wawancara mendalam kepada dua orang staff kitchen yang bekerja di hotel tersebut.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat pengetahuan staff kitchen mengenai pengoperasian dan perawatan peralatan dapur serta dampaknya terhadap efisiensi operasional dan mutu pengelolaan makanan di Kharisma Hotel. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara mendalam dengan kepala dapur, diperoleh gambaran bahwa pengetahuan staff kitchen terhadap peralatan dapur memiliki peran yang sangat penting dalam menunjang kelancaran operasional dapur hotel.

Hasil observasi menunjukkan bahwa staff kitchen pada umumnya telah memiliki pemahaman dasar terkait penggunaan peralatan dapur. Namun demikian, masih ditemukan berbagai permasalahan yang menghambat optimalisasi operasional dapur, antara lain kondisi peralatan yang kurang aman, tidak memadai, jarang diperbarui, serta minimnya pengecekan rutin terhadap kelayakan alat. Kondisi ini berdampak langsung pada efektivitas kerja staff kitchen dan kualitas hasil pengolahan makanan.

Peralatan dapur yang tidak dalam kondisi optimal menyebabkan proses memasak berjalan lebih lambat karena keterbatasan alat atau harus dilakukan secara bergantian. Hal tersebut berpotensi menimbulkan keterlambatan penyajian makanan kepada tamu. Selain itu, penggunaan peralatan yang sudah aus atau rusak juga berpengaruh terhadap kualitas makanan, seperti potongan bahan yang tidak rapi akibat pisau tumpul, masakan yang mudah gosong karena wajan aus, serta risiko menurunnya

standar higienitas akibat peralatan yang tidak bersih. Dampak tersebut tidak hanya memengaruhi efisiensi kerja staff kitchen, tetapi juga berpotensi menurunkan tingkat kepuasan tamu hotel.

Hasil wawancara dengan kepala dapur menegaskan bahwa pengetahuan terhadap peralatan dapur merupakan kompetensi dasar yang wajib dimiliki oleh setiap staff kitchen. Pemahaman mengenai fungsi, cara penggunaan, serta standar keamanan alat sangat diperlukan untuk meminimalisir risiko kecelakaan kerja, seperti luka sayat, tersengat panas, maupun kerusakan alat akibat kesalahan pengoperasian. Selain itu, penguasaan peralatan dapur memungkinkan staff bekerja lebih cepat, terstruktur, dan efisien karena mampu memilih alat yang tepat sesuai kebutuhan proses memasak.

Fungsi dan manfaat pengetahuan peralatan dapur juga tercermin dalam peningkatan profesionalitas staff kitchen. Dengan pemahaman yang baik, staff dapat mengelola dapur secara lebih efektif, menghemat waktu dan tenaga, serta menghasilkan makanan dengan kualitas yang lebih baik dari segi rasa, tekstur, dan penampilan. Pengetahuan ini juga berkontribusi pada keselamatan kerja dan mutu layanan makanan yang diberikan hotel.

Standar pengelolaan peralatan dapur di Kharisma Hotel meliputi penggunaan alat sesuai fungsinya, pembersihan peralatan sebelum dan sesudah digunakan, penyimpanan pada tempat yang telah ditentukan, serta pengecekan kelayakan alat secara berkala. Pemeliharaan peralatan dilakukan melalui pembersihan rutin, pengeringan sebelum penyimpanan, serta perbaikan atau penggantian alat yang rusak. Penerapan standar ini bertujuan untuk menjaga peralatan tetap higienis, aman, dan layak digunakan dalam jangka panjang.

Dari sisi operasional, pengelolaan makanan di Kharisma Hotel sangat dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku yang cukup dan berkualitas, peralatan dapur yang berfungsi

optimal, serta penerapan SOP yang jelas. Penjadwalan kerja yang teratur dan sistem penyimpanan bahan makanan yang higienis juga menjadi faktor penting dalam menjaga kelancaran operasional dapur. Semua aspek tersebut harus didukung oleh tenaga kerja yang kompeten dan disiplin agar proses pengelolaan makanan dapat berjalan efektif dan efisien.

