

Peran Stewarding Terhadap Efisiensi Kerja Food And Beverage Product Departement, Hotel Burza Yogyakarta

Dwi Endaryanti¹, Ade Riawan²

^{1,2)} Akademi Parawisata Indraprasta Yogyakarta

Dwiendaryanti85@rocketmail.com¹ , Aderiawan338@gmail.com²

Abstract : Stewarding plays a significant role in supporting the work efficiency of the Food and Beverage Product Department in a hotel. This study aims to analyze the role of stewarding in enhancing work efficiency at Burza Hotel Yogyakarta using a qualitative approach. Data were collected through interviews with the Food and Beverage Manager, Executive Chef, stewarding staff, and kitchen staff, while non-participant observation was conducted on all kitchen operational activities. The findings reveal that the role of stewarding goes beyond cleanliness and sanitation, encompassing the management of kitchen equipment inventory to ensure smooth operations. Therefore, stewarding plays a crucial role in improving the work efficiency of the Food and Beverage Department at Burza Hotel Yogyakarta. This study emphasizes that optimizing the function of stewarding is a vital element in supporting the sustainable operations of the Food and Beverage Department. It is expected that the findings of this research can serve as a reference for other hotels in optimizing the role of stewarding to improve work efficiency in the Food and Beverage Department.

Keywords: Kitchen Sanitation, Equipment Management, Kitchen Productivity

Abstrak: *Stewarding* berperan cukup dominan dalam mendukung efisiensi kerja *Food and Beverage Departement Product* pada sebuah hotel. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis peran stewarding dalam meningkatkan efisiensi kerja di Hotel Burza Yogyakarta dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Data dikumpulkan melalui teknik wawancara dengan manajer *Food and Beverage, Executive Chef*, staf *stewarding* dan staf dapur, sedangkan teknik observasinya dilakukan dengan *non partisipatif* terhadap seluruh kegiatan operasional dapur. Penelitian ini menghasilkan temuan bahwa peran stewarding tidak hanya berfokus pada kebersihan dan sanitasi, tetapi juga melibatkan pengelolaan inventaris peralatan dapur untuk memastikan kelancaran operasional, sehingga *stewarding* sangat berperan dalam meningkatkan efisiensi kerja *Food and Beverage Departement* Hotel Burza Yogyakarta. Penelitian ini menegaskan bahwa optimalisasi fungsi *stewarding* merupakan elemen penting dalam mendukung keberlanjutan operasional kerja *Food and Beverage Departement*. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi hotel lain dalam mengoptimalkan peran stewarding untuk meningkatkan efisiensi kerja di *Food and Beverage Departement*.

Kata Kunci: Sanitasi Dapur, Manajemen Peralatan, Produktivitas Dapur

1. PENDAHULUAN

Industri pariwisata saat ini terus menunjukkan pertumbuhan yang signifikan secara global dengan menjadi salah satu sektor ekonomi paling dinamis yang mendorong pembangunan dan menciptakan lapangan kerja (Priatmoko, *et al.*, 2021). Seiring dengan peningkatan minat masyarakat untuk bepergian dan mencari pengalaman baru, persaingan dalam industri pariwisata semakin ketat, sehingga menuntut setiap pelaku bisnis untuk senantiasa berinovasi dan meningkatkan kualitas pelayanan ((Priatmoko, *et al.*, 2021). Industri perhotelan memiliki berbagai departemen yang saling terkait dan berkontribusi dalam memberikan pelayanan terbaik bagi semua tamu yang menginap ataupun tidak. Salah satu departemen dalam hotel yang berperan penting dalam menunjang operasional hotel adalah *Food and Beverage Departement Product* yang bertanggung jawab atas penyediaan makanan dan minuman (Shehata & Sheded, 2025). Anriyanti (2023), menyebutkan bahwa *Food and Beverage Product* merupakan salah satu bagian dalam hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dimulai dari bahan mentah hingga menjadi produk siap saji. *Food and Beverage Product Departement* merupakan bagian dari operasional hotel atau restoran yang bertanggung jawab secara langsung atas produksi makanan dan minuman dan berperan penting dalam menciptakan kuliner yang memuaskan bagi tamu (Taheri, Olya & Batat 2024).

