

PERANAN *DAILY WORKER* DALAM MEMPERLAKUKAN BUAH DAN SAYUR PADA *GARDE MANGER* DI THE WESTIN JAKARTA

Angelina Putri*¹, Donna Ekawaty*²

Mahasiswa Perhotelan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Sarana Informatika

Dosen Pariwisata, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Sarana Informatika

Jl.Kramat Raya No.98 Jakarta Pusat

e-mail: angelinapss20@gmail.com, donna.doe@bsi.ac.id

Abstract - *daily workers* have an important role in treating fruits and vegetables in the *garde manger* section at The Westin Jakarta hotel. *Garde manger* is an important part of the hotel kitchen operational system that is responsible for preparing and serving cold food, such as salads, cut fruit, canapes, and various vegetable and fruit-based decorations. In practice, *daily workers* are often involved to support operational activities. The purpose of this study is to analyze the extent of the role of *daily workers* in the process of handling fruits and vegetables, starting from the storage stage, the cleaning process, to serving in the *garde manger* area. The research method used is a descriptive qualitative method through observation, interviews, and literature studies. The results showed the role of *daily workers* in handling fruits and vegetables in the *garde manger* section at The Westin Jakarta.

Keywords: Role, Human Resources, Work Performance, *Garde manger*, Food Handling

Abstrak - *daily worker* memiliki peranan penting dalam memperlakukan buah dan sayur pada bagian *garde manger* di hotel The Westin Jakarta. *Garde manger* merupakan salah satu bagian penting dalam sistem operasional dapur hotel yang bertugas untuk mempersiapkan dan menyajikan makanan dingin, seperti salad, buah potong, canape, serta berbagai dekorasi berbasis sayur dan buah. Dalam praktiknya, tenaga kerja *daily worker*, yaitu pekerja harian lepas, sering dilibatkan untuk menunjang aktivitas operasional. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis sejauh mana peran *daily worker* dalam proses penanganan buah dan sayur, mulai dari tahap penyimpanan, proses pembersihan, hingga penyajian di area *garde manger*. Metode penelitian yang digunakan metode kualitatif deskriptif melalui observasi, wawancara, dan studi literatur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peranan *daily worker* dalam menangani buah dan sayur di bagian *garde manger* di The Westin Jakarta.

Kata Kunci : Peran, Sumber Daya Manusia, Kinerja Kerja, *Garde manger*, *daily worker*, Penanganan Makanan

PENDAHULUAN

Industri perhotelan khususnya sektor makanan dan minuman menghadapi berbagai tantangan dalam menjaga kualitas bahan makanan yang digunakan untuk penyajian hidangan kepada tamu. Salah satu komponen penting dalam operasional dapur hotel adalah *garde manger* yang bertanggung jawab atas pengolahan dan penyajian makanan dingin seperti salad, buah potong, canape dan dekorasi berbasis buah dan sayur. Pada hotel berbintang, kualitas makanan sangat diperhatikan, karena kualitas produk yang disajikan secara langsung memengaruhi reputasi hotel di mata para tamu (Merab, 2023). Oleh karena itu menjaga kualitas bahan baku yang digunakan dalam *garde manger* sangat penting, dan di sinilah peran *daily worker* (pekerja harian) menjadi sangat krusial. Meskipun *daily worker* tidak memiliki status pekerjaan permanen, mereka sering terlibat dalam berbagai kegiatan operasional termasuk penanganan bahan makanan yang akan disajikan kepada tamu. Penelitian ini fokus pada peranan *daily worker* dalam memperlakukan buah dan sayur di *garde manger* di The Westin Jakarta, sebuah hotel berbintang lima yang dikenal dengan layanan premium dan fasilitas lengkap (Kalgi, 2024). Kualitas bahan baku yang digunakan untuk hidangan dingin sangat bergantung pada bagaimana bahan tersebut disimpan, diproses dan dipersiapkan sebelum disajikan. Buah dan sayur yang digunakan dalam penyajian salad, buah potong, dan canape harus memiliki kualitas terbaik baik dari segi rasa, tekstur, warna, maupun nilai gizi. Proses penyimpanan dan pengolahan yang tepat sangat penting untuk memastikan bahan-bahan ini tetap dalam kondisi terbaik sampai siap untuk diproses dan disajikan (Hasan et al., 2019).

