

KETERLAKSANAAN PROSEDUR PENGENDALIAN BAHAN MAKANAN DI ROYAL ORCHID GARDEN HOTEL & CONDOMINIUM BATU

Setyo Rani Etmawati

Prodi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

setyorani20@yahoo.co.id

Any Sutiadiningsih

Dosen Prodi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

anysutiadiningsih@yahoo.co.id

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui keterlaksanaan prosedur pengendalian bahan makanan di Royal Orchid Garden Hotel & Condominium Batu. Teknik pengambilan data menggunakan (1) dokumentasi untuk mengetahui prosedur atau SOP, gambaran umum perusahaan, dan data pekerja; (2) wawancara untuk mengetahui prosedur pengendalian bahan makanan dan keterlaksanaan prosedur tersebut; dan (3) observasi untuk mengetahui keterlaksanaan prosedur pengendalian bahan makanan di Royal Orchid Garden Hotel & Condominium Batu. Pengambilan data dilakukan selama bulan Agustus 2014.

Hasil penelitian ini adalah (1) tingkat keterlaksanaan prosedur pengadaan bahan 93,75% dengan kategori memuaskan (2) tingkat keterlaksanaan prosedur penerimaan bahan 100% dengan kategori memuaskan (3) tingkat keterlaksanaan prosedur penyimpanan bahan 68,75% dengan kategori cukup (4) tingkat keterlaksanaan prosedur produksi yang meliputi penyiapan, pengolahan dan penyajian 76,9% dengan kategori baik. Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat keterlaksanaan prosedur pengendalian bahan makanan di Royal Orchid Garden Hotel & Condominium Batu adalah sebesar 84,85 % dengan kategori baik.

Kata kunci : Keterlaksanaan, Prosedur, Pengendalian bahan

Abstract

The purpose of this study was to determine the feasibility of control procedures groceries at the Royal Orchid Garden Hotel & Condominium Batu. Retrieving data using (1) documentation for procedures or SOP, an overview of the company, and employee data; (2) interviews to determine control procedures groceries and enforceability of these procedures; and (3) observation to determine the feasibility of control procedures groceries at the Royal Orchid Garden Hotel & Condominium Batu. Data were collected during the month of August 2014.

The results of this study were (1) the level of adherence to material procurement procedure 93.75% with satisfying category (2) the level of adherence to procedures with 100% acceptance by category satisfying (3) the level of adherence to procedures 68.75% storage materials with sufficient category (4) the level of adherence to the production procedure includes the preparation, processing and presentation of 76.9% in both categories. Based on these results it can be concluded that the level of adherence to control procedures groceries at the Royal Orchid Garden Hotel & Condominium Batu is equal to 84.85% in both categories.

Keywords: Adherence, procedures, materials control

PENDAHULUAN

Industri layanan makanan dan minuman yang semakin diminati di masyarakat salah satunya adalah pelayanan makanan dan minuman yang dikelola oleh satu usaha perhotelan. Royal Orchid Garden Hotel & Condominium (ROGH) di Kota Batu adalah salah satu hotel yang mengalami banyak perkembangan dalam pelayanan makanan. ROGH Batu menyediakan Makanan Indonesia, Makanan Cina dan Makanan Eropa. Hasil pengamatan awal pada bulan September 2013 di *kitchen* ROGH Batu menunjukkan bahwa operasional pelayanan makanan dan minuman menunjukkan adanya beberapa permasalahan yaitu jumlah karyawan yang diminalkan sehingga semua karyawan dituntut bekerja lebih aktif dalam waktu

yang cukup lama. Permasalahan tersebut membuat karyawan bekerja dibawah tekanan, harus berusaha untuk mengganti atau menyediakan bahan makanan yang tidak tersedia.

Pengadaan persediaan bahan makanan yang dilaksanakan dengan baik menurut Ahyari (1986:89) akan menunjang kelancaran pelaksanaan proses produksi. Pengendalian bahan adalah prosedur atau usaha untuk menjamin bahwa sumber daya dalam perusahaan digunakan secara efektif dan efisien sesuai kebijakan untuk mencapai tujuan perusahaan. Namun sejauh ini belum diketahui secara pasti prosedur pengendalian bahan yang digunakan di ROGH Batu dan keterlaksanaannya. Oleh karenanya penelitian ini bermaksud memaparkan prosedur pengendalian bahan yang terjadi di ROGH Batu dan mengetahui

keterlaksanaannya dengan diberi judul “Keterlaksanaan Prosedur Pengendalian Bahan Makanan di Royal Orchid Garden Hotel & Condominium Batu”.