Kelancaran operasional *Food and Beverage Product Departement* tidak hanya bergantung pada keahlian *chef* dan kualitas bahan baku yang digunakan, tetapi juga terletak pada efisiensi kerja yang melibatkan beberapa elemen pendukung. Salah satu elemen pendukung paling dominan dalam aktivitas *Food and Beverage Product Departement* di dapur adalah *stewarding*. *Stewarding* memiliki peran menjaga kebersihan, sanitasi, dan ketersediaan peralatan dapur (Noviastuti & Putranti, 2021). *Steward* bertugas menjaga kebersihan dapur sekaligus mendistribusikan menu makanan yang telah diolah oleh para *chef* ke meja persiapan makanan (Rombelayuk, 2019). *Food and Beverage Product Departement* sangat membutuhkan kehadiran seorang *steward*, karena tanpa sistem *stewarding* yang baik operasional dapur dapat

mengalami kendala umum seperti keterlambatan dalam persiapan makanan dan kurangnya efisiensi dalam penggunaan peralatan dapur.

Stewarding merupakan bagian yang selalu melekat pada sistem manajemen dapur yang bertujuan untuk memastikan operasional dapur berjalan lancar dan efisien (Ekawatiningsih, 2020). Tugas utama *stewarding* adalah membersihkan peralatan dapur dan area kerja *chef*, mengelola inventaris peralatan dapur, mendistribusikan perlengkapan dapur dengan tepat waktu, dan memastikan standar sanitasi dan kebersihan dapur terpenuhi (Firmansyah & Destira, 2023). Tingkat efisiensi kerja *Food and Beverage Product* sangat dipengaruhi oleh efektivitas *stewarding* dalam mengoordinasikan berbagai tugas utama tersebut. *Chef* dan staf dapur dapat bekerja lebih cepat untuk mengolah dan menyajikan makanan pada tamu dengan adanya sistem *stewarding* yang dijalankan oleh *steward*. *Stewarding* umumnya dimiliki oleh semua hotel berbintang karena standar kualitas dan kebersihan yang tinggi menjadi tuntutan bagi hotel berbintang.

Hotel Burza sebagai salah satu hotel bintang tiga di Yogyakarta memiliki standar operasional yang ketat dalam pengelolaan *food and beverage* untuk memastikan kualitas layanan dan kebersihan makanan dan minuman. Kualitas layanan dan kebersihan makanan minuman merupakan pilar utama dalam industri perhotelan (Priatmoko, S., & Lóránt, 2021). Kegiatan operasional dapur Hotel Burza Yogyakarta membutuhkan sistem yang terorganisir dengan baik agar mampu menerapkan pelayanan optimal dengan variasi jumlah tamu dalam setiap harinya. Efisiensi kerja *Food and Beverage Product Departement* sangat penting untuk meningkatkan kepuasan tamu melalui penyajian makanan dan minuman yang cepat dan tepat waktu (Hasbi, *et al.*, 2024). Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis peran *stewarding* dalam meningkatkan efisiensi kerja *Food and Beverage Product Departement* di Hotel Burza Yogyakarta. Hasil penelitiannya diharapkan dapat bermanfaat bagi industri perhotelan, khususnya dalam meningkatkan efisiensi kerja operasional *Food and Beverage Product Departement* melalui peran *stewarding* yang optimal.

2. LANDASAN TEORI

Landasan teori menyediakan kerangka berfikir dalam memandu penelitian. Landasan

teori seperangkat konsep, definisi, proposisi, dan teori yang digunakan sebagai dasar untuk membangun penelitian (Wada, *et al.*, 2024). Penelitian ini akan menguraikan beberapa landasan teori yang terkait dengan variabel penelitian untuk memberikan arah kejelasan penelitian.

2.1 Peran *Stewarding*

Stewarding adalah sebuah *section* dalam hotel atau suatu organisasi di bidang perhotelan dan restoran yang bertanggung jawab atas kebersihan, sanitasi, dan pengelolaan peralatan dapur (Demolingo & Afianti, 2022). *Stewarding* yaitu salah satu *section* yang berada di bawah *Food and Beverage Departement* yang bertugas menyiapkan dan membersihkan peralatan yang akan dipergunakan di restoran atau hotel (Sukawati, Widiastini, Rahmawati, 2019). Steward adalah orang yang bertugas mengurus peralatan dapur hotel atau restoran termasuk dalam menjaga kebersihannya (Tarigan & Lubis, 2024). *Stewarding* dalam sebuah hotel memiliki peran dominan dalam membantu kelancaran dan efisiensi kerja *Food and Beverage Product Departement*. Peran *stewarding* menurut Ahmad (2019), adalah sebagai berikut:

1. Bertanggung jawab untuk memastikan semua peralatan dapur, area kerja, dan penyimpanan makanan dalam kondisi bersih dan higienis.
2. Mengelola inventaris peralatan dapur, termasuk perawatan, perbaikan, dan pengadaan peralatan baru.
3. Menyediakan dukungan yang diperlukan oleh staf dapur, seperti menyiapkan peralatan yang dibutuhkan, membersihkan peralatan yang kotor, dan mengelola limbah.
4. Bertanggung jawab untuk memastikan bahwa semua prosedur keamanan pangan dipatuhi.