Meskipun peran *daily worker* dalam pengolahan buah dan sayur di *garde manger* sangat signifikan, peran ini kurang mendapat perhatian dalam penelitian terdahulu. Sebagian besar penelitian sebelumnya lebih banyak membahas peran koki tetap atau struktur manajerial di dapur hotel. Penelitian ini berusaha untuk mengisi kesenjangan tersebut dengan meneliti secara khusus bagaimana *daily worker* berkontribusi terhadap kualitas buah dan sayur yang diproses di *garde manger* The Westin Jakarta (Ally, 2024). Penelitian ini diperlukan karena dapat memberikan gambaran yang lebih lengkap tentang peran pekerja harian dalam mendukung operasional dapur hotel dan membantu meningkatkan pemahaman tentang pentingnya keterlibatan mereka dalam menjaga kualitas

bahan makanan (Prasetio et al., 2023). Masalah utama yang ingin dibahas dalam penelitian ini adalah bagaimana faktor-faktor yang memengaruhi kualitas buah dan sayur dalam proses penyimpanan dan pengolahannya oleh *daily worker*. Salah satu faktor utama yang perlu diperhatikan adalah suhu penyimpanan. Buah dan sayur adalah bahan makanan yang sangat sensitif terhadap suhu, dan suhu yang tidak tepat dapat menyebabkan kerusakan fisik atau menurunkan kualitasnya. Sebagai contoh suhu penyimpanan yang terlalu rendah dapat menyebabkan *chilling injury* pada buah dan sayur yang ditandai dengan kerusakan fisik seperti kebocoran ion dan perubahan tekstur (Hasan et al., 2019). Penyimpanan yang tepat sangat penting untuk memastikan bahan-bahan ini tetap dalam kondisi terbaik sampai siap untuk diproses dan disajikan (Pereira, 2021).

Kebersihan dan sanitasi juga menjadi faktor penting yang memengaruhi kualitas bahan makanan. *daily worker* di bagian *garde manger* harus memastikan bahwa proses pencucian, pemotongan dan penyimpanan bahan-bahan dilakukan dengan standar kebersihan yang tinggi guna menghindari kontaminasi silang yang dapat merusak kualitas dan keamanan pangan (Kasavan, 2022). Salah satu prosedur yang harus diikuti adalah pemisahan bahan makanan berdasarkan jenisnya serta penggunaan alat yang berbeda untuk memproses bahan mentah dan bahan siap saji. Sistem rotasi stok seperti *First In First Out* (FIFO) juga diterapkan untuk memastikan bahan yang lebih lama disimpan digunakan terlebih dahulu sehingga mengurangi risiko pemborosan dan kerusakan bahan baku (Zayuti, 2024). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis peran *daily worker* dalam proses penyimpanan dan penanganan buah dan sayur pada *garde manger* di The Westin Jakarta. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengevaluasi faktor-faktor yang memengaruhi kualitas bahan makanan selama proses penyimpanan serta mengidentifikasi prosedur-prosedur yang diterapkan untuk menjaga kesegaran dan kualitas produk makanan. Dengan memahami proses ini secara lebih mendalam diharapkan dapat ditemukan rekomendasi praktis yang berguna untuk meningkatkan efisiensi operasional di dapur hotel serta menjaga standar kualitas yang tinggi dalam penyajian makanan (Hussain, 2025).

Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif deskriptif yang melibatkan pengumpulan data melalui wawancara, observasi langsung serta studi literatur terkait. Data wawancara akan diperoleh dari *daily worker*, *chef*, dan manajer dapur yang terlibat langsung dalam pengelolaan *garde manger*. Selain itu observasi langsung di lapangan akan dilakukan untuk mempelajari secara rinci prosedur yang diterapkan dalam penanganan buah dan sayur di *garde manger*. Dengan menggunakan metode ini diharapkan penelitian ini dapat memberikan pemahaman yang lebih baik mengenai tantangan dan praktik terbaik dalam pengelolaan bahan makanan segar di hotel berbintang (Prasetio et al., 2023). Relevansi penelitian ini sangat besar mengingat semakin tingginya permintaan akan makanan sehat dan segar di kalangan konsumen hotel. Dengan meningkatnya kesadaran akan gaya hidup sehat, tamu hotel semakin mengutamakan makanan yang sehat, bergizi dan disajikan dengan bahan-bahan segar. Hotel-hotel berbintang harus memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan untuk menyajikan hidangan mereka terutama yang berbahan dasar buah dan sayur disimpan dan diproses dengan cara yang tepat. Penelitian ini juga memiliki kontribusi penting bagi dunia pendidikan, terutama di bidang manajemen perhotelan dan kuliner dengan memberikan wawasan lebih mendalam mengenai manajemen operasional dapur khususnya pada bagian *garde manger* (Yuliasri et al., 2013). Dengan demikian penelitian ini bertujuan untuk mengisi kekosongan literatur terkait peran *daily worker* dalam pengelolaan bahan makanan di *garde manger* hotel berbintang serta memberikan rekomendasi praktis bagi manajemen dapur untuk meningkatkan kualitas layanan mereka. Melalui penelitian ini diharapkan dapat tercipta sistem yang lebih efisien dan efektif dalam pengelolaan bahan makanan segar yang pada gilirannya akan mendukung kepuasan tamu dan reputasi hotel sebagai penyedia layanan kuliner berkualitas tinggi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk memahami peran *daily worker* dalam memperlakukan buah dan sayur pada bagian *garde manger* di The Westin Jakarta. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan peneliti untuk menggali data secara mendalam terkait proses operasional di dapur hotel, khususnya dalam penanganan bahan-bahan segar oleh pekerja harian (Firmansyah, 2021). Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang lebih jelas tentang faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas buah dan sayur selama proses penyimpanan serta pengolahan oleh *daily worker*. Desain penelitian dimulai dengan pemilihan lokasi, yaitu The Westin Jakarta, sebuah hotel berbintang lima yang memiliki standar tinggi dalam kualitas makanan. Proses penelitian dilakukan di bagian *garde manger* yang bertanggung jawab atas penyajian makanan dingin. Peneliti mengumpulkan data melalui beberapa teknik yaitu wawancara, observasi dan studi pustaka. Prosedur penelitian dimulai dengan observasi langsung terhadap proses penyimpanan, pemotongan, dan penyajian buah dan sayur oleh *daily worker* di *garde manger*. Selama observasi peneliti mencatat setiap langkah yang dilakukan oleh pekerja harian dalam penanganan bahan makanan. Observasi ini memungkinkan peneliti untuk mendapatkan informasi yang lebih mendalam tentang praktik yang diterapkan di lapangan dan mengidentifikasi

prosedur standar yang berlaku (Mwita, 2022). Selanjutnya peneliti melakukan wawancara dengan *chef* dan *daily worker* untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik mengenai tantangan yang mereka hadapi dalam penanganan buah dan sayur serta bagaimana mereka memastikan kualitas bahan-bahan tersebut tetap terjaga. Wawancara ini dilakukan dengan format wawancara terstruktur yang berisi pertanyaan-pertanyaan terkait prosedur penyimpanan, pengolahan dan prosedur kebersihan yang diterapkan. Pertanyaan yang diajukan juga mengarah pada kendala yang mereka hadapi dalam menjaga kualitas bahan makanan (Quadri, 2024).

Setelah data dikumpulkan melalui observasi dan wawancara, peneliti kemudian menganalisis hasilnya dengan pendekatan analisis tematik. Analisis ini digunakan untuk mengidentifikasi tema-tema utama yang muncul dari wawancara dan observasi, seperti faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas bahan makanan, prosedur yang diterapkan, serta tantangan yang dihadapi oleh pekerja harian. Data yang terkumpul akan dianalisis untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai peran *daily worker* dalam menjaga kualitas buah dan sayur di *garde manger*. Proses pengujian data dilakukan dengan membandingkan hasil wawancara dari berbagai sumber dan mencocokkannya dengan observasi lapangan. Dengan cara ini peneliti dapat memvalidasi temuan yang diperoleh dan memastikan bahwa data yang dikumpulkan konsisten dan dapat diandalkan (Prasetio et al., 2023). Penelitian ini juga mengandalkan literatur dari penelitian terdahulu untuk memperkuat analisis yang dilakukan. Studi literatur ini memberikan landasan teoritis yang digunakan untuk mendukung pemahaman tentang pentingnya prosedur penyimpanan dan penanganan bahan makanan di industri perhotelan (Zayuti, 2024). Melalui metodologi ini, penelitian ini dapat memberikan gambaran yang komprehensif tentang peran *daily worker* dalam mendukung *operasional garde manger* serta tantangan yang dihadapi dalam menjaga kualitas bahan makanan segar di hotel berbintang (Taherdoost, 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran Umum The Westin Hotel Jakarta



Gambar 4.1 Logo The Westin
Sumber: The Westin Jakarta Website (2023)

