

**UPAYA PEMANFAATAN SISA BAHAN BAKU MAKANAN DALAM
PENGENDALIAN PENGELUARAN DI WESTERN KITCHEN HOTEL**

ARYADUTA MEDAN

KERTAS KARYA

OLEH :

LAMTIAR SIMAREMARE

162204013



BIDANG KEAHLIAN PERHOTELAN

PROGRAM STUDI D-III PERJALANAN WISATA

FAKULTAS ILMU BUDAYA

UNIVERSITAS SUMATERA UTARA

2019

LEMBAR PERSETUJUAN

**UPAYA PEMANFAATAN SISA BAHAN BAKU MAKANAN DALAM
PENGENDALIAN PENGELUARAN DI *WESTERN KITCHEN* HOTEL
ARYADUTA MEDAN**

OLEH

LAMTIAR SIMAREMARE

162204013

DOSEN PEMBIMBING

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Mukhtar S. Sos.', positioned between the title 'DOSEN PEMBIMBING' and the name 'MUKHTAR S.SOS.,S.PAR., MA'.

MUKHTAR S.SOS.,S.PAR., MA

Disetujui Oleh Program Studi Diploma III Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu
Budaya Universitas Sumatera Utara (USU) Medan Sebagai Kertas Karya Untuk

Diploma



Ketua

Drs. Jhonson Pardosi, M.Si, Ph.D

NIP 19660420 199203 1 003

Sekretaris

Mukhtar, S.Sos., S.Par. M.A

NIP 19580615 198703 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

Diterima Oleh :

Panitia ujian Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara Medan untuk melengkapi salah satu syarat ujian Diploma Fakultas Ilmu Budaya dalam bidang Perjalanan Wisata pada Fakultas Ilmu Budaya Sumatera Utara Medan

Pada :

Hari/ tanggal : Kamis, 17 Oktober 2019

Pukul : 10.00 WIB

Fakultas Ilmu Budaya

Universitas Sumatera Utara

Dekan,



Dr. Budi Agustono, M.S.

NIP 196008051987031001

Panitia Ujian

- | No. | Nama |
|-----|-----------------------------------|
| 1. | Drs. Jhonson Pardosi, M.Si. Ph. D |
| 2. | Mukhtar, S.Sos., S.Par., MA |
| 3. | Ridwan Azhar, M.Hum |

Tanda Tangan

The image shows three handwritten signatures in black ink, corresponding to the names listed in the table above. The signatures are written in a cursive style.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam kertas karya ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini di sebutkan dalam daftar pustaka. Apabila pernyataan yang saya buat ini tidak benar, saya bersedia menerima sanksi berupa pembatalan gelar Ahli Madya yang saya peroleh.

Medan, 17 Oktober 2019

Penulis

Lamtiar Simaremare

NIM 162204013

ABSTRAK

Kertas karya ini berjudul “Upaya Pemanfaatan Sisa Bahan Baku Makanan Dalam Pengendalian Pengeluaran Di Western Kitchen Hotel Aryaduta Medan”. Latar belakang dan masalah adalah pengolahan bahan baku makanan untuk membuat menu yang dipesan oleh tamu, dan menu *breakfast* sering terjadi adanya bahan yang tersisa yang tidak dimanfaatkan ulang. Pemanfaatan sisa bahan baku diperlukan dalam pengendalian pengeluaran pada *department product*. Salah satu pengendalian yang dapat dilakukan di *kitchen* adalah dengan memanfaatkan sisa bahan baku makanan. Tujuan penulisan kertas karya ini adalah untuk mengetahui upaya pemanfaatan sisa bahan baku makanan di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan dan untuk mengetahui upaya pengendalian sisa bahan baku makanan yang dapat dimanfaatkan di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan. Metode pembuatan kertas karya ini menggunakan penelitian lapangan dan penelitian kepustakaan. Hasil penelitian yang diperoleh adalah pemanfaatan sisa bahan baku makanan di Hotel Aryaduta Medan dilakukan dengan baik dengan cara pengendalian bahan baku makanan yang sesuai dengan menu yang dapat diolah oleh *section kitchen* lain.

Keywords : Food And Beverage Product, Bahan Baku, dan Pemanfaatan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan yang Maha Esa, atas kasih karunianya penulis dapat menyelesaikan kertas karya ini. Kertas karya ini untuk melengkapi untuk melengkapi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara.

Kertas karya ini disusun berdasarkan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Aryaduta Medan serta sumber data lain yang mendukung dalam penulisan ini, kertas karya ini berjudul **“Upaya Pemanfaatan Sisa Bahan Baku Makanan Dalam Pengendalian Pengeluaran Di Western Kitchen Hotel Aryaduta Medan”**.

Penulis mengucapkan terimakasih banyak kepada pihak-pihak yang mendukung dalam menyelesaikan kertas karya ini, antara lain :

1. Bapak Dr. Budi Agustono, M.S, selaku Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara.
2. Bapak Drs. Jhonson Pardosi, M.Si., Ph.D, selaku ketua Program Studi D-III Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara.
3. Bapak Mukhtar, S.Sos., S.Par., MA, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, masukan dalam penulisan kertas karya ini.
4. Bapak Muadi Suratmo, SE, selaku kordinator praktek bidang keahlian perhotelan Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara.
5. Seluruh *staff* pengajar program studi D-III Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara.

6. Seluruh karyawan dan *staff* Hotel Aryaduta Medan khususnya *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan.
7. Orang tua penulis Mangembang Simaremare dan Nurhayati Br Siburian yang telah mendukung baik dukungan moral ataupun material dari awal perkuliahan sampai selesainya penulisan kertas karya ini.
8. Kepada saudara saya Hardi Simaremare, Farida Simaremare, dan adik Saya Jonatan Simaremare.
9. Kepada semua teman-teman di Perjalanan Wisata stambuk 2016 dan teman lainnya.

Tak ada kata lain yang dapat penulis ucapkan selain ucapan terima kasih banyak, akhir kata penulis berharap semoga kertas karya ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Medan, 17 Oktober 2019

Lamtiar Simaremare

Nim : 162204013

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
BAB I : PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Masalah.....	4
1.3 Rumusan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.6 Metode Penelitian.....	5
1.7 Sistematika Penulisan.....	6
BAB II : URAIAN TEORITIS	
2.1 Pengertian Hotel.....	8
2.2 Pengertian <i>Food And Beverage Department</i>	9
2.3 Pengertian <i>Western kitchen</i>	11
2.4 Pengertian Upaya	11
2.5 Pengertian Pemanfaatan	12
2.6 Pengertian Sisa Bahan Baku	13
2.7 Pengertian Pengendalian.....	15
BAB III : GAMBAAN UMUM HOTEL ARYADUTA MEDAN	
3.1 Sejarah Hotel Aryaduta Medan.....	18

3.2 Profil Hotel Aryaduta Medan.....	19
3.3 Klasifikasi Hotel Aryaduta Medan.....	21
3.4 Fasilitas Yang Dimiliki Hotel Aryaduta Medan	22
3.5 Struktur Organisasi Hotel Aryaduta Medan.....	27
BAB IV : PEMBAHASAN	
4.1 Upaya Pemanfaatan Sisa Bahan Baku Makanan	28
4.2 Pengendalian Sisa Bahan Baku.....	33
4.3 Klasifikasi Bahan Olahan.....	40
BAB V : PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	42
5.2 Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	44

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sekarang ini semakin banyak perkembangan dan kemajuan yang dapat kita lihat di Indonesia. Salah satu sektor diantaranya adalah sektor pariwisata, dan di Indonesia sektor pariwisata ini menjadi pemasukan terbesar untuk devisa negara. Oleh karena itu banyak kalangan industri dan investor asing menanamkan sahamnya disektor ini, salah satu sektor pariwisata ini adalah yang bergerak di bidang perhotelan.

Hotel merupakan salah satu akomodasi yang memanfaatkan sebagian ataupun seluruh bagiannya sebagai layanan jasa penginapan, layanan penyedia makanan dan minuman, serta berbagai macam jasa lainnya untuk masyarakat umum yang dikelola dengan cara komersial. Dari uraian pengertian tersebut, terlihat sangat jelas bahwa industri perhotelan tidak lepas dari industri makanan dan minuman atau yang juga dikenal dengan *Food and Beverages Department* baik itu *service* maupun *product*.

Food and Beverages Product adalah departemen yang menangani bagian pengolahan dan penyajian makanan dan bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet Food and Beverage* yang ada di hotel. *Food and Beverage Product Department* selain bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu hotel, *Food and Beverage Product* dan *outlet-outlet* dari *Food and Beverage* juga

mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar, karena banyak tamu hotel yang berkunjung ke hotel hanya membeli makanan dan minuman di *outlet-outlet Food And Beverage* yang berada di hotel tanpa menyewa kamar terlebih dahulu.

Hotel Aryaduta Medan sendiri memiliki beberapa *department* seperti *Front Office Department, Housekeeping Department, Human Resource Department, Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* Sendiri dibagi menjadi dua yaitu *Food and Beverages service* maupun *Food and Beverages product*.

Demikian juga dengan *Food and Beverage Product* yang ada di Hotel Aryaduta Medan juga memiliki tugas dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel-hotel lainnya, yaitu sebagai penyedia makanan dan minuman bagi tamu hotel dan juga berfungsi sebagai penambah pendapatan hotel selain dari pendapatan penjualan kamar. Adapun *section* yang ada di Hotel Aryaduta Medan adalah *Western kitchen, Asean kitchen, Cold kitchen, dan Pastry kitchen*.

