

Upaya *Butcher* dalam Menjaga Mutu Bahan Makanan di Sudamala Resort Komodo

Ferdinandus Gatur¹, Dea Arme Tiara Harahap²

Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan, Politeknik eLBajo Commodus^{1,2}

ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi strategi yang diterapkan oleh tim *butcher* dalam menjaga kualitas bahan makanan di bagian *butcher* di dapur Sudamala Resort Komodo. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, dengan data diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data diperoleh baik dari sumber primer maupun sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sektor *butcher* memegang peranan kunci dalam menjaga standar kualitas makanan di resort tersebut. Keberadaan mereka membantu efisiensi proses pengolahan bahan mentah menjadi hidangan siap saji, serta memberikan dampak positif pada stok, kualitas, penyimpanan, dan kebersihan bahan baku. Tugas *butcher* meliputi pemeriksaan kualitas bahan dari supplier, pemotongan daging sesuai standar, dan kerjasama dengan tim lain di dapur. Upaya mereka dalam mengontrol dan menyimpan bahan makanan mencakup kebersihan lingkungan penyimpanan, pengemasan yang sesuai, dan rotasi stok. Resort ini memiliki kebijakan tertulis terkait penyimpanan bahan makanan, yang ditegakkan oleh tim *butcher*, dan menyediakan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan mereka. Dengan demikian, *butcher* memiliki peran penting dalam menjaga kualitas makanan di Sudamala Resort Komodo, yang menegaskan pentingnya kehadiran mereka dalam operasional dapur resort tersebut..

Corresponding Author:

Dea Arme Tiara Harahap
(deaarme12@gmail.com)

Received: February 20, 2023

Revised: March 16, 2024

Accepted: March 28, 2024

Published: April 12, 2024



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

Keywords: *Butcher, Perhotelan, Mutu Bahan Makanan*

1. PENDAHULUAN

Sebagai kota parawisata super premium tentunya Labuan Bajo dipenuhi oleh bangunan yang berhubungan dengan kebutuhan parawisatawan yang berkunjung ke labuan bajo, kebutuhan yang dimaksud yaitu, hotel Restoran, tempat hiburan, agen perjalanan wisata, dan masih banyak fasilitas ataupun pelayanan umum yang dapat digunakan ataupun dimanfaatkan oleh wisatawan yang datang ke Labuan Bajo, dengan kemajuan parawisata di labuan bajo, hal ini dapat meningkatkan penghasilan masarakat yang mempunyai penyediaan jasa pelayanan penginapan, penyediaan pelayanan makanan dan minuman maupun agen perjalanan wisata. Hal ini dapat dilihat dari catatan dinas para wisata dan ekonomi kreatif kabupaten manggarai barat tentang peningkatan wisatawan yang berkunjung ke Labuan Bajo pada bulan Agustus 2023 sebanyak 104.236, jumlah wisatawan yang berkunjung pada tahun 2023 lebih tingi dibandingkan dengan jumlah wisatawan yang berkunjung pada tahun 2022 dengan total pengunjung sebanyak 25.770 orang. Hal ini dapat dilihat jumlah pengunjung wisatawan 2023 lebih banyak dari jumlah pengunjung wisatawan 2022.

Sudamala Resort yang terletak di Labuan Bajo merupakan sala satu destinasi unggulan yang menyajikan layanan penginapan, makanan dan minuman Bagi parawisatawan baik

mereka yang berasal dari luar kota maupun wisatawan lokal. Sebagai penyediaan jasa pelayanan makanan Sudamala Resort Komodo memprioritaskan aspek-aspek yang menjadi daya tarik utama bagi tamu yang menginap. Faktor-faktor seperti kebersihan, kenyamanan dan kualitas yang unggul menjadi perhatian utama dalam pengelolaan makanan dan minuman, menjadikan pengalaman menginap di Resort tidak terlupakan bagi wisatawan.

