

PENERAPAN MISE EN PLACE DALAM MENDUKUNG EFISIENSI OPERASIONAL PADA BANQUET KITCHEN DI WESTERN SECTION HOTEL X JAKARTA SELATAN

Marvellino Zhafran Sumantri, Niken Puriwidani, Qorry Aina, Nufimbar Susy
Anindita Handayani

Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Jl. Ketintang, Surabaya,
Jawa Timur, Indonesia, 60231

E-mail : marvellino.22019@mhs.unesa.ac.id

Abstract. *Banquet kitchens carry significant responsibility for producing food in mass quantities within strict serving deadlines, demanding an organized workflow. One common method applied to support this is mise en place, the preparation of ingredients, equipment, and work areas before production begins. This study aims to examine the implementation of mise en place, analyze the level of operational efficiency, and identify constraints in its implementation at the western kitchen section of Hotel X, South Jakarta. This research uses a descriptive qualitative approach. Data were collected through direct observation, interviews with the Chef de Partie, Demi Chef, and Commis, as well as documentation. The results show that the implementation of mise en place at the western kitchen section of Hotel X has run well, covering ingredient readiness, equipment, work area, and staff readiness, supported by planning based on the Banquet Event Order (BEO) and routine briefings. This implementation contributes to operational efficiency, reflected in time efficiency, operational smoothness, work productivity, resource utilization, and production target achievement, generally in the good to very good category. However, several constraints were also found related to raw materials, equipment, staff competency, time limitations, and work coordination, which are generally still manageable through tiered coordination among the Commis, Demi Chef, and Chef de Partie.*

Keywords: *mise en place, operational efficiency, banquet kitchen, western section, hospitality*

Abstrak. *Banquet kitchen memikul tanggung jawab besar dalam menghasilkan produk makanan dalam jumlah massal dengan batas waktu penyajian yang ketat, sehingga menuntut alur kerja yang terorganisir. Salah satu metode kerja yang lazim diterapkan untuk mendukung hal tersebut adalah mise en place, yakni persiapan bahan, peralatan, dan area kerja sebelum proses produksi dimulai. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan mise en place, menganalisis tingkat efisiensi operasional, serta mengidentifikasi kendala pelaksanaannya pada western kitchen section Hotel X Jakarta Selatan. Penelitian ini menggunakan jenis deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Data diperoleh melalui observasi langsung, wawancara dengan Chef de Partie, Demi Chef, dan Commis, serta studi dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan mise en place pada western kitchen section Hotel X telah terlaksana dengan baik, mencakup kesiapan bahan baku, peralatan, area kerja, hingga tenaga kerja, yang didukung oleh perencanaan berbasis Banquet Event Order (BEO) dan pelaksanaan briefing rutin sebelum operasional dimulai. Penerapan tersebut memberikan kontribusi positif terhadap efisiensi operasional, yang tampak dari efisiensi waktu kerja, kelancaran produksi, produktivitas staf, pemanfaatan sumber daya, serta pencapaian target produksi yang berada pada kategori baik hingga sangat baik. Meskipun demikian, penelitian ini juga mengungkap sejumlah kendala yang berkaitan dengan ketersediaan bahan baku, kondisi peralatan, kompetensi tenaga kerja, keterbatasan waktu persiapan, dan koordinasi antarstaf. Kendala-kendala tersebut umumnya masih dapat diatasi melalui mekanisme koordinasi berjenjang antara Commis, Demi Chef, dan Chef de Partie dalam menjaga kelangsungan operasional dapur.*

Kata kunci: *mise en place, efisiensi operasional, banquet kitchen, western section, perhotelan*

1. LATAR BELAKANG

Produksi makanan dalam industri perhotelan, khususnya pada *banquet kitchen*, merupakan aspek yang sangat penting dalam memastikan kepuasan tamu yang hadir

dalam suatu acara berskala besar. *Banquet kitchen* memiliki tanggung jawab khusus dalam melayani produksi makanan dalam jumlah massal dengan batas waktu penyajian yang ketat, sehingga menuntut alur kerja yang terorganisir agar tidak terjadi kekacauan operasional selama proses produksi berlangsung.

Salah satu metode kerja yang umum diterapkan untuk mendukung kelancaran operasional dapur adalah *mise en place*, yaitu konsep persiapan bahan baku, peralatan, dan area kerja sebelum proses produksi dimulai. Penerapan *mise en place* yang baik memungkinkan staf dapur bekerja secara lebih terstruktur, sehingga proses produksi dapat berjalan sesuai jadwal, target produksi tercapai, dan kualitas produk tetap terjaga.