Western kitchen di Hotel Aryaduta Medan adalah *section food and beverage product* yang bertanggung jawab atas masakan dari negara Eropa dan barat lainnya dan dikenal dengan *a'la carte section* yang artinya *section* yang berkaitan dengan restoran dimana menu makanan dan minuman dicantumkan satu per satu dengan harga terpisah. *Western kitchen* berhubungan langsung dengan restoran The kitchen Hotel Aryaduta Medan. Dalam pengolahan bahan baku makanan *western kitchen* akan mengolah bahan makanan sesuai dengan menu restoran yang akan dipesan oleh tamu dan menu *breakfast western*.

Dalam pengamatan saya, pengolahan bahan baku makanan untuk membuat menu yang dipesan oleh tamu, dan menu *breakfast* sering terjadi adanya bahan yang tersisa yang tidak dimanfaatkan ulang. Menu *breakfast* di Hotel Aryaduta Medan sekitar 200 *pack* /hari, dan setiap paginya menu *breakfast* selalu dibuat lebih dalam menjaga ketersediaan menu *breakfast* itu sendiri. Permasalahan terjadi dalam pemanfaatan sisa bahan baku makanan *breakfast* adalah membuang makanan *breakfast* tanpa mengolah ulang menu *breakfast* atau bahan baku *breakfast* yang dapat dimanfaatkan ulang untuk dijadikan makanan kantin dan disimpan untuk diolah kembali dan dijual di menu *alacarte* yang sesuai dengan menu, seperti ikan dori dengan harga Rp55.000/1kg,-, *sauted garlic mix vegetable* atau sayur campuran dari bahan kacang arcis, jagung jinten, brokoli.

Pemanfaatan sisa bahan baku diperlukan dalam pengendalian pengeluaran pada *department product*. Pemanfaatan ulang dari menu *breakfast* adalah ikan dori dengan menu *fish fillet breaded* yang dapat disimpan untuk dijadikan menu *fish and chip* di the kitchen restoran. Dengan adanya pemanfaatan sisa bahan baku makanan *chef* tidak perlu memesan bahan baku yang berlebih dalam proses persiapan menu *breakfast* atau untuk menu *a'lacarte*, sehingga jika pengolahan bahan baku makanan tidak dimanfaatkan dengan baik akan berdampak pada kelebihan pengeluaran di *westernkitchen*. Hal ini membuat tidak terjaganya kestabilan pengeluaran di *kitchen* Hotel Aryaduta Medan yang berdampak merugikan hotel, dan menghambat proses persiapan menu *breakfast* dan menu *a'lacarte*, selain itu kerugian lainnya adalah menghambat proses pengolahan yang tidak tepat waktu.

Berdasarkan penjelasan diatas nyatalah bahwa pemanfaatan sisa bahan baku makanan mempunyai peranan penting dalam pengendalian pengeluaran di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan. Karena itu penulis tertarik memilih judul "**Upaya Pemanfaatan Sisa Bahan Baku Makanan Dalam Pengendalian Pengeluaran Di *Western Kitchen* Hotel Aryaduta Medan**".

1.2 Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang diuraikan, maka batasan masalah yang akan dibahas adalah upaya pemanfaatan sisa bahan baku makanan di *western kitchen* dan apa saja sisa bahan baku makanan yang dapat di manfaatkan dalam pengendalian pengeluaran di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalan masalah yang telah diuraikan sebelumnya maka masalah yang dapat dirumuskan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana upaya pemanfaatan sisa bahan baku makanan di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan ?
2. Bagaimana pengendalian sisa bahan baku makanan yang dapat dimanfaatkan di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan ?

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penulisan dari kertas karya ini ialah :

1. Untuk mengetahui upaya pemanfaatan sisa bahan baku makanan di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan.

2. Untuk mengetahui upaya pengendalian sisa bahan baku makanan yang dapat dimanfaatkan di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penulisan kertas karya ini adalah:

1. Bagi penulis, menambah pengetahuan dan wawasan mengenai upaya pemanfaatan sisa bahan baku makanan di *western kitchen*.
2. Bagi hotel, sebagai bahan penunjang operasional yang baik bagi hotel untuk menjadi hotel yang baik.
3. Bagi pembaca, sebagai acuan untuk mengetahui bagaimana upaya pemanfaatan bahan baku makanan yang ada di *western kitchen*.

1.6 Metode Penelitian

Data penelitian ini diperoleh dari dua sumber yaitu:

1. Penelitian Kepustakaan (*Library Research*)

Penelitian kepustakaan (*Library Research*) yaitu penelitian dimana data-data yang diperoleh berasal dari buku, majalah, Koran, sumber pustaka lainnya yang berhubungan erat dengan kertas karya ini.

2. Penelitian Lapangan (*Field Research*)

Penelitian lapangan (*Field Research*) yaitu penelitian dimana data-data diperoleh langsung dari lapangan melalui dua cara yaitu:

1. Observasi (PKL)

Observasi (PKL) merupakan penelitian langsung yang dilakukan dilapangan dengan ikut serta dalam operasional hotel khususnya di Kitchen Department.

2. Interview (Wawancara)

Merupakan penelitian yang dilakukan dengan mengadakan tanya jawab terhadap manajemen terkait maupun *staff* yang ada di *Kitchen Department*, mengenai masalah-masalah yang dibahas oleh penulis.

1.7 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan kertas karya ini, penulis membagi pokok-pokok pembahasan yang saling berhubungan satu sama lain. Adapun pokok-pokok pembahasan tersebut adalah sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan pendahuluan yang meliputi pembahasan tentang alasan pemilihan judul, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penulisan, metode penelitian dan sistematika penelitian.

BAB II : URAIAN TEORITIS

Bab ini memaparkan mengenai uraian teoritis tentang Pengertian hotel, Pengertian *Food and Beverage Department*, pengertian *western kitchen*, , pengertian upaya, pengertian pemanfaatan, pengertian sisa bahan baku makanan, dan pengertian pengendalian.

BAB III : TINJAUAN UMUM HOTEL ARYADUTA MEDAN

Bab ini menguraikan tentang tinjauan umum Hotel Aryaduta Medan, yakni sejarah berdirinya Hotel Aryaduta Medan, profil Hotel Aryaduta Medan, klasifikasi Hotel Aryaduta Medan, fasilitas yang dimiliki Hotel Aryaduta Medan, dan struktur organisasi Hotel Aryaduta Medan.

BAB IV: PEMBAHASAN

Bab ini memaparkan mengenai upaya pemanfaatan sisa baku makanan, pengendalian sisa bahan baku makanan, klasifikasi bahan baku makanan di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan.

BAB V : PENUTUP

Bab ini merupakan bagian penutup yang berisikan uraian kesimpulan dan saran tentang upaya pemanfaatan sisa bahan baku makanan dalam pengendalian pengeluaran di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan.

DAFTAR PUSTAKA

BAB II

URAIAN TEORITIS

2.1 Pengertian Hotel

Hotel adalah akomodasi dimana setiap orang bisa tinggal untuk sementara waktu yang menyediakan jasa pelayanan penginapan, pelayanan makan dan minum, dan jasa pelayanan lainnya dan dikelola secara komersial untuk tamu yang mampu membayar. Hotel juga dibagi berdasarkan klasifikasi kelas dengan memperhatikan biaya, kualitas hotel, tipe pelayanan yang tersedia. Sistem penilaian di Indonesia dibedakan berdasarkan bintang, bintang satu dan dua dikategorikan sebagai hotel melati, hotel bintang tiga, hotel bintang empat, dan hotel bintang lima.

Menurut SK Menparpostel No.KM.37/PW.340/MPPT 87, mengatakan: "...hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial". Sedangkan menurut *Grolier Electronik Publishing Inc* (1995), mengatakan bahwa : "...Hotel adalah usaha komersial yang menyediakan tempat penginapan, makanan, dan pelayanan-pelayanan lainnya untuk umum".

Menurut *Hotel Propriestors Act, 1956* mengatakan :

Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus.

Berdasarkan dari beberapa defenisi diatas dapat disimpulkan bahwa hotel merupakan salah satu akomodasi yang memanfaatkan sebagian atau seluruh bangunanyayang dikelola secara komersial kepada para tamu yang mampumembayar sesuai dengan jasa pelayanannya seperti penginapan, makan dan minum dan pelayanan lainnya.

2.2 Pengertian *Food And Beverage Department*

Penyediaan pelayanan makanan dan minuman merupakan hal yang penting bagi sebuah hotel disamping menyediakan jasa pelayanan penginapan. *Food And Beverage Department* adalah departemen yang melayani segala kebutuhan makan dan minum. Sebagai jantung suatu hotel yang menghidupi nafas dengan penyajiannya yang beraneka ragam variasi dalam bidang *service food and beverages* (Sarwadi, Dicky:1987).*Food And Beverage Departments* salah satu *department* yang memberikan pendapatan nomor dua setelah pendapatan kamar. *Food And Beverage Department* terbagi menjadi dua bagian yaitu *Food And Beverage Product* dan *Food And Beverage Service*.