Keberhasilan pengelolaan makanan di Kharisma Hotel ditentukan oleh beberapa indikator utama, yaitu tingkat kepuasan tamu, minimnya keluhan, efisiensi proses kerja dapur, konsistensi kualitas makanan, serta rendahnya tingkat pemborosan bahan makanan. Indikator-indikator ini mencerminkan sejauh mana sistem operasional dapur berjalan sesuai standar yang ditetapkan.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan staff kitchen mengenai peralatan dapur memiliki hubungan yang erat dengan efisiensi operasional dan mutu pengelolaan makanan di Kharisma Hotel. Meskipun staff kitchen telah memiliki pemahaman dasar mengenai penggunaan peralatan dapur, penerapan pengetahuan tersebut belum sepenuhnya optimal, terutama dalam aspek perawatan, pemeliharaan, dan pembaruan peralatan.

Kondisi peralatan dapur yang kurang layak dan jarang diperbarui menjadi salah satu faktor penghambat utama dalam operasional dapur. Hal ini sejalan dengan temuan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa peralatan dapur yang tidak memadai dapat memperlambat proses produksi makanan, menurunkan kualitas hidangan, serta meningkatkan risiko kecelakaan kerja. Dalam konteks Kharisma Hotel, keterbatasan fasilitas dan kurangnya pembaruan peralatan berpotensi mengurangi daya saing hotel di tengah persaingan industri perhotelan yang semakin ketat.

Pengetahuan staff kitchen terhadap peralatan dapur terbukti berperan penting dalam menjaga

kelancaran kerja dan keselamatan operasional. Staff yang memahami cara penggunaan alat dengan benar mampu bekerja lebih efisien, mengurangi kesalahan kerja, serta meminimalisir risiko kecelakaan. Selain itu, pemahaman yang baik juga membantu staff menjaga kualitas makanan agar tetap konsisten, baik dari segi rasa, tekstur, maupun tampilan.

Standar pengelolaan dan pemeliharaan peralatan dapur yang diterapkan di Kharisma Hotel telah sesuai dengan prinsip higiene dan sanitasi dapur hotel. Namun, efektivitas penerapan standar tersebut masih perlu ditingkatkan melalui pengawasan yang lebih ketat dan pelatihan berkelanjutan bagi staff kitchen. Pelatihan rutin mengenai penggunaan dan perawatan peralatan dapur sangat penting untuk memastikan bahwa pengetahuan staff terus diperbarui dan dapat diterapkan secara konsisten dalam praktik kerja sehari-hari.

Dari aspek operasional pengelolaan makanan, penelitian ini menegaskan bahwa keberhasilan dapur hotel tidak hanya ditentukan oleh ketersediaan peralatan, tetapi juga oleh manajemen kerja yang terstruktur, penerapan SOP yang jelas, serta kerja sama tim yang solid. Monitoring dan evaluasi secara berkala diperlukan untuk mengidentifikasi kendala operasional dan merumuskan perbaikan berkelanjutan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan staff kitchen tentang peralatan dapur berperan besar dalam mendukung efisiensi operasional dan mutu pengelolaan makanan di Kharisma Hotel. Namun demikian, masih terdapat kendala berupa keterbatasan fasilitas dan kurangnya pembaruan peralatan dapur. Apabila permasalahan ini tidak segera ditangani, maka dapat berdampak pada menurunnya kepuasan tamu serta melemahkan citra dan daya saing hotel. Oleh karena itu, pihak manajemen hotel perlu memberikan perhatian lebih terhadap peningkatan kompetensi staff kitchen dan penyediaan peralatan dapur yang

memadai sebagai bagian dari strategi peningkatan kualitas layanan makanan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Kharisma Hotel, dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan staff kitchen mengenai pengoperasian dan perawatan peralatan dapur tergolong baik dan berperan penting dalam menunjang kelancaran operasional dapur. Staff kitchen telah memahami fungsi utama berbagai peralatan dapur, prosedur penggunaan yang aman, serta standar pemeliharaan yang meliputi pembersihan, penyimpanan, dan pengecekan rutin. Pengetahuan tersebut berkontribusi terhadap keselamatan kerja, pencegahan kerusakan alat, serta memperpanjang usia pakai peralatan dapur.