Peran *stewarding* pada *Food and Beverage Product Departement* menjadi bagian yang penting dalam memastikan kualitas produk makanan yang dihasilkan dan tidak dapat dipisahkan dalam operasional dapur. *Stewarding* berperan sebagai tulang punggung dalam menjaga kebersihan dan kelancaran proses produksi makanan, sehingga dapat membantu meningkatkan

kepuasan tamu dan mengurangi biaya operasional. *Stewarding* memiliki banyak manfaat bagi operasional dapur hotel ataupun

restoran. Menurut Savira & Putra (2022), manfaat adanya *stewarding* bagi hotel berbintang adalah:

1. Meningkatkan kualitas produk makanan
Kualitas makanan yang dihasilkan akan lebih terjaga dan risiko kontaminasi dapat diminimalkan.
2. Meningkatkan efisiensi operasional
Membantu mengoptimalkan penggunaan peralatan dan sumber daya di dapur.
3. Mencegah penyebaran penyakit
Berperan penting dalam menjaga kebersihan dan sanitasi, sehingga dapat mencegah penyebaran penyakit yang disebabkan oleh makanan.
4. Memperpanjang umur peralatan
Bertanggung jawab untuk melakukan perawatan rutin pada peralatan dapur, sehingga mengurangi biaya penggantian peralatan.

Stewarding sebagai bagian dari operasional dapur secara keseluruhan memberikan banyak manfaat, mulai dari meningkatkan kualitas makanan, efisiensi kerja, menjaga kesehatan keselamatan tamu. Hotel berbintang dapat memberikan layanan yang lebih baik dan meningkatkan kepuasan tamu dengan adanya *stewarding* yang selalu hadir untuk mendukung *chef* dan tim dapur lainnya. *Stewarding* dalam *Food and Beverage Product* merupakan *section* yang berkontribusi langsung pada kualitas produk akhir yang disajikan kepada tamu dengan memastikan kebersihan peralatan dan bahan makanan.

4.1 Efisiensi Kerja

Efisiensi kerja adalah perbandingan terbaik antara suatu pekerjaan yang dilakukan dengan hasil yang dicapai oleh pekerjaan tersebut sesuai dengan yang ditargetkan baik dalam hal mutu maupun hasil yang meliputi pemakaian waktu yang optimal dan kualitas cara kerja yang maksimal (Sedarmayanti, 2001).

Menurut Puspitayanti, *et al.*, (2024), efisiensi kerja merupakan kemampuan dalam menyelesaikan tugas atau mencapai tujuan dengan menggunakan sumber daya yang seminimal mungkin, baik itu waktu, tenaga, maupun biaya. Efisiensi kerja mengacu pada peran organisasi atau perusahaan dapat memaksimalkan *output* dengan *input* yang seminimal mungkin (Antara, *et al.*, 2023).

Efisiensi kerja dalam perusahaan dipengaruhi oleh banyak faktor. Berikut adalah faktor yang memengaruhi efisiensi kerja

menurut Pramono (2020):

1. Faktor individu: keterampilan, pengetahuan, motivasi, dan kepribadian individu.
2. Faktor organisasi: struktur organisasi, budaya organisasi sistem imbalan, dan teknologi yang digunakan.
3. Faktor lingkungan kerja: kondisi fisik lingkungan kerja, seperti pencahayaan, suhu, dan kebisingan.
4. Faktor eksternal: kondisi ekonomi, persaingan, dan peraturan pemerintah.