Menurut (Rachman Arief, 2005) food and beverage Product merupakan bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan Hotel. Baik di kamar, restoran makanan karyawan dan sebagainya. Food and Beverage Product menjadi salah satu divisi di hotel atau Resort seperti Sudamala. tugas utamanya adalah mengelola pengolahan makanan dan minuman dari bahan menta menjadi produk siap saji, mencakup seluruh menu mulai dari appetizer, soup, main course hingga dessert. Divisi ini terstruktur dalam beberapa bagian mencakup, section Asian, western section, cold kitchen section, pastry and bakery section, Butcher section, Dan kommisary. Setiap bagian memiliki peran khusus dalam menyajikan beragam hidangan dengan kualitas terbaik, memastikan keberagaman dan kepuasan tamu yang menginap di Sudamala Resort Komodo. Dengan penuh dedikasi, divisi food and Beverage Product berusaha memberikan pengalaman kuliner yang memikat dan memenuhi selera beragam para tamu.

Butcher merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi Food & Beverage Product. Butcher bertugas menangani bahan mentah dari hewan, unggas, ataupun ikan yang nantinya akan diperlukan oleh bidang section lainnya untuk diolah sesuai dengan masing-masing section (Adryan Evaldo Anwar, 2021). Tugas utama mereka adalah mempersiapkan dan memotong-motong bahan tersebut yang nantinya akan digunakan oleh bagian-bagian lain dalam dapur sesuai dengan section masing-masing. Selain itu Butcher juga bertanggung jawab untuk menyiapkan bahan tambahan makanan lain yang berkaitan dengan meat, fish, poultry yang diperlukan oleh setiap section di dapur. Misalnya membuat adonan daging untuk consomme (meat clarification), memotong-motong tulang untuk kaldu (stock) dan lain sebagainya.

Namun pelaksanaan Tugas di seksi Butcher terkadang mengalami hambatan akibat kecerobohan yang ditunjukkan oleh Sebagian staf dalam menyiapkan daging beku. Beberapa staf terkadang mengabaikan Langkah penting dalam proses persiapan seperti, Mencairkan daging sebelum memotong hal ini dapat membahayakan kualitas bahan makanan dan berpotensi mempengaruhi hasil akhir hidangan. Oleh karena itu perlu dilakukan Upaya perbaikan dan peningkatan kesadaran terhadap prosedur yang benar untuk memastikan kualitas terbaik dalam setiap tahap pengelolaan di seksi Butcher.

Kualitas bahan makanan yang digunakan di dapur Sudamala Resort Komodo sangat dipengaruhi oleh proses pengolahan yang dilakukan di seksi Butcher. Teknik pengolahan yang memadai menjadi kunci dalam menghasilkan bahan makanan yang berkualitas tinggi yang pada akhirnya akan mencerminkan cita rasa dan tampilan akhir hidangan. Sebaliknya jika teknik pengolahan makanan tidak dilakukan dengan benar hal ini akan mengarah pada produk bahan makanan berkualitas rendah yang berdampak negatif pada kuliner. Salah satu contoh kongkrit dalam metode mencairkan ayam beku menggunakan air panas proses ini adalah proses yang tidak sesuai dengan standar. Jika proses ini sering dilakukan akan menyebabkan perubahan pada ayam seperti, transpromasi kebiruan yang dapat merugikan kualitas keseluruhan dagingnya.

Penelitian yang dilakukan oleh (Geraldo Surya Christian, 2017) tentang Studi Analisis Peranan Butcher Terhadap Tingkat Kualitas Bahan Makanan Di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Thailand penelitian ini bertujuan untuk Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana peran tukang daging yang meliputi standar bahan makanan (disebut variabel X) dalam menjaga kualitas bahan makanan (yang disebut variabel Y) di Pullman Phuket Arcadia Hotel and Resort ditentukan. Jenis penelitian yang digunakan

dalam penelitian ini yaitu deskriptif kualitatif ini dengan analisis data kualitatif dilakukan melalui pendekatan studi kasus.

