

Fungsi Kitchen Equipment and Utensils Dalam Menunjang Operasional Hot Kitchen Di Grandkemang Hotel Jakarta

Martinus Hia^{1)*}Donant Alananto Iskandar²⁾

^{1)*} Pariwisata, Fakultas Bisnis, Universitas Kalbis
Email Korespondensi: martinus.hia@kalbis.ac.id

²⁾ Manajemen, Fakultas Bisnis, Universitas Kalbis
Jalan Pulomas Selatan Kav. 22, Jakarta 13210
Email: diskano1@gmail.com

Abstract: This study aims to analyze the function of Kitchen equipment and Kitchen utensils in supporting hot Kitchen operations at Grandkemang Hotel Jakarta. The development of the tourism industry requires hotels to provide high-quality food and beverage services; therefore, the availability and proper utilization of Kitchen equipment are important factors in supporting the food production process. This research employs a descriptive qualitative method, with data collected through direct observation and interviews with Kitchen staff. The findings indicate that adequate and well-functioning Kitchen equipment and Kitchen utensils play a significant role in improving work efficiency, maintaining consistency in food quality, and supporting coordination among Kitchen sections. Furthermore, systematic Kitchen equipment management contributes to the smooth operation of the hot Kitchen and enhances the overall quality of hotel services.

Keywords: Kitchen Equipment, Kitchen Utensils, Hot Kitchen, Hotel Operational.

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis fungsi *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* dalam menunjang operasional *hot Kitchen* di Grandkemang Hotel Jakarta. Perkembangan industri pariwisata menuntut hotel untuk menyediakan layanan *food and beverage* yang berkualitas, sehingga ketersediaan dan pemanfaatan peralatan dapur menjadi faktor penting dalam mendukung proses produksi makanan. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung dan wawancara terhadap karyawan *Kitchen*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* yang memadai dan berfungsi dengan baik berperan signifikan dalam meningkatkan efisiensi kerja, menjaga konsistensi kualitas makanan, serta mendukung koordinasi antarbagian di dapur. Selain itu, pengelolaan peralatan dapur yang sistematis berkontribusi terhadap kelancaran operasional *hot Kitchen* dan peningkatan kualitas pelayanan hotel secara keseluruhan.

Kata kunci: Peralatan Dapur, Perlengkapan Dapur, Dapur Panas, Operasional Hotel.

I. PENDAHULUAN

Industri pariwisata merupakan salah satu sektor strategis yang memiliki peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional, penciptaan lapangan kerja, serta peningkatan devisa Negara (Aliansyah & Hermawan, 2019). Perkembangan sektor pariwisata secara langsung berdampak pada meningkatnya kebutuhan terhadap fasilitas pendukung, khususnya sektor perhotelan. Hotel tidak hanya berfungsi sebagai sarana akomodasi bagi wisatawan, tetapi juga sebagai penyedia layanan terpadu yang mencakup penginapan, fasilitas rekreasi, serta

pelayanan makanan dan minuman yang berkualitas (Hulfa et al., 2022).

Dalam industri perhotelan modern, kualitas pelayanan menjadi faktor utama dalam menciptakan kepuasan dan loyalitas tamu. Salah satu departemen yang memiliki kontribusi besar terhadap kualitas pelayanan hotel adalah *food and beverage department* (Yudha, 2025). Departemen ini berperan penting dalam memenuhi kebutuhan konsumsi tamu, baik tamu yang menginap maupun tamu yang menggunakan fasilitas restoran dan layanan *banquet*. *Food and beverage department* terbagi menjadi dua bagian

utama, yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage product* bertanggung jawab langsung terhadap proses produksi makanan, mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga penyajian makanan sesuai standar hotel (Iswanti, 2021).

Hot Kitchen merupakan bagian inti dari *food and beverage product* yang berfungsi sebagai pusat aktivitas pengolahan makanan utama (Zubaidah et al., 2023). Di dalam *hot Kitchen* berlangsung proses memasak menu utama, seperti *main course*, *soup*, and *sauce* yang memerlukan ketepatan teknik memasak, pengendalian suhu, serta koordinasi kerja yang baik antarstaf dapur. Oleh karena itu, kelancaran operasional *hot Kitchen* sangat bergantung pada ketersediaan sarana pendukung, khususnya *Kitchen equipment* and *Kitchen utensils* yang sesuai dengan kebutuhan operasional.