The Westin Jakarta adalah hotel berbintang lima yang terletak di jantung pusat bisnis Jakarta, tepatnya di Gama Tower, sebuah gedung pencakar langit yang menjadikannya salah satu hotel tertinggi di Indonesia. Dengan ketinggian mencapai 304 meter, hotel ini menawarkan pemandangan spektakuler dari atas, memberikan tamu pengalaman menginap yang tak tertandingi. Dibuka pada tanggal 26 Agustus 2016, The Westin Jakarta dikelola oleh Marriott International, merek perhotelan global yang terkenal dengan fasilitas dan pelayanan premium. Hotel ini memiliki total 272 kamar termasuk *suite eksklusif* dengan pemandangan luar biasa, serta berbagai fasilitas mewah lainnya seperti spa Heavenly® Spa by Westin, pusat kebugaran WestinWORKOUT® Fitness Studio, dan restoran yang mengedepankan konsep makanan sehat. Hotel ini mengusung konsep Eat Well yang memberikan pilihan makanan sehat dan bergizi yang sesuai dengan gaya hidup tamu, menegaskan komitmen mereka pada kesejahteraan fisik dan mental tamu. Di balik kemewahan dan kenyamanan yang ditawarkan, The Westin Jakarta juga memastikan bahwa kualitas dan standar pelayanan tetap terjaga menjadikannya sebagai salah satu pilihan utama bagi tamu yang mencari kenyamanan, relaksasi dan pengalaman kuliner berkualitas.

2. Sejarah dan Perkembangan The Westin Hotel Jakarta



Gambar 4.2 The Westin Jakarta

Sumber: Flavorful Escape (2023)

<https://flavorfulescape.blogspot.com/2017/04/hotel-review-westin-jakarta.html>

The Westin Jakarta dibangun di dalam Gama Tower, yang mulai dibangun pada tahun 2011 oleh Gama Corporation, sebuah perusahaan properti ternama di Indonesia. Pembangunan gedung yang menggabungkan fungsi perkantoran dan hotel ini dilatarbelakangi oleh kebutuhan akan akomodasi premium di kawasan Kuningan yang merupakan pusat bisnis utama Jakarta. Westin dipilih sebagai merek untuk hotel ini, karena reputasinya yang telah terbangun sebagai pionir dalam menyediakan layanan yang mendukung kesejahteraan dan kenyamanan tamu. Sejak dibuka pada 2016 hotel ini tidak hanya menjadi tempat menginap yang mewah, tetapi juga simbol kemewahan vertikal yang dapat dilihat dari tinggi Gama Tower. Sebelum menjadi bagian dari jaringan Marriott International, Westin telah berkembang pesat setelah akuisisi oleh Starwood Hotels and Resorts pada 1994. Melalui akuisisi ini Westin memperkenalkan berbagai fasilitas yang berfokus pada kenyamanan tidur dan relaksasi seperti Heavenly® Bed yang terkenal. Ketika Marriott International mengakuisisi Starwood pada tahun 2016, The Westin Jakarta menjadi bagian dari jaringan global tersebut, yang lebih memperkuat citra hotel ini sebagai penyedia layanan hotel kelas dunia.

3. Struktur Organisasi Departemen Food & Beverage Product The Westin Hotel Jakarta

The Westin Jakarta memiliki struktur organisasi yang jelas dan terorganisir di dalam departemen *Food & Beverage* (F&B). Di puncak struktur ini adalah *Director of Food & Beverage* yang bertanggung jawab atas seluruh operasional departemen termasuk manajemen anggaran, pengelolaan staf dan pengawasan standar kualitas yang diterapkan pada setiap outlet makanan dan minuman. Di bawahnya terdapat *Executive Chef* yang memimpin semua aspek operasional dapur hotel termasuk penyusunan menu, pengawasan kualitas masakan, dan pemeliharaan kebersihan serta sanitasi dapur. *Sous Chef* membantu *Executive Chef* dengan memimpin bagian-bagian tertentu di dapur dan bertugas mengelola serta mengawasi staf di setiap area yang dikelolanya. *Demi Chef* bertanggung jawab atas bagian spesifik dalam dapur misalnya di *garde manger* (dapur dingin) yang mengelola penyajian salad, buah potong dan canapes. Di bawahnya *Commis* adalah juru masak tingkat awal yang membantu dalam mempersiapkan bahan dan proses memasak. Ada juga *daily worker* yang berfungsi sebagai tenaga harian yang membantu berbagai pekerjaan di dapur termasuk mencuci, memotong dan menyusun bahan makanan. Semua posisi dalam struktur organisasi ini bekerja sama untuk menjaga standar tinggi dalam penyajian makanan dan minuman di hotel serta memastikan setiap tamu menerima pelayanan terbaik. Sebagai bagian dari Marriott International, hotel ini mengikuti pedoman ketat dalam operasional F&B, dengan tujuan untuk terus mempertahankan reputasinya sebagai salah satu hotel terbaik di Jakarta.