Penelitian selanjutnya yang dilakukan oleh (Andanawari, 2023) tentang Sosialisasi Peran Petugas Pemotong Daging (Butcher) di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Magelang dalam Menjamin Keamanan Pangan Asal Hewan. Tujuan penelitian ini untuk menambah pengetahuan bagi petugas pemotong daging terkait peran pentingnya dalam menjamin keamanan pangan asal hewan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif.

Penelitian yang dilakukan oleh (Mubarraq, M.A. 2018) tentang Upaya Butcher Dalam Menjaga Mutu Bahan Makanan Di Hotel Aruna Senggigi. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui upaya Butcher dalam menjaga mutu bahan makanan di Hotel Aruna Senggigi. Metode yang di gunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dilakukan menggunakan metode observasi dan studi pustaka.

Penelitian yang dilakukan oleh (Wijaya, 2023) tentang Penerapan Sanitasi, Hygiene, Dan Keselamatan Kerja Butcher Sesuai Standar Operasional Prosedur Kerja Guna Memperlancar Operasional Di The Apurva Kempinski Bali. Tujuan penelitian ini adalah Untuk menjelaskan penerapan sanitasi, hygiene, dan keselamatan kerja pada bagian Butcher sesuai standar operasional prosedur kerja guna memperlancar operasional di The Apurva Kempinski Balimendeskripsikan kendala – kendala yang dihadapi dan solusi dalam penerapan sanitasi, hygiene, dan keselamatan kerja pada bagian Butcher sesuai standar operasional prosedur kerja guna memperlancar operasional di The Apurva Kempinski Bali. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif.

Oleh karena itu penting bagi staf Butcher untuk terus meningkatkan pemahaman terhadap teknik-teknik pengelolaan yang berguna menjaga dan meningkatkan standar kualitas makanan yang di gunakan dalam Resort Komodo. Dengan demikian Resort Sudamala dapat memastikan setiap hidangan yang di sajikan memenuhi espektasi tamu. Berdasarkan uraian di atas maka perlu untuk meneliti “Upaya Butcher Dalam Menjaga kualitas Bahan Makanan Di Sudamala Resort Komodo”.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian berlokasi di Sudamala Resort Komodo. Dan alasan saya melakukan penelitian tentang Upaya butcer dalam menjaga kualitas makanan karna Sudamala Resort Komodo salah satu Resort yang mempunyai divisi Butcher maka dari itu perlu diteliti lebih dalam tentang Butcher, terutama peran Butcher yang mempunyai dampak yang baik untuk melancarkan proses produksi makanan dari bahan makanan belum jadi menjasi maknan siap saji di departemen food and Beverage Product. Di Sudamala Resort Komodo.

Ada beberapa Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi adalah di mana peneliiti terjun secara langsung ke lapangan untuk mengamati prilaku dan aktivitas setiap individu di lokasi penelitian (Sugiona, 2017). Observasi memungkinkan peneliti untuk mencatat dan mencatat apa yang telah penulis amati dari seluruh kegiatan di lokasi penelitian secara terstruktur atau semi terstruktur.

Dalam penelitian ini peneliti Melakukan observasi langsung terhadap aktivitas dan proses kerja Butcher di dapur Sudamala Resort Komodo. Observasi ini dapat dilakukan secara langsung di lokasi, dengan mengamati tindakan Butcher dalam memeriksa, mempersiapkan, mengolah, dan menyimpan bahan makanan. Observasi dapat memberikan gambaran yang akurat tentang praktik dan tindakan yang dilakukan oleh Butcher dalam menjaga kualitas bahan makanan.

2. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan tujuan tertentu antara dua pihak, pewawancara yang mengajukan pertanyaan dan di wawancarai yang memberikan jawaban atas pertanyaan tersebut (Moleong, 2016)

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan jenis wawancara terstruktur. Wawancara terstruktur adalah wawancara yang di lakukan sesuai dengan urutan atau pedoman wawancara yang telah di tetapkan oleh peneliti. Pada penelitian ini peneliti sengaja menggunakan jenis wawancara yang terstruktur hal itu karena peneliti mengantisipasi jika ada hal-hal penting yang belum di tanyakan peneliti kepada narasumber. Berdasarkan analisis terhadap setiap jawaban dari responden tersebut, maka peneliti dapat mengajukan berbagai pertanyaan berikutnya yang lebih terarah pada suatu tujuan.