Namun demikian, pada praktiknya penerapan *mise en place* di *banquet kitchen* tidak selalu berjalan mulus. Berbagai kendala seperti keterbatasan bahan baku, peralatan, tenaga kerja, waktu, hingga koordinasi antarstaf kerap ditemukan di lapangan, terutama ketika volume pekerjaan meningkat akibat beberapa *event* yang berlangsung bersamaan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan *mise en place* pada *western kitchen section* Hotel X Jakarta Selatan, menganalisis kontribusinya terhadap efisiensi operasional, serta mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi dalam pelaksanaannya.

2. KAJIAN TEORITIS

Mise en place dipahami sebagai upaya menyiapkan seluruh bahan dan peralatan sebelum proses memasak dimulai agar produksi makanan dapat berlangsung secara lebih terstruktur (Gisslen, n.d.). Penerapan konsep ini mencakup beberapa aspek utama, yaitu kesiapan bahan baku, kesiapan peralatan, penataan area kerja, serta perencanaan kerja yang melibatkan *briefing* dan pembagian tugas antarstaf.

Banquet kitchen merupakan bagian dari operasional dapur hotel yang secara khusus menangani produksi makanan dalam skala besar untuk acara-acara seperti pernikahan, seminar, maupun pertemuan korporat. Perencanaan kerja pada *banquet kitchen* umumnya mengacu pada *Banquet Event Order* (BEO), yaitu dokumen yang memuat informasi jumlah tamu, menu, jadwal *service*, serta permintaan khusus tamu, yang menjadi acuan utama seluruh staf dalam melakukan persiapan (Zubaidah et al., 2023).

Efisiensi operasional dalam konteks dapur dapat diartikan sebagai sejauh mana sumber daya yang tersedia, meliputi waktu, tenaga kerja, bahan baku, dan peralatan, dimanfaatkan secara optimal untuk mencapai target produksi tanpa mengorbankan

kualitas produk (Heizer & Render, 2015). Efisiensi ini tercermin dari beberapa indikator, yaitu efisiensi waktu kerja, kelancaran operasional, produktivitas kerja, pemanfaatan sumber daya, serta pencapaian target produksi.

Di sisi lain, penerapan *mise en place* pada operasional dapur skala besar tidak terlepas dari berbagai kendala, baik yang berkaitan dengan ketersediaan bahan baku, kondisi peralatan, kapabilitas tenaga kerja, keterbatasan waktu, maupun koordinasi antarstaf. Kendala-kendala tersebut umumnya bersifat situasional, muncul terutama pada kondisi beban kerja tinggi seperti saat *rush hour* atau ketika beberapa *event* berlangsung bersamaan.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif untuk menggambarkan secara sistematis dan faktual mengenai penerapan *mise en place* dalam mendukung efisiensi operasional pada *banquet kitchen* di *western section* Hotel X Jakarta Selatan. Penelitian ini berfokus pada pengamatan langsung terhadap tahapan persiapan kerja, kesiapan bahan baku, peralatan, area kerja, dan tenaga kerja, hingga pelaksanaan produksi.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui tiga cara, yaitu observasi langsung menggunakan lembar instrumen observasi yang menilai kondisi lapangan pada skala Sangat Baik, Baik, Cukup, dan Kurang; wawancara semi-terstruktur dengan tiga narasumber yang mewakili jenjang jabatan berbeda, yaitu *Chef de Partie* (CDP), *Demi Chef*, dan *Commis*; serta dokumentasi berupa foto kondisi lapangan selama proses observasi berlangsung.

Lokasi penelitian adalah *western kitchen section* pada bagian *banquet* Hotel X, yang berlokasi di Jakarta Selatan. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan hasil observasi dan wawancara, untuk memperoleh gambaran menyeluruh mengenai penerapan *mise en place*, tingkat efisiensi operasional, serta kendala yang dihadapi di lapangan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Penerapan Mise en Place pada Western Kitchen Section Hotel X

Perencanaan Persiapan Kerja

Menurut *Chef de Partie*, perencanaan kerja diawali dengan "mempersiapkan bahan baku sesuai kebutuhan menu dalam *Banquet Event Order* (BEO)" yang kemudian "diproses secara bertahap sesuai urutan pengerjaan". *Demi Chef* menjelaskan bahwa proses ini dimulai dari "pengecekan BEO untuk mengetahui jumlah tamu, menu, jadwal *service*, serta permintaan khusus tamu", diikuti "pembagian tugas sesuai kemampuan masing-masing staf". Adapun *Commis* menuturkan bahwa perencanaan baginya berbentuk "mengikuti *briefing* yang dipimpin oleh *Chef de Partie* atau *Demi Chef*", di mana ia "bertanggung jawab menyiapkan bahan baku, peralatan, dan membantu proses persiapan menu sesuai arahan atasan".