METODE

Jenis penelitian ini adalah evaluatif. Penelitian evaluatif menurut Sugiyono (2013:102) menuntut persyaratan yaitu adanya kriteria, tolok ukur atau standar yang digunakan sebagai pembanding bagi data yang diperoleh. Tujuan penelitian evaluatif adalah untuk mengetahui keterlaksanaan sebuah prosedur atau kebijakan. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, dokumentasi, dan wawancara

Jenis instrumen yang digunakan antara lain: daftar pertanyaan wawancara, lembar observasi, dan dokumentasi. Teknik analisis data yaitu dengan data mentah yang sudah diperoleh akan diproses dan diolah hingga menjadi tabel (tabulasi data). Selanjutnya dilakukan interpretasi data menggunakan skala Guttman.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Prosedur Pengendalian Bahan diROGH Batu

Berikut ini akan dijelaskan prosedur pengendalian bahan di ROGH Batu.

1. Prosedur Pengadaan Bahan di Royal Orchid Garden Hotel & Condominium

Prosedur pengadaan bahan makanan di ROGH diatur dalam dokumen milik *Accounting Department* yang bernama *Holding Company* Nomor SOP.01.01/VI/14 bertanggal 30 Juni 2014 halaman pertama menyebutkan bahwa:

a. Pembuatan *Purchase Requisition*

Pembuatan *Purchase Requisition* bertujuan untuk melakukan permintaan bahan makanan guna keperluan proses produksi. Pembuatan *Purchase Requisition* dilakukan oleh departemen terkait berdasarkan analisa kebutuhan. Pembuatan *Purchase Requisition* harus dibantu oleh admin yang telah ditunjuk di setiap departemen. Admin bertugas untuk menulis semua bahan yang dibutuhkan oleh departemen terkait di blangko *Purchase Requisition* yang telah tersedia. Admin yang telah ditunjuk wajib membuat *Purchase Requisition* 2 rangkap. Admin sebagai pembuat berkewajiban membubuhkan tanda tangan dalam *Purchase Requisition*.

b. Melengkapi persetujuan *Purchase Requisition*

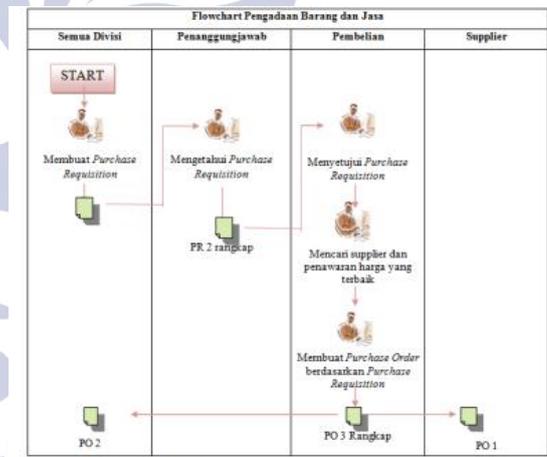
Purchase Requisition dalam pembuatannya harus disertai dengan persetujuan dari penanggung jawab.

Pihak yang bertanggung jawab dalam persetujuan *Purchase Requisition* adalah kepala dari setiap departemen yang membuat *Purchase Requisition*, kepala bagian keuangan dan *general manager*. Admin bertanggung jawab untuk meminta persetujuan ke tiga pihak tersebut sebelum *Purchase Requisition* diserahkan ke bagian pembelian.

c. Pembuatan *Purchase Order*

Purchase Requisition yang sudah mempunyai kelengkapan persetujuan akan ditindaklanjuti oleh bagian pembelian. Bagian pembelian akan melakukan pemeriksaan terhadap dokumen *Purchase Requisition*. Bagian pembelian berhak menolak *Purchase Requisition* apabila tidak memungkinkan dan persetujuan tidak lengkap.

Bagian pembelian berkewajiban membuat *Purchase Order* 3 rangkap. *Purchase order* yang sudah dibuat 3 rangkap akan diberikan kepada *supplier*, lembar kedua diberikan kepada bagian penerimaan dan lembar terakhir digunakan sebagai arsip bagian pembelian. Untuk lebih memperjelas prosedur pengadaan bahan dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini.