Menurut Atmoko, T. Prasetyo Hadi Dan Heni Widyaningsih pada bukunya yang berjudul *Manajemen Dan Bisnis Perhotelan* (2018:54) mengatakan *Food And Beverage Department* terdiri dari fungsi operasi :

1. *Hot Kitchen Section*
Adalah dapur utama tempat dimana *maincourse, soup*, dan proses memasak terjadi.
2. *Cold Kitchen Section*
Adalah tempat dimana *appetizer, dressing, salad*, dan segala jenis makanan pembuka dibuat.
3. *Pastry And Bakery Section*
Bagian *pastry* pada hotel besar merupakan bagian yng mengolah segala macam kue, roti maupun *ice cream* yang dibagi menjadi tiga bagian :

1. Bagian *pastry/ patisseries*, bagian ini bertanggung jawab kepada semua *cold and hot sweets* untuk *lunch, dinner*, dan untuk pelayanan *pastry* pada saat *tea time*.
2. Bagian *ice cream/ glacier*, bagian ini bertanggung jawab untuk membuat berbagai macam variasi es.
3. Bagian *bakery/ boulangeries*, bagian ini bertanggung jawab untuk membuat berbagai macam roti yang dibutuhkan untuk *breakfast, lunch*, maupun *dinner*.
4. *Pantry Section*
Pantry adalah tempat untuk membuat minuman.
5. *Steward Section*
Steward section adalah bagian yang bertanggung jawab terhadap alat-alat dapur dan *restaurant*.
6. *Restaurant Section*
Restoran adalah salah satu “outlet” dari bagian makanan dan minuman serta merupakan tempat dimana tamu-tamu dapat memesan dan menikmati makanan yang dipesannya. Fungsi dari restoran antara lain :
 1. Menerima pemesanan tempat bagi mereka yang akan makan di restoran hotel yang bersangkutan.
 2. Melayani tamu yang datang ke restoran tersebut
 3. Menangani pembayaran makan dan minum tamu, baik tamu-tamu hotel maupun tamu lainnya yang tidak menginap di hotel tersebut.
 4. Menangani keluhan tamu yang ada hubungannya dengan pelayanan di restoran.
 5. Mempersiapkan dan melaporkan hasil-hasil penjualan makan dan minum baik harian maupun bulanan ke bagian akunting.
7. *Bar Section*
Adalah tempat dimana para tamu dapat memesan dan menikmati minuman yang dipesannya. Jenis bar di hotel pada umumnya terdiri dari *public bar* dan *service bar*. Fungsi *bar section* adalah :
 1. *Public bar* : menjual minuman baik alkohol maupun nonalkohol kepada para tamunya.
 2. *Service bar* : menjual minuman sesuai dengan pesanan baik untuk restoran maupun *room service*.
8. *Rooms Service Section*
Rooms Service Section adalah bagian yang bertugas terhadap pelayanan makanan dan minuman di kamar hotel.
9. *Banquet Section*
Banquet Section adalah bagian yang bertanggung jawab terhadap ruangan *meeting* beserta kelengkapan peralatan yang ada di hotel.

2.3 Pengertian Western Kitchen

Western kitchen bertanggungjawab atas pengolahan dan penyajian masakan dari Negara Eropa dan barat lainnya. *Western kitchen* termasuk kedalam kategori *hot kitchen* atau *main kitchen*. Menurut Atmoko, T. Prasetyo Hadi Dan Heni (2018:54)mengatakan bahwa: “...*Hot kitchen* adalah dapur utama dimana *main course, soup, sauce*, dan proses masak memasak terjadi”. *Main kitchen* biasanya berada ditengah bagian dapur lainnya, yang bertujuan untuk memudahkan berkomunikasi dengan bagian *kitchen* lainnya. *Hot kitchen* atau *main kitchen* dibagi menjadi 2 yaitu *kitchen banquet* dan *kitchen a’lacarte*. Hotel Aryaduta Medan memiliki *section kitchen* seperti *asean kitchen, western kitchen, cold kitchen, pastry kitchen*.

Western kitchen di Hotel Aryaduta Medan adalah *section* yang berkaitan dengan restoran *The Kitchen* yang terletak di lantai 9 Hotel Aryaduta Medan dan dikenal dengan *kitchen A’alacarte*. Hal yang menarik yang ditawarkan di *kitchen A’lacarte* Hotel Aryaduta Medan ini adalah para tamu dapat melihat langsung para koki memasak (*Open Kitchen*) di area tersebut sambil menunggu pesanan makanan yang mereka pesan di restoran *The Kitchen* Hotel Aryaduta Medan.

2.4 Pengertian Upaya

Upaya adalah usaha, akal, ikhtiar untuk mencapai suatu tujuan, memecahkan persoalan, mencari jalan keluar dari sebuah masalah yang terjadi diperusahaan atau lembaga lainnya. Hal ini diperjelas menurut Poerwadarminta (1991:574), “Upaya adalah usaha untuk menyampaikan maksud, akal dan ikhtisar. Sedangkan upaya

menurut kamus besar bahasa Indonesia (KBBI) diartikan sebagai usaha kegiatan yang mengarahkan tenaga, pikiran untuk mencapai tujuan.

Dalam penelitian ini, semua *department* yang ada di hotel memiliki upaya tersendiri yang berbeda antar departemen lainnya dalam menjalankan operasional kerjanya. Demikian juga dengan *food and beverage product* juga memiliki upaya sendiri dalam menjalankan kegiatan kerja dalam mencapai suatu tujuan tertentu misalnya dalam mengendalikan pengeluaran agar tetap terjaga sehingga memberikan dampak keuntungan kepada hotel karena tetap terjaganya pengeluaran di *kitchen* hotel. Sehingga upaya dapat dipahami sebagai kegiatan atau aktivitas yang dilakukan oleh seorang *staf kitchen* dalam mencapai tujuan yang telah direncanakan dalam memanfaatkan sisa bahan baku makanan di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan.

2.5 Pengertian Pemanfaatan

Pemanfaatan adalah turunan kata dari ‘manfaat’ yaitu suatu tindakan dalam memanfaatkan sesuatu yang berguna untuk dimanfaatkan atau dipakai kembali baik di pergunakan secara langsung maupun tidak langsung agar dapat bermanfaat.

Menurut Poerwadarminto, (2002 : 125), mengatakan: “...Istilah pemanfaatan berasal dari kata dasar manfaat yang berarti faedah, yang mendapat imbuhan pe-an yang berarti proses atau perbuatan memanfaatkan”. Sedangkan menurut Prof. Dr. J.S. Badudu dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia, mengatakan bahwa: “...Pemanfaatan adalah hal, cara, hasil kerja dalam memanfaatkan sesuatu yang berguna”.

Dan jika dikaitkan dengan masalah penelitian ini, maka pemanfaatan disini berarti menggunakan atau memakai suatu hal yang berguna dari sisa bahan baku

makanan yang dalam hal ini adalah menggunakan atau memakai sisa bahan baku makanan contohnya tulang ayam yang dapat dimanfaatkan dalam pembuatan kaldu atau *stock* sehingga menghasilkan produk yang dapat dijual kepada para tamu, sehingga dapat menjaga pengeluaran di Hotel Aryaduta Medan. Dari pemanfaatan sisa bahan baku makanan seperti tulang ayam diharapkan dapat memberikan dampak kepada *food and beverage product* khususnya *western kitchen* dalam menjaga pengeluaran.

2.6 Pengertian Sisa Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan dasar dari sebuah produk yang akan diproses atau diolah menjadi bahan setengah jadi atau bahan jadi untuk dijadikan produk yang siap dijual kepada masyarakat. Bahan baku setiap perusahaan tentulah berbeda tergantung kepada jenis perusahaannya.

Menurut Mulyadi (1999 : 295), mengatakan: “ ...bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi”. Sedangkan menurut Masiyal Kholmi (2003 : 29), mengatakan: “ ...bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian besar produk jadi, bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor atau hasil pengolahan sendiri”.

Menurut Skousen (2001 : 331), mengatakan bahan baku dibedakan menjadi :

1. Bahan baku langsung, adalah bahan yang digunakan secara langsung dalam proses produksi barang, dan merupakan bahan fisik yang utama dalam membuat produksi akhir.
2. Bahan baku tidak langsung, adalah bahan yang penting untuk memfasilitasi proses produksi tetapi tidak terlibat secara langsung dalam proses akhir”.

Dari pengertian diatas , maka dapat dijelaskan lebih lanjut bahwa bahan baku menurut Skousen(2001: 331),mengatakan bahwa bahan baku adalah :

1. Bahan baku merupakan komponen pertama dalam memulai proses produksi, dengan demikian bahan baku merupakan bagian dari proses produksi.
2. Bahan belum pernah diolah masih memerlukan perlakuan-perlakuan lebih lanjut dan harus didukung faktor-faktor produksi lainnya agar mempunyai nilai tambah daya guna untuk dapat dijual.
3. Bahan yang sudah pernah diolah tetapi masih memerlukan tindakan selanjutnya agar mempunyai nilai tambah.

Dari pengertian diatas disimpulkan bahan bakumerupakan bahan yang digunakan dalam membuat produk di mana bahan tersebut secara menyeluruh tampak pada produk jadinya atau merupakan bagian terbesar dari bentuk produk yang ingin dihasilkan, maka dalam penelitian ini dapat disimpulkan sisa bahan baku makanan adalah bahan yang tersisa dalam mengolah suatu produk makanan atau menu yang dapat dimanfaatkan ulang dengan memperhatikan kualitas bahan baku yang tersisa.

