



Jurnal Hospitaliti

PERANAN *EXECUTIVE CHEF* DALAM *FOOD & BEVERAGE PRODUCTION DEPARTEMENT* UNTUK MENANGANI *BANQUET EVENT* DI HOTEL FORMOSA MANADO

Jost L. Manderos, Sony Wijanarko, Agus Walansendouw
Sekolah Tinggi Ilmu Pariwisata Manado, Indonesia

ARTICLE INFO

Keywords:

Provide 4-6 Keywords
Social Media Promotion
Guest Decision to Choose

ABSTRACT

The Role of the Executive Chef in the Food & Beverage Production Department in Handling Banquet Events at Hotel Formosa Manado. The Food & Beverage Department is the department that is responsible for providing services to guests in this case providing food and drinks to guests, both guests who come to restaurant and bars or guests who order food or drinks through room service, where guests ask to deliver their orders to the room.

*The working relationship between the Food & Beverage Product or Kitchen and the Banquet Service in general is that the kitchen section handles the food processing process while the Banquet Service section handles the food service process (service), if the two parts work together well then the goals that have been set together will go well, in this case, the goal is to organize a Banquet Event. In this study, the authors conducted research on Hotel Formosa Manado, which is a two-star hotel (**) in the category of business hotel located in the shopping complex of the Bahu Mall Boulevard. By focusing only on one variable that is measured, namely the Role of the Executive Chef in the Banquet Event at the Formosa Manado Hotel. The data obtained were analyzed descriptively qualitatively, that is, describing and explaining the circumstances under study systematically on how the role of the Executive Chef in the Banquet Event at Hotel Formosa Manado for 5 months. Based on the description of the results of the analysis in writing this skripsi, the writer can conclude that in the process of handling banquet events, a solid work team is needed, starting from the first time the customer meets with sales marketing, in this case, the banquet coordinator until function sheets are made and distributed to the department responsible for implementing the banquet event.*

Keywords:

Executive Chef
Food Beverage

Abstrak

Peranan *Executive Chef* Dalam *Food & Beverage Production Department* Untuk Menangani *Banquet Event* Di Hotel Formosa Manado. *Food &*

Product Hotel Formosa	<i>Beverage Department</i> adalah bagian yang bertanggung jawab memberikan pelayanan kepada tamu dalam hal ini menyediakan makanan dan minuman kepada tamu, baik tamu yang datang di restoran, bar atau tamu yang memesan makanan atau minuman lewat <i>room service</i>, dimana tamu meminta untuk mengantar pesannya ke kamar. Hubungan kerja antara <i>Food & Beverage Product</i> atau <i>Kitchen</i> dengan <i>Banquet Service</i> secara garis besar adalah bagian <i>kitchen</i> menangani proses pengolahan makanan sedangkan bagian <i>Banquet Service</i> menangani proses pelayanan makanan (<i>service</i>), bila kedua bagian tersebut bekerjasama dengan baik maka tujuan yang telah dicapai bersama akan berjalan dengan baik pula dalam hal ini tujuannya adalah penyelenggaraan <i>Banquet Event</i>. Dalam penelitian ini penulis mengadakan penelitian pada Hotel Formosa Manado yang merupakan hotel berbintang dua (**) dengan kategori <i>bussiness hotel</i> yang terletak di kompleks pertokoan bahu mall boulevard. Dengan terfokus hanya pada satu variabel yang diukur yaitu Peranan <i>Executive Chef</i>. Dalam <i>Banquet Event</i> di Hotel Formosa Manado. Data yang diperoleh akan dianalisa secara <i>deskriptif kualitatif</i> yaitu, menggambarkan/melukiskan dan menjelaskan keadaan yang diteliti secara sistematis bagaimana peranan <i>Executive Chef</i> dalam <i>Banquet Event</i> di Hotel Formosa Manado selama 5 bulan. Berdasarkan uraian hasil analisa dalam penulisan skripsi ini, maka penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa dalam proses penanganan <i>banquet event</i> diperlukan suatu <i>team</i> kerja, yang solid mulai dari pertama kali pelanggan bertemu dengan <i>sales marketing</i> dalam hal ini yang dimaksudkan adalah <i>banquet</i> koordinator hingga dibuatnya <i>function sheet</i> dan dibagikan ke departemen yang bertanggung jawab dalam pelaksanaan <i>banquet event</i> tersebut.
--	--