Sumber: Dokumen Store Room

Gambar 1 Diagram pengadaan bahan

2. Prosedur Penerimaan Bahan di ROGH Batu

Prosedur penerimaan bahan makanan di ROGH diatur dalam dokumen milik *Accounting Department* yang bernama *Holding Company* Nomor SOP.01.01/VI/14 bertanggal 30 Juni 2014 halaman pertama menyebutkan bahwa:

a. Pengiriman barang dan jasa oleh vendor sesuai PO

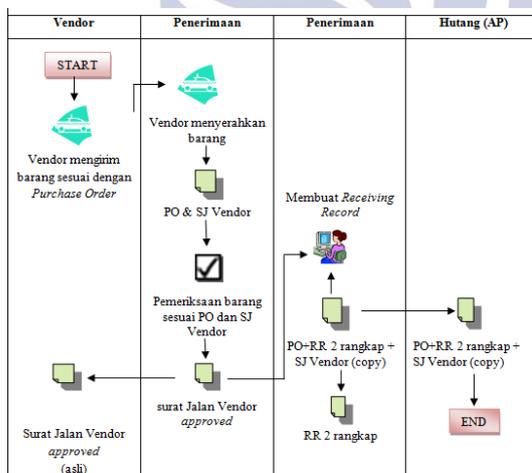
Purchase Order yang sudah dibuat oleh bagian pembelian akan ditindaklanjuti oleh *vendor/supplier* dengan pengiriman bahan sesuai *Purchase*

Order. Supplier berkewajiban melampirkan Surat Jalan (SJ) dalam proses pengirimannya. Bagian penerimaan berkewajiban melakukan pemeriksaan terhadap bahan yang diterima berdasarkan *Purchase Order* dan surat jalan. Bahan yang dikirim oleh *supplier* berhak ditolak apabila tidak sesuai *Purchase Order* maupun surat jalan.

b. Membuat *Receiving Record* (RR)

Salinan surat jalan yang diberikan oleh *supplier* merupakan arsip yang digunakan sebagai pedoman pembuatan *receiving record*. *Receiving record* dibuat oleh bagian penerimaan sebanyak 2 rangkap. *Receiving record* asli akan diserahkan ke bagian Hutang beserta dokumen berupa surat jalan dan *Purchase Order* sebagai dasar untuk melakukan pembayaran kepada *supplier*. Salinan *Receiving record* akan disimpan oleh bagian penerimaan yang digunakan sebagai arsip. Untuk lebih memperjelas prosedur penerimaan bahan dapat dilihat pada Gambar 2 berikut ini.

3. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di ROGH Batu



Sumber: Dokumen Store

Gambar 2 Diagram penerimaan bahan

Prosedur penyimpanan bahan yang diatur dalam dokumen *Holding Company* Nomor SOP.01.01/VI/14 bertanggal 30 Juni 2014 halaman kedua menyebutkan bahwa:

a. Pembuatan *Bin card* oleh *Store keeper*

Bin card merupakan dokumen internal yang digunakan oleh *store keeper* untuk mengetahui jumlah keluar masuknya bahan. Bahan yang sudah diterima oleh bagian penerimaan akan diserahkan ke *store keeper* untuk dilakukan proses penyimpanan. Bahan

yang diterima harus disimpan ditempat yang telah disediakan oleh perusahaan. *Bin card* harus selalu diperbaharui oleh *store keeper* setiap ada bahan yang masuk maupun keluar. Rekapitulasi pada *bin card* dilakukan setiap bulannya oleh *store keeper* di bawah pengawasan kepala bagian *cost control*.

b. Analisis pengeluaran bahan oleh *Store keeper*

Store keeper mempunyai tanggung jawab untuk mengetahui setiap keluar maupun masuknya bahan di gudang penyimpanan. *Store keeper* berhak untuk menolak permintaan bahan tertentu jika terjadi hal diluar perkiraan. *Store keeper* dapat memberikan saran kepada departemen yang membutuhkan bahan tertentu untuk diganti dengan bahan lain apabila dimungkinkannya. *Store keeper* berkewajiban melaporkan segala yang berkaitan dengan keluar masuknya bahan ke kepala bagian *cost control*.

4. Prosedur Produksi Makanan di ROGH Batu

Prosedur produksi makanan tidak diatur dalam sebuah aturan tertulis yang dibuat oleh perusahaan. Prosedur produksi diatur dalam aturan tidak tertulis yang diketahui setiap tenaga kerja di bagian produksi. Setiap tenaga kerja baru akan mengalami masa uji coba selama 3 bulan untuk mendalami tentang aturan-aturan yang harus dipatuhi. Aturan-aturan tersebut lebih ditekankan dalam penggunaan bahan khususnya bahan-bahan yang mempunyai harga relative mahal. Berdasarkan observasi penulis, prosedur produksi makanan di ROGH Batu adalah sebagai berikut.

a. Penggunaan bahan

Penggunaan bahan berkaitan dengan pembuatan menu oleh *sous chef*. *Sous chef* harus memperhatikan harga paket dari tamu untuk penyusunan menu. Tamu yang mengambil harga paket dibawah Rp. 400.000 akan diberi paket yang terdiri dari nasi putih, nasi goreng/mie goreng/ bihun, protein hewani, protein nabati, sayur, buah, aneka minuman dan aneka jajanan. Tamu yang mengambil paket dengan harga diatas Rp. 425.000 maka hidangan yang disajikan sama tetapi dengan penambahan *joglo/stall* yang berisi makanan tradisional/continental/oriental dan *stall* aneka kue dan jajanan.