3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan catatan dari peristiwa masa lalu. Dokumentasi dapat berupa tulisan, gambar atau karya-karya monumental seseorang (Sugiyono, 2017) Dokumentasi bisa berbentuk tulisan, gambaran, atau karya-karya dari seseorang. Hasil dari observasi atau wawancara akan lebih bisa di percaya kalau di dukung oleh dokumentasi. Untuk menunjang keakuratan data yang di dapat pada saat wawancara peneliti melakukann dokumentasi berupa pengambilan data-data atau gambar yang dapat memperkuat hasil peneliti ini.

jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan skunder

1. Data Primer

Data primer ialah data yang di peroleh dari sumber secara langsung kepada infroman. Pada penelitian ini, responden memperoleh data melalui wawancara eksklusif dengan pihak-pihak yang memiliki pengetahuan tentang upaya Butcher dalam menjaga kualitas makana di Sudamala Resort Komodo yaitu, Chef de partie Butcher (cdp butcher), selaku atasan butcher serction, Excutive Chef selaku atasan untuk semua section di dapartemen kichen,

2. Data skunder

Data skunder ialah data yang di peroleh secara tidak langsung oleh peneliti melalui media perantara atau di peroleh dan di catat oleh pihak lain. Pada penelitian ini, data skunder berasal dari dokumen internal yang menggambarkan standar operasional prosedur (SOP) terkait dengan upaya Butcher dalam menjaga kualitas makanan di Sudamala Resor Komodo.

Bentuk penelitian yang dipakai dalam penulisan ini merupakan jenis penelitian deskriptif kualitatif atau studi kasus, yaitu penelitian yang meliputi tentang subyek penelitian (individu, kelompok, lembaga, dan masyarakat) yang berkaitan dengan suatu fase spesifik atau khas dari keseluruhan personalitas, dengan tujuan untuk memberikan secara mendetail tentang latar belakang, sifat -sifat dari kasus atau status individu yang dijadikan suatu hal yang bersifat umum. penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi dan Tindakan. Adapun yang menjadi penelitian dalam hal ini adalah untuk mengetahui upaya Butcher dalam menjaga kualitas makanan di Sudamala Resor Komodo.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Sejarah Sudamala Resort Komodo

Hotel Sudamala Resort didirikan pada tahun 2010 oleh Bapak Benyamin Subrata. Nama Sudamala Resort itu sendiri diambil dari nama jalan dimana hotel ini dibangun yaitu di Jalan Sudamala No. 20 Sanur, Bali. Sebelumnya jalan ini merupakan pangkalan angkutan umum pedesaan (bemo). Namun semenjak kehadiran Sudamala resort daerah tersebut berubah menjadi kawasan hotel dan restoran. Kata “Sudamala” ini berasal dari philosophis

Hindu yang terdiri dari dua suku kata yaitu “Sudha” yang berarti air suci dan “Mala” yang berarti kotor, sehingga Sudamala mempunyai arti Air Suci yang dapat membersihkan dan menetralkan hal yang kotor. Oleh karena Bapak Benyamin Subrata mencintai kesenian dan kebudayaan Indonesia dibentuklah Sudamala Resort yang berkonsep Luxury Boutique Resort. Setiap resort yang didirikan mencerminkan kesenian dan kebudayaan di daerah tersebut. Di Indonesia Sudamala Resort terdapat di 5 lokasi yaitu:

1. Sudamala Resort Bali berlokasi di Sanur, beroperasi sejak tahun 2011.
2. Sudamala Resort Senggigi berlokasi di Senggigi, Lombok, beroperasi sejak tahun 2013.
3. Amed Lodge By Sudamala, berlokasi di Karang Asem, Bali, beroperasi sejak tahun 2017.
4. Sudamala Resort Seraya, berlokasi di Pulau Seraya Kecil, Labuan Bajo, beroperasi sejak tahun 2017.
5. Sudamala Resort Komodo, berlokasi di Pantai Pede, Labuan Bajo, beroperasi sejak tahun 2021