4. Kegiatan Usaha The Westin Hotel Jakarta



Gambar 4.6 Henshin

Sumber : <https://www.marriott.com/id/hotels/jktwi-the-westin-jakarta/dining/> (2024)

Sebagai hotel berbintang lima, The Westin Jakarta menawarkan berbagai kegiatan usaha yang mencakup layanan penginapan, makan, dan fasilitas bisnis. Salah satu kegiatan utama adalah pelayanan kuliner, yang dijalankan melalui restoran unggulannya seperti Seasonal Tastes yang menyajikan berbagai pilihan hidangan mulai dari masakan lokal hingga internasional, dengan konsep *all-day dining* yang menawarkan buffet serta menu *à la carte*. Restoran ini juga dikenal dengan komitmennya pada kesehatan dan kebugaran, dengan menawarkan pilihan makanan yang sehat dan bergizi sesuai dengan filosofi *Eat Well* dari Westin. Selain itu, Henshin, restoran rooftop yang terletak di lantai tertinggi Gama Tower, menawarkan masakan fusion Jepang-Peru, menciptakan pengalaman makan yang tak terlupakan dengan pemandangan luar biasa dari atas gedung. *Daily Treat* yang menyediakan berbagai makanan ringan, teh sore, dan minuman, juga menjadi tempat populer bagi tamu yang ingin bersantai. The Westin Jakarta juga mengadakan berbagai kegiatan untuk tamu yang membutuhkan fasilitas untuk pertemuan dan konferensi dengan ruang pertemuan yang dilengkapi dengan peralatan audio-visual modern dan layanan catering. Untuk mendukung kesejahteraan tamu, hotel ini juga menyediakan Heavenly® Spa dan WestinWORKOUT® *Fitness Studio* memberikan kesempatan bagi tamu untuk relaksasi dan menjaga kebugaran mereka selama menginap. Semua kegiatan usaha ini dirancang untuk memenuhi kebutuhan tamu yang beragam dari yang ingin bersantai, berbisnis hingga menjaga kesehatan, menjadikan The Westin Jakarta sebagai pilihan utama untuk berbagai jenis perjalanan.

5. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Buah dan Sayur

a. Suhu Penyimpanan dan Kelembaban

Salah satu faktor utama yang ditemukan dalam penelitian ini yang mempengaruhi kualitas buah dan sayur adalah suhu penyimpanan dan kelembaban. Penelitian observasi menunjukkan bahwa suhu penyimpanan yang tidak sesuai dapat menyebabkan kerusakan fisik pada buah dan sayur, seperti chilling injury dimana buah atau sayur mengalami perubahan warna, tekstur dan rasa yang tidak diinginkan. Sebagai contoh, buah-buahan seperti tomat dan mentimun sangat sensitif terhadap suhu dingin yang terlalu rendah. Penyimpanan dengan suhu yang tidak tepat menyebabkan tekstur menjadi lembek dan warna menjadi pudar yang akhirnya menurunkan kualitas produk yang disajikan kepada tamu hotel. Menurut hasil wawancara dengan chef dan supervisor setiap jenis buah dan sayur memiliki suhu penyimpanan yang optimal. Misalnya buah seperti melon dan semangka harus disimpan pada suhu yang sedikit lebih tinggi daripada sayuran seperti selada atau brokoli yang membutuhkan suhu lebih dingin untuk menjaga kesegaran dan kandungan nutrisinya. Suhu penyimpanan yang tepat membantu memperpanjang umur simpan buah dan sayur serta menjaga kualitasnya hingga saat disajikan. Selain suhu, tingkat kelembaban di ruang penyimpanan juga berperan besar dalam menjaga kualitas bahan makanan. Kelembaban yang terlalu tinggi dapat menyebabkan jamur dan pembusukan sementara kelembaban yang rendah dapat menyebabkan kekeringan pada buah dan sayur. Oleh karena itu kontrol kelembaban yang tepat sangat diperlukan dalam menjaga kualitas produk.

b. Kebersihan dan Sanitasi

Aspek penting lain yang mempengaruhi kualitas buah dan sayur di *garde manger* adalah kebersihan dan sanitasi. Hasil observasi menunjukkan bahwa di The Westin Jakarta, seluruh staf termasuk *daily worker*, diwajibkan untuk mengikuti prosedur kebersihan yang ketat sebelum dan setelah menangani bahan makanan. Pencucian bahan makanan dengan air mengalir menjadi bagian dari standar operasional prosedur (SOP) untuk