Penyusunan menu harus mempertimbangkan persediaan bahan di gudang penyimpanan. Bahan yang ada dalam jumlah melebihi persediaan dan

mudah rusak maka akan digunakan terlebih dahulu. Persediaan bahan diperhitungkan berdasarkan tingkat kebutuhan suatu bahan. Jika bahan tersebut sering dipakai dan mempunyai masa simpan cukup lama maka stok akan diperbanyak, begitupun sebaliknya. Perubahan menu harus melalui ijin dari kepala dapur. Kepala dapur akan mempertimbangkan berdasarkan kemungkinan dipenuhinya menu tersebut.

b. Pengolahan bahan

Pengolahan makanan dilakukan oleh seluruh tenaga kerja di bagian produksi sesuai dengan pembagian jadwal. Keberagaman pengalaman membuat timbulnya perbedaan gaya dalam pengolahan bahan makanan. Perbedaan gaya dalam mengolah bahan makanan tersebut akan mulai disamakan selama 3 bulan masa percobaan. Selama masa percobaan setiap tenaga kerja bagian produksi harus menyesuaikan aturan-aturan. Pengolahan bahan makanan dilakukan dengan cara yang berbeda namun dengan dasar yang sama.

Perbedaan tersebut membuat kepala dapur selalu memeriksa setiap hasil masakan. Aturan yang harus dipegang oleh setiap tenaga kerja bagian produksi adalah bagaimanapun cara pengolahan bahan makanan harus menghasilkan makanan yang sama dan dengan cita rasa yang sama pula. Standar atau criteria dari setiap masakan adalah melalui pemeriksaan kepala dapur. Setelah lulus masa percobaan seorang tenaga kerja dianggap mampu dan telah terstandar dengan criteria yang ditetapkan kepala dapur.

c. Penyajian makanan

Penyajian makanan merupakan tahap terakhir dalam pengendalian bahan makanan. Penyajian makanan mempunyai aturan tidak tertulis yang harus dipahami setiap tenaga kerja bagian produksi. Aturan tersebut timbul dari kebiasaan yang dikerjakan berulang-ulang. Standar tidak tertulis tersebut mengharuskan setiap tenaga kerja bagian produksi mempunyai pertimbangan dan prediksi yang matang. Pengalaman dan kebiasaan yang telah lama dilakukan membuat setiap tenaga kerja bagian produksi handal dalam hal prediksi.

B. Keterlaksanaan Prosedur Pengendalian Bahan Makanan di ROGH Batu

Keterlaksanaan prosedur pengendalian bahan akan dijelaskan dalam enam tahapan prosedur. Tahapan prosedur tersebut adalah pengadaan bahan, penerimaan bahan, penyimpanan bahan, penyiapan bahan, pengolahan bahan dan penyajian bahan. Berikut ini akan dijelaskan keenam tahapan tersebut.

1. Keterlaksanaan Prosedur Pengadaan Bahan Makanan di ROGH Batu

Tingkat keterlaksanaan prosedur pengadaan bahan dilihat dari ketiga tahapan sesuai SOP yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Komponen pengadaan bahan makanan mempunyai 16 indikator yang harus dicapai. Indikator tersebut meliputi pembuatan *purchase requisition*, kelengkapan persetujuan atas *purchase requisition* dan pembuatan *purchase order*. Komponen pengadaan bahan terlaksana 15 indikator. Keterlaksanaan prosedur pengadaan bahan adalah sebagai berikut ini.

a. Pembuatan *purchase requisition*

Pembuatan *purchase requisition* didasari atas analisa kebutuhan di departemen *food & beverage*. Analisa kebutuhan dilakukan oleh pimpinan dari setiap bagian di departemen tersebut berdasarkan usulan dari setiap pegawai. Analisa kebutuhan dibuat berdasarkan menu yang akan disajikan kepada tamu. Analisa kebutuhan juga memperhatikan persediaan bahan yang ada di gudang penyimpanan. Pembuatan *purchase requisition* terkadang mengalami masalah karena terdapat kekeliruan jumlah persediaan bahan digudang. Pemeriksaan yang kurang teliti membuat terjadi pengulangan pemesanan bahan sehingga membuat bahan yang dipesan tersimpan dalam jumlah yang banyak.