Menurut Masiyal Kholmi (2003: 172), mengatakan bahan baku memiliki beberapa faktor yang perlu diperhatikan, yaitu :

1. Perkiraan pemakaian
Merupakan perkiraan tentang jumlah bahan baku yang akan digunakan oleh perusahaan untuk proses produksi pada periode yang akan datang.
2. Harga bahan baku
Merupakan dasar penyusunan perhitungan dari perusahaan yang harus disediakan untuk investasi dalam bahan baku tersebut.
3. Biaya-biaya persediaan
Merupakan biaya-biaya yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk pengadaan bahan baku
4. Kebijaksanaan pembelanjaan
Merupakan faktor penentu dalam menentukan berapa besar persediaan bahan baku yang akan mendapatkan dana dari perusahaan.
5. Pemakaian sesungguhnya
Merupakan pemakaian bahan baku yang sesungguhnya dari periode lalu dan merupakan salah satu faktor yang perlu diperhatikan.
6. Waktu tunggu
Merupakan tenggang waktu yang tepat maka perusahaan dapat membeli bahan baku pada saat yang tepat pula, sehingga resiko penumpukan ataupun kekurangan persediaan dapat ditekan seminimal mungkin.

2.7 Pengertian Pengendalian

Pengendalian merupakan salah satu bagian dari manajemen dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan oleh organisasi atau perusahaan. Pengendalian harus berpedoman pada rencana, tujuan dan kebijakan-kebijakan yang ditetapkan. Pengendalian dilakukan dengan tujuan supaya apa yang sudah direncanakan bisa dilaksanakan dengan baik sehingga bisa mencapai target maupun tujuan yang ingin dicapai. Satu hal yang harus dipahami, bahwa pengendalian dan pengawasan merupakan pengertian yang berbeda karena pengawasan merupakan bagian dari pengendalian. Bila pengendalian adalah tindakan yang dilakukan dengan disertai tindakan korektif, maka pengawasan merupakan suatu pemeriksaan di lapangan yang dilakukan pada periode tertentu secara berulang kali. Hal ini diperkuat oleh Harahap, (2011:89) mengatakan: "... Pengendalian merupakan suatu tindakan pengawasan yang disertai tindakan pelurusan atau korektif.

Menurut *Harold Koontz and Cyrill O'donell* dalam buku Nanang Tattah (2007: 175) menjelaskan bahwa:

"...controlling is the measuring and correction of activities of subordinates to assure that event conform to plants. Atau pengendalian adalah berhubungan dengan pembandingan kejadian-kejadian dengan rencana-rencana dan melakukan tindakan-tindakan koreksi yang perlu terhadap kejadian-kejadian yang menyimpang dari rencana-rencana sendiri.

Berdasarkan uraian di atas dapat diambil kesimpulan bahwa pengendalian merupakan pemantauan, pemeriksaan dan evaluasi yang dilakukan oleh atasan atau pimpinan dalam perusahaan terhadap komponen perusahaan dan sumber-sumber yang ada untuk mencapai tujuan yang sudah ditetapkan sebelumnya, yang dilakukan secara terus menerus dan berkelanjutan agar semua bisa berfungsi secara maksimal sehingga tujuan perusahaan bisa tercapai secara efektif dan efisien. Begitu juga

dengan sistem pengendalian makanan dan minuman di restoran ataupun hotel menurut Sulistyono (1999: 227), dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Analisis Pendapatan dan Pengeluaran
 Analisis semata-mata berkaitan dengan pemasukan dan pengeluaran operasional makanan dan minuman. Analisis penghasilan biasanya dilakukan berkaitan dengan volume penjualan, bauran penjualan, rata-rata kemampuan pengeluaran tamu, dan jumlah tamu yang dilayani. Analisis ini dilakukan oleh setiap *out-lite* penjualan. Sedangkan analisis biaya menyangkut tentang analisis biaya bagian makanan dan minuman, biaya porsi, dan biaya pegawai. Analisis tersebut hasilnya akan merupakan suatu kinerja dari masing-masing *out-lite*, seperti: *gross profit* dan *net margin* (*gross profit-wages*), dan *net profit* (*gross profit wages* dan semua pengeluaran seperti sewa, asuransi.)
2. Memelihara Standart
 Melaksanakan sistem pengendalian makanan dan minuman dikatakan juga bertujuan untuk memelihara standart secara konsisten, seperti standart produk, standart kualitas, standart pelayanan, standart kebersihan. Supaya standart-standart itu dapat dilaksanakan oleh setiap karyawan yang bersangkutan secara konsisten, maka perlu adanya pengawasan di dalam proses produksi, evaluasi produk dan bila diperlukan dilakukan koreksi. Dengan demikian standart akan terpelihara dengan baik.
3. Penetapan Harga (*pricing*)
 Pelaksanaan pengendalian makanan dan minuman, mempunyai tujuan lain yang penting yaitu untuk menetapkan harga pada menu, termasuk penetapan harga untuk acara-acara khusus. Oleh sebab itu, perhitungan biaya makanan dan minuman harus dilakukan secara akurat seperti: melalui perhitungan standart hasil pengolahan, standar resep, demikian juga pertimbangan pasar, rata-rata kemampuan pengeluaran atau pembelanjaan tamu, serta harga yang dapat diterima oleh pasar.
4. Pencegahan Terhadap Bahan Yang Terbuang
 Usaha untuk mencapai standar kinerja hotel atau restoran, maka sasaran *turnover*, tingkat biaya, dan *margin* keuntungan harus ditentukan terlebih dahulu, sehingga dapat digunakan sebagai pembatas agar jangan sampai terjadi bahan-bahan yang terbuang.
5. Untuk Mencegah Terjadinya Kecurangan
 Pentingnya sistem pengendalian juga bertujuan untuk mencegah kemungkinan-kemungkinan terjadinya kecurangan, baik kecurangan yang dilakukan oleh tamu atau oleh *staff* atau karyawan sendiri.
6. Manajemen Informasi

Sistem pengendalian memiliki peran yang sangat penting berkaitan dengan penyediaan informasi yang terbaru dan akurat sebagai bahan laporan bagi manajemen.

BAB III

GAMBARAN UMUM HOTEL ARYADUTA MEDAN

3.1 Sejarah Aryaduta Hotel Medan

Hotel Aryaduta didirikan pertama kali dikota Jakarta dengan nama Hotel Aryaduta Jakarta pada tahun 1974 dan berada dipusat ibukota Jakarta, tepatnya di jl. Prapatan 44-48 Jakarta 10110, Indonesia. Awalnya hotel ini dikenal dengan nama The Ambassador. Kemudian pada tahun 1976, The Ambassador berubah nama menjadi Hyatt Aryaduta Hotel Jakarta. Pergantian nama ini karena adanya penandatanganan kontrak kerja sama oleh Hyatt International, dan mulai saat itu manajemen Hotel Ambassador dikelola oleh Hyatt International. Pada tahun 1990, Hyatt Aryaduta Jakarta mendapatkan sertifikat sebagai hotel bintang lima dengan tingkat Diamond dan selang setahun kemudian Hyatt Aryaduta Jakarta berganti nama menjadi Aryaduta Jakarta.

Kemudian pada tahun 2000, *Lippo Group* menyelesaikan seluruh pembelian saham dan memiliki kekuasaan penuh atas Hotel Aryaduta Jakarta. Setelah *Lippo Group* membeli saham dari Nurma Diah, pemilik saham PT.Hotel Prapatan, Tbk. Pergantian kepemilikan ini menyebabkan PT.Aryaduta Hotel Tbk kembali berganti nama menjadi PT.Lippo Karawasi, Tbk padabulan Juli 2004, dan memiliki kekuasaan penuh atas hotel Aryaduta Jakarta. Setelah *Lippo Group* menyelesaikan seluruh pembelian saham tersebut *Lippo Group* berencana mengembangkan Aryaduta Hotel tidak hanya dijakarta melainkan ke seluruh Indonesia salah satunya ada di kota Medan.

Lippo Group didirikan oleh seorang pebisnis sukses yaitu Dr.Mochtar Riady pada 12 Mei tahun 1929 di Malang, Jawa Timur. Beliau memulai bisnisnya sebagai pemilik toko sepeda di usia 22 tahun. Beliau sudah sejak lama dikenal sebagai pebisnis sukses yang paling dihormati. Dr. Mochtar Riady dengan pemikirannya yang inovasi dan sikap kepemimpinannya telah membawa *Lippo Group* menjadi salah satu konglomerat perusahaan yang unggul di Asia, memimpin beberapa pengoperasian perusahaan besar di Indonesia di bidang *property*, rumah sakit, pusat perbelanjaan, *group media*, dan *department store*.

Hotel Aryaduta Medan terletak di Jln. Kapten Maulana Lubis No. 8, Medan 20112, Indonesia. Hotel Aryaduta Medan didirikan pada 1 April 2006 tepat di atas *Grand Paladium Mall* Medan. Hotel Aryaduta Medan dibawah kepemimpinan *Lippo Group* yang dimiliki oleh Bapak James Tjahaya Riady yang merupakan anak kandung dari pendiri *Lippo Group*, yaitu Bapak Dr.Mochtar Riady. Hotel Aryaduta Medan didirikan pada tahun 2006, namun mulai diresmikan beroperasi untuk umum pada tahun 2017 dan memiliki *General Manager* pertama yaitu Dr. Andreas Roland Clain berkebangsaan Indonesia.