Hasil observasi pada indikator *Perencanaan Kerja* menunjukkan bahwa pelaksanaan *briefing* dan pembagian tugas sebelum produksi berada pada kategori Baik, sementara penentuan alur kerja sebelum produksi berada pada kategori Sangat Baik. Temuan ini mengindikasikan bahwa secara prosedural, tenaga kerja di *Western Section Banquet Kitchen* Hotel X sudah cukup siap menghadapi operasional harian, meskipun konsistensi pemahaman staf terhadap BEO tetap perlu dijaga agar kesiapan ini tidak terganggu saat menghadapi *event* dengan volume pekerjaan tinggi.

Kesiapan Bahan Baku

Dari sisi *Chef de Partie*, kesiapan bahan baku dilakukan dengan memastikan bahan baku dipersiapkan dan diperiksa sesuai standar kualitas serta jumlah yang dibutuhkan mengacu pada BEO. *Demi Chef* menambahkan bahwa persiapannya melalui proses pencucian, *pre-cooking* pada sayuran, serta marinasi protein sehari sebelum produksi. Sementara itu, *Commis* menjelaskan tahapannya secara lebih rinci, yakni pengambilan bahan di *store*, pencucian, pemotongan, penimbangan, hingga *portioning* sesuai standar resep, yang seluruhnya dipastikan memenuhi SOP yang berlaku sebelum digunakan.

Hasil observasi menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku sesuai kebutuhan produksi, kebersihan bahan sesuai standar, serta pemotongan bahan sesuai kebutuhan menu masing-masing memperoleh penilaian Sangat Baik, sementara proses penimbangan/pemorsian dan penyimpanan bahan sebelum produksi memperoleh penilaian Baik. Zakharia et al. (2023) menegaskan bahwa metode penyimpanan bahan makanan yang tepat berperan penting dalam meningkatkan kualitas makanan yang

disajikan, sehingga capaian ini menunjukkan bahwa prinsip pengelolaan bahan baku yang tepat telah diterapkan sebagai bagian dari pelaksanaan *mise en place* di Hotel X.

Kesiapan Peralatan

Chef de Partie menuturkan bahwa peralatan dipastikan bersih dan siap digunakan, sedangkan yang kurang layak akan dibersihkan kembali atau diganti melalui koordinasi dengan bagian *stewarding*. *Demi Chef* menambahkan detail teknis, seperti menyalakan *rational oven*, kompor, serta menata *utensils* yang telah disanitasi agar mudah dijangkau. Di level pelaksana, *Commis* menyampaikan bahwa kesiapan peralatan diperiksa melalui pengecekan kebersihan dan fungsi alat sebelum operasional dimulai, dan apabila ditemukan kendala, ia akan melaporkannya kepada *Demi Chef* atau *Chef de Partie*.

Hasil observasi menunjukkan kebersihan, kelayakan pakai, dan penataan peralatan sesuai fungsi kerja berada pada kategori Sangat Baik, sementara ketersediaan peralatan sesuai kebutuhan produksi berada pada kategori Baik. Halibanon dan Sukriadi (2020) menegaskan bahwa kelengkapan *equipment* pada *kitchen* berkontribusi langsung terhadap kelancaran pelaksanaan operasional, sehingga capaian ini menunjukkan pengelolaan peralatan sudah cukup baik meski kecukupan kuantitas peralatan pada kondisi puncak tetap perlu diperhatikan.

Kesiapan Area Kerja

Chef de Partie menjelaskan bahwa area kerja dibagi sesuai tugas masing-masing staf, mencakup area *preparation* serta area produksi yang dilengkapi peralatan memasak, tempat bumbu, *gastronorm*, dan *hot box*. Dari sudut pandang *Demi Chef*, penataan dilakukan dengan menempatkan bumbu, saus, dan perlengkapan kerja pada posisi yang mudah dijangkau, karena kebersihan dan kerapian area kerja merupakan hal yang penting untuk menjaga kualitas produk. *Commis* pun menekankan hal serupa, bahwa area kerja dijaga rapi dengan mengembalikan peralatan ke tempat semula, membersihkan meja kerja secara berkala, serta membuang sisa bahan dan sampah pada tempat yang telah disediakan.

Hasil observasi menunjukkan bahwa kebersihan dan kerapian area kerja berada pada kategori Sangat Baik, namun kemudahan menjangkau bahan dan alat hanya berada pada kategori Cukup, sementara minimnya barang yang menghambat aktivitas kerja berada pada kategori Kurang, yang berarti hambatan tersebut justru cukup sering ditemukan.