PENDAHULUAN

Dalam operasional di *Food & Beverage Department* setiap hari *waiter/waitress* yang bertugas untuk menawarkan/menjual *product* makanan dan minuman kepada tamu baik yang datang di *restaurant*, bar ataupun tamu yang memesan makanan dan minuman melalui *room service* ataupun para *cook* dan *bartender* yang bertugas untuk menyediakan makanan dan minuman tersebut harus memiliki suatu kerja sama yang baik agar apabila menu tersebut dipesan oleh tamu, *waiter/waitress* sudah tahu bahwa menu tersebut tidak tersedia dan *waiter/waitress* yang bertugas saat itu bisa menawarkan menu yang lainnya kepada tamu tersebut.

Didalam bisnis hotel, istilah *Banquet* digunakan untuk suatu kegiatan operasional dari suatu event khusus yang telah direncanakan sebelumnya. Kegiatan ini pada umumnya terpisah dari aktivitas pelayanan makanan atau minuman yang terdapat di dalam restoran maupun bar di hotel. Kegiatan operasional *Banquet* di suatu hotel mencakup semua acara khusus dan biasanya di selenggarakan di dalam

suatu ruangan yang khusus pula, misalnya pesta perkawinan, konferensi, seminar, pesta *cocktail*, atau pesta-pesta lain yang sifatnya sangat penting. Pada umumnya pelaksanaan *Banquet* di dalam suatu hotel besar diselenggarakan di dalam ruangan yang khusus atau biasa disebut “*Banquet Hall*” kelancaran daripada pesta ini merupakan tanggung- jawab dari seorang *Banquet Manager*, dikarenakan Hotel Formosa berbintang 2 (**) maka tanggung-jawab diberikan kepada *Executive Chef*.

Pengertian *Banquet Department*

Menurut Marsum (1996 : 228) *Banquet* adalah Sebuah jamuan makan resmi untuk sejumlah besar orang; biasanya disertai dengan pidato-pidato atau sebuah acara. *Banquette* adalah Memanjang; tempat duduk permanen yang memanjang sepanjang dinding sebuah restoran. Ngafenan dalam bukunya (1996 : 34) *Banket (Banquette)* adalah jamuan pesta yang diadakan di hotel, dengan penghidangan makanan dan ramuan di ruang-ruang khusus.

Dari beberapa pengertian *Banquet* di atas maka dapat ditarik suatu kesimpulan bahwa

Banquet adalah penyelenggaraan suatu jamuan atau pertemuan tertentu yang diatur dan dilaksanakan untuk maksud-maksud tertentu. Di dalam bisnis hotel, istilah *Banquet* digunakan untuk suatu kegiatan operasional dari suatu event khusus yang telah direncanakan sebelumnya. Kegiatan *Banquet* ini pada umumnya terpisah dari aktivitas pelayanan makanan atau minuman yang terdapat di dalam restoran maupun bar hotel, kegiatan operasional *banquet* di suatu hotel mencakup semua *event* khusus dan biasanya diselenggarakan di dalam suatu ruangan yang khusus atau biasa disebut “*Banquet Hall*”.

Pengertian Executive Chef

Dalam beberapa tahun terakhir ini perkembangan dalam bidang perusahaan *catering* telah mengalami kemajuan yang amat pesat. Posisi seorang kepala dapur telah banyak mengalami kemajuan, baik seorang *Chef* senior yang menduduki posisi utama dalam suatu hotel besar atau hotel kecil maupun perusahaan *catering* lainnya yang disebut dengan sebutan *Executive Chef*, dimana istilah atau panggilan ini diberikan atas dasar tanggung jawab kepemimpinannya yang besar sebagai kepala departemen yang luas khususnya pada bagian *F&B Product Department*. Dibawah ini beberapa definisi tentang Kepala Dapur atau *Executive Chef*:

Dalam sebuah tulisannya, Marsum (1996: 230) *Executive Chef* adalah Seorang juru masak ulung didalam sebuah restoran atau seorang yang menyiapkan secara lengkap hidangan – hidangan spesial.