Kitchen equipment dan *Kitchen utensils* memiliki peran strategis dalam menunjang efektivitas dan efisiensi kerja di dapur hotel (Sulistiono & Sinastriyo, 2024). *Kitchen equipment*, seperti *stove*, *oven*, *chiller*, *freezer*, dan *salamander*, berfungsi sebagai peralatan utama yang mendukung proses memasak dalam skala besar dan berkelanjutan. Sementara itu, *Kitchen utensils*, seperti panci, wajan, pisau, spatula, dan alat bantu lainnya, berperan sebagai peralatan pendukung yang digunakan secara langsung oleh juru masak dalam setiap tahapan pengolahan makanan. Ketersediaan peralatan yang lengkap, layak pakai, dan sesuai standar operasional akan mempercepat proses kerja, meminimalkan kesalahan produksi, serta menjaga konsistensi kualitas makanan yang disajikan kepada tamu.

Sebaliknya, keterbatasan atau ketidaksesuaian *Kitchen equipment* dan *utensils* dapat menimbulkan berbagai permasalahan operasional, seperti keterlambatan penyajian makanan, ketidaksesuaian standar rasa dan tampilan, meningkatnya beban kerja karyawan, hingga potensi terjadinya kecelakaan kerja di dapur (Yudha, 2025). Kondisi tersebut pada akhirnya dapat menurunkan kualitas pelayanan hotel dan berdampak pada

tingkat kepuasan tamu. Oleh karena itu, pengelolaan *Kitchen equipment* dan *utensils* menjadi salah satu aspek penting dalam manajemen operasional dapur hotel (Anggraeni et al., 2025).

Grandkemang Hotel Jakarta sebagai hotel berbintang empat yang berlokasi di kawasan strategis ibu kota memiliki tingkat aktivitas operasional yang tinggi, khususnya pada layanan makanan dan minuman. Hotel ini melayani berbagai segmen tamu, mulai dari wisatawan bisnis, tamu individu, hingga kegiatan banquet dan acara berskala besar. Kondisi tersebut menuntut *hot Kitchen* Grandkemang Hotel untuk beroperasi secara optimal dengan dukungan peralatan dapur yang memadai, terstandarisasi, dan terawat dengan baik.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini difokuskan pada analisis fungsi *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* dalam menunjang operasional *hot Kitchen* di Grandkemang Hotel Jakarta. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai peran peralatan dapur dalam mendukung kelancaran operasional, meningkatkan kualitas produk makanan, serta memperkuat kinerja *food and beverage product* secara keseluruhan. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi manajemen hotel dan praktisi perhotelan dalam mengelola *Kitchen equipment* dan *utensils* secara lebih efektif dan berkelanjutan.

II. METODE PENELITIAN

A. Konsep *Kitchen* dalam Hotel

Kitchen dalam hotel merupakan bagian integral dari *food and beverage product department* yang berfungsi sebagai pusat produksi makanan dan minuman bagi tamu hotel (Widyarini et al., 2022). *Kitchen* tidak hanya berperan sebagai tempat pengolahan makanan, tetapi juga sebagai unit operasional strategis yang berkontribusi langsung terhadap kualitas pelayanan, kepuasan tamu, dan citra hotel secara keseluruhan. Keberhasilan pelayanan *food and beverage* sangat ditentukan oleh efektivitas pengelolaan *Kitchen*, karena produk makanan merupakan salah satu

elemen utama yang dinilai langsung oleh tamu.

Dalam konteks perhotelan modern, *Kitchen* harus dikelola secara profesional dengan memperhatikan berbagai aspek, antara lain efisiensi operasional, standar sanitasi dan higiene, keselamatan kerja, serta konsistensi kualitas produk. *Kitchen* dituntut mampu menghasilkan makanan dengan kualitas yang stabil meskipun menghadapi volume kerja yang tinggi, terutama pada jam sibuk seperti waktu sarapan, makan siang, makan malam, serta kegiatan *banquet* dan *event* khusus.

