

## PROSEDUR PENGGUNAAN DAN PENYIMPANAN CHINAWARE UNTUK MENGURANGI KERUGIAN

<sup>1</sup>Richy Gozali, <sup>2</sup>Akhmad Khudri

Program Studi Perhotelan, Fakultas Vokasi, Universitas  
Bina Darma

<sup>1</sup>[21126009P@student.binadarma.ac.id](mailto:21126009P@student.binadarma.ac.id), <sup>2</sup>[Khudri@binadarma.ac.ad](mailto:Khudri@binadarma.ac.ad)

*ABSTRACT - The title of this work is "THE PROCEDURES OF USING AND STORAGING OF CHINAWARE TO REDUCE LOSSESS. The Background and the objective of this research is to find out the proper procedures of using and storing of chinaware in PT Butcher Steak & Pasta to minimize the loss. The research method that used is descriptive method using direct observation, documentation, interview and questionnaires.*

**Keyword:** Usage procedure, storage procedures, and chinaware.

ABSTRAK - Hasil karya ini berjudul "PROSEDUR PENGGUNAAN DAN PENYIMPANAN CHINAWARE UNTUK MENGURANGI KERUGIAN". Latar belakang dan tujuan penelitian ini adalah mengetahui prosedur penggunaan dan penyimpanan chinaware yang baik dan benar agar tidak mengakibatkan kerugian pada restoran The Butcher Steak & pasta. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif melalui pengumpulan data yang ada dengan cara observasi langsung, dokumentasi, wawancara, dan kuisioner.

**Keywords:** prosedur penggunaan, prosedur penyimpanan, dan *chinaware*.

## 1. Pendahuluan

*Chinaware* adalah peralatan dari porselen yang sangat penting dalam menata meja dan mempengaruhi penampilan penyajian makanan dan minuman, selain dari warna dan bentuk peralatan ini juga harus serasi dengan alat-alat lainnya. *Chinaware* juga termasuk barang pecah belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar yang dapat mempengaruhi penampilan makanan, menjaga kualitas makanan, suhu, dan warna. Pada umumnya *chinaware* terbuat dari keramik yang di mana mempunyai dinding yang tebal, permukaan yang sedikit kasar namun mempunyai kualitas ketahanan yang tinggi di bandingkan dengan *glassware*. Menurut “(marsum wa, 1993:27)”.

Untuk bentuk *chinaware* di bagi menjadi 3 bentuk yaitu: bentuk tanpa pegangan dalam hal ini piring, bentuk yang memiliki satu pegangan dalam hal ini *tea* atau *coffe cup*, bentuk yang mempunyai dua pegangan yaitu *soup cup*, yang memiliki bentuk bundar dan cekung ke dalam yaitu *bowl*.

*Chinaware* juga sangat menentukan kualitas makanan itu bertahan lama karena dapat menjadi penghantar suhu yang baik untuk menjaga kestabilan kualitas suhu bahkan kualitas warna, karena *chinaware* mempunya warna dasar putih yang dapat menonjolkan warna alami dari makanan yang di sajikan untuk tamu di The Butcher Steak & Pasta.

Cara penyimpanan dan pemeliharaan *chinaware* juga tergolong lebih mudah, karena barang barang dapat di simpan di dalam lemari atau rak yang tidak terlalu tinggi agar tidak membahayakan saat terjatuh ke lantai yang mengakibatkan kerusakan parah pada *chinaware*. *Chinaware* di susun berdasarkan jenis-jenis dan ukuran yang sama maksimum dua lusin dalam satu tempat. Cangkir-cangkir dan *bowl* di susun di dalam sebuah kotak box agar rapi dan mudah di pindahkan, pemeliharaan *chinaware* sangat penting karena berhubungan dengan keamanan dan kebersihan yang dapat mengurangi dampak kerugian restoran. Menurut “marsum WA, restoran dan segala permasalahanya 1993:27”.

