

## ANALISIS KOMPETENSI *HARD SKILL* INDUSTRI HOTEL DALAM PENGEMBANGAN KURIKULUM BIDANG TATA BOGA

Lina Mufidah  
Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK”

### Abstrak

*Hard skill* merupakan komponen yang dapat diamati sebagai tolak ukur kualifikasi seorang pencari kerja untuk memenuhi syarat kemampuan yang telah ditetapkan industri. Kompetensi *hard skill* di dunia boga atau dunia mengolah makanan seperti pekerjaan yang dilakukan yaitu mampu mengolah makanan, menyiapkan makanan, menyimpan bahan, memilih bahan, dan lainlain. Dengan kemampuan yang disebutkan diatas, mereka dapat bekerja dengan tingkat efisiensi dan kualitas yang tinggi karena di bidang sumber daya manusia, kompetensi *hard skill* biasanya dihubungkan dengan prestasi kerja seseorang. Penelitian ini bertujuan untuk merumuskan kompetensi *Hard Skill* di dunia *industry hotel*.

Metode yang digunakan menggunakan metode kualitatif. Penelitian ini akan menggambarkan secara jelas fakta yang mendalam apa saja kompetensi *hard skill* yang harus dimiliki mahasiswa ketika berada di lingkup Hotel. Tempat penelitian dilaksanakan di Hotel Grand Aston Yogyakarta. Pengambilan data dalam penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2018. Pengambilan sampel pada penelitian ini berdasarkan jumlah mahasiswa yang melaksanakan Praktik Industri yaitu 2 orang. Instrumen yang digunakan adalah dengan menggunakan wawancara. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif. Luaran yang ingin dicapai memperoleh rumusan kebutuhan kompetensi yang dibutuhkan dunia industri Hotel

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada kompetensi yang sangat perlu paling banyak ada pada (1) Menguasai Resep Standar Menu Hotel, (2) Pengetahuan Tentang Bumbu Dapur Baik Western Maupun Oriental (3) Kompetensi Kemampuan Bahasa Asing Dan Istilah Kuliner Internasional (4) Kompetensi Menyimpan Bahan Makanan; (5) Kompetensi Hygiene, Sanitasi, Dan Keselamatan Kerja; (6) Kompetensi Memilih Bahan Amat Perlu Menjadi Ketrampilan Seseorang; (7) Pengetahuan Dan Ketrampilan Teknik Dasar Memasak. Hasil penelitian ini disimpulkan bahwa kompetensi industri Hotel yang dirumuskan yaitu Penguasaan resep, pengetahuan bumbu dapur, kemampuan bahasa asing, penyimpanan bahan makanan, hygiene dan sanitasi, memilih bahan dan pengetahuan teknik dasar memasak. Bagi Dunia pendidikan dengan penelitian ini diharapkan dapat menjadikan referensi penunjang kurikulum khususnya jurusan Tata Boga pada matakuliah manajemen usaha restoran

**Kata Kunci :** *Kompetensi Hard skill, Mahasiswa Tata Boga, Dunia Industri*

### PENDAHULUAN

Kompetensi diartikan sebagai pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya, sehingga ia dapat melakukan perilaku-perilaku kognitif, afektif dan psikomotorik dengan sebaik baiknya. Dengan adanya kompetensi akan menghasilkan SDM yang berkualitas, untuk mengantisipasi terjadi perubahan lingkungan. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi mampu

memberikan dampak semakin ketatnya persaingan pasar sehingga membutuhkan sumber daya manusia yang tidak hanya memiliki pendidikan yang memadai, juga memiliki kompetensi dan menguasai.

*Hard skill* atau *hard competency* merupakan kompetensi yang didefinisikan sebagai gambaran tentang apa yang harus diketahui atau dilakukan seseorang agar dapat melaksanakan pekerjaannya dengan baik. Dalam dunia pendidikan harus memiliki hubungan timbal balik antara

dunia industri dengan dunia pendidikan baik formal maupun non formal. salah satu bentuk timbal balik tersebut akan menghasilkan kebutuhan kualifikasi SDM yang diinginkan dan berkesinambungan. Sedangkan pihak lembaga diklat atau sekolah atau kampus akan menggunakan standar tersebut sebagai acuan dalam merumuskan kebijakan dalam pengembangan SDM secara makro.