Hotel Sudamala Resort Komodo mulai menerima tamu semenjak 10 Mei 2021. Hotel Sudamala Resort dibangun dengan konsep pendekatan budaya lokal khas NTT. Hal ini terlihat dari desain landscape dan desain interior. Kebudayaan khas NTT tercermin dari bentuk bangunan restoran yang menyerupai bentuk rumah adat Wae Rebo, Selain itu nama-nama bangunan menggunakan nama gunung dan daerah di NTT. Tenun khas lokal NTT juga dapat dilihat disereluruh penjuru kamar hotel, koridor, ruang rapat dan restoran.

Hasil penelitian ini diperoleh dari hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti untuk mendapatkan informasi untuk memahami tentang upaya *butcher* dalam menjaga kualitas makanan di Sudamala Resort komodo adapun hasil dari wawancara yang dilakukan oleh peneliti yaitu :

- A. Menurut chef Dery Rinaldi selaku executive chef di departemen kichen yaitu
 - a. Keberadaan *section butcher* di departemen kichen sangat membantu untuk memperlancar dalam proses pengolahan bahan mentah menjadi bahan makanan siap saji
 - b. Dari proses kinerja *section butcher* yang baik akan membawa dampak yang sangat baik untuk setiap *section* yang ada di departemen kichen contoh dari dampak kinerja *section butcher* yang baik yaitu
 1. Penyediaan stok bahan mentah dapat berjalan dengan lancar
 2. Kualitas bahan mentah yang akan diprodak dapat terjaga dengan baik
 3. Proses penyimpakan bahan makana terjaga dengan baik dan
 4. Kebersihan bahan makanan sangatlah terjaga.
 - c. Perubahan yang dialami oleh setiap *section* yang ada di departement kichen sebelum dan sesudah adanya *section butcher* di Damaptemnt kichen yaitu
 1. segala peoses penyediaan bahan makanan dapat berjalan dengan baik,
 2. proses pengecekan kualitas bahan makanan dapat dilakukan dengan baik,
 3. kualitas bahan makanan terjaga dengan baik.
 4. Kebersihan dari bahan makanan terjaga dengan baik.
- B. Menurut Teguh Prasatio, chef de partie *Butcher* selaku atasan di *section Butcher*, menjelaskan tentang :
 - a. proses kerja *Butcher* dalam meningkatkan kualitas makanan di Sudamala Resort Komodo
 1. teknik yang dilakukan seorang *bucher* dalam menjaga kualitas makanan yaitu
 - a) memperhatikan kualitas makanan yang datang dari suplier apakah layak dipake, sesuari prosedur yang diterapkan atau tidak.
 - b) Melakukan pengecekan secara rutin tentang kebersihan bahan makanan yang datang dari *suplier*