3.2 Profil Hotel Aryaduta Medan

Hotel Aryaduta Medan terletak dijalan Kapten Maulana Lubis no.08 Medan, tepatnya berada di atas pusat perbelanjaan *Grand Palladium Mall* dan bersebelahann dengan kantor Walikota Medan, lapangan benteng Medan, serta alun-alun kota Medan atau *Merdeka Walk*. Tempatnya yang strategis ditengah Kota Medan

dan berdekatan dengan hotel-hotel lainnya menjadi persaingan tersendiri bagi Hotel Aryaduta Medan untuk mempertahankan citra dan kenyamanan pada pelanggan.

Hotel Aryaduta Medan memiliki 4 lantai, yang mana *lobby* pada hotel ini ada 2 yaitu *lower lobby and Sky Lobby* yang terletak di lantai 9 hotel. Lantai 8 digunakan untuk perkantoran atau *staff office* dan area parkir kendaraan atau *parking lot*, sedangkan lantai 9 digunakan sebagai *Receptionist, Sky Lobby store, Grand ballroom, VIP, Lounge, Musholla, The lounge, The Pastry, The Courtyard Pool, The pool café and The Kitchen Restaurant, Business center*, serta *Guest rooms*, sedangkan lantai 10 dan 11 dikhususkan untuk *guest rooms* atau kamar tamu dan akses ke lantai 10 dan 11 hanya untuk tamu hotel yang menginap serta akses ke lantai tersebut harus menggunakan kunci atau *card*.

Hotel Aryaduta sudah mengalami 10 kali pertukaran *General Manager (GM)*, General Manager pertama bernama Mr. Andre Roland Clain berkebangsaan Indonesia, kedua dijabat oleh Mr. Peter Walter Buzz berasal dari Jerman, ketiga dijabat oleh Mr. Erwin Benhard berkebangsaan Indonesia, keempat dijabat oleh Mr. Gofter Markus Herman berkebangsaan Jerman, kelima dijabat oleh Mr. Herman Rachmady Kemp berkebangsaan Jerman dan Indonesia, keenam dijabat oleh Mr. Sebastian Hennig Goldmann berkebangsaan Jerman, ketujuh dijabat oleh Mr. Sanjay Cristoppher Quardros berkebangsaan Australia, ke delapan dijabat oleh Mr. Andreas Bourdon berkebangsaan Jerman, ke sembilan dijabat oleh Mr. I Wayan Sudana berkebangsaan Indonesia, dan yang terakhir dijabat oleh Mr. Malcolm Mclauchlan berkebangsaan New Zealand masih menjabat sampai sekarang.

3.3 Klasifikasi Hotel

Berikut beberapa klasifikasi Hotel Aryaduta Medan antara lain :

3.3.1 Berdasarkan Komponen Harga Kamar

Hotel Aryaduta Medan ditinjau dari beberapa komponen harga kamar merupakan hotel yang menggunakan *Continental Plan*, dimana hotel tersebut menerapkan ketentuan harga kamar termasuk satu kali *breakfast*.

3.3.2 Berdasarkan Kelas

Hotel di Indonesia digolongkan menjadi dua jenis, yaitu hotel melati dan hotel bintang. Hotel melati diklasifikasikan menjadi hotel melati satu, dua, dan tiga, sedangkan hotel berbintang diklasifikasikan menjadi hotel bintang satu, dua, tiga, empat dan lima . Penggolongan kelas hotel di Negara ini didasarkan pada tiga kriteria yaitu fisik, operasional atau manajemen, dan pelayanan. Dan Hotel Aryaduta Medan termasuk hotel berbintang lima atau *five star*.

3.3.3 Berdasarkan Lokasi

Hotel Aryaduta Medan dilihat dari lokasi didirikan maka hotel tersebut diklasifikasikan sebagai *City Hotel*, dikarenakan hotel tersebut berada dipusat kota dan pusat perbelanjaan kota Medan.

3.3.4 Berdasarkan Lamanya Buka

Hotel Aryaduta Medan beroperasi sepanjang tahun, tidak ada waktu untuk berhenti, sehingga Hotel Aryaduta Medan dimasukkan ke dalam jenis hotel *All Year Around*.

3.3.5 Berdasarkan Ukuran besar Hotel

Hotel Aryaduta Medan dilihat dari ukuran hotel dan jumlah kamar sebanyak 198 kamar maka Hotel Aryaduta Medan di kategorikan sebagai *Average Hotel*.

3.3.6 Berdasarkan Fasilitas Dan Tingkat Pelayanan

Hotel Aryaduta Medan berdasarkan fasilitas dan tingkat pelayanan termasuk kedalam Hotel ekonomis atau *Economy Class Hotel*, karena hotel tersebut memiliki segmentasi pasar tertentu, yaitu hanya untuk tamu-tamu bisnis dan para wisatawan dengan anggaran terbatas. Selain akomodasi hotel juga menawarkan pelayanan *Reservation, Restaurant*, fasilitas pertemuan, *laundry & valet*, *shuttle* transportasi dari dan ke bandara udara.

3.4 Fasilitas Yang Dimiliki Hotel Aryaduta Medan

Hotel Aryaduta Medan merupakan salah satu aset kepariwisataan Sumatera Utara yang berpredikat hotel berbintang lima. Tata letak lokasinya yang strategis di pusat kota dan perbelanjaan, Hotel Aryaduta Medan sangat menguntungkan dalam kegiatan operasionalnya dan menjadi salah satu pilihan para wisatawan asing dan pembisnis menginap untuk menghabiskan waktu untuk liburan. Adapun fasilitas-fasilitas Hotel Aryaduta Medan yaitu sebagai berikut :

3.4.1 Room (Kamar)

Hotel Aryaduta Medan terdiri dari 198 kamar dengan 195 kamar yang siap untuk dijual dan berada dari lantai 9 -11. Kamar yang tersedia untuk

Deluxe Room adalah 155 kamar, 14 kamar untuk *Aryaduta Terrace Pool*, 15 kamar untuk *Grand Deluxe*, 7 kamar untuk *Junior Suite*, 2 kamar untuk *Business Suite*, 1 kamar untuk *Executive Suite* dan 1 kamar untuk *Aryaduta Suite* dimana semua kamar memiliki fasilitas yang lengkap dan *modern* di setiap kamar yang dirancang dan didekorasi yang membuat para tamu merasa berada di rumah sendiri. Kamar Hotel Aryaduta Medan dilengkapi berbagai fasilitas yaitu : disetiap kamar memiliki TV satelit kabel, *shower*, *internet wireless(Wi-Fi)*, *air conditioner (AC)*, *minibar*. Adapun tipe kamar dapat dilihat dari klasifikasi kamar dan harga kamar tersebut sudah termasuk 10 % *service* dan 21 % pajak pemerintah (*Government Tax*).

3.4.2 *The Lounge*

The lounge adalah tempat yang paling cocok untuk bertemu dengan kerabat sambil menikmati makanan ringan dan menunggu selama proses *check-in* dan *check-out*. Kapasitas kursi yang dimiliki adalah 24 buah dan terletak di *Sky lobby* lantai 9

3.4.3 *The Kitchen Restaurant*

The Kitchen Restaurant terletak dilantai 9 Hotel Aryaduta Medan, dan tersedia 188 buah kursi. *The Kitchen Restaurant* buka selama 24 jam dengan sistem *A'la carte* dimana para tamu dapat menikmati masakan dari berbagai Negara yaitu *Asean*, *Chinnes*, *Japannese*, *Western*. Selain menyediakan makanan dengan sistem *A'la carte*, *The Kitchen Restaurant* juga menyediakan *buffet* pada saat *breakfast* dengan menyajikan beberapa

jenis makanan mulai dari *appetizer, soup, maincourse, dan dessert*. Selain itu *buffet* juga dibuka pada setiap hari jumat dan hari sabtu untuk *dinner* di *The Kitchen Restaurant*, dan untuk *lunch* dan *dinner* dapat diadakan *buffet* jika ada pesanan dari tamu group jika ada pesanan. Hal yang menarik yang ditawarkan disini adalah para tamu dapat melihat langsung pemandangan kota medan dari sudut jendela serta melihat langsung para koki memasak (*Open Kitchen*) di area tersebut.

3.4.4 *The Pastry and The Bar*

The Pastry and The Bar menyediakan roti olahan sendiri, roti prancis, bolu, *cookies*, sambil menikmati *cappuccino*, jus segar atau teh pilihan yang lezat.

3.4.5 *VIP Lounge*

Tempat ini merupakan tempat yang tidak semua tamu hotel yang menginap dapat memasuki tempat ini. Sebab hanya tamu yang berkeanggotaan yang dapat menikmati akses ke *Eksekutive Lounge*.

3.4.6 *Message In Room*

Message in room menghadirkan suasana yang amat nyaman dan rileks. Terdapat berbagai jenis perawatan yang ada di *Message In Room* yakni *pedicure, manicure, message, dan Spa*. Fasilitas ini tidak memiliki *outlet* tersendiri (*not in house*). Jika dibutuhkan para pelanggan *Spa* ini hanya dapat dilakukan di kamar untuk pemesanan dapat langsung melalui *Receptionist* atau operator. Ada beberapa gaya *message* yang dimiliki yaitu *japannes, bataknes, dan aromatic*.

3.4.7 *Fitness Center*

Fitness center ini menyediakan fasilitas kebugaran jasmani seperti *Gym*, menyediakan berbagai jenis alat olahraga untuk meningkatkan kebugaran dan kesehatan dan berdinding transparan sehingga tamu dapat menikmati pemandangan dikolam renang.