Efisiensi kerja harus dioptimalkan dalam setiap perusahaan untuk mencapai tujuan yang ditetapkan. Perusahaan dapat memaksimalkan produktivitas, mengurangi biaya, dan meningkatkan keuntungan dengan penerapan efisiensi kerja yang optimal. Efisiensi kerja merupakan konsep yang sangat penting dalam dunia kerja. Pemahaman yang baik terhadap faktor yang mempengaruhi efisiensi kerja dan menerapkan strategi yang tepat dapat meningkatkan produktivitas sumber daya pada perusahaan, mengurangi biaya, dan mencapai tujuan yang lebih baik dari pencapaian sebelumnya. Penerapan efisiensi kerja yang baik dapat dilakukan dengan mendasarkan pada indikator yang sesuai. Menurut Pramono (2020), terdapat empat indikator dalam efisiensi kerja:

1. Produktivitas: jumlah output yang dihasilkan dalam waktu tertentu.
2. Penggunaan sumber daya: efisiensi dalam penggunaan waktu, tenaga, dan bahan baku
3. Biaya produksi: kemampuan untuk menghasilkan produk atau jasa dengan biaya yang rendah.
4. Kualitas produk: tingkat kesempurnaan produk atau jasa yang dihasilkan.

Efisiensi kerja merupakan kunci keberhasilan dalam mencapai tujuan individu maupun perusahaan. Sumber daya, tenaga kerja, dan individu dapat meningkatkan produktivitas dan mencapai hasil yang lebih baik dengan mengoptimalkan penggunaan waktu. Efisiensi kerja yang tinggi akan berdampak positif pada kinerja perusahaan secara keseluruhan, seperti peningkatan profitabilitas dan kepuasan pelanggan. Efisiensi kerja yang tinggi tidak hanya berfokus pada kecepatan, tetapi juga pada hasil yang berkualitas (Ariani, 2023).

4.2 Food and Beverage Product Department

Food and Beverage Product Department merupakan salah satu bagian departemen dalam hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap jadi seperti *appetizer, soup, main course, dan dessert* bagi semua tamu hotel (Arif, 2005). *Food and Beverage Product Department* adalah bagian dari operasional hotel atau restoran yang bertanggung jawab secara langsung atas produksi makanan dan minuman (Goh, *et al.*, 2022). *Food and Beverage Product Department* memberikan kontribusi yang signifikan terhadap kepuasan tamu dan keberlanjutan bisnis dengan mengelola produksi makanan dan minuman secara efektif. Menurut Arif (2005), terdapat beberapa tugas pokok *Food and Beverage Product Department*:

1. Perencanaan menu
Mengembangkan menu yang menarik dan bervariasi, sesuai dengan tren kuliner terkini dan preferensi tamu.
2. Pembelian bahan baku
Memilih dan membeli bahan baku berkualitas dengan harga yang kompetitif.
3. Produksi makanan dan minuman
Menyiapkan, memasak, dan meracik berbagai jenis makanan dan minuman sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan.
4. Mengontrol kualitas
Memastikan kualitas makanan dan minuman yang dihasilkan sesuai dengan standar yang ditetapkan.
5. Pengelolaan persediaan
Mengelola persediaan bahan baku dan peralatan dapur agar tidak terjadi kekurangan atau kelebihan.
6. Memastikan keamanan makanan
Menerapkan prosedur keamanan pangan untuk mencegah kontaminasi kebersihan makanan.

Tugas pokok *Food and Beverage Product Department* harus dilakukan sebaik mungkin demi menjaga kualitas dan mutu bisnis dalam melayani pelanggan atau tamu hotel. *Food and Beverage Product Department* memiliki tujuan yang bersifat komersial bagi industri perhotelan dan restoran. *Food and Beverage Department* harus mampu menghasilkan keuntungan melalui penjualan makanan dan minuman sekaligus memberikan kepuasan bagi pelanggan. Selain itu, *Food and Beverage*

Department juga memiliki peran strategis dalam membangun loyalitas pelanggan melalui pengalaman kuliner yang tak terlupakan. *Food and Beverage Product Department* memiliki beberapa fungsi dalam industri perhotelan. Berikut adalah fungsi *Food and Beverage Product Department* menurut Komala (2024), bagi industri perhotelan:

1. Memproduksi dan menghasilkan makanan dan minuman yang lezat, bergizi, dan aman untuk dikonsumsi.
2. Mengembangkan menu yang inovatif untuk menarik minat tamu.
3. Mendukung pencapaian tujuan bisnis hotel, seperti meningkatkan pendapatan, membangun reputasi merek, dan meningkatkan kepuasan tamu.
4. Mengelola kualitas dan standar sanitasi makanan dan minuman yang disajikan.