Menurut Rymberthus (2000: 369) *Chef de Cuisine* (Kepala Bagian di Kitchen) mempunyai tugas dasar mewakili bagian kitchen dan sepenuhnya bertanggung jawab atas setiap kegiatan dapur. Memainkan peran utama dalam dapur dan menyelia staf, mengevaluasi dan melakukan semua pekerjaan administrasi untuk bagian kitchen, memiliki wewenang untuk mengambil keputusan akhir berkenaan dengan dapur setelah oleh Manajer Operasional dan *General Manager*.

Ngafenan (1996 : 58) *Chef* adalah kepala dapur dihotel atau di restoran. *Chef de Cuisine*

adalah kepala dapur di hotel. Wijanarko dalam bukunya *Culinary Art* (2006: 6) *Executive Chef* adalah kepala dapur atau kepala koki yang bertanggung jawab penuh pada semua proses kegiatan yang ada di dapur.

Pengertian Food & Beverage Department

Soekresno dalam bukunya yang berjudul petunjuk praktis pramusaji *food & beverage service* (1996: 4) mendefinisikan *departemen food & beverage* secara umum adalah bagian yang mengurus makanan dan minuman. Sedang definisi departemen *food & beverage* secara khusus (dilihat dari dunia perhotelan) adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makan dan minum serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun tidak tinggal di hotel tersebut, dan dikelola secara komersial dan profesional.

METODE

Metode Dan Unit Analisis Penelitian

Dalam penulisan skripsi ini penulis menggunakan metode deskriptif yaitu penulis menggambarkan/melukiskan serta menjelaskan keadaan objek penelitian dalam hal ini objek penelitian pada Hotel Formosa Manado lebih khusus yaitu *Banquet Department* berdasarkan fakta yang ada serta tidak menguji hipotesis.

Unit analisis adalah unit yang diamati dan akan dijelaskan serta merupakan objek penelitian yaitu berupa perusahaan yang bergerak dibidang jasa dalam hal ini usaha perhotelan lebih khusus yang menjadi objek penelitian dalam laporan ini yaitu Hotel Formosa Manado yang merupakan hotel berbintang dua (**) dengan kategori *Bussiness Hotel*.

Variabel Dan Pengukurannya

Dalam penelitian ini hanya satu variabel yang diukur yaitu Peranan *Executive Chef* Dalam *Banquet Event* di Hotel Formosa Manado.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. *Field Research* dan *Observasi* (studi lapangan dan pengamatan), yaitu penulis

langsung ke tempat penelitian untuk melihat langsung dan untuk mengetahui bagaimana peranan *Executive Chef* dalam *Banquet Event* serta penulis melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek yang dibahas dan diteliti, yaitu Hotel Formosa Manado lebih khusus di *Banquet Department*.

2. *Library Research* (study kepustakaan), yaitu data yang diperoleh dari literatur, internet dan dokumentasi yang ada di perusahaan bersangkutan atau bahan-bahan kuliah yang dianggap dapat mendukung dan ada kaitannya dengan pembahasan topik dalam penulisan skripsi.
3. *Interview*, yaitu penulis melakukan pembicaraan langsung dengan beberapa karyawan hotel khususnya bagian *F&B Production* untuk menanyakan hal-hal apa saja yang dilakukan oleh seorang *Chef* dalam menangani *Banquet Event*.

Sumber Data

1. Data primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung di lapangan.
Data-data primer tersebut berupa:
 - a. Sejarah singkat Hotel Formosa Manado
 - b. Data *Function Sheet* selama 5 bulanFormulir yang digunakan di *Banquet Department*
2. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh melalui buku-buku literatur, internet dan bahan-bahan kuliah yang ada kaitannya dengan topik yang dibahas.