memastikan bahan makanan bebas dari kontaminasi bakteri atau kuman. Pemisahan alat yang digunakan untuk memotong bahan mentah dan bahan siap saji juga sangat diperhatikan. *daily worker* memiliki tanggung jawab besar dalam memastikan bahwa talenan, pisau dan wadah yang digunakan untuk memotong sayur dan buah dalam kondisi bersih dan terhindar dari kontaminasi silang antara bahan mentah dan siap saji. Prosedur ini tidak hanya menjaga kualitas bahan makanan tetapi juga memastikan keamanan pangan yang sangat penting dalam industri perhotelan. Berdasarkan wawancara dengan *daily worker* mereka menjelaskan bahwa setiap harinya sebelum memulai pekerjaan, mereka diwajibkan untuk melakukan sanitasi pada peralatan dan memastikan area kerja bebas dari kontaminasi. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas produk dan menghindari risiko keracunan makanan yang dapat merusak reputasi hotel. Kebersihan lingkungan kerja ini juga memastikan bahwa bahan makanan tetap segar dan aman untuk disajikan kepada tamu hotel.

6. Prosedur Penyimpanan dan Penanganan Buah dan Sayur

a. Prosedur Penyimpanan Buah dan Sayur di Garde Manger

Salah satu temuan utama dalam penelitian ini adalah pentingnya prosedur penyimpanan yang terstruktur dan sistematis untuk menjaga kualitas buah dan sayur. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan *chef* dan *daily worker* di garde manger The Westin Jakarta diterapkan prosedur *First In, First Out* (FIFO) untuk mengatur aliran bahan makanan yang masuk dan keluar. Prosedur ini bertujuan untuk memastikan bahan yang pertama kali diterima digunakan terlebih dahulu sehingga bahan makanan tidak terbuang sia-sia. Sistem FIFO ini sangat penting untuk meminimalkan pemborosan dan memastikan bahwa hanya bahan yang masih segar yang digunakan dalam proses pengolahan. Setiap bahan yang masuk ke ruang penyimpanan harus melalui tahap pemeriksaan kualitas terlebih dahulu. *Daily worker* bertugas untuk memeriksa kualitas buah dan sayur yang masuk memastikan tidak ada bahan yang rusak atau terlalu matang untuk disimpan. Bahan yang sudah tidak layak dipakai segera dikeluarkan dari penyimpanan dan diganti dengan bahan yang lebih segar. Hasil wawancara dengan *daily worker* juga menunjukkan bahwa mereka mengikuti prosedur penyimpanan yang ketat sesuai dengan jenis bahan yang disimpan. Buah dan sayur yang lebih rapuh seperti stroberi atau anggur, disimpan dalam rak yang lebih tinggi dan dengan jarak yang cukup agar sirkulasi udara tetap baik.

b. Pengelolaan dan Penyajian Buah dan Sayur oleh *daily worker*

Dalam proses pengelolaan dan penyajian buah dan sayur, *daily worker* memainkan peran yang sangat vital. Mereka bertanggung jawab untuk memotong, menyiapkan, dan menyusun bahan makanan sesuai dengan permintaan restoran dan kebutuhan tamu. *Daily worker* di *garde manger* dituntut untuk memiliki keterampilan dalam pemotongan yang rapi dan presisi, karena setiap potongan buah dan sayur harus memiliki ukuran yang seragam untuk menghasilkan tampilan yang menarik. Mereka juga bertugas untuk menjaga kebersihan area kerja selama proses penyajian, memastikan bahwa semua bahan makanan yang telah dipotong tetap segar dan aman dikonsumsi.



Gambar 4.1 Memasak bahan makanan
Sumber : Penulis (2025)



Gambar 4.2 Buah Potong dan Rujak Buah\
Sumber: Penulis (2025)

Wawancara dengan *chef* menunjukkan bahwa kualitas penyajian buah dan sayur yang dilakukan oleh *daily worker* sangat mempengaruhi persepsi tamu terhadap standar makanan hotel. Potongan buah yang simetris dan tampak segar akan meningkatkan citra hotel sebagai penyedia hidangan sehat dan berkualitas. Salah satu tantangan yang dihadapi oleh *daily worker* adalah menjaga kesegaran bahan makanan selama proses penyajian terutama ketika bahan-bahan tersebut sudah dipotong dan diletakkan di piring atau wadah *buffet*. Prosedur penyimpanan sementara seperti penggunaan es batu atau suhu rendah di ruang penyimpanan juga diterapkan untuk memastikan kualitas tetap terjaga.