Rachmawati et al. (2023) menegaskan bahwa desain dapur yang ergonomis, khususnya penataan area kerja yang fungsional, mampu meningkatkan produktivitas dan mengurangi kelelahan staf, sehingga temuan ini menjadi catatan penting bahwa aspek fungsional area kerja di Hotel X masih perlu dievaluasi lebih lanjut.

Kesiapan Tenaga Kerja

Bagi *Chef de Partie*, kesiapan staf diawali dengan pengecekan kembali BEO untuk mengetahui menu, jadwal, dan lokasi pelaksanaan *event*, dilanjutkan pembagian tugas agar proses berjalan lebih terorganisir dan meminimalkan kendala operasional. *Demi Chef* menyebutkan bahwa ia memberikan *briefing*, arahan, serta melakukan pengawasan selama proses *mise en place* berlangsung. Sementara itu, *Commis* mengaku bahwa apabila terdapat hal yang belum dipahami, ia akan bertanya kepada *Demi Chef* atau *Chef de Partie*, sambil memastikan seluruh pekerjaan dilaksanakan sesuai arahan dan SOP yang berlaku.

Kesiapan tenaga kerja di dapur erat kaitannya dengan pelaksanaan *briefing* harian dan pembagian tugas yang jelas sebelum operasional dimulai. Arityas (2023) menunjukkan bahwa *briefing* rutin sebelum bekerja menjadi langkah efektif untuk memastikan kesiapan staf sekaligus mendukung kualitas kerja di *kitchen*. Hasil observasi menunjukkan bahwa koordinasi antarstaf berlangsung baik melalui komunikasi langsung dan arahan dari atasan, serta pemastian bahwa setiap staf sudah memahami tugas yang diberikan agar tidak terjadi *miss-communication*.

Penerapan SOP Mise en Place

Chef de Partie menjelaskan bahwa pelaksanaan *mise en place* telah mengacu pada SOP yang mengatur persiapan bahan baku, pengecekan peralatan, kebersihan area kerja, serta pelaksanaan *briefing*, yang penerapannya disesuaikan dengan kebutuhan kegiatan dan *rundown event*. *Demi Chef* menambahkan bahwa SOP diterapkan secara konsisten mulai dari tahap persiapan hingga proses produksi untuk menjaga keseragaman pelaksanaan kerja dan kualitas produk, dengan pengawasan langsung bersama *Chef de Partie*. Sementara itu, *Commis* menyampaikan bahwa apabila terdapat pekerjaan yang belum sesuai dengan SOP, ia akan menerima arahan dari *Demi Chef* atau *Chef de Partie* untuk segera melakukan perbaikan sehingga standar kerja tetap terjaga.

Yoga dan Rahayu (2025) menemukan bahwa keberhasilan penerapan SOP di dapur profesional sangat dipengaruhi oleh konsistensi pengawasan lintas *shift* dan kedisiplinan mengikuti *briefing*. Hasil observasi menunjukkan bahwa penerapan SOP *mise en place* di Hotel X telah didukung pengawasan langsung dari CDP dan Demi Chef, meskipun kendala tetap berpotensi muncul pada kondisi kerja bertekanan tinggi apabila pemahaman staf terhadap BEO belum merata.

B. Efisiensi Operasional Kerja pada Western Kitchen Section Hotel X

Efisiensi Waktu Kerja

Chef de Partie menegaskan bahwa "*mise en place* juga berperan dalam mengurangi keterlambatan operasional karena staf tidak perlu lagi melakukan persiapan tambahan saat produksi berlangsung". *Demi Chef* menambahkan bahwa kondisi ini membuat *workflow* menjadi lebih efektif, mempercepat proses kerja, serta memudahkan staf dalam mengambil bahan baku dan peralatan. Sejalan dengan itu, *Commis* menyampaikan bahwa setiap staf telah menyelesaikan persiapannya sesuai tugas masing-masing sehingga proses produksi dapat berlangsung lebih lancar dan sesuai dengan waktu yang telah direncanakan.

Hasil observasi menunjukkan bahwa persiapan selesai sesuai jadwal, produksi berjalan tanpa keterlambatan berarti, dan waktu tunggu yang minimal seluruhnya berada pada kategori Baik. Kurnianingsih et al. (2024) menegaskan bahwa ketepatan waktu dalam bekerja berpengaruh positif terhadap produktivitas serta berdampak pada efisiensi operasional dan kualitas *output* secara keseluruhan, sehingga capaian ini menunjukkan tim *kitchen* telah cukup disiplin dalam mengelola waktu kerja.