Salah satu kesalahan yang terjadi yaitu kerusakan pada alat hidang, contohnya kurangnya perhatian dalam penggunaan dan penyimpanan *chinaware*. Untuk penggunaan *chinaware* masalah yang kerap terjadi, seperti :

- a) Kurangnya pengetahuan staf dalam penggunaan *chinaware* sehingga menyebabkan operasional kerja terhambat;
- b) Terjadinya kekeliruan dalam pemilihan *chinaware* pada saat menghidangkan suatu menu makanan yang dapat mengakibatkan kerusakan pada *chinaware*.

Kerusakan *chinaware* juga bisa terjadi karena kesalahan dalam penyimpanan sehingga menyebabkan kerusakan pada *chinaware* yang dapat merugikan hotel. Untuk penyimpanan *chinaware* masalah yang kerap terjadi, seperti :

- a) Penanganan penyimpanan yang kurang diperhatikan sehingga menyebabkan kerusakan pada *chinaware*;
- b) Kurangnya perhatian dalam penyimpanan yang mengakibatkan warna *chinaware* berubah. Permasalahan terhadap kerusakan *chinaware* sering terjadi. Kesalahan tersebut dapat ditanggulangi jika penggunaan dan penyimpanan tersebut diperhatikan dengan baik sehingga kerugian dapat diminimalisir. Menurut PT. Adidaya Grup Indonesia 2017-2023 <https://brewsuniq.com/blog/Awet-Kualitasnya-Bagaimana-Cara-Merawat-Tableware-yang-Benar>.

Berdasarkan latar belakang dimana restoran The butcher steak & pasta dimana mereka menetapkan kebijakan tertentu dimana *plate* dapat di di gunakan untuk menunjang keberlangsungan dan keindahan suatu makanan tanpa melihat fungsi piring itu sendiri dalam kata lain kesalahan pemakaian piring itu sendiri, maka penulis tertarik untuk menulis penelitian yang berjudul **“PROSEDUR PENGGUNAAN DAN PENYIMPANAN CHINAWARE UNTUK MENGURANGI KERUGIAN”**.

## 2. Tinjauan Pustaka

Prosedur adalah tata cara melakukan pekerjaan yang telah dirumuskan dan diwajibkan. Menurut: Crisyanti (2011:143) mengatakan:”...Prosedur adalah tata cara kerja yaitu rangkaian tindakan, langkah atau perbuatan yang harus dilakukan oleh seseorang dan merupakan cara yang tetap untuk dapat mencapai tahap tertentu dalam hubungan mencapai tujuan akhir”. Penggunaan yaitu perbuatan menggunakan atau memakai sesuatu. Dalam hal ini, *chinaware* memiliki beberapa prosedur dalam penggunaannya. Prosedur yang dibuat memiliki fungsi agar tidak terjadi masalah pada saat operasional kerja berlangsung. Adapun prosedur penggunaan *chinaware* antara lain:

1. Pada saat pengambilan *chinaware* di tempat penyimpanan, periksa terlebih dahulu apakah ada kerusakan pada *chinaware* tersebut.
2. *Chinaware* yang akan digunakan haruslah di polish terlebih dahulu untuk menghilangkan kotoran atau debu yang menempel di *chinaware*. Cara polishing, yaitu :
  1. Siapkan air panas dalam wadah atau container.
  2. Beri perasan air jeruk nipis, untuk memberikan aroma.
  3. Uapkan *chinaware*, menggunakan uap air panas yang sudah dicampur dengan air jeruk nipis, ini berlaku untuk *chinaware* dalam keadaan kering, atau sudah tidak dipakai dalam keadaan lama. Untuk *chinaware* yang basah dapat langsung dilap menggunakan kain bersih.
  4. Kemudian lap menggunakan kain bersih, hingga kering dan tidak ada kotoran yang menempel.
3. *Chinaware* yang sudah dibersihkan dapat digunakan, susunlah *chinaware* menurut susunan yang sudah di tentukan restoran. Misalnya untuk set up table, susunlah sesuai dengan standar yang berlaku. Untuk penyusunan pada meja *buffet*, susun *chinaware* sesuai dengan fungsinya masing-masing.