7. Tantangan yang Dihadapi oleh *daily worker* dalam Penanganan Buah dan Sayur

a. Kendala dalam Penyimpanan dan Pengolahan

Meskipun prosedur penyimpanan dan pengolahan yang telah diterapkan cukup ketat, *daily worker* masih menghadapi beberapa kendala dalam menjalankan tugas mereka. Salah satu kendala utama adalah masalah waktu. Hasil wawancara menunjukkan bahwa pada jam-jam sibuk terutama saat makan siang dan makan malam, *daily worker* seringkali kesulitan untuk menjaga kelancaran alur kerja. Mereka harus memastikan bahwa setiap bahan makanan yang digunakan dalam jumlah besar tetap segar dan siap saji dalam waktu singkat. Faktor keterbatasan fasilitas di beberapa area penyimpanan juga menjadi tantangan. Beberapa ruang penyimpanan yang ada tidak cukup besar untuk menampung bahan makanan dalam jumlah besar pada saat yang bersamaan sehingga kadang-kadang harus terjadi pengaturan ulang barang-barang untuk mengoptimalkan ruang yang tersedia.

b. Ketergantungan pada Sistem Manajerial

Daily worker juga bergantung pada arahan dan supervisi dari *chef* dan *supervisor* untuk memastikan bahwa mereka mengikuti prosedur yang tepat. Tidak semua *daily worker* memiliki pengalaman yang cukup atau keterampilan yang memadai dalam menangani bahan makanan segar terutama dalam hal pemotongan yang presisi dan penyajian yang menarik. Hal ini mengindikasikan perlunya pelatihan yang lebih intensif dan berkelanjutan agar *daily worker* dapat menjalankan tugas mereka dengan lebih efektif dan efisien. *Chef* yang diwawancarai menyarankan bahwa pelatihan berkala mengenai *food safety*, pemotongan dan teknik penyajian akan membantu mengurangi kesalahan dan meningkatkan kualitas hidangan yang disajikan.

8. Implikasi dan Kebaruan Penelitian

a. Implikasi untuk Manajemen Dapur

Penelitian ini memiliki beberapa implikasi penting bagi manajemen dapur terutama di hotel berbintang seperti The Westin Jakarta. Pertama pentingnya peningkatan pelatihan untuk *daily worker*. Dengan memberikan pelatihan yang lebih baik tentang prosedur penyimpanan, pengolahan dan penyajian, kualitas hidangan yang disajikan dapat ditingkatkan secara signifikan. Pelatihan ini juga dapat membantu *daily worker* untuk memahami lebih baik tentang food safety dan teknik penyimpanan yang benar. Manajer dapur juga dapat mempertimbangkan untuk memperkenalkan sistem supervisi yang lebih intensif bagi *daily worker* untuk memastikan bahwa prosedur yang diterapkan selalu sesuai dengan standar yang ditetapkan

b. Kebaruan dan Inovasi Penelitian

Penelitian ini juga memberikan kontribusi kebaruan dalam memahami peran *daily worker* dalam pengelolaan bahan makanan segar di hotel berbintang khususnya pada bagian garde manger. Sebagian besar penelitian sebelumnya lebih banyak menyoroti peran koki tetap atau kepala bagian dapur dalam pengolahan makanan sedangkan peran *daily worker* sering kali terabaikan. Penelitian ini membuka wawasan baru mengenai pentingnya kontribusi pekerja harian dalam menjaga kualitas bahan makanan dan keberlanjutan operasional dapur hotel, khususnya dalam hal kualitas buah dan sayur yang disajikan kepada tamu. Hasil penelitian ini tidak hanya memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai tantangan dan prosedur yang diterapkan di lapangan, tetapi juga memberikan rekomendasi praktis bagi manajemen dapur untuk meningkatkan kualitas penyajian makanan melalui peran yang lebih optimal dari *daily worker*.

KESIMPULAN

Didapatkan hasil bahwa faktor-faktor yang memengaruhi kualitas buah dan sayur, alasan pentingnya penerapan prosedur penyimpanan, serta pengaruh metode penyimpanan terhadap kualitas akhir produk makanan. Buah dan sayur sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor teknis selama proses penyimpanan. Beberapa di antaranya adalah suhu penyimpanan, tingkat kelembaban, sanitasi lingkungan, sistem rotasi stok (FIFO), dan kualitas kemasan. Suhu yang terlalu rendah dapat menyebabkan kerusakan fisiologis seperti *chilling injury*, sementara kelembaban yang tidak stabil dapat menimbulkan kontaminasi jamur atau mengakibatkan buah menjadi layu. Oleh karena itu sistem pendinginan yang stabil dan sanitasi yang ketat sangat diperlukan untuk menjaga kualitas bahan pangan. Penerapan prosedur penyimpanan yang tepat di *Garde Manger* The Westin Jakarta memiliki tujuan strategis yang tidak hanya berkaitan dengan keamanan pangan, tetapi juga berkaitan langsung dengan efisiensi operasional dan citra hotel. Buah dan sayur yang digunakan untuk salad, *fruit carving*, dan hidangan dingin lainnya harus memiliki kualitas visual, tekstur dan rasa yang optimal karena produk ini tidak mengalami proses pemasakan ulang. Ketidaksesuaian dalam prosedur penyimpanan dapat berdampak pada rusaknya bahan, menurunkan kepuasan tamu, dan berujung pada *food waste*. Cara penyimpanan yang baik memberikan dampak nyata terhadap kualitas akhir produk makanan. Hasil wawancara dengan staf dapur menyebutkan bahwa pengaruh terbesar dari penyimpanan adalah pada tampilan, rasa, daya simpan, dan keamanan konsumsi dari makanan yang berbahan dasar buah dan sayur. Selain itu, sistem penyimpanan yang tertata juga berpengaruh terhadap efisiensi kerja *daily worker*, di mana bahan lebih mudah diakses, disortir, dan diolah sesuai kebutuhan dapur. Peranan *daily worker* dalam operasional *Garde Manger* sangatlah vital. Meski hanya bekerja secara harian, mereka terlibat langsung dalam proses penting mulai dari pencucian, pengupasan, pemotongan, hingga penyusunan produk makanan yang siap