Secara umum, *Kitchen* hotel bertanggung jawab dalam mengolah bahan makanan mentah menjadi hidangan siap saji sesuai dengan *standard recipe*, *standard portion*, and *standard hygiene* yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel (Widyarini et al., 2022). Penerapan standar tersebut bertujuan untuk menjaga keseragaman rasa, tampilan, dan porsi makanan, sekaligus mengontrol biaya produksi (*food cost*). Selain itu, *Kitchen* juga harus mampu menyesuaikan produksi makanan dengan karakteristik dan kebutuhan tamu, baik tamu individu, tamu grup, tamu VIP, maupun tamu dengan kebutuhan khusus, sehingga fleksibilitas dan ketepatan produksi menjadi tuntutan utama dalam operasional dapur hotel.

Hot Kitchen merupakan bagian utama dalam struktur *Kitchen* hotel yang menangani proses memasak dengan penggunaan panas tinggi (Sarana, 2025). Aktivitas di *hot Kitchen* meliputi pembuatan *main course*, *soup*, *sauce*, serta berbagai hidangan yang memerlukan proses pemasakan langsung. *Hot Kitchen* umumnya dibagi menjadi *Asian Kitchen* dan *Western Kitchen*, sesuai dengan jenis menu yang diproduksi. Pembagian ini bertujuan untuk memudahkan pengaturan alur kerja, spesialisasi koki, serta menjaga keaslian cita rasa makanan.

Tingginya intensitas kerja di *hot Kitchen*, disertai penggunaan peralatan panas dan bahan baku dalam jumlah besar, menuntut pengaturan ruang, tata letak peralatan, serta alur kerja yang efisien dan aman. Pengelolaan *hot Kitchen* yang baik akan meminimalkan risiko kecelakaan

kerja, meningkatkan produktivitas karyawan, serta menjamin kelancaran operasional dapur secara keseluruhan.

B. *Kitchen Equipment and Kitchen Utensils*

Kitchen equipment dan *Kitchen utensils* merupakan elemen utama yang tidak dapat dipisahkan dalam menunjang kelancaran operasional dapur hotel (Wirawan, n.d.). Ketersediaan peralatan dapur yang lengkap, layak pakai, dan sesuai standar operasional sangat menentukan keberhasilan proses produksi makanan, baik dari segi kecepatan kerja maupun kualitas hasil masakan.

Kitchen equipment adalah peralatan dapur berukuran besar yang umumnya bersifat permanen atau sulit dipindahkan dalam waktu singkat. Peralatan ini berfungsi sebagai alat utama dalam proses pengolahan dan penyimpanan bahan makanan. Contoh *Kitchen equipment* meliputi *stove*, *oven*, *grill*, *deep fryer*, *chiller*, *freezer*, *salamander*, dan *bain marie*. *Kitchen equipment* dirancang untuk penggunaan jangka panjang dan memiliki kapasitas besar agar mampu menunjang operasional dapur hotel yang berskala besar. Oleh karena itu, *Kitchen equipment* harus memenuhi standar keamanan kerja, efisiensi energi, ketahanan bahan, serta kemudahan dalam perawatan dan pembersihan (Pendidikan et al., 2020).

Sementara itu, *Kitchen utensils* merupakan peralatan dapur berukuran kecil yang digunakan secara langsung oleh juru masak dalam aktivitas pengolahan makanan sehari-hari. *Kitchen utensils* bersifat fleksibel, mudah dipindahkan, dan digunakan sesuai kebutuhan kerja pada setiap tahapan produksi makanan. Contoh *Kitchen utensils* antara lain panci, wajan, pisau, talenan, spatula, *whisk*, *ladle*, *colander*, dan berbagai alat bantu memasak lainnya. Meskipun berukuran kecil, *Kitchen utensils* memiliki peran yang sangat penting dalam menentukan ketepatan teknik memasak, kebersihan makanan, serta kecepatan dan ketelitian dalam proses kerja.

Perbedaan utama antara *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* terletak pada ukuran, fungsi, dan tingkat mobilitas,

namun keduanya memiliki hubungan yang saling melengkapi. *Kitchen equipment* menyediakan fasilitas utama untuk proses memasak, sedangkan *Kitchen utensils* mendukung detail teknis dalam setiap tahapan pengolahan makanan. Ketidakseimbangan antara ketersediaan *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* dapat menghambat alur kerja, meningkatkan waktu tunggu, serta menurunkan kualitas produk makanan yang dihasilkan.