Analisa Data

Dalam penulisan skripsi ini data yang diperoleh dan dikumpulkan akan dianalisa secara *deskriptif kualitatif* yaitu, menggambarkan/melukiskan dan menjelaskan keadaan yang diteliti secara sistematis bagaimana peranan *Executive Chef* dalam *Banquet Event* di Hotel Formosa Manado selama 5 bulan.

Waktu Dan Tempat Penelitian

Waktu yang dipakai untuk penelitian ini yaitu 1 bulan yaitu selama mengadakan *training*

industry pada *Food & Beverage Department* pada 10 Juli sampai 18 Agustus 2022. Diteliti menggunakan Data *Function Bulletin* selama 5 bulan yang digunakan oleh penulis saat ini adalah data selama penulis melakukan *job training* yaitu data pada bulan Juli-Agustus 2022 yang diperoleh dari *Food & Beverage Production Department* di Hotel Formosa Manado.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Hotel Formosa Manado

Hotel Formosa Manado adalah sebuah *City Hotel* yang digolongkan sebagai Hotel Bisnis. Karena, sebagian besar dari tamu-tamunya yang datang menginap hanya sekedar untuk melakukan kegiatan bisnis, tapi ada juga yang datang menginap untuk liburan atau beristirahat sementara waktu dan jika kita melihat klasifikasi hotel maka, Hotel Formosa Manado tergolong Hotel berbintang ** (2).

Hotel Formosa dimiliki oleh P.T Millenium Tiga (M-3) yang sekaligus mengelola hotel tersebut dan dipimpin oleh Bapak Robert J. Johanes, BBA sebagai *General Manager*. Hotel Formosa telah mengikuti langkah-langkah hotel lainnya untuk menjadikan kota manado sebagai tempat peristirahatan, rekreasi, rapat dan konferensi tingkat nasional. Dengan bangga Hotel Formosa menawarkan tempat peristirahatan yang berkualitas, dimana terdapat jajaran kebutuhan yang menarik untuk liburan individu atau liburan keluarga, bisnis, rapat perusahaan atau instansi pemerintah lainnya dengan penerimaan yang hangat serta pelayanan yang ramah. Hotel Formosa bermaksud untuk menjadikan tempat beristirahat yang paling eksklusif di manado. Walaupun secara fisik Hotel Formosa Manado lebih kecil dibandingkan dengan hotel-hotel di sekitarnya yang lebih besar, tapi Hotel Formosa berupaya tetap dapat mengimbangi gemerlap dan persaingan dengan suasana Kota Manado seperti dengan motto dari Hotel Formosa (*FOR More SAtisfaction*).

Semua kamar mencerminkan alam tropis dari kota manado serta menyuguhkan panorama lautan berpadukan dengan alam yang hijau dan taman-taman yang eksotis. Hotel Formosa menawarkan kamar-kamar dengan fasilitas

modern yang tersedia disetiap kamarnya, antara lain: *Air Conditioner, International Direct Dial Telephone, TV Cable, In House Movie, Elektronik Key, Mini Bar and Hair Dryer.*

Hotel Formosa memiliki pola pelayanan yang unik. Berbeda dengan hotel-hotel lainnya, hotel formosa menyuguhkan pelayanan khusus pada saat *breakfast "Self Servise"* dimana para tamu melayani dirinya sendiri dengan menu yang telah disediakan dalam tempat penyajian makanan atau sering kita kenal dengan sebutan *Pan Stove (Au Bain Marie Container)*. Disetiap lantai telah tersedia dispenser water mineral yang khusus untuk para tamu yang membutuhkan water mineral secara gratis.