Departemen *food & beverage* menetapkan pihak yang ditunjuk sebagai admin. Admin tersebut bertugas membantu dalam proses pembuatan *purchase requisition*. Admin membuat *purchase requisition* 3 rangkap. *Purchase requisition* yang sudah selesai dibuat harus dibubuhi tanda tangan oleh admin sebagai pembuat.

b. Melengkapi persetujuan atas *purchase requisition*

Purchase requisition yang sudah dibuat akan diserahkan kepada pihak penanggung jawab. Kepala bagian keuangan dan *general manager* merupakan penanggung jawab pembuatan *purchase requisition*.

Kepala bagian keuangan memeriksa *purchase requisition* dan disesuaikan dengan kondisi keuangan. Setelah mendapatkan persetujuan dari kepala keuangan, *purchase requisition* harus mendapat persetujuan dari *general manager*. Setelah mendapat persetujuan, admin akan memberikan *purchase requisition* asli ke bagian pembelian. Bagian pembelian menerima *purchase requisition* jika dapat dipertanggung jawabkan dan persetujuannya sudah lengkap

c. Membuat *Purchase Order*

Bagian pembelian memeriksa kelengkapan persetujuan pada *purchase requisition* sebelum membuat *Purchase Order*. Selain kelengkapan persetujuan, bagian pembelian juga memeriksa kemungkinan dipenuhinya permintaan. Bagian pembelian membuat *Purchase Order* 3 rangkap. Bagian pembelian memberikan *Purchase Order* asli kepada *supplier* yang telah lolos kualifikasi.

Berdasarkan Tabel 1 dan penjelasan yang telah diuraikan dapat disimpulkan bahwa keterlaksanaan pengadaan bahan adalah 93,75 %. Berdasarkan kriteria penilaian menurut Arikunto (2010), tingkat keterlaksanaan pengadaan bahan dapat diinterpretasikan memuaskan.

2. Keterlaksanaan Prosedur Penerimaan Bahan Makanan di ROGH Batu

Penerimaan bahan di Royal Orchid Garden Hotel & Condominium Batu merupakan tanggung jawab dari bagian *receiving*. Bagian *receiving* bertanggung jawab penuh terhadap kesesuaian bahan yang diterima. Bagian *receiving* di Hotel Orchid sekaligus merangkap sebagai *store keeper*. Kebijakan tersebut merupakan kebijakan perusahaan untuk efisiensi tenaga kerja.

Bagian penerimaan harus benar-benar memastikan pengiriman barang yang dilakukan oleh *vendor*. Karena apabila terjadi kesalahan pengiriman maka akan menyulitkan dalam proses produksi.

a. Pengiriman bahan oleh *vendor* sesuai *purchase order*

Bahan makanan yang dikirim oleh *vendor* harus sesuai dengan *Purchase Order* yang sudah dibuat oleh bagian pembelian (*purchasing*). Bahan makanan yang datang akan diperiksa kesesuaiannya oleh bagian penerimaan (*receiving*). Bahan makanan yang sudah diperiksa akan dimasukkan ke dalam

ruang penyimpanan yang telah tersedia. Pemeriksaan oleh bagian penerimaan dilakukan dengan cara memastikan jumlah dari setiap bahan yang telah dipesan

Alat yang digunakan untuk memastikan setiap jumlah bahan sesuai dengan yang dipesan adalah dengan menggunakan alat ukur berupa timbangan. Bahan yang sudah ditimbang akan diberi label sesuai berat timbangannya.

Bahan yang sudah diperiksa dan dinyatakan sesuai kemudian akan dibawa ke tempat penyimpanan. Bahan makanan akan diletakkan di tempat penyimpanannya masing-masing. Perlakuan tersebut berlaku hanya untuk bahan kering, ikan, daging, ayam dan buah. Bahan basah khususnya sayuran akan langsung dikirim ke area dapur dan menjadi tanggung jawab *sous chef*.

Vendor yang telah mengirim barangnya akan diberikan dokumen tanda terima barang oleh bagian penerimaan sebagai bukti barang yang dikirim telah diterima. Pembuatan *receiving record* oleh bagian penerimaan

Bagian penerimaan bertanggung jawab membuat *Receiving Record* sebagai wujud pertanggung jawaban kepada bagian keuangan (*Accounting*). *Receiving Record* yang sudah dibuat akan digunakan sebagai dokumen penunjang pembuatan laporan keuangan hotel untuk setiap bulannya. *Receiving Record* harus mempunyai persetujuan yang harus dipenuhi yaitu persetujuan dari penerima barang.

Berdasarkan Tabel 2 dan penjelasan yang telah diuraikan dapat disimpulkan bahwa keterlaksanaan penerimaan bahan adalah 100%. Berdasarkan kriteria penilaian menurut Arikunto (2010), tingkat keterlaksanaan pengadaan bahan dapat diinterpretasikan memuaskan.