Kelancaran Operasional

Menurut *Chef de Partie*, seluruh persiapan yang telah dilakukan sebelum produksi membuat alur kerja menjadi lebih terorganisir sehingga staf dapat bekerja sesuai tugas masing-masing tanpa hambatan. *Demi Chef* memandangnya dari sisi risiko kerja, yakni risiko kesalahan maupun gangguan selama operasional dapat diminimalkan karena seluruh bahan baku dan peralatan telah tersedia. Adapun *Commis* menekankan bahwa risiko keterlambatan maupun kesalahan dalam produksi dapat diminimalkan karena kebutuhan produksi sudah disiapkan sebelum proses memasak dimulai.

Hasil observasi menunjukkan bahwa produksi berjalan sesuai alur kerja dan hambatan operasional dapat diatasi dengan cepat berada pada kategori Sangat Baik, sementara kelancaran produksi secara keseluruhan berada pada kategori Baik. Khoiriani et al. (2022) menegaskan bahwa *Chef de Partie* berperan penting mengawasi kelancaran operasional pada seksinya, sehingga capaian ini mencerminkan peran CDP dan Demi Chef yang cukup efektif dalam mengorganisasi pekerjaan dan merespons kendala secara sigap.

Produktivitas Kerja

Chef de Partie menjelaskan bahwa *mise en place* juga membantu staf mencapai target pekerjaan karena setiap tugas telah dibagi dengan jelas sehingga pekerjaan dapat diselesaikan dengan lebih cepat, rapi, dan terorganisir. Dari sudut pandang *Demi Chef*, kondisi ini membuat setiap kebutuhan mudah diakses, waktu kerja dimanfaatkan secara lebih efektif, dan kualitas hasil produksi tetap terjaga. Sementara *Commis* menyoroti bahwa ia dapat menyelesaikan pekerjaan tepat waktu tanpa mengurangi kualitas hasil produksi karena bekerja sesuai urutan kerja dan arahan atasan.

Hasil observasi menunjukkan bahwa indikator "setiap staf bekerja sesuai tugas" hanya memperoleh penilaian Cukup, sementara tidak adanya penumpukan pekerjaan pada satu staf dan koordinasi antar staf memperoleh penilaian Baik. Arya et al. (2021) membuktikan bahwa penempatan karyawan dapur yang tepat pada tiap elemen kerja mampu meningkatkan indeks produktivitas, sehingga kesenjangan ini menunjukkan bahwa kesesuaian antara staf dan tugas yang dijalankan masih menjadi area yang perlu diperkuat.

Pemanfaatan Sumber Daya

Chef de Partie menyatakan bahwa penggunaan bahan baku menjadi lebih terukur sesuai kebutuhan serta mengurangi penggunaan peralatan secara berlebihan. *Demi Chef* menambahkan bahwa kondisi ini membantu mengurangi pemborosan, meminimalkan kesalahan dalam penggunaan bahan baku, serta mempermudah pemanfaatan peralatan. Adapun *Commis* menyampaikan bahwa penggunaan bahan baku menjadi lebih terkontrol, peralatan mudah dijangkau, dan waktu kerja dapat dimanfaatkan secara lebih efektif selama proses produksi.

Hasil observasi menunjukkan bahwa penggunaan bahan sesuai kebutuhan berada pada kategori Sangat Baik, sedangkan pemborosan bahan baku minimal dan risiko kekurangan bahan saat produksi berada pada kategori Baik. Ariyanti et al. (2025) membuktikan bahwa perencanaan persediaan bahan baku yang tepat berpengaruh positif terhadap efisiensi operasional, sehingga capaian ini menunjukkan pemanfaatan sumber daya bahan baku di Hotel X sudah cukup terkendali.

Pencapaian Target Produksi

Chef de Partie menyimpulkan bahwa persiapan yang baik dan terstruktur memungkinkan proses produksi berjalan sesuai jadwal, target jumlah makanan dapat terpenuhi, serta kualitas produk tetap terjaga. *Demi Chef* sependapat bahwa target produksi juga dinilai lebih mudah dicapai apabila *mise en place* dilaksanakan dengan baik. Sementara itu, *Commis* menyoroti sisi kendala yang tetap perlu diwaspadai, yaitu bahwa keterlambatan atau kekurangan bahan baku dapat menyebabkan proses produksi tertunda sehingga tim harus menyesuaikan urutan pekerjaan agar *service* tetap berjalan sesuai jadwal.

Hasil observasi menunjukkan bahwa persiapan selesai sesuai jadwal, produksi tanpa keterlambatan berarti, dan produksi berlangsung lancar berada pada kategori Baik, sementara alur kerja produksi dan penanganan hambatan operasional berada pada kategori Sangat Baik. Andini dan Sajiyo (2026) menegaskan bahwa pencapaian target produksi sangat dipengaruhi oleh perencanaan kebutuhan sumber daya yang tepat, sehingga capaian ini menunjukkan target produksi di Hotel X secara umum tercapai secara konsisten, meskipun tetap rentan terganggu pada kondisi perubahan jumlah *pax* mendadak.