Berbagai upaya pemerintah untuk meningktkan SDM baik dari pendidikan formal maupun nonformal. Pada pendidikan formal seperti perguruan tinggi kompetensi sangat diunggulkan karena akan menghasilkan tenaga kerja yang lebih unggul dibandingkan jenjang SMK, maka perlu juga disiapkan untuk magang kerja di dunia industri. Lulusan perguruan tinggi Indonesia pada saat terjun ke dunia kerja harus siap untuk menangani sistem dengan teknologi yang lebih maju. Pendidikan kejuruan yang berupa pendidikan formal diselenggarakan oleh lembaga pendidikan-lembaga pendidikan kejuruan termasuk di dalamnya yang dikembangkan di perguruan tinggi

Salah satu industri yang harus memiliki tenaga kerja yang profesional salah satunya industri makanan. Industri jasa boga memiliki potensi pasar yang sangat besar, mengingat makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Industri jasa boga dituntut untuk memiliki tenaga kerja yang mempunyai kemampuan profesional dan kesiapan kerja dalam bidangnya untuk dapat memenuhi tuntutan pasar akan produktivitas perusahaan yang bermutu. Untuk mengoperasikan industri maka dibutuhkan management yang baik. Salah satu Industri Boga yang menuntut kemampuan profesional adalah Industri Hotel.

Berdasarkan Surat Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No. KM 37/PW340/MPPT-86, tentang peraturan usaha dan penggolongan hotel.

Bab I, Pasal 1, Ayat (b), diman hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk memberikan jasa pelayanan penginapan, makan, minum serta lainnya bagi umum dan dikelola secara komersial

Kemampuan profesional dalam bidang produksi industri jasa boga tidak dapat meningkat sendiri tanpa dilakukan proses. kemampuan ini harus diperoleh dari pendidikan dan pelatihan. Di dalam perguruan tinggi didapatkan pendidikan yang sudah di kembangkan berdasarkan patokan dari dunia industri, dan untuk pelatihan kemampuan profesional mahasiswa bisa didapatkan melalui praktek industri. Dimana perguruan tinggi bekerjasama dengan dunia industri untuk menyesuaikan pengetahuan dan keterampilan yang dipersiapkan oleh lembaga pendidikan dengan kompetensi kerja yang dibutuhkan oleh dunia industri..

Program studi Tata Boga salah satunya Menyiapkan SDM yang mandiri , ahli dan trampil dalam bidang Tata Boga sesuai dengan keadaan pasar kerja untuk itu sangat diperlukan kampuan manajerial dalam bidang perancangan, produksi dan pelayanan tenaga profesional yang kreatif, produktif dan adaptif dalam bidang boga.

Praktik industri merupakan program yang diselenggarakan oleh AKS AKK Yogyakarta untuk membekali mahasiswa dengan kompetensi teknis berdasarkan pengalaman nyata di lapangan. Praktik industri dilaksanakan selama 3 bulan di industri yang sesuai dengan program studi yang ditempuh oleh mahasiswa. Bagi Jurusan Tata Boga, praktik industri dapat dilakukan rumah sakit.

Upaya yang dapat dilakukan antara lain dengan merumuskan kompetensi dari pihak industri tentang materi dan kompetensi apa saja yang perlu diberikan oleh AKS AKK kepada calon tenaga kerja. Melihat pentingnya kompetensi kerja profesional lulusan AKS AKK yang sesuai dengan tuntutan dunia industri, maka

penulis ingin mengetahui rumusan kompetensi hard skill yang dibutuhkan masing-masing industry.

## KAJIAN PUSTAKA

### Profil Kompetensi

Menurut Mulyasa (2008) mengemukakan bahwa "kompetensi diartikan sebagai pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya, sehingga ia dapat melakukan perilaku-perilaku kognitif, afektif dan psikomotorik dengan sebaik baiknya". Kompetensi kerja adalah kemampuan kerja setiap individu yang mencakup aspek pengetahuan, ketrampilan, dan sikap kerja yang sesuai dengan standar yang ditetapkan (Surat Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No. KM 37/PW340/MPPT-86, tentang peraturan usaha dan penggolongan hotel.)

Dapat disimpulkan pengertian profil kompetensi yaitu pandangan atau gambaran pengetahuan, ketrampilan, sikap dan kemampuan yang dikuasai seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya dalam periode waktu lama.