Selain itu, pengetahuan staff kitchen terbukti berdampak positif terhadap efisiensi operasional dan mutu pengelolaan makanan di hotel. Penguasaan penggunaan peralatan dapur memungkinkan proses kerja berlangsung lebih cepat, terstruktur, dan minim hambatan teknis. Dampaknya terlihat pada peningkatan efisiensi waktu kerja, penurunan risiko kecelakaan, konsistensi kualitas makanan, serta berkurangnya pemborosan bahan baku. Dengan demikian, pengetahuan staff kitchen menjadi faktor kunci dalam keberhasilan pengelolaan makanan dan peningkatan kepuasan tamu di Kharisma Hotel.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan agar manajemen Kharisma Hotel meningkatkan program pelatihan dan penyegaran pengetahuan staff kitchen secara berkala guna menyesuaikan dengan perkembangan teknologi peralatan dapur. Selain itu, penyusunan dan penerapan SOP tertulis terkait penggunaan serta pemeliharaan peralatan dapur perlu dilakukan untuk menjamin keseragaman dan efisiensi kerja.

Manajemen juga diharapkan menerapkan sistem monitoring dan evaluasi berkala terhadap kinerja staff kitchen, serta menyediakan fasilitas pendukung perawatan peralatan dapur yang memadai. Pemberdayaan staff kitchen senior sebagai mentor bagi staff baru juga direkomendasikan untuk menjaga kesinambungan pengetahuan dan membangun budaya kerja dapur yang profesional dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- “Analisis Interview Alat Dapur: Rice Steamer dan Food Processor” (2024). *Jurnal Manner*
- “Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment” (2023?). *Jurnal Boga, UPI*
- Al-Mohtaseb. (n.d.). *Kitchen equipment in hotels: Revolutionize cooking*. Al-Mohtaseb.
- ardımcı, H., Haklı, G., Çakiroğlu, F. P., & Özçelik, A. Ö. (2015). *Hygiene knowledge of food staff in catering industry*. Sage Open, 5(1), 1–13.
- Arfah, A., & Makbul, M. (2020). *Pengaruh Pengetahuan Peralatan Dapur terhadap Efisiensi Kerja Karyawan Kitchen di Hotel Bintang Tiga*. Jurnal Tata Boga Nusantara, 8(2), 112–119.
- Aulia Firmansyah (2024). *Optimalisasi Hygiene dan Sanitasi Operasional untuk Peningkatan Mutu Produksi di Dapur Utama*
- Bujang, M. A., Omar, E. D., Foo, D. H. P., & Hon, Y. K. (2024). *Sample size determination for conducting a pilot study to assess reliability of a questionnaire*. Restorative Dentistry & Endodontics, 49(1), e3.
- Damayanti, R. (2020). *Manajemen Dapur dan Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- De Vos, A. S., et al. (2005). *Research at Grass Roots: For the Social Sciences and Human Service Professions*. Pretoria: Van Schaik.
- Dewi Saparina Halibanon & Erie Hidayat Sukriadi (2019). *Kelengkapan Equipment pada Kitchen dalam Menunjang Kelancaran Operasional* (Studi di Hotel Luxton Bandung)
- Expert Study Guides. (n.d.). *Kitchen organization and layout*.
- Grace (2021, March 14). *Knowledge of fire prevention measures for hotel kitchen equipment and kitchens*. Grace Kitchen Equip.
- Grace Kitchen Equip. (2020, November 1). *The basic principles of hotel kitchen design*.
- Groves, R. M., Fowler, F. J., Couper, M. P., Lepkowski, J. M., & Singer, E. (2009). *Survey Methodology*. John Wiley & Sons.
- Hapsari, R. (2018). *Higiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Irianto, D. (2019). *Desain dan Manajemen Dapur*. Bandung: ITB Press.
- Kurniawati, L. (2021). *Perencanaan Menu Gizi Seimbang dalam Lembaga Pendidikan*. Jurnal Tata Boga, 6(2), 87–93.
- Maulina, L. (2023). *Revitalisasi Industri Perhotelan Dengan Inovasi Te. JIMEA | Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)*, 7(1), 504–519.

- Mohammed, N. A. N. (2022). *The impact of technical aspects of kitchen equipment selection on the occupational safety of hotel sector employees* [Tesis Master]. Fayoum University.
- Notoatmodjo, S. (2019). *Ilmu Kesehatan Masyarakat dan Gizi*. Jakarta: Rineka Cipta.