C. Kendala dalam Penerapan Mise en Place pada Western Kitchen Section Hotel X

Kendala Bahan Baku

Chef de Partie menyatakan bahwa kendala paling sering muncul dari "kurangnya perkiraan terhadap jumlah pesanan per *pax* yang meningkat sebelum *event* berlangsung, serta *supplier* yang kurang *on time* dalam pengantaran bahan masakan", yang berujung pada "operasional menjadi lebih *over pressure* akibat kekurangan bahan". *Demi Chef* menyoroti persoalan serupa, yaitu "perubahan jumlah *pax* secara mendadak atau keterlambatan pengiriman bahan dari *store*". Sementara itu, *Commis* menjelaskan bahwa ia harus "menunggu bahan tersedia atau melakukan

penyesuaian sesuai arahan atasan" sebelum "segera melaporkan kondisi tersebut kepada *Demi Chef* atau *Chef de Partie*".

Hasil observasi menunjukkan bahwa keterlambatan penyediaan bahan baku dan kekurangan bahan baku yang menghambat produksi sama-sama berada pada kategori Cukup. Dewi (2025) menemukan bahwa peran divisi *purchasing* sangat menentukan ketepatan waktu dan efisiensi ketersediaan bahan baku, sehingga kendala ini menegaskan pentingnya koordinasi yang kuat antara *kitchen* dan bagian *purchasing*, karena penanganan kendala di lapangan saat ini masih bersifat reaktif.

Kendala Peralatan

Menurut *Chef de Partie*, kendala yang paling sering dihadapi adalah "kekurangan *insert*", yang membuat "pekerjaan menjadi tidak rapi dan tidak tertata". *Demi Chef* menambahkan bahwa kendalanya lebih pada "peralatan yang mengalami kerusakan ringan atau belum dikembalikan ke tempat semula setelah digunakan". Adapun *Commis* menyoroti sisi ketersediaan di lapangan, yakni peralatan "masih digunakan bagian lain atau belum dikembalikan setelah produksi sebelumnya".

Hasil observasi menunjukkan bahwa peralatan yang tidak dapat digunakan dan ketersediaan peralatan yang belum mencukupi kebutuhan produksi sama-sama berada pada kategori Cukup. Sangari et al. (2023) menemukan bahwa volume *event* yang tinggi menyebabkan proses perawatan peralatan tertunda karena staf mengalami *overload* pekerjaan, sehingga penguatan koordinasi dengan pihak *steward* serta penyediaan alat cadangan tetap menjadi langkah penting untuk menjaga kelancaran *mise en place*.

Kendala Tenaga Kerja

Chef de Partie menegaskan bahwa "kendalanya bukan terletak pada jumlah staf, melainkan pada kapabilitas staf dalam manajemen pekerjaan", terutama ketika staf "sudah diberikan *briefing* namun belum memahami arahan maupun BEO dengan baik". Berbeda dari itu, *Demi Chef* justru menyoroti sisi kuantitas, yaitu ketika "jumlah staf tidak sebanding dengan beban kerja, terutama saat beberapa *event* berlangsung dalam waktu bersamaan". Pandangan ini turut dibenarkan *Commis*, yang menyampaikan bahwa "sebagian staf harus menangani pekerjaan tambahan atau membantu rekan kerja yang masih memerlukan arahan".

Hasil observasi menunjukkan bahwa jumlah staf berada pada kategori Baik, sedangkan pemahaman staf terhadap tugas berada pada kategori Kurang, artinya kendala

ini jarang ditemukan di lapangan. Kanda S dan Mariah (2024) menyoroti kekurangan jumlah sebagai sumber utama masalah tenaga kerja, namun temuan di Hotel X justru lebih sejalan dengan pernyataan CDP bahwa kendala tenaga kerja lebih terletak pada kapabilitas staf memahami *briefing* dan BEO ketimbang kuantitasnya.

Kendala Waktu

Chef de Partie mengaku bahwa waktu "terasa kurang saat *rush hour* karena staf bekerja di bawah tekanan", yang berdampak pada "makanan menjadi kurang sesuai dengan BEO dan kualitas makanan ikut menurun". *Demi Chef* menjelaskan bahwa keterbatasan serupa muncul "saat terjadi perubahan BEO secara mendadak atau beberapa *event* berlangsung bersamaan". Sementara itu, *Commis* menyampaikan bahwa pada kondisi tersebut ia harus "bekerja lebih cepat" dan "memprioritaskan pekerjaan yang paling mendesak terlebih dahulu".