### Jenis Kompetensi

Menurut M. Hariwijaya (2008) seleksi penerimaan calon tenaga kerja dinilai dari kompetensi hard skill dan soft skill. Seorang calon tenaga kerja yang memiliki kompetensi dan kesiapan kerja yang lebih baik dibandingkan dengan orang lain, akan memenangkan persaingan dalam mendapatkan pekerjaan. Baik atau buruknya kompetensi dan kesiapan kerja seseorang, dapat dilihat dari aspek hard skills dan soft skills.

### Hard skill di industri Hotel

Berdasarkan Surat Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No. KM 37/PW340/MPPT-86, tentang peraturan usaha dan penggolongan hotel. Bab I, Pasal 1, Ayat (b), diman pengertian

hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk memberikan jasa pelayanan penginapan, makan, minum serta lainnya bagi umum dan dikelola secara komersial.

Aspek kerja (job aspect) yang harus dikuasai seorang koki untuk menjadi profesional menurut Bartono PH dan Rufino EM (2006) antara lain: (1)Teknik Dasar Memasak (Cooking Method), (2)Pengetahuan Bahan (Comodity), (3)Teknik Penyimpanan (Refrigeration), (4) Higiene, Sanitasi, Keselamatan Kerja,, (5)Kemampuan Bahasa Asing Inggris-Prancis, (6)Istilah Kuliner Internasional, (7)Teknik Pengawetan Makanan , (8)Pengetahuan Makanan Kemasan, (9)Pengetahuan Bumbu Dapur, (10)Pengetahuan Resep Standar dan Standard Yield, (11)Pengetahuan Menu, Menu Costing dan Planning, (12)Pengetahuan Alat Masak dan Istilahnya, (13)Teknik *Purchasing, Receiving, Store*, (14)Dasar-Dasar Pembuatan *Stock, Soup, Sauce*, (15)Dasar-Dasar *Pastry & Bakery Technology*, (16)Dasar-dasar *Butcery* dan *Portion Control*, (17)Teknik *Ice Carving* dan *Buttter Carving*, (18)Dasar Profesionalisme, dan (19)Autologi Resep Internasional. (Bartono PH & Rufino EM, 2006).

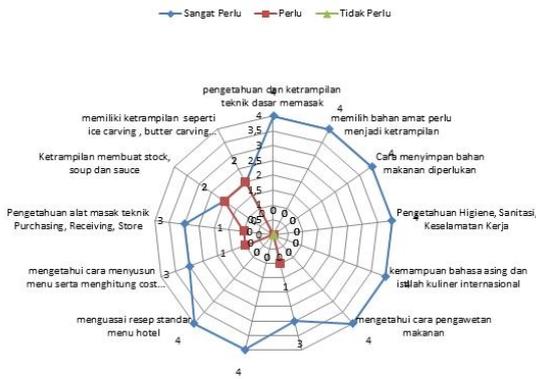
### METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan menggunakan metode kualitatif. Penelitian ini akan menggambarkan secara jelas fakta yang mendalam apa saja kompetensi *hard skill* yang harus dimiliki mahasiswa ketika berada di lingkup Hotel. Tempat penelitian dilaksanakan di Hotel Grand Aston Yogyakarta. Pengambilan data dalam penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2018. Pengambilan sampel pada penelitian ini berdasarkan jumlah mahasiswa yang melaksanakan Praktik Industri yaitu 2 orang. Instrumen yang digunakan adalah dengan menggunakan wawancara. Teknik

analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif. Luaran yang ingin dicapai memperoleh rumusan kebutuhan kompetensi yang dibutuhkan dunia industri Hotel.

**HASIL PENELITIAN**

**Hard Skill Yang Dibutuhkan Industri Hotel**



**Gambar 1. Rumusan kompetensi Hard Skill di Hotel**

Berdasarkan gambar dapat dilihat kompetensi yang diperlukan Hotel sebagai dunia industri menyatakan kompetensi paling sangat diperlukan pada industri Hotel yaitu perlunya pengetahuan dan ketrampilan teknik dasar memasak, cara memilih bahan amat perlu menjadi ketrampilan seseorang, cara menyimpan bahan makanan, kompetensi lain yaitu mengetahui hygiene, sanitas, dan keselamatan kerja, kompetensi kemampuan bahasa asing dan istilah kuliner internasional, mengetahui cara mengawetkan makanan, pengetahuan tentang bumbu dapur baik western maupun oriental sangat diperlukan

seseorang crew kitchen Hotel, menguasai resep standar menu hotel. Kompetensi yang hanya perlu yaitu pada kompetensi pengetahuan makanan kemasan, mengetahui cara menyusun menu serta menghitung *cost food*, Pengetahuan alat masak teknik *Purchasing, Receiving, Store*, Ketrampilan membuat *stock, soup dan sauce*, memiliki

ketrampilan seperti *ice carving* , *butter carving* cara memorsi.