Hubungan Kerja antara *F&B Product* dengan *Banquet Service* di Hotel Formosa Manado

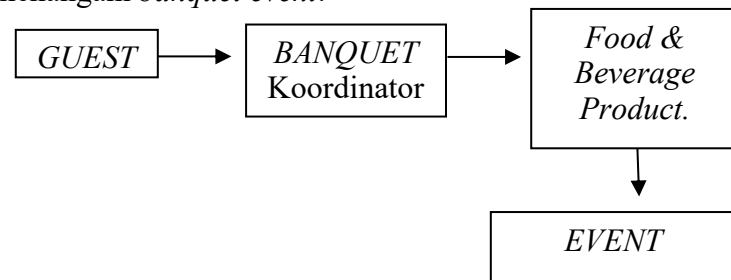
Pekerjaan di hotel adalah suatu hubungan kerja yang saling berhubungan dan berantai antara departemen yang satu dengan departemen yang lainnya. Semua bagian atau departemen terlibat langsung dan saling menentukan dalam menunjang serta menghasilkan suatu keberhasilan dengan memberikan pelayanan yang terbaik buat tamu.

Department Food & Beverage Product pada Hotel Formosa Manado atau yang lebih kita kenal dengan sebutan *Kitchen* adalah bagian yang sangat vital yang tentunya dalam pelaksanaan tugas sehari-hari tidak lepas dari hubungan kerjasama dengan departemen lain yang berada di dalam hotel tersebut.

Khususnya bagian *banquet service* secara garis besar kegiatan yang dilakukannya adalah melakukan penerimaan acara atau *event* dimana memerlukan menu yang akan dikonfirmasi ke bagian *Food & Beverage Product* atau *Kitchen* dan juga melakukan persiapan acara dengan melakukan penyajian pada saat acara akan berlangsung. Melakukan kegiatan promosi terhadap makanan spesial dari dapur dan juga bekerja sama pada *event-event* tertentu seperti Natal, Tahun Baru, Lebaran, Dll.

Hubungan kerja yang dilakukan *Food & Beverage Product* dan *Banquet Service* dalam menangani *banquet event* dapat dilihat melalui gambar di bawah ini.

Gambar 2. Gambaran kegiatan *Food & Beverage Product* dan *Banquet Service* dalam menangani *banquet event*.



Sumber: Hasil Olahan Data, 2007

Berdasarkan gambar diatas dapat dijelaskan bahwa pada saat melakukan pemesanan *banquet*, *guest* dalam hal ini pelanggan menghubungi bagian *Sales Marketing* khususnya *banquet* koordinator guna mengkonfirmasi atau melakukan reservasi penggunaan *banquet hall*. Setelah semua kesepakatan telah dicapai bersama maka dari bagian *banquet* koordinator mengeluarkan *form* atau yang dikenal dengan *function sheet*.

Setelah dikeluarkan *function sheet* oleh bagian *banquet* koordinator kemudian dibagikan ke *Kitchen Department* yang ikut andil dalam pelaksanaan *Banquet Event* agar dapat berjalan dengan apa yang telah disepakati bersama antara pihak pelanggan atau tamu dengan *banquet* koordinator, khususnya bagian *Banquet Service* dan bagian *kitchen* yang berperan penting dalam menangani *Banquet Event*.

Hubungan kerja antara *Food & Beverage Product* atau *Kitchen* dengan *Banquet Service* secara garis besar adalah bagian *kitchen* menangani proses pengolahan makanan sedangkan bagian *Banquet Service* menangani proses pelayanan makanan (*service*), bila kedua bagian tersebut bekerjasama dengan baik maka tujuan yang telah dicapai bersama akan berjalan dengan baik pula dalam hal ini tujuannya adalah penyelenggaraan *Banquet Event*.

Ditinjau dari peranan *Executive Chef* dalam menangani *banquet event* maka dapat disimpulkan bahwa peranan seorang *Executive Chef* ini bertanggung jawab mulai dari pengadaan bahan, pengolahan bahan makanan

sampai siap disajikan oleh bagian *banquet service*. Fungsi lainnya adalah:

a) Membuat menu.

Seorang *Executive Chef* dalam pembuatan suatu menu lebih dahulu haruslah mengetahui *event* yang akan berlangsung. Dalam pembagian macam-macam menu untuk berbagai *event* diantaranya sebagai berikut:

1) *Menu Banquet Promo*

Susunan menu harus di buat dari makanan yang ringan dan mudah dicerna, sehingga tidak menyebabkan kelelahan serta memperhatikan nilai-nilai nutritif, kualitas dan rasa makanan yang dihidangkan.