Food and Beverage Product Department merupakan pusat kreatif dari sebuah dapur di hotel yang tidak hanya bertanggung jawab atas produksi makanan dan minuman, tetapi juga berperan penting dalam membangun citra merek dan meningkatkan kepuasan tamu. Kualitas sumber daya manusia yang bekerja pada *Food and Beverage Product Department* sangat berpengaruh terhadap kinerja departemen.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif untuk menganalisis peran stewarding dalam meningkatkan efisiensi kerja *Food and Beverage Product Department* di Hotel Burza Yogyakarta. Penelitian kualitatif menekankan pada kualitas bukan kuantitas dan data yang dikumpulkan bukan berasal dari kuisioner melainkan berasal dari wawancara, observasi langsung dan dokumen resmi yang terkait lainnya (Achjar, *et al.*, 2023). Penelitian kualitatif lebih mementingkan segi proses daripada hasil yang didapat. Pendekatan kualitatif dipilih karena memungkinkan peneliti untuk memahami secara mendalam peran sistem stewarding yang diterapkan dan kontribusinya terhadap efisiensi kerja di dapur Hotel Burza Yogyakarta.

Informan penelitian dipilih dengan teknik *purposive sampling* yaitu didasarkan pada pertimbangan bahwa informan terpilih memiliki pengalaman dan pengetahuan yang relevan dengan topik penelitian. Berikut adalah

tabel informan yang dilibatkan dalam penelitian.

Tabel 3.1 Informan Penelitian

Informan	Jumlah	Tugas Pekerjaan	Alasan
<i>FB Manager</i>	1	Bertanggungjawab seluruh operasional FB di hotel	Memahami strategi manajemen FB
<i>Executive Chef</i>	1	Memimpin dapur, berkoordinasi dengan <i>steward</i>	Berpengalaman dalam koordinasi dapur dan <i>steward</i>
Staf <i>Stewarding</i>	1	Mengelola kebersihan dan inventaris peralatan dapur	Melaksanakan tugas keseharian dalam menjaga kebersihan dan inventaris peralatan
Staf Dapur	1	Berinteraksi dengan <i>steward</i> dalam operasional dapur	Komunikasi langsung dengan tim <i>stewarding</i> di dapur

Sumber: Olahan Penulis (2025)

Data dalam penelitian ini dikumpulkan melalui teknik wawancara mendalam dan observasi langsung. Wawancara mendalam dilakukan kepada manajer *Food and Beverage*, *Executive Chef*, staf *stewarding*, dan staf dapur dengan berpedoman pada panduan wawancara semi terstruktur untuk menggali informasi lebih dalam yang dibutuhkan dalam penelitian. Observasi langsung dilakukan untuk mengamati cara *stewarding* dalam bekerja untuk mendukung efisiensi kerja *Food and Beverage Product Department*.

7. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan di Hotel Burza Yogyakarta, ditemukan bahwa peran *stewarding* sangat berpengaruh terhadap efisiensi kerja *Food and Beverage Product Department*. Ditemukan dua pola terkuat yang muncul dalam penelitian ini yang akan dibahas lebih lanjut.

7.1 Peran *Stewarding* terhadap Efisiensi Kerja *Food and Beverage Product Department*

Stewarding berperan sangat dominan dalam mendukung efisiensi kerja *Food and Beverage Product Department*. Efisiensi kerja dapur oleh tim *Food and Beverage Product* tidak hanya bergantung pada keahlian chef dan staf dapur, tetapi juga pada kelancaran sistem kebersihan, ketersediaan peralatan, serta manajemen limbah yang dilakukan oleh *stewarding*. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan, ditemukan bahwa peran *stewarding* dalam meningkatkan efisiensi kerja dapat dikategorikan ke dalam tiga aspek utama yang disajikan dalam tabel berikut.

Tabel 4.1 Peran *Stewarding* dalam Efisiensi Kerja

Tugas Utama	Deskripsi Pekerjaan	Dampak terhadap Efisiensi Kerja
Pembersihan peralatan masak dan makanan	Mencuci, mengeringkan, menyimpan alat dapur dan makan	Mengurangi waktu tunggu staf dapur untuk menggunakan alat dapur yang bersih dan siap pakai
Pembersihan area dapur	Membersihkan lantai, meja kerja, wastafel, tempat penyimpanan bahan makanan secara berkala	Menciptakan lingkungan kerjayang higienis dan nyaman bagi staf dapur
Manajemen limbah dapur	Memilah dan membuang sampah organik dan an organik sesuai prosedur	Mengurangi risiko pencemaran lingkungan dan menjaga kebersihan dapur

Sumber: Olahan Penulis (2025)

Salah satu tugas utama *stewarding* adalah memastikan bahwa seluruh peralatan dapur selalu dalam kondisi bersih dan siap untuk digunakan. Hasil observasi menunjukkan bahwa Hotel Burza Yogyakarta melakukan proses pencucian peralatan dengan sistem rotasi yang cepat untuk menghindari keterlambatan dalam operasional tim *Food and Beverage*