DAFTAR PUSTAKA

- Prasetyo, R. T., Kristiutami, Y. P., Daspi, I., Dewi, K., & Pratama, S. D. (2023). Upaya Peningkatan Daya Serap Pekerja Harian di Bidang Hospitality Melalui Perancangan Aplikasi CasualHub. *Jurnal Sosial & Abdimas*, 5(2), 65–73. <https://doi.org/10.51977/jsa.v5i2.1333>
- Zayuti, A. (2024). Implementasi Manajemen Food Handling dan Food Waste dalam Industri Perhotelan. *Jurnal Manajemen dan Teknologi Pangan*, 4(5), 2763–2772.
- Yuliasri, Y., Atun Yulianto, & BSI Yogyakarta JIRingroad Barat, A. (2013). Peranan Hygiene dan Sanitasi untuk Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Tamu di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 4(2), 1–17.

- Hasan, A., Chatib, O. C., Fahmy, K., & Zulmi, A. R. (2019). Identifikasi Chilling Injury pada Cabai (*Capsicum annum* L) Berdasarkan Sifat Fisik dan Ion Leakage. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1), 1–9. <https://doi.org/10.25077/jtpa.23.1.1-9.2019>
- Firmansyah, M., & Masrun, M. (2021). Esensi perbedaan metode kualitatif dan kuantitatif. *Elastisitas: Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 3(2), 156-159.
- Merab, A. A. (2023). Compliance to Food Safety Management Systems for Fruits and Vegetable Salads in Fine Dining Hotels in Nairobi County, Kenya (Doctoral dissertation, University of Nairobi).
- Kalgi, D., & Hire, J. (2024). Significance of horticultural designs and flower arrangements in the hospitality industry. *Current Scenario in Science and Technology, Environment, Agriculture, Health, Water Resources, Social Science, Literature & Industrial*, 59.
- Ally, B., Abdulkadir, A., Remmen, A., Hirsbak, S., Mwevura, H., Furu, P., & Salukele, F. (2024). Food waste management at selected tourist hotels in Zanzibar: Current practices and challenges in creating a circular economy in the hospitality sector. *Sustainability*, 16(24), 10850.
- Pereira, V., Silva, G. M., & Dias, Á. (2021). Sustainability practices in hospitality: Case study of a luxury hotel in Arrábida Natural Park. *Sustainability*, 13(6), 3164.
- Kasavan, S., Siron, R., Yusoff, S., & Fakri, M. F. R. (2022). Drivers of food waste generation and best practice towards sustainable food waste management in the hotel sector: A systematic review. *Environmental science and pollution research*, 29(32), 48152-48167.
- Hussain, S., & Soni, G. (2025). Sustainable Waste Management Practices in the Hospitality Industry: Towards Environmental Responsibility and Economic Viability. In *Sustainable Waste Management in the Tourism and Hospitality Sectors* (pp. 91-124). IGI Global Scientific Publishing.
- Mwita, K. (2022). Factors influencing data saturation in qualitative studies. Available at SSRN 4889752.
- Quadri, G. J., Wang, A. Z., Wang, Z., Adorno, J., Rosen, P., & Szafir, D. A. (2024, May). Do you see what i see? a qualitative study eliciting high-level visualization comprehension. In *Proceedings of the 2024 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems* (pp. 1-26).
- Taherdoost, H. (2022). How to conduct an effective interview; a guide to interview design in research study authors. *International Journal of Academic Research in Management (IJARM)*, 11(1), 39-51.