3.4.8 *Swimming Pool*

Swimming pool Hotel Aryaduta Medan menyediakan kolam renang terbaik yang terletak dilantai 9 hotel, karena terletak diruangan terbuka, maka para tamu dapat berenang dan merokok di area ini. Suasana kolam renang yang nyaman untuk para pelanggan dengan menempatkan pondokan kursi yang dapat disinggahi sesudah atau sebelum renang, dengan konsep renang yang unik dan terbagai menjadi 2 yaitu area untuk dewasa dengan kedalaman 1,50 m dan area untuk balita dan anak-anak dengan kedalaman 50 cm.

3.4.9 *Room Service*

Room Service merupakan untuk melayani pemesanan makanan dan minuman ke kamar-kamar tamu dan operasional selama 24 jam. Dalam setiap kamar tersedia *Room Service menu*, sehingga tamu dapat memiliki makanan yang sesuai dengan selera.

3.4.10 *Meeting Room Hotel Aryaduta Medan*

Hotel Aryaduta Medan memiliki sejumlah ruangan yang tersedia untuk digunakan dalam konferensi, seminar, fungsi dan pertemuan sosial. Ruangan bervariasi dalam kapasitas dan dapat mengakomodasi dari

hingga tamu, tergantung pada kebutuhan dan kapasitas. Setiap ruangan pertemuan memiliki keserbagunaan dan dapat disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan. Peralatan audiovisual modern tersedia untuk disewa dan Proyektor LCD. Adapun Fasilitas ruang pertemuan dan *grand ballroom* yang terdapat di Hotel Aryaduta Medan yakni:

1. *Grand Ballroom*

Grand ballroom merupakan penggabungan *Ballroom* 1, 2, dan 3. *Grand ballroom* memiliki luas 1.495 m² dan dapat menampung 1000 *pack*.

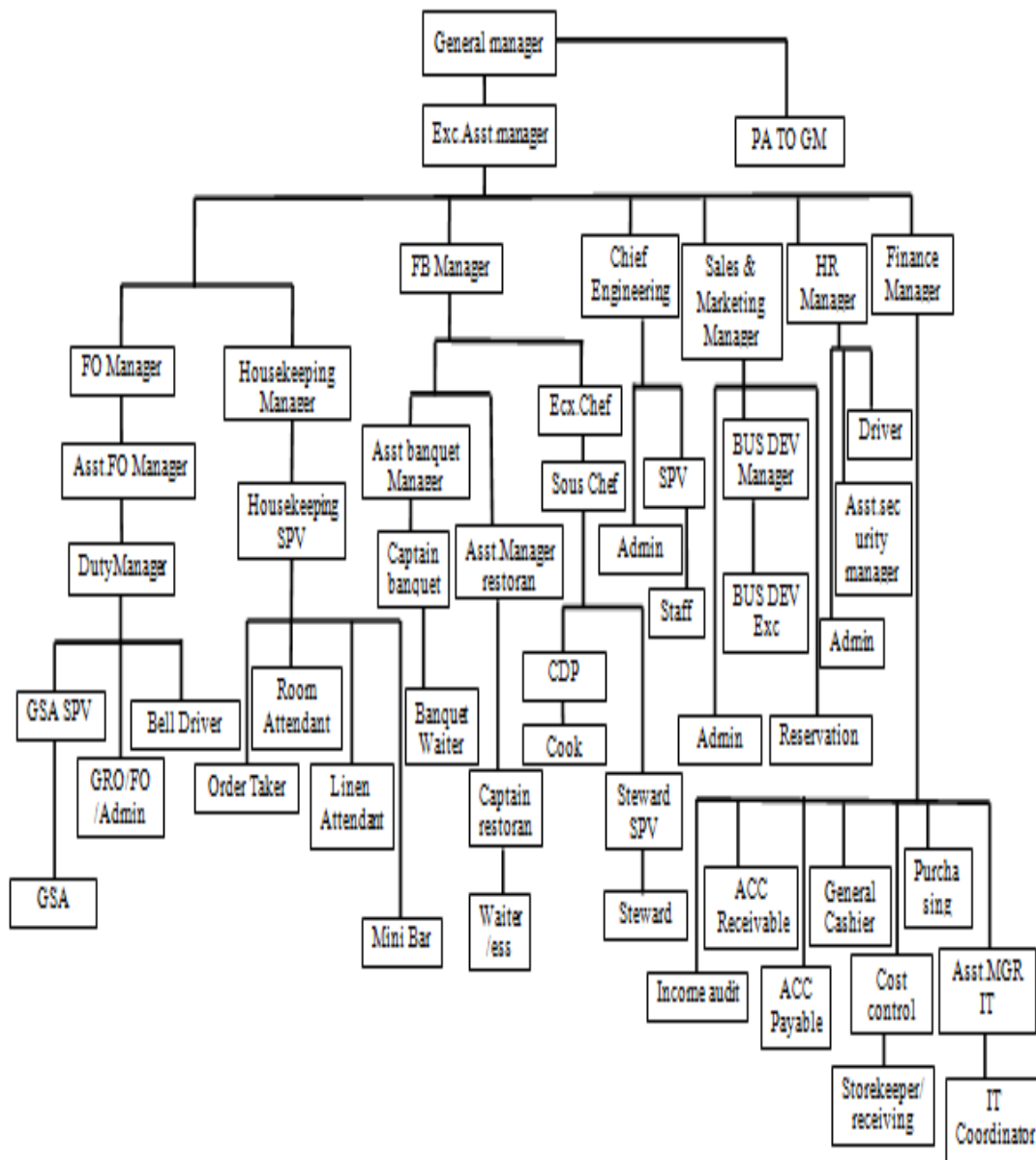
2. *Meeting Room*

Meeting room 1, 2 ,dan 3 terdapat dilantai 10. *Meeting room* memiliki luas 204 m² dan dapat menampung 100 *pack*

3. *Boardroom*

Boardroom adalah ruangan dengan konsep dekorasi yang sudah di *Set-up* sedemikian rupa, *boardroom* memiliki luas 202 m² dan dapat menampung 80 *pack*.

3.5 Stuktur Organisasi Hotel



(Sumber : HRD Hotel Aryaduta Medan.2019)

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Upaya Pemanfaatan Sisa Bahan Baku Makanan di *Western Kitchen*

Western kitchen adalah bagian dari *Food And Beverage Product* yang bertanggung jawab dalam penyediaan makanan dari Negara Eropa untuk tamu yang menginap di hotel atau sedang berkunjung ke hotel. Penyediaan makanan membutuhkan bahan baku makanan yang cukup banyak dalam memenuhi ketersediaan menu makanan di restoran *The kitchen*. Ketersediaan bahan baku makanan sangat berkaitan dengan kegiatan operasional di *western kitchen*. Bahan baku makanan juga harus dimanfaatkan dengan baik, agar setiap makanan yang akan dihasilkan tetap tersedia maka setiap menu memiliki takaran sesuai resep baku menu yang telah ditetapkan oleh pihak *western kitchen*, karena jika bahan baku yang tersedia sebelumnya habis dan tidak dapat langsung tersedia pada saat dilakukan pemesanan maka hal ini dapat diatasi dengan memanfaatkan sisa bahan baku yang tersedia yang sesuai, oleh sebab itu *chef* dituntut untuk memanfaatkan bahan baku yang tersisa pada saat pengolahan agar dapat dipergunakan kembali.

Permasalahan yang sering terjadi pada kegiatan proses produksi makanan antara lain masalah produk cacat (*defective goods*), produk rusak (*spoiled goods*) dan sisa bahan baku (*scrap material*). Dari ketiga masalah tersebut, masalah sisa bahan baku (*scrap material*) yang paling banyak terjadi dan menjadi masalah yang tidak dapat dihindari oleh perusahaan *food and beverage product* pada proses produksi makanan atau menu.

Scrap material adalah bahan yang mengalami kerusakan di dalam proses produksi menu ketika memproses bahan baku menjadi makanan yang dapat dijual, pada saat pembuatan makanan atau menu tidak semua bahan baku terpakai semua dimana akan terdapat bahan sisa. Namun bahan sisa tersebut tidak dapat digunakan lagi apabila sisa bahan baku tidak mempunyai nilai atau tidak dapat dijual karena bahan baku yang rusak, hal ini berakibat harga bahan baku yang dibebankan ke produk makanan menjadi lebih tinggi. Jika sisa bahan baku mempunyai nilai artinya bisa terjual, maka pemanfaatan hasil penjualan sisa bahan baku tersebut dapat mengurangi biaya bahan baku pesanan yang menghasilkan sisa bahan tersebut, yang berguna sebagai pengurang biaya *overhead* pabrik yang sesungguhnya terjadi, atau sebagai penghasilan di luar usaha.

Penggunaan sisa bahan baku makanan dapat dijadikan menu baru untuk dijual di restoran, dan menu *chef choice* pada *event banquet* sehingga dapat mengurangi pengeluaran di *kitchen* jika *chef* ingin memesan bahan baku yang habis tersebut. Penggunaan sisa bahan baku dapat mengurangi biaya pembelian bahan baku produk utama.