Product. *Stewarding* bertanggungjawab untuk mencuci, mengeringkan, dan menyusun peralatan di tempat yang telah ditentukan, sehingga staf dapur dapat mengaksesnya dengan mudah. Hasil observasi tersebut didukung oleh hasil wawancara dengan *Executive Chef* yang mengungkapkan bahwa tanpa adanya *stewarding* yang sigap dalam menangani pencucian peralatan, sistem alur kerja tim *Food and Beverage Product* di dapur dapat terganggu karena staf dapur harus menunggu alat bersih terlebih dahulu sebelum melanjutkan proses memasak. Berikut adalah kutipan wawancaranya “*tanpa adanya stewarding, dapur menjadi sangat kacau. Staf dapur akan mengalami kesulitan untuk bekerja dengan cepat*” (P, *Executive Chef*). Efisiensi kerja *Food and Beverage Product Department* dapat meningkat dengan adanya sistem rotasi cepat yang dilakukan oleh *stewarding*, karena staf dapur dapat fokus pada tugasnya tanpa harus mengkhawatirkan ketersediaan peralatan, terutama pada saat hotel dalam kondisi ramai.

Hasil observasi juga menemukan bahwa *stewarding* di Hotel Burza Yogyakarta menerapkan sistem pembersihan secara bertahap yaitu dengan selalu membersihkan area dapur setiap setelah selesai memasak. Hal tersebut dilakukan untuk menghindari penumpukan sisa makanan dan kotoran yang dapat menyebabkan kontaminasi silang. Hasil observasi ini didukung oleh wawancara yang dilakukan pada staf *stewarding* yang menyatakan bahwa Hotel Burza Yogyakarta telah menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) kebersihan secara ketat untuk membantu menjaga sanitasi dapur. Berikut adalah kutipan wawancaranya “*SOP membuat pekerjaan kami lebih terstruktur dan efisien. Dengan mengikuti SOP kami dapat menyelesaikan tugas dengan lebih cepat dan tepat waktu*” (P, Staf *Stewarding*). *Stewarding* di bahwa Hotel Burza Yogyakarta memiliki daftar tugas harian yang harus diselesaikan, termasuk mengepel dan menyapu lantai dapur setiap dua jam sekali untuk menghindari risiko kecelakaan akibat lantai yang licin karena percikan minyak goreng atau bahan memasak lainnya.

Sistem pembersihan area dapur diterapkan untuk meningkatkan efisiensi kerja *Food and Beverage Product Department*. Semua *stewarding* memiliki tugas spesifik di area tertentu seperti, satu orang fokus pada pembersihan alat masak dan satu orang fokus

pada lantai dan meja kerja *chef* serta staf dapur. Penerapan sistem tersebut membuat pekerjaan menjadi lebih efisien dan lebih cepat terselesaikan, sehingga area dapur selalu dalam kondisi bersih tanpa mengganggu alur kerja *chef* dan staf dapur lainnya. Hasil observasi terakhir menunjukkan bahwa Hotel Burza Yogyakarta menerapkan pemisahan limbah organik dan anorganik. Limbah organik seperti sisa makanan dan sayuran dikumpulkan secara terpisah dan Sebagian digunakan sebagai kompos atau diberikan kepada warga sekitar yang memiliki hewan ternak. Limbah anorganik seperti plastik, *sterefoam*, dan kaleng dikumpulkan dan dibuang sesuai dengan prosedur hotel. Limbah dapur Hotel Burza Yogyakarta dapat dikelola dengan lebih baik dengan penerapan sistem pemisahan limbah tersebut.