C. Fungsi Peralatan Dapur dalam Operasional Hot Kitchen

Peralatan dapur memiliki fungsi strategis dalam menunjang operasional *hot Kitchen*, baik dari aspek teknis, operasional, maupun manajerial (Pariwisata et al., 2022; Yudha, 2025). Salah satu fungsi utama peralatan dapur adalah mempercepat proses kerja, sehingga pesanan makanan dapat disajikan tepat waktu sesuai dengan standar pelayanan hotel. Hal ini menjadi sangat penting pada saat volume pesanan meningkat, seperti pada waktu *breakfast*, *lunch*, *dinner*, maupun saat penyelenggaraan banquet dan event besar (Aulia Firmansyah, 2024).

Selain itu, peralatan dapur berfungsi untuk menjaga konsistensi kualitas produk makanan. Dengan menggunakan peralatan yang sesuai standar, proses memasak dapat dilakukan dengan pengaturan suhu, waktu, dan teknik yang tepat. Konsistensi ini berpengaruh langsung terhadap rasa, tekstur, dan tampilan makanan, sehingga tamu memperoleh pengalaman kuliner yang sama setiap kali melakukan kunjungan.

Peralatan dapur juga berperan dalam meningkatkan efisiensi tenaga kerja. Peralatan yang ergonomis dan berfungsi dengan baik akan mengurangi beban fisik karyawan *Kitchen*, meminimalkan kesalahan kerja, serta membantu karyawan bekerja lebih cepat dan akurat. Efisiensi tenaga kerja ini berdampak pada peningkatan produktivitas dan pengurangan kelelahan kerja.

Dari aspek keamanan dan higienitas, peralatan dapur mendukung penerapan *food safety* dan *hygiene sanitation*.

Peralatan yang bersih, terawat, dan digunakan sesuai fungsinya dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang, menjaga kebersihan makanan, serta mengurangi risiko kecelakaan kerja di dapur, seperti luka potong atau luka bakar (Irawan, 2022).

Dengan demikian, fungsi *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* tidak hanya terbatas sebagai alat bantu memasak, tetapi juga sebagai faktor kunci dalam keberhasilan operasional *hot Kitchen*, peningkatan kualitas pelayanan *food and beverage*, serta penciptaan kepuasan tamu hotel secara keseluruhan.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan tujuan untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai fungsi *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* dalam menunjang operasional *hot Kitchen* di Grandkemang Hotel Jakarta. Pendekatan deskriptif kualitatif dipilih karena penelitian ini tidak bertujuan untuk menguji hipotesis, melainkan untuk mendeskripsikan, menganalisis, dan menginterpretasikan fenomena operasional dapur hotel secara sistematis dan faktual berdasarkan kondisi nyata di lapangan. Melalui pendekatan ini, peneliti dapat menggali secara komprehensif praktik penggunaan peralatan dapur, pola kerja karyawan *Kitchen*, serta kendala yang dihadapi dalam operasional *hot Kitchen*, sehingga hubungan antara ketersediaan peralatan dapur, efisiensi kerja, dan kualitas produksi makanan dapat dipahami secara kontekstual.

Penelitian ini dilaksanakan di *Hot Kitchen* Grandkemang Hotel Jakarta, salah satu hotel berbintang empat yang berlokasi di Jakarta Selatan dan memiliki sistem operasional dapur yang relatif lengkap dengan standar kerja *Kitchen* yang menuntut penggunaan *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* secara optimal. Pemilihan lokasi penelitian didasarkan pada pertimbangan tersebut, sehingga peneliti dapat memperoleh gambaran yang representatif mengenai fungsi peralatan dapur dalam operasional *hot Kitchen*. Waktu penelitian dilakukan selama periode operasional aktif dapur, mencakup

jam kerja normal maupun jam sibuk, agar peneliti dapat mengamati langsung aktivitas kerja karyawan *Kitchen* dalam berbagai kondisi operasional dan memperoleh data yang lebih akurat serta menyeluruh.