Contohnya:

Smoked Salmon (daging salmon yang diasap)

Clear Extail Soup (soup bening)

Assorted Salad (salad sayuran)

2) *Special Banquet Menu*

Menu untuk *banquet* dan perayaan sejenis biasanya dibuat setelah diadakan persetujuan antara konsumen (*guest*) dan koordinator banquet.

Contohnya:

Sayur Campur manado

Ikan Saus Balado

Daging Sapi “ tinoransak”

3) *State Banquet* (jamuan kenegaraan)

Berupa susunan menu yang sederhana sampai yang paling mewah karena merupakan jamuan kehormatan sehingga segala sesuatu nya harus di susun dan dikerjakan dengan sangat teliti.

b) Mengawasi dapur secara keseluruhan,

Seorang *Executive Chef* dalam kegiatan sehari-harinya dibantu oleh bawahannya, secara tidak langsung seorang *Executive Chef* akan mengawasi segala kegiatan yang berlangsung di dapur mulai dari sistem kerja bawahannya dimulai dari pengadaan barang maupun pembelian barang sampai cara pengoperasian alat-alat yang digunakan di dapur.

c) Membuat daftar pembelian barang dan alat-alat dapur,

Executive Chef setiap bulannya mengontrol setiap peralatan yang berada dalam dapur gunanya untuk mengecek apakah alat tersebut masih dapat berjalan dengan baik atau tidak serta membuat daftar pembelian barang untuk keperluan operasional hotel khususnya bagian *food & beverage product department*.

Berdasarkan gambar di atas dapat dijelaskan bahwa pengadaan barang berawal dari *kitchen Office*, *Executive Chef* yang mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk membuat permintaan barang baik barang lokal, harian maupun barang import. *Purchasing*, bagian yang mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk membeli barang serta alat-alat yang diperlukan oleh bagian *Food & Beverage Department*. *Store*, bagian yang mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk menyimpan barang dan terakhir di *kitchen department* yang melakukan permintaan untuk pembelian barang dan alat-alat yang akan digunakan dalam dapur.

d) Menjaga *food cost*,

Standar *food cost* pada hotel bintang * dan bintang ** adalah $\pm 30 - 37\%$ dan tugas dari seorang *Executive Chef* dalam menjaga *food cost* agar tidak mengalami kerugian pada hotel formosa dengan menggunakan rumus standar *food cost* seperti dibawah ini:

$$\text{Standart Cost} = \frac{\text{Cost}}{\text{Harga Jual}} \times 100 \%$$

Agar biaya dapat digunakan secara efisien maka *Executive Chef* melakukan pengawasan. Pengawasan ini bertujuan:

- 1) Analisis hasil penjualan dan pembelian bahan baku, hal ini dilakukan oleh *Executive Chef* dikarenakan banyak ragam bahan

- baku yang dibeli dengan kuantitas, kualitas dan spesifikasi tertentu.
- 2) Agar terdapat ketepatan di dalam memberikan harga dari suatu makanan, karena di dalam komponen harga terdapat harga total bahan-bahan yang digunakan, biaya reproduksi dan komponen lain yang harus ikut diperhitungkan.
- 3) Dengan adanya pengendalian dan pengawasan maka pemborosan bahan akan dapat dicegah, sisa penyiaian (*leftover*) akan dapat dimanfaatkan, dan *food recycling* pun dapat dilakukan. Dengan kata lain, dalam pemakaian bahan akan dapat dicegah.
- 4) Hasil pengawasan atas *food cost* akan menjadi data bagi laporan manajemen dan merupakan sumber informasi manajemen yang penting untuk pengambilan keputusan di waktu yang akan datang, baik dalam jangka panjang maupun jangka panjang. Pengendalian *food cost* ini juga diperlukan karena bisnis dunia perhotelan sulit diramalkan

e) Mengawasi jalannya pelayanan makanan (*service hours*)

Mengawasi penyajian makanan dengan banyak ragam makanan panas dan dingin, dan kadang tidak hanya di satu tempat tetapi di 2-3 tempat walau masih di dalam Hotel Formosa, tidaklah mudah. Untuk pengawasan ini tentu punya tingkat kesulitan yang lebih tinggi. Pengawasan ini dilakukan oleh seorang *Executive Chef* di Hotel Formosa Manado.