4. *Chinaware* yang sudah dibersihkan dapat digunakan, susunlah *chinaware* menurut susunan yang sudah di tentukan restoran. Misalnya untuk set up table, susunlah sesuai dengan standar yang berlaku. Untuk penyusunan pada meja *buffet* susun *chinaware* sesuai dengan fungsinya masing-masing.
5. Untuk Menu *Ala carte*, hidangkanlah makanan sesuai dengan alat hidangnya agar tidak terjadi masalah yang tidak diinginkan.

Prosedur Penyimpanan *Chinaware* adalah menempatkan barang dalam kondisi tunggu untuk dipersiapkan untuk penggunaan selanjutnya. Peralatan alat hidang pada restoran akan di simpan di dalam suatu tempat yang sudah disediakan. Penyimpanan pada peralatan seperti *chinaware* haruslah disusun sesuai dengan prosedur agar tidak terjadi kerusakan. Berikut adalah prosedur penyimpanan *chinaware*, yaitu:

1. Penyimpanan *chinaware* menggunakan rak yang kuat dan tidak mudah roboh.
2. Susunlah *chinaware* menurut jenis dan ukurannya di dalam rak yang sudah disediakan, dalam penyusunan lakukan penumpukkan, agar tidak memakai tempat yang berlebih.
3. Penumpukkan yang dilakukan tidak boleh terlalu tinggi, maksimal 10 sampai 15 piring, ini dilakukan untuk memudahkan pramusaji dalam mengambil *chinaware* yang dibutuhkan di dalam restoran dan menghindari *chinaware* pecah dalam skala banyak yang dapat membahayakan keselamatan pekerja.
4. Untuk penyimpanan cangkir, mangkok, dan sejenisnya disimpan dalam posisi tengkurap.
5. Khusus penyimpanan *breakfast cup* yaitu disimpan didalam kotak yang sudah bersekat-sekat untuk menghindari kerusakan pada *mug*.
6. Pengertian Kerugian Di dalam sebuah industri kerugian merupakan hal yang sangat dihindari. Menurut Kamus Bank Sentral Republik

Indonesia (2011), mengatakan: "...Kerugian adalah jumlah pengeluaran atau biaya yang lebih besar dibandingkan dengan pendapatan yang diterima". Maka dari itu untuk menghindari kerugian dalam operasional kerja setiap pekerja harus mengikuti prosedur yang berlaku di dalam perusahaan tersebut untuk menghindari kerugian perusahaan.

Cara membawa peralatan *chinaware* dengan baik dan benar:

- a. Bawa peralatan ke meja yang bersih.
- b. Bawa dengan tangan baik saat *set-up*, *service* makanan maupun waktu *clear-up*.
- c. Sesuaikan dengan ketentuan yang berlaku setempat.
- d. Sesuaikan dengan menu yang di pesan, apakah *a'la carte* dan set menu.
- e. Logo menghadap tamu.

Penyimpanan adalah menempatkan barang dalam kondisi tunggu untuk dipersiapkan untuk penggunaan selanjutnya menurut: (Harvira, B.2018). Prosedur penggunaan dan penyimpanan *chinaware* untuk mengurangi kerugian di Marriott Café Hotel JW Marriott Medan (skripsi, Program Study D – III Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara Medan).

Peralatan alat hidang pada restoran akan di simpan di dalam suatu tempat yang sudah disediakan. Penyimpanan pada peralatan seperti *chinaware* haruslah disusun sesuai dengan prosedur agar tidak terjadi kerusakan.

Berikut adalah prosedur penyimpanan *chinaware*, yaitu:

- a. Penyimpanan *chinaware* menggunakan rak yang kuat dan tidak mudah roboh.