1. Keterlaksanaan Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di ROGH Batu

Bahan yang telah diterima akan disimpan berdasarkan jenis dan sifat bahan. Bahan makanan basah akan ditempatkan di *chiller* atau *freezer* sesuai sifat bahan. Bahan makanan kering akan ditempatkan di gudang penyimpanan kering dan ditata di rak khusus sesuai jenisnya. Keterlaksanaan prosedur penyimpanan bahan makanan di Royal

Orchid Garden Hotel & Condominium Batu dapat dilihat pada Tabel 3 dan Tabel 4 berikut ini

Prosedur penyimpanan yang diterapkan di Royal Orchid Garden Hotel & Condominium Batu tidak membedakan secara spesifik setiap jenis bahan. Penyimpanannya hanya dibedakan dalam tiga jenis yaitu suhu ruang, suhu dingin dan suhu beku.

Bahan khususnya bahan basah seperti sayuran dan bumbu akan langsung didistribusikan kesetiap bagian yang membutuhkan. Proses pendistribusian bahan makanan dari bagian *store* hanya sampai masuk ke area *kitchen*, untuk selebihnya bagian produksi membagi sendiri semua bahan yang sudah dikirim oleh bagian *store*.

Proses pendistribusian bahan makanan dilakukan sendiri oleh bagian produksi. Proses inilah yang kadang sering membuat bingung pekerja di bagian produksi. Bahan makanan yang sama terkadang tertukar dengan bagian produksi di unit kerja lainnya sehingga timbulah *mist communication* antar pekerja. Komunikasi yang tidak berjalan dengan baik sangat berpengaruh terhadap keefektifan dalam pekerjaan.

Sesuai prosedur yang seharusnya dilaksanakan bahwa setiap keluar masuknya bahan dari gudang penyimpanan adalah tanggung jawab *store keeper*. Terbatasnya jumlah tenaga kerja di bagian *store* merupakan alasan utama tidak berjalannya prosedur pendistribusian tersebut. Penekanan jumlah tenaga kerja oleh perusahaan bertujuan untuk memaksimalkan tenaga kerja dan efisiensi biaya.

Keterlaksanaan prosedur penyimpanan bahan berdasarkan Tabel 3 dan Tabel 4 dan uraian di atas adalah terlaksana 68,75% dengan interpretasi cukup dikarenakan prosedur yang terdapat dalam *holding company* hanya dijalankan pada bahan kering saja. Pembuatan *bin card* yang merupakan catatan arus keluar masuknya bahan hanya berlaku pada bahan kering yang disimpan di gudang *store*.

2. Keterlaksanaan Prosedur Produksi Bahan Makanan di Royal Orchid Garden Hotel & Condominium Batu

Keterlaksanaan prosedur produksi bahan makanan terdiri dari tiga indikator penilaian. Indikator pertama yaitu mengenai penyiapan bahan, pengolahan bahan dan indikator ketiga mengenai penyajian bahan. Prosedur penyiapan bahan mengatur perlakuan awal yang

diberikan kepada bahan makanan sebelum melalui proses pengolahan. Prosedur pengolahan bahan mengatur proses pemasakan bahan makanan yang telah disiapkan. Prosedur penyajian mengatur proses penataan makanan yang sudah selesai diolah. Keterlaksanaan prosedur produksi bahan dapat dilihat pada Tabel 5 berikut ini.

Prosedur produksi yang mayoritas tidak tertulis dan hanya berupa pola kebiasaan harus selalu diterapkan oleh setiap tenaga kerja bagian produksi. Kebiasaan-kebiasaan yang timbul menjadi sebuah aturan yang menjadi acuan penilaian. Aspek-aspek yang dinilai merupakan kebiasaan yang telah disarikan menjadi sebuah indikator oleh *sous chef*. Karena hal tersebut, koordinasi antar tenaga kerja sangat dibutuhkan. Khusus untuk tenaga kerja baru, proses adaptasi dilakukan dengan lambat dikarenakan proses untuk mempelajari kebiasaan-kebiasaan yang dilakukan memang tidak mudah. Pengamatan perilaku harus dilakukan secara teliti oleh tenaga kerja yang baru bergabung.

a. Keterlaksanaan prosedur penyiapan bahan

Prosedur penyiapan bahan merupakan langkah pertama dalam proses produksi makanan. Prosedur penyiapan bahan mempunyai lima indikator diantaranya *Sous Chef* harus memperhatikan harga dalam penyusunan menu, penyusunan menu harus melihat persediaan bahan, bahan yang ada dalam jumlah banyak dan mudah rusak harus didahulukan, tenaga kerja produksi berhak merubah menu jika tidak memungkinkan, pergantian menu harus dengan sepengetahuan pimpinan dapur.