Subjek penelitian dalam penelitian ini adalah karyawan *Kitchen* yang terlibat langsung dalam operasional *hot Kitchen*, seperti *cook*, *chef de partie*, dan *sous chef*. Pemilihan subjek dilakukan secara purposive dengan mempertimbangkan pengalaman kerja serta keterlibatan langsung dalam penggunaan *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils*. Sementara itu, objek penelitian adalah fungsi *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* dalam menunjang operasional *hot Kitchen*, yang mencakup peran peralatan dapur dalam meningkatkan efisiensi kerja, menjaga konsistensi kualitas makanan, serta mendukung koordinasi antarbagian di dapur hotel.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui observasi langsung, wawancara, dan studi dokumentasi. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung aktivitas operasional *hot Kitchen*, khususnya penggunaan *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* dalam proses persiapan, pengolahan, hingga penyajian makanan, sehingga peneliti dapat melihat tingkat kelayakan peralatan serta pengaruhnya terhadap alur kerja dan efisiensi operasional dapur. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur kepada karyawan *Kitchen* untuk memperoleh informasi mengenai persepsi mereka terhadap fungsi peralatan dapur, kendala penggunaan, serta upaya menjaga kelancaran operasional. Studi dokumentasi dilakukan dengan menelaah dokumen pendukung seperti SOP *Kitchen* dan daftar inventaris peralatan dapur guna memperkuat dan memvalidasi data hasil observasi dan wawancara.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Kitchen equipment* memiliki peran yang sangat strategis dalam menunjang kelancaran operasional *hot Kitchen* di

Grandkemang Hotel Jakarta. Peralatan utama seperti *stove*, *oven*, *salamander*, *bain marie*, *chiller*, dan *freezer* digunakan secara intensif dalam proses produksi makanan sehari-hari, baik untuk kebutuhan restoran utama, *room service*, maupun kegiatan *banquet* dan *event* khusus. Keberadaan *Kitchen equipment* yang berfungsi dengan baik memungkinkan proses memasak dilakukan secara efisien, dengan pengaturan suhu dan waktu yang sesuai standar operasional, sehingga kualitas makanan dapat terjaga secara konsisten. Selain itu, penggunaan peralatan yang tepat membantu karyawan *Kitchen* bekerja lebih terstruktur, mengurangi kesalahan teknis, serta meminimalkan risiko keterlambatan penyajian makanan kepada tamu.

Kitchen equipment juga berperan penting dalam menjaga kesinambungan alur kerja di *hot Kitchen*, khususnya pada saat volume pesanan meningkat. *Stove* dan *oven* memungkinkan proses memasak dilakukan secara simultan, sehingga beberapa menu dapat diproduksi dalam waktu bersamaan tanpa mengganggu kualitas masing-masing hidangan. *Salamander* berfungsi untuk proses finishing, pemanasan ulang, dan menjaga tampilan hidangan sebelum disajikan, yang sangat penting dalam menjaga standar visual makanan hotel berbintang. *Bain marie* digunakan untuk mempertahankan suhu makanan agar tetap hangat tanpa mengurangi kualitas rasa dan tekstur, sedangkan *chiller* dan *freezer* berperan dalam penyimpanan bahan makanan agar tetap segar, aman, dan sesuai dengan prinsip *food safety* dan *hygiene sanitation*. Dengan demikian, *Kitchen equipment* tidak hanya berfungsi sebagai alat produksi, tetapi juga sebagai penunjang utama dalam penerapan standar kualitas, keamanan pangan, dan efisiensi operasional dapur hotel.

Selain *Kitchen equipment*, *Kitchen utensils* juga memiliki peran yang tidak kalah penting dalam menunjang operasional *hot Kitchen*. *Utensils* seperti panci, wajan, pisau, spatula, ladle, whisk, tongs, dan alat bantu lainnya digunakan secara langsung oleh juru masak dalam

setiap tahapan pengolahan makanan, mulai dari persiapan bahan, proses memasak, hingga penyajian. Penggunaan *Kitchen utensils* yang sesuai dengan fungsinya membantu menjaga ketepatan teknik memasak, sehingga tekstur, rasa, dan tampilan hidangan dapat dihasilkan secara optimal dan konsisten. Sebagai contoh, penggunaan jenis pisau yang tepat memengaruhi kerapian dan keseragaman potongan bahan, sementara pemilihan panci dan wajan yang sesuai berpengaruh terhadap distribusi panas dan hasil akhir masakan.