Pemanfaatan sisa bahan baku makanan harus memenuhi kriteria seperti masih layak digunakan, contoh seperti tidak berbau, sehingga sisa bahan baku makanan masih dapat digunakan dan disimpan agar kualitas bahan baku tidak rusak dan tidak mempengaruhi hasil olahan makanan yang akan dibuat. Adapun cara untuk meneliti kualitas bahan, misalnya dengan memperhatikan hal-hal berikut :

1. Umur bahan pada saat waktu dibeli, lama atau sudah kadaluarsa
2. Kondisi tekstur bahannya baik atau tidak

3. Bau dari bahan tersebut normal atau menyengat
4. Kondisi lain misalnya terdapat kutu dalam bubuk atau tidak
5. Warna bahan masih bagus dan belum berubah warna
6. Rasa (kalau dapat dites) masih baik

Kebijakan untuk melakukan pemanfaatan sisa bahan baku dilakukan dalam menjaga pengeluaran atau *cost* dan efisiensi biaya yang harus dilakukan karena produksi makanan yang tidak selalu tepat sasaran sehingga mengakibatkan terjadinya *over* produksi, banyak sisa bahan baku olahan, dan banyak bahan yang hampir rusak dan sejenisnya. Adapun cara dalam memanfaatkan bahan olahan yang tersisa adalah menjadikan produk makanan baru.

Pemanfaatan sisa bahan baku dapat dilakukan dengan cara berikut antara lain :

1. Makanan yang di daur ulang masih layak untuk diolah kembali dan dikonsumsi
2. Jumlahnya cukup banyak untuk didaur ulang dan masih dapat memenuhi permintaan atau pesanan.
3. Bumbu makanan tidak jauh beda atau sama dengan resep olahan baru yang akan ditetapkan.
4. *Staff* dan alat yang ada mampu melakukan proses tersebut dan ada pengawasan yang baik dari supervisiornya.

Adapun beberapa bahan baku yang ada di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan yang dapat dimanfaatkan antara lain :

1. Daging Sapi

Daging sapi di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan umumnya dipakai pada menu *A'la carte* seperti *steak*, dan menu *beef goulash* pada saat *Meat And Seafood Barbeque Buffet*.

Pada pemotongan daging sapi menurut bagian betuk daging seringkali terjadi penyisahan daging yang tidak digunakan lagi, hal ini terjadi kurangnya rasa peduli antar karyawan dalam memanfaatkan sisa bahan baku. Sisa bahan baku dari daging sapi pada umumnya dapat dipakai pada pembuatan kaldu atau *stock* untuk menu sop buntut, iga bakar konro, dan pembuatan *demiglass sauce* jika tidak ada tulang sapi yang mencukupi, sebagai bahan untuk membuat *patty burger*, sebagai bahan untuk *sauce bolognaise*.

2. Daging ayam

Daging ayam di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan umumnya dipakai sesuai dengan kategori potongan ayam. Daging ayam biasanya dipakai pada menu *breakfast roasted chicken BBQ*, dan menu *a'la carte* contoh seperti: *Crispy Chicken Pop Corn*. sisa bahan baku dari daging ayam ini dapat dimanfaatkan dalam pembuatan sate ayam, bahan *pizza* untuk *pastry kitchen*, ayam suir.

3. Cumi-Cumi

Cumi-cumi di *western kitchen section* diolah dalam pembuatan menu *salt and chili calamari* pada menu *a'la carte*. Pengolahan dalam setiap menu *a'la carte* haruslah sesuai dengan resep baku, oleh karena itu pada pengolahannya dapat

ditemukan bahan baku yang tersisa yang dapat dimanfaatkan untuk *condiment pizza* pada *pastry kitchen*.

4. Udang

Udang di *western kitchen section* diolah dalam pembuatan menu nasi goreng, mie goreng, mie jawa rebus, udang balado, *sauted garlic prawns*, *prawn pasta* pada menu *a'la carte*. Pengolahan dalam setiap menu *a'la carte* haruslah sesuai dengan resep baku, oleh karena itu pada pengolahannya dapat ditemukan bahan baku yang tersisa yang dapat dimanfaatkan untuk *condiment pizza* pada *pastry kitchen*, dan *chef choice menu* pada *even banquet*.

5. Fish Fillet Dori

Fish fillet dori di *western kitchen section* diolah dalam pembuatan menu *fish and chip* pada menu *a'la carte*. Pengolahan dalam setiap menu *a'la carte* haruslah sesuai dengan resep baku, oleh karena itu pada pengolahannya dapat ditemukan bahan baku yang tersisa yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan *crumbed fish*, dan diberi kepada *asean kitchen* untuk diolah sebagai bahan tambahan dalam membuat menu *banquet even*.

6. Kembang kol

Kembang kol di *western kitchen section* diolah dalam pembuatan menu *breakfast buttered mix vegetables*. Persiapan pengolahan menu *breakfast* bahan baku ini harus disediakan berlebih sebagai bahan antisipasi banyaknya tamu yang menginginkan menu itu sendiri. Bahan baku kembang kol yang berlebih dapat diolah sebagai bahan menu gado-gado, koslo, sebagai bahan menu soto ayam,

7. Brokoli

Brokoli di *western kitchen section* diolah dalam bahan menu *Australian fillet steak* pada menu *a'la carte* dan menu *breakfast* pada menu *battered vegetables*. Pengolahan dalam setiap menu *a'la carte* dan *breakfast* haruslah sesuai dengan resep baku dan jumlah pengunjung atau tamu pada hari itu, oleh karena itu pada pengolahannya dapat ditemukan bahan baku yang tersisa seperti batang brokoli yang dapat dimanfaatkan pada pengolahan menu nasi goreng *vegetables*, capcay, dan menu lainnya sesuai dengan menu *banquet even*.

Dan masih banyak sisa bahan baku makanan yang dapat dimanfaatkan sesuai dengan menu makanan yang tersedia di Hotel Aryaduta Medan. Memanfaatkan sisa bahan baku dilakukan untuk menghemat biaya dan meningkatkan efisiensi. Sisa bahan baku dari *western kitchen* tidak harus dimanfaatkan oleh *kitchen* itu sendiri, namun dapat juga diberikan kepada *kitchen* lain, sehingga memberikan dampak secara keseluruhan dalam menghemat pengeluaran dari pemanfaatan sisa bahan baku makanan di *kitchen*. Hal ini merupakan suatu cara pengendalian pengeluaran yang dapat dilakukan dengan mudah dengan syarat sisa bahan baku makanan memiliki kriteria seperti tidak beraroma busuk, tidak berubah warna, dan kualitasnya tetap terjaga dengan proses penyimpanan bahan baku makanan yang baik.

4.2 Pengendalian Sisa Bahan Baku

Adapun beberapa pengendalian jenis bahan olahan yang biasa dipakai di *western kitchen* antara lain:

1. Sayuran

Adapun sayuran yang biasa dipakai di Hotel Aryaduta Medan antara lain :

1. *Lettuce*

Selada terdiri dari beberapa jenis yang biasa dipakai di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan yaitu :

1. *Lollo Verde* sebagai menu bahan *mix salad*, gado-gado, *country style garden salad*, *quinoa healthy salad*.
2. *Lollo Rosso* sebagai bahan *mix salad*
3. *Iceberg Lettuce* sebagai bahan *mix salad*
4. *Romaine Lettuce* sebagai bahan *mix salad*, bahan menu *caesar salad with grilled chicken*
5. *Lettuce Rocket* sebagai bahan *mix salad*, bahan menu *aglio olio*

2. Wortel

Wortel di *western kitchen section* biasanya dipakai untuk bahan menu *A'la carte* seperti : mie goreng, sop buntut, iga konro bakar, gado-gado, sop kambing deli, bahan untuk koslo dan untuk *breakfast* pada menu *battered mix vegetables*.

3. Kentang

Kentang di *western kitchen section* biasanya dipakai untuk bahan menu *A'la carte* seperti : sop buntut, iga konro bakar, gado-gado, sop kambing deli, *Australian fillet steak* dan untuk *breakfast* pada menu *lyonnaise*, *roasted garlic potato*.

4. Tomat

Tomat di *western kitchen section* terdiri dari 2 jenis yaitu tomat biasa dan tomat cherry. Tomat biasa biasanya dipakai untuk bahan menu *A'la carte* seperti : soto ayam, sop buntut, iga konro bakar, sop kambing deli, *club sandwich*, *aryaduta burger*, *cheese burger* dan untuk *breakfast* pada menu *grill tomato*, dan tomat cherry dipakai untuk menu *A'la carte* seperti pasta *aglio olio*, *Caesar salad with grilled chicken*, *Quinoa healthy salad*.

5. Kembang Kol

kembang kol di *western kitchen section* biasanya dipakai untuk bahan menu *A'la carte* seperti : mie goreng, soto ayam, gado-gado, bahan untuk koslo dan untuk *breakfast* pada menu *battered mix vegetables*.

6. Toge

Toge di *western kitchen section* biasanya dipakai untuk bahan menu *A'la carte* seperti : gado-gado, soto ayam, mie jawa rebus, nasi rames.

7. Cabai

Adapun jenis cabai yang digunakan di *western kitchen* Hotel Aryaduta Medan adalah :

1. Cabai merah keriting, biasanya digunakan untuk menu mie goreng
2. Cabai merah besar, biasanya digunakan untuk *chili oil* untuk menu *aglio olio*, dan *prawn pasta*.
3. Cabai rawit, biasanya digunakan untuk menu mie jawa rebus, untuk extra pedas di *chili oil*.

4. Paprika, biasanya digunakan untuk menu *Quinoa healty salad, Country style garden salad*, untuk *Italian dressing* di *mix salad*.

8. Brokoli

Brokoli di *western kitchen section* biasanya dipakai untuk bahan menu *A'la carte* seperti : *Australian fillet steak* dan untuk *breakfast* pada menu *battered mix vegetables*.