- c) Mampu menghasilkan potongan daging yang baik sesuai dengan standar yang diterapkan.
 - d) Selalu memperhatikan kebersihan tempat penyimpanan bahan makanan secara rutin, agar kualitas bahan makanan tetap terjaga dengan baik.
 - e) Melakukan *first in first out* (FIFO) yaitu mengeluarkan barang terlebih dahulu pada produk yang sudah diterima lebih dahulu, dan menyimpan bahan makanan yang baru masuk. Hal ini dilakukan agar kualitas bahan makanan dapat terjaga dengan baik.
 - f) Menjaga alat yang digunakan oleh team *Butcher* dalam mengelola bahan makanan.
2. *Team butcher* selalu berkolaborasi dengan *team section* lain yang ada di *dapartement kichen* agar proses pengolahan makana berjalan dengan lancar dengan melakukan:
 - a) Melakukan kerjasama yang baik dalam team
 - b) Menanyakan kebutuhan bahan makanan yang dibutuhkan setiap *section* lain yang ada di *dapartement kichen* yang perlu disiapkan oleh team *butcher*
 - c) Menanyakan tentang kualitas bahan makanan yang disiapkan oleh team *Bucther* sesuai yang dibutuhkan oleh *section* lain yang ada di *dapartement kichen*.
 3. *Team Butcher* mempunyai peran penting dalam proses pengecekan kualitas bahan baku yang datang dari *suplier*, agar kualitas bahan makanan dapat terjaga dengan baik. Hal ini dilakukan pengecekan secara rutin oleh team *butcher* setiap kali ada barang datang dari *Suplier*.
 4. *Team butcher* selalu melakukan persiapan setiap kali mengolah bahan makanan, agar kualitas bahan makanan tetap terjaga dengan baik, adpun persiapan yang dilakukan *team butcher* agar kualitas makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh industri
 - a) Melakukan pengecekan kualitas bahan baku
 - b) Mempunyai skil kusus dalam proses pemotongan daging ataupun ikan dan sejenisnya.
 - c) Mengikuti resep yang dibuat oleh chef ataupun resep sesuai standar yang diterapkan oleh indudstri
 - d) Menjaga alat yang digunakan pada saat proses pengolahan bahan makanan.
 5. Proses kinerja team *butcher* tentunya mengikuti prosedut yang telah ditentukan oleh pihak industri atau Sudamala Resort Komodo
 6. Sudamala Resort Komodo memiliki program pelatihan atau pengembangan keterampilan khusus bagi para Butcher untuk menjaga kualitas makanan. Hal ini dilakukan supaya staf yang bekerja *section butcher* mempunyai pengetahuan yang lebih dalam atau lebih luas tentang proses kinerja di *Butcher*.
- b. upaya *Butcher* dalam mengontrol dan menyimpan bahan maknan agar kualitas makanan tetap terjaga dengan baik. Tentunya *team butcher* selalu melakukan upaya untuk menjaga kualitas makanan tetap terjaga dengan cara :
 1. *Team Butcher* memastikan bahwa kondisi lingkungan penyimpanan bahan makanan memenuhi persyaratan kebersihan dan sanitasi dengan cara:
 - a) Mengecek secara rutin kebersihan tempat penyimpanan bahan makanan
 - b) Membersih secara rutin tempat penyimpanan bahan makanan
 - c) Melakukan pengecekan suhu tempat penyimpanan bahan makanan

2. Pihak industri atau Sudamala Resort Komodo telah mempersiapkan protokol khusus yang diikuti oleh seorang *Butcher* dalam mengemas dan melabeli bahan makanan yang akan disimpan agar tetap terjaga kualitasnya. Tentunya team *Butcher* harus mengikuti protokol yang telah dibuat oleh perusahaan. Hal ini dilakukan oleh team *butcher* dengan cara :
 - a) Mengecek tanggal kedaluwarsaan bahan baku yang diterima dari *supplier*.
 - b) Melakukan pelebelaan tanggal kedatangan dan tanggal kedaluwarsaan bahan baku yang diterima dari *supplier* bagi barang yang belum ada label
3. Team *Butcher* selalu melakukan pengecekan suhu tempat penyimpanan bahan makanan baik freezer maupun chiller agar kualitas bahan makanan tetap terjaga dengan cara:
 - a) Pengecekan suhu pagi hari sebelum memulai aktifitas lain
 - b) Melakukan pengecekan suhu di malam hari sebelum pulang atau sehabis aktifitas
 - c) Apabila ada kerusakan pada tempat penyimpanan freezer maupun chiller langsung laporkan ke pihak engineering agar cepat diatasi, supaya tidak terjadi kerusakan pada bahan makanan yang disimpan.
4. Team *butcher* di Sudamala Resort Komodo menggunakan sistem rotasi stok untuk memastikan bahan makanan yang lebih lama tersimpan lebih dahulu digunakan, hal ini dilakukan dengan cara memberi label tanggal produksi atau tanggal penyimpanan agar *team butcher* dapat mengetahui stok barang yang lama dan barang baru.
5. Team *butcher* Sudamala Resort Komodo memonitor tanggal kedaluwarsa bahan makanan dan tindakan yang diambil jika ada bahan makanan yang sudah melewati batas waktu tersebut
 - a) Apabila barang yang baru datang dari *supplier* sudah melewati tanggal kedaluwarsa maka akan dikembalikan
 - b) Apa bila stok barang kedaluwarsa karena terlalu lama disimpan baik di freezer maupun chiller maka akan dilakukan *spoil*.
6. Sudamala Resort Komodo memiliki kebijakan atau pedoman tertulis terkait penyimpanan bahan makanan yang harus diikuti oleh *team Butcher*.