Hasil observasi menunjukkan bahwa ketersediaan *Kitchen utensils* yang memadai di Grandkemang Hotel mendukung kelancaran kerja karyawan *Kitchen* dan meminimalkan waktu tunggu dalam proses produksi. *Utensils* yang tertata dengan baik dan mudah diakses membantu mempercepat alur kerja serta mengurangi kebingungan pada saat jam operasional sibuk. Namun demikian, apabila terjadi keterbatasan jumlah atau kondisi *utensils* yang kurang optimal, seperti peralatan yang aus atau tidak layak pakai, hal tersebut dapat menghambat alur kerja dan berdampak pada keterlambatan penyajian makanan. Oleh karena itu, pengelolaan *Kitchen utensils* yang baik, termasuk perawatan rutin, pencatatan inventaris, dan penggantian secara berkala, menjadi faktor penting dalam menjaga efisiensi dan kelancaran operasional *hot Kitchen*.

Dari aspek manajerial, pengelolaan peralatan dapur yang sistematis di Grandkemang Hotel berkontribusi terhadap koordinasi antar *section Kitchen*, seperti *hot Kitchen*, *cold Kitchen*, dan *pastry*, serta hubungan kerja dengan departemen lain seperti *stewarding*, *engineering*, dan *food and beverage service*. *Stewarding* memiliki peran penting dalam menjaga kebersihan, ketersediaan, dan penataan peralatan dapur, sementara *engineering* bertanggung jawab terhadap perawatan dan perbaikan *Kitchen equipment* agar tetap berfungsi optimal. *Food and beverage service* sangat bergantung pada kelancaran produksi makanan di dapur, sehingga koordinasi

yang baik antar departemen menjadi kunci utama dalam menciptakan pelayanan yang efisien dan profesional.

Selain itu, pengelolaan *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* yang baik juga berdampak langsung terhadap produktivitas dan kenyamanan kerja karyawan *Kitchen*. Peralatan yang ergonomis dan berfungsi dengan baik dapat mengurangi beban fisik, menekan tingkat kelelahan kerja, serta meminimalkan risiko kecelakaan kerja di dapur. Kondisi kerja yang aman dan nyaman akan meningkatkan motivasi kerja karyawan, yang pada akhirnya berdampak positif terhadap kualitas makanan dan pelayanan yang diberikan kepada tamu.

Dari perspektif kepuasan tamu, pengelolaan peralatan dapur yang optimal berkontribusi terhadap penyajian makanan yang tepat waktu, berkualitas, dan sesuai standar hotel berbintang. Konsistensi rasa, tampilan, dan suhu makanan mencerminkan profesionalisme hotel dalam mengelola layanan *food and beverage*. Hal ini memperkuat citra Grandkemang Hotel Jakarta sebagai hotel berbintang empat yang mampu memenuhi dan mempertahankan ekspektasi tamu, baik tamu individu, tamu grup, maupun tamu VIP.

Berdasarkan keseluruhan hasil dan pembahasan tersebut, dapat disimpulkan bahwa fungsi *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* tidak hanya terbatas sebagai alat bantu operasional, tetapi juga sebagai faktor strategis yang memengaruhi efisiensi kerja, kualitas produk makanan, koordinasi internal antar departemen, keselamatan kerja, serta kepuasan tamu. Oleh karena itu, pengelolaan peralatan dapur yang optimal dan berkelanjutan perlu menjadi perhatian utama manajemen hotel dalam upaya meningkatkan kualitas layanan *food and beverage* dan daya saing hotel secara keseluruhan.

IV. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* memiliki peran yang sangat penting dan strategis dalam menunjang operasional *hot Kitchen* di

Grandkemang Hotel Jakarta. Keberadaan peralatan dapur yang memadai, berfungsi dengan baik, dan sesuai dengan standar operasional terbukti berkontribusi secara signifikan terhadap kelancaran proses produksi makanan, peningkatan efisiensi kerja karyawan *Kitchen*, serta konsistensi kualitas hidangan yang dihasilkan. Peralatan dapur yang tepat memungkinkan proses memasak dilakukan secara efektif, aman, dan higienis, sehingga standar pelayanan *food and beverage* hotel dapat terpenuhi secara optimal.