7.2 Koordinasi antara Stewarding dengan Food and Beverage Product Department

Sistem koordinasi yang baik antara *stewarding* dengan *Food and Beverage Product Department* sangat diperlukan untuk menjaga kelancaran operasional kerja di dapur Hotel Burza Yogyakarta. Berdasarkan hasil wawancara dengan *Food and Beverage Manager*, diketahui bahwa komunikasi yang baik dan lancar antara *stewarding* dan *Food and Beverage Product Department* sangat membantu dalam mempercepat alur kerja dan efisiensi kerja di dapur. Berikut adalah kutipan wawancaranya “*Komunikasi yang lancar antara kedua departemen akan meningkatkan efisiensi kerja. Misalnya, jika stewarding dapat memprediksi kebutuhan peralatan dapur, maka departemen produksi dapat lebih baik dalam merencanakan kegiatan mereka*” (P, *FB Manager*). *Stewarding* Hotel Burza Yogyakarta telah memahami ritme kerja *chef* dan staf dapur, sehingga dapat menyesuaikan waktu pencucian serta penyediaan alat tanpa mengganggu proses memasak. Koordinasi *stewarding* dengan *Food and Beverage Product Department* dilakukan melalui *briefing* harian sebelum dapur memulai operasionalnya. Pada *briefing* tersebut akan dibahas kebutuhan alat yang diperlukan, jadwal pencucian alat, serta strategi dalam menangani jam sibuk atau saat hotel dalam kondisi ramai.

Hotel Burza Yogyakarta juga menggunakan sistem koordinasi berbasis alat komunikasi dua arah jarak jauh berupa *handy talkie*. Sistem ini digunakan untuk mempercepat penyampaian informasi antara

stewarding dengan *chef* dan staf dapur lainnya saat operasional sedang berlangsung. Hasil observasi di lapangan menunjukkan bahwa pembagian tugas yang jelas antara *stewarding* dan *Food and Beverage Product Department* dapat membantu meningkatkan efisiensi kerja. *Chef* dan staf dapat lebih fokus pada tugas dan tanggungjawabnya tanpa harus memikirkan ketersediaan alat, sementara itu *stewarding* dapat bekerja lebih terstruktur dalam memastikan kebersihan dan kelengkapan inventaris.

Sistem koordinasi yang baik memungkinkan *stewarding* dan *Food and Beverage Product Department* dapat lebih fleksibel dalam menghadapi perubahan permintaan tamu. Misalnya, jika terjadi peningkatan jumlah tamu secara mendadak, keduanya dapat bekerja sama untuk memenuhi kebutuhan tersebut dengan cepat dan efisien. Sistem koordinasi yang baik antara *stewarding* dan *Food and Beverage Product Department* tidak hanya dapat membantu meningkatkan efisiensi kerja, tetapi juga berperan penting dalam menjaga kualitas produk, meningkatkan kepuasan tamu, dan mendukung keberlanjutan bisnis. *Stewarding* dan *Food and Beverage Product Department* dapat bekerja secara sinergis untuk mencapai tujuan bersama yaitu memberikan layanan terbaik bagi tamu dengan adanya komunikasi yang efektif dan kerja sama yang solid.

8. KESIMPULAN

Berdasarkan pengumpulan data yang dilakukan melalui wawancara dan observasi langsung yang telah diuraikan pada bagian hasil dan pembahasan tersebut, maka penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. *Stewarding* sangat berperan penting dalam mendukung efisiensi kerja dan keberhasilan operasional *Food and Beverage Product Department* di Hotel Burza Yogyakarta.
2. Fungsi utama *stewarding* di Hotel Burza Yogyakarta adalah menjaga kebersihan peralatan, area kerja, dan bahan makanan, sehingga mencegah kontaminasi dan meningkatkan kualitas produk.
3. *Stewarding* membantu mempercepat proses produksi makanan dan minuman *Food and Beverage Product Department* di Hotel Burza Yogyakarta, sehingga dapat memenuhi permintaan tamu dengan lebih baik dengan mengelola dan

menginventarisir peralatan dapur secara efektif dan efisien.

4. Komunikasi yang terjalin dengan baik antara stewarding dan *Food and Beverage Product Department* di Hotel Burza Yogyakarta sangat penting untuk memastikan kelancaran operasional dapur.