Executive Chef mengawasi jalannya pelayanan makanan dimulai sejak dari dapur sampai naik ke meja prasmanan dan setelah selesai. Rangkaian kontraknya adalah :

1. saat penataan di dalam tempat makan (*chafing dish*).
2. saat makanan ditata di meja *buffet*.
3. saat pesta dilaksanakan (penambahan makanan atau pergantian makanan).

Hal yang diawasi oleh seorang *chef* dalam *banquet* meliputi:

1. kuantitas dan kualitas seluruh makanan,
2. suhu (panas-dingin) makanan yang disajikan,
3. dekorasi *banquet* dan dekorasi makanannya,
4. jalur penambahan makanan dan pos-pos cadangan makanan
5. jalur tamu mengambil makanan (1 atau 2 jalur) saat penambahan makanan.

Jika penyajian sudah selesai dan penyelenggaraan *event* telah selesai, masih ada tugas pengawasan lainnya dari seorang *Executive Chef*, yaitu:

- 1) apa masih banyak atau sedikit makanan yang tersisa dan berapa banyak yang dapat diselamatkan, serta jenis makanan apa saja.
- 2) adakah alat-alat dari *kitchen* yang tertinggal di areal *banquet*.
- 3) penyimpanan sisa tersebut di *kitchen* pada tempat yang tepat.
- f) Mengolah bahan makanan menurut *function sheet* serta penanganan bilamana terjadi kekurangan bahan makanan dan mengatasinya.

Dalam mengolah bahan makanan seorang *Executive Chef* harus menyesuaikan dengan *function sheet* agar tidak terjadi kesalahpahaman dengan pihak pemesan.

Sesuai dengan gambar di atas dapat dijelaskan bahwa pengolahan bahan makanan dimulai sejak bagian *banquet coordinator* memberikan *function sheet* ke bagian *Food & Beverage Product*. Setelah menerima *function sheet* dari bagian koordinator *banquet*, *Executive Chef* mengarahkan bawahannya untuk melakukan *mice en place* (persiapan awal) sebelum mengolah bahan makanan.

Simpulan

Berdasarkan uraian hasil analisa dalam penulisan skripsi ini, maka penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa dalam proses penanganan *banquet event* diperlukan suatu *team* kerja, yang solid mulai dari pertama kali pelanggan bertemu dengan *sales marketing* dalam hal ini yang dimaksudkan adalah *banquet coordinator* hingga dibuatnya *function sheet* dan

dibagikan ke departemen yang bertanggung jawab dalam pelaksanaan *banquet event* tersebut.

Peranan seorang *Executive Chef* dalam menangani *banquet event* di Hotel Formosa Manado setelah mendapatkan *function sheet* dari bagian *banquet* koordinator adalah melakukan permintaan barang sesuai dengan bahan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan serta mengarahkan para bawahannya untuk melakukan berbagai persiapan.

Persiapan atau *mise en place* adalah tahapan yang terpenting dalam suatu proses pengolahan bahan makanan. Dengan melakukan persiapan yang benar, berarti dapat dikatakan 50% dari

proses pengolahan makanan sudah selesai. Mengingat pentingnya proses persiapan, maka ada beberapa hal yang patut diperhatikan oleh seorang *Executive Chef* dalam proses pengolahan makanan sebelum masuk pada proses pengolahan makanan selanjutnya. Persiapan yang dilakukan oleh seorang *Executive Chef* pada Hotel Formosa Manado sebelum masuk pada proses memasak secara garis besar ada 2 macam, yaitu : pengadaan barang dan proses pengolahan bahan makanan.

REFERENSI

Copyright holder:
Jost L. Manderos (2023)
First publication right:
Jurnal Hospitaliti