Penyusunan menu yang dilakukan oleh *Sous Chef* harus memperhatikan persediaan bahan yang ada di tempat penyimpanan. Bahan yang ada dalam jumlah banyak harus dipertimbangkan untuk digunakan. Pertimbangan dari *Sous Chef* sangat dibutuhkan dalam penyusunan menu ini. Bahan makanan yang dipersiapkan untuk proses pengolahan akan disiapkan oleh tenaga kerja yang bertugas. Bahan makanan yang perlu disiapkan adalah bahan basah dan bahan kering. Bahan basah lebih memerlukan penanganan khusus dalam proses penyiapan dari pada bahan kering. Bahan basah berupa sayuran, buah, daging, ikan maupun *seafood*.

Bahan kering berupa bumbu-bumbu, bahan makanan dalam kaleng, jamur kering dan lainnya.

Sayuran dan buah mayoritas akan dibuang 40% - 50% dari total berat bahan. Bagian yang dibuang meliputi kulit luar, biji maupun batang keras yang sulit diolah. Daftar beberapa bahan yang melalui proses penyiangan dapat dilihat pada Lampiran 2.

b. Keterlaksanaan prosedur pengolahan bahan

Pengolahan bahan makanan dilakukan oleh beberapa tenaga kerja yang berbeda sehingga diperlukan aturan yang harus dipatuhi setiap tenaga kerja untuk menyamakan *taste* masakan dan bentuk penyajian. Pengolahan bahan makanan kurang mempunyai aturan khusus, kriteria utama adalah rasa hasil akhir dari hidangan dan waktu penyajian tanpa mempersoalkan proses pembuatannya. Rasa hasil akhir masakan harus melewati pemeriksaan dari *Executive Chef* dan *Sous Chef*. Masakan yang sudah siap akan selalu diperiksa rasa maupun tampilannya oleh *Executive Chef* atau *Sous Chef*.

Proses pengolahan dapat dilakukan oleh *Executive Chef*, *Sous Chef*, *Cook*, *Cook Helper* maupun *Trainee* dengan persyaratan khusus. Proses pengolahan mengacu pada standar tidak tertulis yang merupakan kebiasaan dari tenaga kerja yang telah lebih dari 15 tahun di ROGH Batu. Kebiasaan- kebiasaan tersebut harus diketahui oleh seluruh tenaga kerja yang baru bergabung. Tenaga kerja yang baru bergabung diwajibkan mengikuti *training* selama 3 bulan. Kurun waktu 3 bulan tersebut digunakan untuk mempelajari aturan dan kebiasaan dalam pengolahan. Hal tersebut dilakukan karena tidak adanya aturan yang jelas dan tertulis mengenai proses pengolahan.

c. Keterlaksanaan prosedur penyajian bahan

Penyajian hidangan harus segera dilakukan setelah bahan selesai diolah. Penyajian hidangan dilakukan berdasarkan kebiasaan yang telah menjadi aturan penyajian. Data tersebut telah diverifikasi oleh Widi Steve selaku *Sous Chef* yang membenarkan bahwa memang tidak ada aturan khusus tertulis yang mengatur penyajian. Penyajian hidangan dikategorikan menjadi 7 jenis. Penyajian untuk sayur berkuah,

penyajian untuk sayur tidak berkuah, penyajian lauk digoreng, penyajian lauk dipanggang, penyajian lauk dikukus, penyajian lauk berkuah, penyajian makanan pembuka

Tingkat keterlaksanaan produksi makanan berdasarkan Tabel 5 dan uraian di atas adalah 76,9%, berdasarkan aturan konversi nilai dapat dikategorikan baik. Berdasarkan seluruh penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa tingkat keterlaksanaan prosedur pengendalian bahan di ROGH batu dapat dilihat pada Tabel 6

Tabel 6
Tingkat Keterlaksanaan Prosedur Pengendalian Bahan Makanan di ROGH Batu

No	Prosedur	Tingkat keterlaksanaan
1.	Pengadaan bahan	93,75 %
2.	Penerimaan bahan	100 %
3.	Penyimpan bahan basah	37,5 %
4.	Bahan kering	100 %
	Produksi	76,9%
Kesimpulan		$\frac{93,75\%+100\%+68,75\%+76,9\%}{4}$
		84,85%

Tingkat keterlaksanaan prosedur pengendalian bahan makanan di ROGH Batu adalah 84,85% dengan interpretasi baik. Nilai tersebut diperoleh dari penjumlahan 4 indikator pengendalian bahan diantaranya pengadaan bahan, penerimaan bahan, penyimpanan bahan dan produksi.