**PEMBAHASAN**

**Gambar lokasi**

Grand Aston Yogyakarta merupakan hotel modern berbintang 5 yang berlokasi tepat di tengah pusat kota dan tidak jauh dari pusat vital lainnya seperti bandar udara, stasiun kereta api, obyek wisata unggulan seperti malioboro, keraton Yogyakarta, dan lain sebagainya. Sehingga tidak mengherankan apabila hotel ini menjadi salah satu hotel berbintang 5 yang diminati oleh pengunjung hotel baik itu untuk kegiatan bersenang-senang, acara meeting, dan lain sebagainya. Hotel Grand Aston sendiri juga memiliki bagian tim sales marketing yang begitu mumpuni dalam penjualan kamar serta meeting package untuk meningkatkan jumlah occupancy. Sehingga Hal inilah yang mendasari penulis untuk mengetahui dan melakukan penelitian bagaimana peran tim sales marketing pada hotel Grand Aston Yogyakarta melakukan proses penjualan kamar dan *meeting package*.

**Kompetensi Hard Skill di Hotel**

Kompetensi yang diperlukan Hotel dirumuskan sebagai berikut :

**Pengetahuan Dan Ketrampilan Teknik Dasar Memasak**

Hasil penelitian menyatakan bahwa kompetensi pengetahuan dan ketrampilan teknik dasar memasak sangat diperlukam. Memasak adalah sebuah cara menstanformasi bahan makanan menjadi sesuatu yang berbeda.

Menurut Mulyatiningsih (2007) Tranformasi makanan pada umumnya memerlukan pemanas yang diperoleh dengan cara memindahkan energi dari sumber-sumber panas ke makanan, sehingga molekul yang terdapat pada makanan berubah cepat dan bereaksi ke bentuk dan struktur baru. Metode memasak dengan teknik merebus, mengukus dan menggoreng menunjukkan

ada perbedaan bentuk cara pemindahan panas yaitu melalui perantara air, uap air dan minyak goreng.

### **Kompetensi Memilih Bahan Amat Perlu Menjadi Ketrampilan Seseorang**

Bahan makanan perlu diperhatikan dan dipilih yang sebaik-baiknya dilihat dari segi kebersihan, penampilan dan kesehatan. Penjamah makanan dalam memilih bahan yang akan diolah harus mengetahui sumber-sumber makanan yang baik serta memperhatikan ciri-ciri bahan yang baik.

Faktor yang seseorang melaksanakan pemilihan bahan makanan, yaitu (1) Jenis dan banyaknya pangan yang dikonsumsi dan tersedianya pangan. (2) tingkat pendapatan atau anggaran dan (3) Pengetahuan gizi.

### **Kompetensi Menyimpan Bahan Makanan**

Menurut Depkes RI (1994) penyimpanan makanan dimaksudkan untuk mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama. Kualitas makanan yang telah diolah sangat dipengaruhi oleh suhu, dimana terdapat titik-titik rawan untuk perkembangbiakan bakteri patogen dan pembusuk pada suhu yang sesuai dengan kondisinya.

Penyimpanan bahan makanan ini bertujuan untuk : 1) Memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan. 2) Melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan lainnya. Universitas Sumatera Sumatera Utara 3. Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat. 4. Menyediakan persediaan bahan makanan dalam macam, jumlah, dan mutu yang memadai

### **Kompetensi *Hygiene*, Sanitasi, Dan Keselamatan Kerja**

*Hygiene* dan sanitasi merupakan usaha kesehatan masyarakat yang bertujuan untuk mencegah terjadinya penyakit pada manusia. Usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut, serta membuat kondisi lingkungan yang sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan lingkungan disebut *higiene* (Depkes RI, 2009).

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penyajian, sampai pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada pasien. (Direktorat *Hygiene* dan Sanitasi, Dinjen Pencegahan dan Pemberantasan Penyakit Menular, 2010).

Sanitasi makanan dimulai sebelum makanan di produksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dan pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi.