Pembahasan

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan chef Dery Rinaldi sebagai executive chef di departemen kitchen, dan Teguh Prasatio sebagai chef de partie *Butcher* di Sudamala Resort Komodo, penelitian ini membahas tentang upaya-upaya yang dilakukan oleh sektor *butcher* dalam menjaga kualitas makanan di resort tersebut. Hasil penelitian menunjukkan beberapa hal penting. Pertama, keberadaan section *butcher* di departemen kitchen sangat membantu dalam memperlancar proses pengolahan bahan mentah menjadi bahan makanan siap saji. Dampak positif dari kinerja section *butcher* yang baik adalah penyediaan stok bahan mentah yang lancar, terjaminnya kualitas bahan mentah, penyimpanan bahan makanan yang terjaga dengan baik, dan kebersihan bahan makanan yang terjaga.

Perubahan yang terjadi setelah adanya section *butcher* di departemen kitchen adalah berbagai proses penyediaan bahan makanan dapat berjalan dengan baik, pengecekan kualitas bahan makanan dapat dilakukan dengan baik, dan kebersihan bahan makanan terjaga dengan baik. Proses kerja *butcher* dalam meningkatkan kualitas makanan di Sudamala Resort Komodo melibatkan beberapa teknik. Pertama, *butcher* memperhatikan kualitas makanan yang datang dari *supplier* untuk memastikan apakah layak digunakan sesuai dengan prosedur yang diterapkan. Mereka juga melakukan pengecekan rutin

terhadap kebersihan bahan makanan dari supplier. Butcher harus mampu menghasilkan potongan daging yang baik sesuai dengan standar yang ditetapkan dan menjaga kebersihan tempat penyimpanan bahan makanan secara rutin. Selain itu, butcher bekerja sama dengan tim section lain di departemen kichen untuk memastikan proses pengolahan makanan berjalan lancar. Mereka berkolaborasi dengan tim lain, bertanya tentang kebutuhan bahan makanan dari setiap section, dan memastikan kualitas bahan makanan sesuai dengan kebutuhan section lain.

Butcher juga memiliki peran penting dalam pengecekan kualitas bahan baku yang datang dari supplier secara rutin. Mereka melakukan persiapan sebelum mengolah bahan makanan dengan memeriksa kualitas bahan baku, memiliki keterampilan khusus dalam pemotongan daging atau ikan, mengikuti resep yang ditetapkan, dan menjaga alat yang digunakan dalam pengolahan bahan makanan. Dalam mengontrol dan menyimpan bahan makanan agar kualitasnya tetap terjaga, team butcher melakukan beberapa upaya. Mereka memastikan kebersihan dan sanitasi lingkungan penyimpanan bahan makanan dengan membersihkan tempat penyimpanan secara rutin dan memeriksa suhu penyimpanan. Mereka juga mengikuti protokol yang telah ditetapkan dalam mengemas dan melabeli bahan makanan yang akan disimpan. Selain itu, team butcher menggunakan sistem rotasi stok untuk memastikan penggunaan bahan makanan yang lebih lama terlebih dahulu. Mereka memonitor tanggal kedaluwarsa bahan makanan dan mengambil tindakan seperti mengembalikan barang yang sudah melewati tanggal kedaluwarsa atau membuang barang yang sudah terlalu lama disimpan. Sudamala Resort Komodo memiliki kebijakan dan pedoman tertulis terkait penyimpanan bahan makanan yang harus diikuti oleh team butcher. Resort ini juga memberikan program pelatihan atau pengembangan keterampilan khusus bagi para butcher untuk menjaga kualitas makanan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil wawancara dan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa sektor butcher memiliki peran penting dalam menjaga kualitas makanan di Sudamala Resort Komodo. Keberadaan section butcher di departemen kichen membantu memperlancar proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap saji dan berdampak positif terhadap penyediaan stok, kualitas, penyimpanan, dan kebersihan bahan mentah. Peran butcher melibatkan pengecekan kualitas bahan dari supplier, pemotongan daging sesuai standar, dan kerjasama dengan tim lain di departemen kichen. Butcher juga bertanggung jawab dalam memeriksa kualitas bahan baku, memiliki keterampilan khusus dalam pemotongan, mengikuti resep, dan menjaga alat pengolahan makanan.