9. REFERENSI

- Achjar, K. A. H., Rusliyadi, M., Zaenurrosyid, A., Rumata, N. A., Nirwana, I., & Abadi, A. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif: Panduan Praktis untuk Analisis Data Kualitatif dan Studi Kasus*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Ahmad, F. (2019). Peranan Foods and Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu di Hotel Royal Jember. *Program Studi Diploma III Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember*.
- Shehata, E. A., & Sheded, M. (2025). The Impact of Inflight Food Service Quality on Passenger Satisfaction in Egyptian Airlines. *The International Journal of Tourism and Hospitality Studies*, 8(1), 146-172.
- Anriyanti, R. (2023). *Aktivitas Pengelolaan Bahan Baku Pastry dan Bakery pada Food and Beverage Departement Hotel Claro Makassar 2023* (Doctoral dissertation, Universitas Fajar).
- Antara, I. M. K., Anggayana, I. W. A., Dwiyanti, N. M. C., & Sengkey, F. (2023). Identify Industrial Work Practices in the Food and Beverage Product Department of Kayumas Seminyak Resort. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 7(2), 1140-1151.
- Ariani, S. (2023). Analisis Keberhasilan Implementasi Rekam Medis Elektronik Dalam Meningkatkan Efisiensi Dan Mutu Pelayanan. *Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*, 2(2), 7-14.
- Arif, rachman. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan Dan Restoran*, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Demolingo, R., & Afianti, A. F. (2022). The Analysis of Hygiene, Hazard Analysis, and Critical Control Point Purchasing Department at Four Seasons Hotel Jakarta in Ensuring Food Safety for Guests. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 6(2), 426-440.
- Ekawatiningsih, W. R. P. (2020). *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman*. Uny Press.
- Firmansyah, A., & Destira, Y. (2023). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien: Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 2(5), 410-426
- Goh, E., Okumus, B., Jie, F., Djajadikerta, H. G., & Lemy, D. M. (2022). Managing food wastage in hotels: discrepancies between injunctive and descriptive norms amongst hotel food and beverage managers. *British Food Journal*, 124(12), 4666-4685.
- Hasbi, A., Arif, M., & Suni, N. S. (2024). The Role of Sanitation, Hygiene, and Safety Education in Enhancing Economic Efficiency in the Food Service Industry. *Journal of Economic Education and Entrepreneurship Studies*, 5(4), 631-643.
- Komala, B. N. (2024). *Penerapan Green Practice pada Food and Beverage Department untuk Mendukung Green Hotel di Sheraton Senggigi Beach Resort* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33-43.
- Pramono, T. S. (2020). Analisis Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Pada Produktivitas Kerja Karyawan. *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 1(6), 580-589.
- Priatmoko, S., & Lóránt, D. (2021, January). A Story of a Cup of Coffee. In *4th Forum in Research, Science, and Technology (FIRST-T3-20)* (pp. 50-55). Atlantis Press.
- Priatmoko, S., Kabil, M., Magda, R., Pallas, E., & David, L. D. (2021). Bali and the next proposed tourism development model in Indonesia. *Regional Science Inquiry*, 13(2), 161-180.
- Priatmoko, S., Kabil, M., Vasa, L., Pallás, E. I., & Dávid, L. D. (2021). Reviving an

- unpopular tourism destination through the placemaking approach: Case study of Ngawen temple, Indonesia. *Sustainability*, 13(12), 6704.
- Puspitayanti, N. K. B., Sutarma, I. G. P., Darlina, L., Arjana, I. W. B., & Wijaya, I. N. C. (2024). Implementation of Green Practice in the Food and Beverage Department at Jimbaran Puri, a Belmond Hotel Bali. *International Journal of Travel, Hospitality and Events*, 3(2), 168-183.
- Rombelayuk, G. N. (2019). *Aktivitas Butcher Section di Hotel Four Points by Sheraton Makassar* (Doctoral dissertation, Universitas Fajar).
- Savira, A. D., Kasiani, K., & Putra, K. D. C. (2022). *Tugas & Peranan Sekretaris dalam Menunjang Kelancaran Tugas Manajer Hygiene & Stewarding pada InterContinental Bali Resort* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Sedarmayanti, 2001, *Sumber Daya Manusia dan Produktivitas Kerja*; Bandung: CV. Mandar Maju.
- Sukawati, L. P., Widiastini, N. M. A., & Rahmawati, P. I. (2019). Meningkatkan Kualitas Produk Pastry Di Anantara Seminyak Bali Resort Melalui Pengolahan Bahan Baku. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 30-40.
- Taheri, B., Olya, H., & Batat, W. (2024). Ethical consumption and climate change in hospitality and tourism: challenges, solutions, and prospects: Guest editorial. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 36(5), 1457-1466.
- Tarigan, E. B., & Lubis, D. S. W. (2024). Improving The Professionalism Of Waiter And Waitress In Supporting The Successful Operational Food And Beverage Service At Aryaduta Hotel Medan. *Jurnal Ekonomi*, 13(03), 336-345.
- Wada, F. H., Pertiwi, A., Hasiolan, M. I. S., Lestari, S., Sudipa, I. G. I., Patalatu, J. S., ... & Rahman, A. (2024). *Buku Ajar Metodologi Penelitian*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Wirayuda, I. (2024). *Implementasi Green Practice pada Food And Beverage Department dalam Meningkatkan Kepuasan Pelanggan di The Seminyak Beach Resort And Spa* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).