Hasil observasi menunjukkan bahwa indikator waktu persiapan tidak mencukupi kebutuhan produksi berada pada kategori Baik, menandakan kendala waktu bukan masalah rutin. Giska dan Suyuthie (2023) menemukan bahwa lonjakan *event* menjadi pemicu utama kendala waktu pada bagian *banquet*, sehingga penambahan atau pengaturan cadangan tenaga kerja tetap perlu dipertimbangkan sebagai antisipasi menghadapi periode operasional dengan volume tinggi.

Kendala Koordinasi Kerja

Chef de Partie menilai bahwa kendala koordinasi "bergantung pada *Head of Department* (HOD)", dan biasanya muncul akibat "tidak dilakukannya *briefing* sehingga pekerjaan menumpuk dan staf bekerja kurang efisien". *Demi Chef* menambahkan risiko lain, yaitu apabila "informasi tidak langsung disampaikan ke seluruh tim, dapat menimbulkan miskomunikasi atau pekerjaan yang tumpang tindih". Adapun *Commis* memandang kendala ini lebih dapat dikendalikan, karena "biasanya dapat segera diatasi melalui koordinasi dengan *Demi Chef* atau *Chef de Partie*".

Hasil observasi menunjukkan bahwa hambatan komunikasi antar staf dan koordinasi kerja yang belum berjalan optimal sama-sama berada pada kategori Cukup. Nisa et al. (2025) menegaskan bahwa tekanan waktu dan perbedaan pengalaman antar staf menjadi pemicu utama hambatan komunikasi di dapur bertempo kerja tinggi, sehingga penguatan

briefing rutin serta standarisasi instruksi kerja tetap menjadi langkah kunci menjaga koordinasi tetap optimal.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penerapan *mise en place* pada *western kitchen section* Hotel X Jakarta Selatan telah berjalan dengan baik, mencakup perencanaan kerja berbasis *Banquet Event Order* (BEO), kesiapan bahan baku, peralatan, area kerja, tenaga kerja, hingga penerapan SOP yang didukung *briefing* rutin dan pengawasan berjenjang antara *Chef de Partie*, *Demi Chef*, dan *Commis*. Penerapan tersebut berkontribusi positif terhadap efisiensi operasional, yang tercermin dari efisiensi waktu kerja, kelancaran operasional, produktivitas kerja, pemanfaatan sumber daya, serta pencapaian target produksi yang secara umum berada pada kategori baik hingga sangat baik.

Meskipun demikian, penelitian ini juga menemukan sejumlah kendala dalam pelaksanaannya, yaitu kendala bahan baku berupa keterlambatan pengiriman dan perubahan jumlah *pax* mendadak, kendala peralatan berupa kerusakan ringan dan keterbatasan jumlah, kendala tenaga kerja berupa kesenjangan pemahaman staf terhadap tugas dan BEO, kendala waktu berupa keterbatasan waktu persiapan saat *rush hour*, serta kendala koordinasi kerja berupa hambatan komunikasi antar staf pada beban kerja tinggi. Kendala-kendala tersebut umumnya masih dapat diatasi melalui mekanisme koordinasi berjenjang antara *Commis*, *Demi Chef*, dan *Chef de Partie*.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan guna mendukung peningkatan efisiensi operasional pada *western kitchen section* Hotel X. Pertama, pada aspek area kerja, disarankan agar penempatan bahan dan peralatan dievaluasi kembali agar lebih mudah dijangkau serta area kerja bebas dari barang yang dapat menghambat aktivitas staf. Kedua, pada aspek tenaga kerja, disarankan agar pelaksanaan *briefing* dilakukan secara lebih konsisten dan mendalam, khususnya dalam memastikan seluruh staf memahami isi BEO secara menyeluruh, guna mengurangi risiko kesalahan kerja akibat kesenjangan pemahaman.

Ketiga, pada aspek bahan baku dan peralatan, disarankan agar dilakukan penguatan koordinasi dengan pihak *purchasing* dan *steward* melalui sistem pemantauan yang lebih terjadwal, sehingga risiko keterlambatan maupun kekurangan bahan dan peralatan dapat diantisipasi lebih dini. Keempat, pada aspek waktu dan koordinasi kerja, disarankan agar manajemen mempertimbangkan penambahan atau pengaturan cadangan tenaga kerja pada periode operasional dengan volume tinggi, serta terus memperkuat standarisasi instruksi kerja untuk menjaga komunikasi antarstaf tetap optimal. Dengan penerapan saran-saran tersebut, diharapkan efisiensi operasional pada *western kitchen section* Hotel X dapat semakin ditingkatkan secara berkelanjutan.