- b. Susunlah *chinaware* menurut jenis dan ukurannya di dalam rak yang sudah disediakan, dalam penyusunan lakukan penumpukkan, agar tidak memakai tempat yang berlebih.
- c. Penumpukkan yang dilakukan tidak boleh terlalu tinggi, maksimal 10 sampai 15 piring, ini dilakukan untuk memudahkan pramusaji dalam mengambil *chinaware* yang dibutuhkan di dalam restoran dan menghindari *chinaware* pecah dalam skala banyak yang dapat membahayakan keselamatan pekerja.
- d. Untuk penyimpanan cangkir, mangkok, dan sejenisnya disimpan dalam posisi tengkurap.
- e. Penyimpanan poci teh dan kopi yang tertutup, dapat disimpan secara tegak dan rapi dikelompokkan sesuai ukuran dan tingginya.

Dalam penyimpanan sangat perlu diperhatikan, karena *chinaware* sering mengalami kerusakan karena cara penyimpanannya yang salah. Maka dari itu, perlu mengikuti prosedur yang sudah ditentukan. Dalam hal penyimpanan perlu adanya pengawasan dan bimbingan steward. Tugas dan tanggung jawab steward yaitu dalam hal pengadaan, pemeliharaan, dan kebersihan peralatan yang ada di dapur, restoran, dan banquet.

Pengertian kerugian di dalam sebuah industri kerugian merupakan hal yang sangat dihindari. Menurut Kamus Bank Sentral Republik Indonesia (2011), mengatakan: "...Kerugian adalah jumlah pengeluaran atau biaya yang lebih besar dibandingkan dengan pendapatan yang diterima". Maka dari itu untuk menghindari kerugian dalam operasional kerja setiap pekerja harus mengikuti prosedur yang berlaku di dalam perusahaan tersebut untuk menghindari kerugian perusahaan.

### **3. Metode Penelitian**

Jenis penelitian merupakan proses kegiatan dalam bentuk pengumpulan data dan memberikan interpretasi yang terikat dengan tujuan penelitian. Sugiyono (2018:1), Metode - metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dan kualitatif atau bisa di sebut sebagai mix metode.

Teknik pengumpulan data yang di lakukan penulis adalah Observasi, Dokumentasi, Wawancara, dan Kuisisioner.

### **4. Hasil penelitian**

Hasil penelitian dari survei di lokasi dan wawancara langsung, bahwa ketersediaan persediaan *chinaware* di The Butcher Steak & Pasta.

<b>NO</b>	<b>NAMA</b>	<b>JUMLAH</b>
<b>1</b>	PIRING STEAK CEPER	213
<b>2</b>	PIRING STEAK CEMBUNG	57
<b>3</b>	PIRING PASTA	46
<b>4</b>	PIRING DESSERT	41
<b>5</b>	PIRING PIZZA	66
<b>6</b>	PIRING SUSHI PLATTER	12
<b>7</b>	PIRING UDANG/SUSHI BESAR	57
<b>8</b>	PIRING LASAGNA	7
<b>9</b>	PIRING BAKED PASTA	31
<b>10</b>	PIRING RISOTTO	5
<b>11</b>	PIRING LOBSTER	7
<b>12</b>	PIRING MERAH KECIL	19
<b>13</b>	SHARING PLATE	50
<b>14</b>	PIRING AMOUSE BOUCHE	60
<b>15</b>	PLATE CHIKEN WINGS	20
<b>16</b>	MANGKOK HITAM BULAT	47

17	BOWL TWIN	41
18	BOWL SAOS	132
19	BOWL SUSHI	8
20	BOWL CREAM BRULLE	20
21	BOWL ESKRIM CREAM BRULLE	20
<b>TOTAL ITEM</b>		959

Tabel 4.1 Jumlah inventori *chinaware*

## **5. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis dapat disimpulkan bahwa:

1. Bahwa responden setuju menggunakan *Chinaware* lebih baik. *Chinaware* harus di simpan menggunakan rak yang kuat dan tidak mudah roboh, susun *Chinaware* berdasarkan jenis dan ukuranya.
2. Tanggapan *customer* terhadap penggunaan *chinaware* sangat setuju sekali karena dapat menunjang kualitas, suhu, warna, dan harga di restoran tersebut.
3. Untuk mengetahui *chinaware* layak atau tidak, maka di berikan pelatihan pelatihan tertentu untuk *staff*.