9. Bunga Kol

Bunga kol di *western kitchen section* biasanya dipakai untuk bahan menu *A'la carte* seperti : *Australian fillet steak* dan untuk *breakfast* pada menu *battered mix vegetables*.

10. Jagung Jinten

Jagung jinten di *western kitchen section* biasanya dipakai untuk bahan menu *A'la carte* seperti : *Australian fillet steak* dan untuk *breakfast* pada menu *battered mix vegetables*.

11. Kacang arcis

Kacang arcis di *western kitchen section* biasanya dipakai untuk bahan menu *A'la carte* seperti : *Australian fillet steak* dan untuk *breakfast* pada menu *battered mix vegetables*.

12. Mentimun

Mentimun di *western kitchen section* biasanya dipakai untuk bahan menu *A'la carte* dan sebagai garnis seperti : gado-gado , sop buntut, iga konro bakar, sop kambing deli, mie goreng, nasi goreng, nasi rames,sate campur,soto ayam, dan lain-lan.

13. Kangkung

Kangkung di *western kitchen section* biasanya dipakai untuk bahan menu *A'la carte* seperti : ayam bakar na tinombur

2. Daging

1. Ayam

Hotel Aryaduta Medan biasanya memesan daging ayam dalam beberapa kategori yaitu :

1. *Whole Chicken*

Whole Chicken adalah ayam utuh. Jenis potongan ayam ini biasanya dipakai pada saat acara *buffet* dengan tema *East meet west night*, ayam nasi goreng.

2. *Chicken Breast*

Chicken breast ini biasanya dipakai dalam beberapa bahan menu dalam *A'la carte* seperti : dijadikan ayam suir untuk menu nasi goreng, soto ayam, dan mie jawa rebus, untuk *crispy chicken popcorn*, untuk *Caesar salad with grilled chicken*, *club sandwich*, bahan untuk sate ayam dan dijadikan sebagai bahan untuk kaldu soto.

3. *Chicken Wing*

Chicken wing ini biasaya dipakai dalam membuat *coffee break* dengan menu *crispy chicken wing* dengan tema *chefchoice menu* atau *chef* menentukan menu sesuai dengan harga *Event*.

4. 20 Potongan ayam

20 Potongan ayam ini adalah *whole chicken* yang dipotong menjadi 20 bagian. Biasaya dipakai dalam membuat menu *breakfast roasted chicken BBQ*.

2. Sapi

Hotel Aryaduta Medan biasanya memesan daging dalam beberapa kategori yaitu:

1. *Tenderloin* (Has Dalam)

Tenderloin ini biasanya dipakai dalam membuat *Tenderloin steak*.

2. *Sirloin* (Has Luar)

Sirloin ini biasaya dipakai dalam membuat menu *Sirloin steak* atau *Australian fillet steak*

3. *Strip* (Iga Sapi)

Strip atau iga sapi ini biasaya dipakai dalam membuat menu *Ribeye steak*, dan menu sop iga konro bakar.

4. Ekor Sapi

Ekor sapi ini biasaya dipakai dalam membuat menu sop buntut.

5. Daging Sapi Cincang

Daging sapi cincang ini biasaya dipakai dalam membuat *beef patty burger*, dan *sauce bolognese*

6. Bagian Lainnya

Bagian lainnya contohnya chuck, flank, dan lainnya ini biasanya dipakai dalam membuat sate sapi dalam menu *A'la carte* yaitu sate campur.

3. Kambing

Daging kambing di *western kitchen section* biasanya dipakai dalam membuat sate kambing dalam menu *A'la carte* yaitu sate campur.

3. Ikan

Hotel Aryaduta Medan biasanya memesan ikan dalam beberapa kategori yaitu:

1. Ikan Dori Fillet

Ikan dori fillet ini biasaya dipakai dalam membuat menu *A'la carte* seperti *fish and chip*, dan menu *breakfast crumbed fish with tartar sauce*.

2. Ikan Kakap Merah

Ikan kakap merah ini biasaya dipakai dalam membuat menu *A'la carte* seperti ikan masak arsik.

3. Salmon

Salmon ini biasaya dipakai dalam membuat menu *A'la carte* seperti *grilled salmon*.

4. Udang

Udang ini biasaya dipakai dalam membuat menu *A'la carte* seperti mie goreng, mie jawa rebus, udang balado, *sauted garlic prawns*, *prawn pasta*, dan untuk *pizza* pada *pastry kitchen*.

5. Cumi-Cumi

Cumi-cumi ini biasanya dipakai dalam membuat menu *A'la carte* seperti *salt and chili calamari*, dan untuk *pizza* pada *pastry kitchen*.

4.3 Klasifikasi Bahan Olahan

Adanya klasifikasi bahan olahan bertujuan untuk memudahkan para petugas ketika pada saat proses pengambilan, penataan, pemeriksaan dan pencatatan berlangsung lebih cepat. Adapun klasifikasi bahan olahan antara lain :

1. Berdasarkan material yang akan diolah diklasifikasikan pada dua golongan antara lain :
 1. Barang *Perishables*, yaitu bahan yang mudah rusak karena sifat-sifatnya seperti sayur, buah, daging, keju, telur, ikan. Barang ini perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik dan menurut jumlah barang.
 2. Barang *Groceries*, yaitu bahan kelontong seperti beras, gula, minyak, bumbu kering, kopi, *spaghetti*, dan tidak harus disimpan dengan suhu dingin, cukup dengan hawa sejuk.

Kemudian asal bahan tersebut, yang akan digolongkan menjadi bahan lokal dan bahan impor. Keduanya memiliki perbedaan harga yang cukup tinggi sehingga harus ditangani secara hati-hati.

2. Berdasarkan tingkat kesiapannya untuk diolah, bahan dikategorikan menjadi tiga tingkatan antara lain :

1. Barang mentah yang harus disiangi dan diolah
 2. Barang setengah jadi dan siap untuk dimasak
 3. Barang jadi yang tinggal disajikan.
3. Berdasarkan jenis bahan olahan yang dipakai untuk proses produksi makanan harus memiliki kriteria berikut antara lain :
1. Berkualitas baik dan segar.
 2. Higenis dan bersih
 3. Harga dan timbangan yang jelas
 4. Cara penyimpanana yang tepat
 5. Rasional dalam jumlah persediaannya
 6. Selalu ada dan stok tak pernah kosong
 7. Mudah dibedakan dengan barang lain

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan uraian-uraian diatas maka penulis menarik beberapa kesimpulan seperti upaya pemanfaatan bahan baku makanan di *wesern kitchen* berdasarkan bahan baku yang sering digunakan antara lain : daging sapi, daging ayam, cumi-cumi, udang, *fish fillet dori*, kembang kol, dan brokoli. Dengan syarat sisa bahan baku makanan memiliki kriteria seperti tidak beraroma busuk, tidak berubah warna, dan kualitasnya tetap terjaga dengan proses penyimpanan bahan baku makanan yang baik.

Pengendalian sisa bahan baku makanan tidak hanya dilakukan oleh *kitchen* itu sendiri, namun dapat juga diberikan kepada *kitchen* lain seperti *pastry kitchen* dan *asean kitchen*. Adapun beberapa pengendalian jenis bahan olahan yang biasa dipakai di *western kitchen* antara lain: sayuran seperti *lettuce*, wortel, kentang, tomat, kembang kol, toge, cabai, brokoli, bunga kol, jangung jinten, kacang arcis, mentimun, kangkung, daging sapi, daging ayam, daging kambing, ikan, udang dan cumi-cumi

5.2 SARAN

Bagian ini penulis memberikan beberapa saran yang dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi hotel maupun pada anak *training* di Hotel Aryaduta Medan adalah diperlukannya kerja sama *team* yang baik antara para pekerja antara sesama *staff western kitchen* dan *staff kitchen* lainnya, perlunya meningkatkan kualitas

keterampilan karyawan dalam memanfaatkan sisa bahan baku sehingga bahan baku yang tersisa dapat dimanfaatkan dengan baik.

Perlunya pengendalian sisa bahan baku makanan yang tepat dalam memanfaatkan sisa bahan baku sehingga dapat mengurangi biaya pengeluaran di *kitchen western* dan menambah profit untuk hotel.

DAFTAR PUSTAKA

- Albrecht, S dan Skousen,R.2001.*Akuntansi Keuangan*. Jakarta: Salemba Empat
- Atmoko, T.Prasetyo Hadi dan Heni Widyaingsih. 2018. *Manajemen Dan Bisnis Perhotelan*. Yogyakarta: Expose
- Depdikbud. *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (Jakarta: Balai Pustaka, 2002), hal 1250
- Harahap, Sofyan Syafri. 2011. *Teori Akuntansi*. Jakarta: Rajawali Pers
- Masiyal Kholmi. 2003. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: BPFE
- Mulyadi. 2000. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Aditya Media
- Nanang, Fatah. 2007. *Landasan Manajemen Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- PH, Bartono dan Ruffino. 2018. *Food Product Management Di Hotel dan Resroran*. Yogyakarta: Andi.
- Poerwadarminta, W.J.S. 1991. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Poerwadarminta, W.J.S. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Sulatiyono, Agus. 1999. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung : Alfabeta.
- Rumekso. 2001. *Housekeeping Hotel*. Yogyakarta : Andi.
- Sarwadi, Dicky. 1987. *Bartending Minuman Internasional Dan Permasalahanya*. Yogyakarta : Liberty
- Wiyasha. I.B.M . 2011. *F & B Cost Control*. Yogyakarta: Andi