DAFTAR REFERENSI

- Andini, A. S., & Sajjo, S. (2026). Analisis perencanaan kebutuhan bahan baku untuk meningkatkan pencapaian target produksi pada UD. Kasak Paper Bag. *Jurnal Teknik Industri Terintegrasi (JUTIN)*, 9(2), 2313–2323.
- Arityas, G. (2023). Peran cook dalam peningkatan hygiene dan sanitasi di hot kitchen di Ascent Premiere Hotel Malang. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 1(1), 1–6.
- Ariyanti, D., Herawati, A., Kezia, K., Burdam, V., & Putra, B. (2025). Pengaruh perencanaan persediaan bahan baku dan kualitas produk terhadap efisiensi operasional (Studi kasus pada UMKM Bakpia Pathok 75 di Kabupaten Bantul Yogyakarta). *JIMU: Jurnal Ilmiah Multi Disiplin*, 3(3), 2090–2103.
- Arya, M. N. M. D., Jono, & Mindhayani, I. (2021). Penempatan karyawan dapur yang optimal untuk meningkatkan produktivitas dengan menggunakan metode Hungarian. *Jurnal Rekayasa Industri (JRI)*, 3(2), 99–109.
- Dewi, M. R. (2025). Kontribusi divisi pembelian dalam manajemen dan pengendalian persediaan bahan baku di Restoran Over Horizon, Semarang. *Jurnal Dimensi*, 5(1), 9–13.
- Giska, A. M., & Suyuthie, H. (2023). Analisis beban kerja karyawan Banquet di UNP Hotel and Convention. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Pariwisata dan Perhotelan (JEMPPER)*, 3(1), 25–30.
- Gisslen, W. (n.d.). *Professional cooking*. John Wiley & Sons.
- Halibanon, D. S., & Sukriadi, E. H. (2020). Kelengkapan equipment pada kitchen dalam menunjang kelancaran pelaksanaan operasional. *Jurnal Riset Manajemen Indonesia*, 2(3), 1–6.
- Heizer, J., & Render, B. (2015). *Manajemen operasi* (Edisi ke-11). Salemba Empat.
- Kanda S, A., & Mariah, S. (2024). Analisis dampak minimnya tenaga kerja terhadap kepuasan kerja dan motivasi kerja karyawan Midun Brothers. *Journal of Student Research (JSR)*, 2(1), 307–317.
- Khoiriani, A., Asni, P., Ardiyani, V., Kholina, E. E., Enny, C., & Widiyanto, A. (2022). Analisis penerapan standard operasional procedure main kitchen di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta. *Jurnal Dimensi (Ekonomi dan Pariwisata)*, 4(2), 62–71.

**PENERAPAN MISE EN PLACE DALAM MENDUKUNG EFISIENSI OPERASIONAL PADA
BANQUET KITCHEN DI WESTERN SECTION HOTEL X JAKARTA SELATAN**

- Kurnianingsih, L., Napitupulu, M. T. D., Almaruf, H. Z., Tumatar, L. R., Nurhasan, E. R., & Fatonah, F. (2024). Pengaruh manajemen waktu terhadap produktivitas organisasi. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*, 7(4), 17743–17745.
- Nisa, L. S., Realitasana, V. G., Maharani, W. R. A., Solihin, M., & Hakiki, M. L. (2025). Proses, hambatan, dan efektivitas komunikasi menurut perilaku organisasi di dalam Restoran Mie Gacoan. *Sinergi: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(2), 2609–2614.
- Rachmawati, E., Sulistyani, T., & Mufidah, L. (2023). Studi desain ergonomi dapur ditinjau dari efektivitas kerja. *Indonesian Journal of Civil Engineering Education*, 9(1), 39–44.
- Sangari, F., Lumare, M. A., Tuwaidan, A. E., Sambeka, V. L., & Tenda, M. P. (2023). Analisis kinerja Steward dalam proses maintenance equipment pada Food and Beverage Service Yuan Garden Hotel Jakarta. *Jurnal Hospitalitas dan Pariwisata*.
- Yoga, I. K. A. K., & Rahayu, N. M. S. (2025). Penerapan Standard Operating Procedure dalam meningkatkan kualitas makanan Kitchen Octagon, Montage Palmetto Bluff, South Carolina, US. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 4(12), 2930–2935.
- Zakharia, F., Adiputra, F., & Meko, P. (2023). Peranan metode penyimpanan bahan makanan dalam meningkatkan kualitas makanan di Hotel Bintang Labuhan Bajo Flores. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 4(4), 2153–2162.
- 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. *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 421–444.