Menurut Prabu (2008) sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan

### **Kompetensi Kemampuan Bahasa Asing Dan Istilah Kuliner Internasional**

Industri pariwisata sangat pesat perkembangannya, tuntutan persaingan global dalam bisnis pariwisata tentu saja menuntut Sumber Daya Manusia Profesional yang mampu bersaing secara

global pula. Berbagai kemampuan wajib dimiliki seseorang agar dapat bersaing di dunia Profesional. Salah satu kemampuan yang dimaksud adalah bahasa asing. Kriteria mampu berbahasa asing tentu saja memiliki ketrampilan berbicara dalam bahasa tersebut sebab kemampuan berbicara atau berkomunikasi yang akan membedakan seseorang dikatakan menguasai atau tidak suatu bahasa.

Ketatnya persaingan di era globalisasi, daya saing SDM Pariwisata di arena internasional dan regional, jenis keahlian SDM yang dibutuhkan di sektor kepariwisataan, menjadi tantangan besar bagi perguruan tinggi atau Pemerintah RI, karena itu, Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia, telah mengeluarkan Surat Keputusan Menteri, Nomor: Kep.30/Men/III/2010, tentang penetapan SKKNI (Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia) sektor jasa pendidikan sub sektor jasa pendidikan swasta lainnya bidang jasa pendidikan bahasa asing untuk hotel.

SKKNI adalah cikal bakal *Asean Common Competency Standards Tourism Professionals* (ACCSTP). SKKNI adalah uraian kemampuan yang mencakup pengetahuan, ketrampilan dan sikap kerja minimal yang harus dimiliki oleh seseorang untuk menduduki jabatan tertentu. Standar kompetensi adalah pernyataan yang menguraikan ketrampilan, pengetahuan dan sikap yang harus dilakukan saat bekerja serta penerapannya, sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan oleh tempat kerja (Kepmen no 30 : 2009). Dilanjutkan dengan (PP no 8: 2012) tentang KKNi (Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia) di dalam KKNi tertuang deskripsi spesifikasi yang berlaku khusus untuk setiap jenjang kualifikasi kerja bidang keahlian tertentu yang mengacu pada generik level. Standar kompetensi lulusan bahasaasing untuk hotel pada jabatan kerja junior front liner dan senior front liner sesuai dengan KKNi pada level III.

### **Pengetahuan Tentang Bumbu Dapur Baik Western Maupun Oriental Sangat Diperlukan Seseorang Crew Kitchen Hotel**

Menurut Hikmatulloh dkk (2017) menyatakan hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek persiapan sebesar 68% berada pada kriteria bermanfaat, sedangkan untuk pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek pengolahan sebesar 64% berada pada kriteria bermanfaat dan secara keseluruhan manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek persiapan dan aspek pengolahan sebesar 65% berada pada kriteria bermanfaat.

Pengetahuan menurut Uno (2011) “pengetahuan diartikan sebagai kemampuan seseorang dalam menghafal atau mengulang kembali pengetahuan yang pernah diterimanya”. Menurut Aunurrahman (2011) “pengetahuan yang dimiliki seseorang terkait erat dengan pengalaman. Tanpa pengalaman seseorang tidak dapat membentuk pengetahuan”.

“bumbu adalah bahan-bahan sebagai penyedap makanan yang berfungsi untuk membangkitkan selera makan, yang digunakan dalam keadaan segar atau basah”. Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa bumbu adalah bahan alami dan buatan yang berfungsi sebagai penyedap makanan digunakan dalam bentuk segar atau basah.

### **Menguasai Resep Standar Menu Hotel.**

Keberhasilan sebuah hotel tidak ditentukan dengan bangunan hotel yang megah dan disertai fasilitas penunjang yang lengkap dan memadai, hal ini belum menjamin para tamu betah untuk tinggal dihotel tersebut, akan tetapi hotel harus memberikan suatu pelayanan yang baik yang bisa membuat puas para tamu dan merasa betah tinggal dihotel tersebut. Berhasil tidaknya operasional suatu hotel dalam peningkatan pendapatannya tidak terlepas dari citra dan mutu pelayanan

yang baik yang diberikan kepada konsumen.

Dimana citra dan mutu pelayanan yang diberikan konsumen berpengaruh besar untuk pihak hotel, bahkan menjadi faktor pokok yang harus dipenuhi. Keberhasilan suatu hotel diantaranya tercapainya kepuasan tamu yang didukung dengan pelayanan dan fasilitas yang memadai serta tingkat profit yang besar sesuai dengan target rencana yang telah ditetapkan.