PENUTUP

A. Simpulan

1. Prosedur pengendalian bahan di Royal Orchid Garden Hotel & Condominium mengacu pada *Holding Company* yang merupakan panduan/pegangan wajib bagi setiap tenaga kerja. *Holding Company* memuat komponen dan indikator yang harus dilaksanakan oleh seluruh tenaga kerja yang bersangkutan. yang merupakan panduan/pegangan wajib bagi setiap tenaga kerja. Penggunaan *Holding Company* hanya berlaku di area *store* yang mencakup prosedur pengadaan, penerimaan, dan penyimpanan. Di area *kitchen* digunakan aturan tidak tertulis yang merupakan kebiasaan yang dijadikan pedoman. Aturan tidak tertulis tersebut mencakup prosedur penyiapan, pengolahan dan penyajian.

2. Keterlaksanaan prosedur pengendalian bahan meliputi pengadaan bahan 93,75% dengan jumlah indikator terlaksana 15 poin dan indikator tidak terlaksana 1 poin. Indikator yang tidak terlaksana yaitu analisa kebutuhan yang sering kali tidak dilakukan sehingga membuat stok bahan menumpuk, hal tersebut sering terjadi pada bahan basah. Penerimaan bahan 100%, seluruh indikator penerimaan dilakukan sesuai dengan SOP yang berlaku. Penyimpanan bahan 68,75%, dibagi menjadi dua bagian yaitu bahan basah 37,5% dan bahan kering 100%. SOP yang berlaku hanya diterapkan pada penyimpanan bahan kering, untuk mekanisme penyimpanan bahan basah tidak dilakukan. Penyiapan bahan, pengolahan bahan, dan penyajian 76,9%. Indikator yang terlaksana 10 poin dan yang tidak terlaksana 3 poin. Indikator yang tidak terlaksana yaitu penyusunan menu yang tidak memperhatikan persediaan bahan sehingga sering terjadi kekurangan bahan yang membuat karyawan harus berfikir ulang untuk mengganti menu tersebut. Kurangnya pengawasan khususnya di bagian gudang basah membuat proses pengolahan yang harusnya mendahulukan bahan lama (*first in first out*) tidak berlaku. Selain itu, penggunaan aturan yang tidak tertulis dan mengharuskan seluruh karyawan melakukan prediksi terkadang membuat sebagian karyawan bingung dan pada akhirnya menyajikan jumlah masakan yang terlampaui banyak untuk tamu. Nilai capaian tersebut dapat disimpulkan bahwa keterlaksanaan prosedur pengendalian bahan di ROGH adalah sebesar 84,85% dengan kategori baik. Namun jika dirinci dari setiap prosedur pengendalian bahan, ada beberapa poin yang harus diperbaiki, diantaranya pada poin penyimpanan bahan basah yang sering kali terjadi kekacauan.

B. Saran

- a. Mengevaluasi jumlah karyawan yang ditugaskan di area *store*.
- b. Meninjau ulang terhadap *holding Company* atau terus dilakukan perbaikan.
- c. Meningkatkan pengawasan atau kontrol terhadap seluruh pelaksanaan prosedur.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Kamaruddin. 2004. *Dasar-Dasar Manajemen Investasi Portofolio*. Jakarta: Rineka Cipta
- Ahmad, Kamaruddin. 1997. *Dasar-Dasar Manajemen Modul Kerja*. Jakarta: Rineka Cipta

- Ahyari, Agus. 1986. *Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta
- Ali, Muhammad. 2000. *Penelitian Pendidikan Prosedur & Strategi*. Bandung: Angkasa
- Arief, Rachman. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta
- Arikunto, Suharsimi dan Cepi Safruddin. 2010. *Evaluasi Program Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Handoko, Hani. 2003. *Manajemen*. Yogyakarta: BPFE- Yogyakarta
- Grossbauer, Sue. 2001. *Managing Food Service Operation: A System Approach For Healthcare And Institution*. Kendall Hunt
- Komar, Richard. 2006. *Hotel Manajemen*. Jakarta : PT Grasindo.
- Pendit, Nyoman S. 2002. *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: Pradnya Paramita
- Rahmy, Hafiatul Auliya. 2011. *Manajemen Penerimaan Dan Penyimpanan Bahan Makanan Di Rumah Sakit Haji Jakarta*. Jakarta: UIN
- Sugiarto, Endar dan Sri Sulartinnigrum. 1996. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Manajemen*. Bandung: Alfabeta
- Virts, William B. 1987. *Purchasing For Hospitality Operations*. USA: AH&MA