Selain itu, pengelolaan *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* yang sistematis tidak hanya berdampak pada aspek teknis produksi, tetapi juga pada koordinasi antarsection *Kitchen* dan hubungan kerja dengan departemen lain, seperti stewarding, engineering, dan *food and beverage service*. Sinergi yang baik dalam pengelolaan peralatan dapur mendukung terciptanya alur kerja yang efisien dan terintegrasi, yang pada akhirnya berpengaruh positif terhadap kepuasan tamu dan citra Grandkemang Hotel Jakarta sebagai hotel berbintang empat dengan kualitas pelayanan yang profesional

Manajemen Grandkemang Hotel Jakarta disarankan untuk terus meningkatkan pengelolaan *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* melalui perawatan dan pengawasan yang berkelanjutan. Pemeriksaan rutin terhadap kondisi peralatan dapur, pencatatan inventaris yang sistematis, serta perbaikan dan penggantian peralatan yang sudah tidak layak pakai perlu dilakukan secara konsisten untuk mencegah gangguan operasional *hot Kitchen*. Selain itu, penataan peralatan dapur yang ergonomis dan sesuai alur kerja diharapkan dapat meningkatkan efisiensi dan keselamatan kerja karyawan *Kitchen*.

Selanjutnya, manajemen hotel juga disarankan untuk meningkatkan program pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia di bagian *Kitchen*, khususnya terkait penggunaan *Kitchen equipment* dan *Kitchen utensils* secara tepat dan aman. Pelatihan yang berkelanjutan mengenai teknik memasak, keselamatan kerja, dan

hygiene sanitation akan membantu meningkatkan kompetensi karyawan *Kitchen* serta meminimalkan risiko kesalahan operasional. Dengan pengelolaan peralatan dapur dan pengembangan karyawan yang optimal, diharapkan kualitas layanan *food and beverage* di Grandkemang Hotel Jakarta dapat terus ditingkatkan secara berkelanjutan

DAFTAR RUJUKAN

- Aliansyah, H., & Hermawan, W. (2019). *Peran Sektor Pariwisata Pada Pertumbuhan Ekonomi*. 23(1), 39–55.
- Anggraeni, L., Irfan, M., & Sanjaya, R. D. (2025). *Implementasi Sop Dapur Dalam Menjaga Konsistensi Rasa Dan Kualitas Layanan Di Kafe Edukatif Can Ngopi Gading Serpong*. 3(2), 49–55.
- Aulia Firmansyah. (2024). *Panduan Kerja di Dapur Hotel dan Restoran*.
- Hulfa, I., Prianka, W. G., Koondoko, Y. Y. F., & Darsana, I. M. (2022). *Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*. Infes Media.
- Irawan, D. W. P. (2022). *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman* (Issue 6).
- Iswanti, W. (2021). Faktor-Faktor Koordinasi Food And Beverage Department Dalam Operasional Kerja Di Fox Hotel Pekanbaru Provinsi Riau. *JOM FISIP*, 8.
- Pariwisata, J., Digital, B., Yudha, N., Putra, A., & Widyarini, A. (2022). *Menangani Kebersihan Area Kitchen Dan Kelengkapan Alat-Alat Memasak Di Hotel Best Western Premier*. 01(1), 18–21.
- Pendidikan, M., Fauziyyah, G., Rachman, A., Juwaedah, A., Lasmanawati, E., Studi, P., Tata, P., Kesejahteraan, D. P., & Pendidikan, U. (2020). *Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga*. 9(2), 20–27.
- Sarana, G. G. (2025). *Hot Kitchen Adalah Area Utama dalam Dapur Restoran, Ini Fungsinya!*
<https://www.gastro.co.id/2025/11/27/hot-kitchen-adalah-area-utama-dalam-dapur-restoran-ini-fungsinya/>
- Sulistiono, & Sinastriyo, S. G. (2024). *Analisis Operasional Hotel Pada Food and Beverage Departement Section Kitchen di Paprika Restaurant The Phoenix Hotel Yogyakarta*. 7(2), 75–81.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Andriansyah, N. Y. (2022). *Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur*. 01(1), 36–42.
- Wirawan, P. E. (n.d.). *Stewarding*.
- Yudha, N. (2025). *Manajemen Operasional Food & Beverages*.

Zubaidah, O., Romadhoni, I. F., Sulandari, L., & Purwidiani, N. (2023). *Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Makanan Banquet di Hot Kitchen Hotel Aria Centra Surabaya Kajian tentang Standar Operasional Prosedur (SOP)*. 1(4).