Setiap hotel mempunyai Departemen atau bagian yang memiliki tugas dan tanggung jawab sendiri-sendiri, yang semuanya bekerja untuk mencapai suatu tujuan yaitu service atau pelayanan yang baik dan memuaskan pada tamu. Beberapa departemen tersebut antara lain (1) *Food and Beverage Department* adalah bagian dari suatu hotel yang bertanggung jawab terhadap penyediaan serta pelayanan makanan dan minuman pada tamu. (2) *Front Office Department* adalah bagian dari suatu hotel yang bertanggung jawab menerima kedatangan tamu dan keberangkatan tamu. (3) *House Keeping Department* adalah bagian dari suatu hotel yang bertanggung jawab terhadap kebersihan kamar dan area kerja yang ada yang ada di hotel.

Dalam organisasi sebuah *Kitchen*, penyediaan bahan dasar dan fasilitas peralatan *Kitchen* harus terpenuhi dengan baik. Hal ini bertujuan agar para staff *Kitchen* dapat bekerja dengan maksimal.

Dengan penyediaan sarana pendukung yang memadai berpengaruh baik terhadap kualitas produk *Kitchen* yang dihasilkan. Pembuatan makanan dan minuman di sebuah hotel mempunyai standar baku dalam pengolahannya. Setiap makanan dan minuman tersebut, dibuat sesuai dengan standard *Recipe* yang telah ditetapkan oleh hotel.

Para *Kitchen* staff dituntut menguasai *recipe* yang telah ditentukan. Hal ini untuk menghindari perbedaan porsi makanan yang dihasilkan. *Kitchen* berdiri

dibawah tanggung jawab *Food and Beverage Department*. Yang terbagi dalam dua *Departemen Food and Beverage Product* yaitu *food and beverage service* bertanggung jawab pada pemberian pelayanan makan dan minum kepada tamu, sesuai dengan *standart operating procedure* dalam pemberia pelayanan. Sedangkan *Food and Beverage Product* bertanggung jawab dalam menyiapkan dan mengolah makanan sesuai dengan pesanan tamu dari mulai menu *Appetizer soup, main course*, hingga ke menu *dessert*.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada kategori sangat perlu paling banyak ada pada (1) Menguasai Resep Standar Menu Hotel, (2) Pengetahuan Tentang Bumbu Dapur Baik *Western* Maupun *Oriental* (3) Kompetensi Kemampuan Bahasa Asinng Dan Istilah Kuliner Internasional (4) Kompetensi Menyimpan Bahan Makanan; (5) Kompetensi *Hygiene*, Sanitasi, Dan Keselamatan Kerja; (6) Kompetensi Memilih Bahan Amat Perlu Menjadi Ketrampilan Seseorang; (7) Pengetahuan Dan Ketrampilan Teknik Dasar Memasak

### Saran

Bagi Dunia pendidikan dengan penelitian ini diharapkan dapat menjadikan referensi penunjang kurikulum khususnya jurusan Tata Boga pada mata kuliah manajemen usaha restoran

## DAFTAR PUSTAKA

- AA. Prabu Mangkunegara, 2008. *Manajemen Sumber Daya Manusia Perusahaan Remaja Rosdakarya*, Bandung
- Bartono, P.H dan Ruffino, E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset

- Depkes RI, . 2009. Kesehatan. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Depkes RI, 2004. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Ditjen PPM dan PL. Jakarta
- Depkes.2010.Direktorat Hygiene dan Sanitasi, Dinjen Pencegahan dan Pemberantasan Penyakit Menular
- Hamzah B. Uno. 2011. *Teori Motivasi dan Pengukurannya: Analisis di Bidang Pendidikan*. Jakarta: Bumi aksara
- Hariwijaya, M. 2008. *Proses Rekrutmen dan Seleksi Karyawan*. Elmatra Publishing : Yogyakarta
- Hikmatulloh dkk 2017. Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada pengolahan makanan Indonesia siswa SMKN 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. Vol. 6, No. 1, April 2017
- Mulyasa. 2008. *Kurikulum Berbasis Kompetensi Konsep, Karakteristik dan Implementasi*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya
- Mulyatiningsih, E. *Diktat Teknik-teknik dasar memasak*. Fakultas Teknik UNY
- Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012