Upaya team butcher dalam mengontrol dan menyimpan bahan makanan mencakup kebersihan dan sanitasi lingkungan penyimpanan, mengikuti protokol dalam mengemas dan melabeli, serta menggunakan sistem rotasi stok. Mereka juga memastikan penggunaan bahan makanan yang lebih lama terlebih dahulu dan memonitor tanggal kedaluwarsa. Sudamala Resort Komodo memiliki kebijakan dan pedoman tertulis terkait penyimpanan bahan makanan yang harus diikuti oleh team butcher dan memberikan program pelatihan atau pengembangan keterampilan khusus bagi para butcher untuk menjaga kualitas makanan. Kesimpulannya, sektor butcher memiliki peran penting dalam menjaga kualitas makanan di resort tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Andanawari, S., Khairunnisa, I., & Cahyani, A. P. (2023). Sosialisasi Peran Petugas Pemotong Daging (Butcher) di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Magelang dalam Menjamin Keamanan Pangan Asal Hewan. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(4), 1423-1429.

- Anggraeni, N., Turgarini, D., & Miftah, R. (2017). Strategi Peningkatan Penjualan Di Suis Butcher Cabang Setiabudi. *Gastronomy Tourism Journal*, 3(2), 27-36.
- Anwar, A. E., Putra, A. M., & Ariani, N. M. Persepsi karyawan food & beverage culinary terhadap kinerja butcher di hotel six senses uluwatu.
- Christian, G. S., Sari, J. A., & Purwanty, M. R. (2017). Studi Analisis Peranan Butcher Terhadap Tingkat Kualitas Bahan Makanan Di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Thailand. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 13(1), 18-26.
- Kusumawati, N., & Liliani, E. (2023). The Image of Public Officials in the Headline" Hedonic Officials: The Seed of Corruption That Butchers the Prosperity of the People" in Online Mass Media. *Indonesian Journal of English Language Teaching and Applied Linguistics*, 8(2), 77-94.
- Machdum, S. V. (2013). Upaya Peneguhan Eksistensi Lembaga Amil Zakat Sebagai Salah Satu Bentuk Faith Based Organization di Indonesia. *EMPATI: Jurnal Ilmu Kesejahteraan Sosial*, 2(1), 17-34.
- Mubarraaq, M. (2018). Upaya Butcher Dalam Menjaga Mutu Bahan Makanan Di Hotel Aruna Senggigi (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Nuhraini, F., Ferasyi, T. R., Rastina, R., Ismail, I., Nurliana, N., & Razali, R. (2018). 11. Study of Beef Consumer Consideration Based On the Concept of Halal and Economic Factors in Butchery of Lambaro, Aceh Besar. *Jurnal Medika Veterinaria*, 12(1), 62-69.
- Saputra, A. A., & Hendayani, R. (2019). Pengaruh Tie Strength, Network Stability, Shared Understanding Dan Trust Terhadap Knowledge Sharing Suppliers Jimmy Butcher. *eProceedings of Management*, 6(2).
- Singapurwa, N. M. A. S., Semariyani, A. M., Candra, I. P., & Rudianta, I. N. (2019). Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Menu Chicken Butter Untuk Maskapai Penerbangan JQ di PT AF. *Gema Agro*, 24(2), 134-140.