

PELAKSANAAN *INVENTORY* PERALATAN DI *BAR* PADA RESTORAN SUSHI TEI PLAZA MANHATTAN MEDAN

Nirwaty Tarigan¹, Lyandru T Tambunan², Dikarpio Prahara Rapepdi³

Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung

E-mail: unint81@gmail.com¹, lyandru.tambunan@gmail.com².

Abstract

The equipment used by bartenders is very important and useful for smoothing operational activities at the bar so that there are no problems during operations. This research aims to determine the equipment available and used at the bar. Carrying out an inventory of the number of equipment and knowing the role of the supervisor regarding the equipment in the bar area. The research method used by the author is qualitative data, namely by observing the research object directly by collecting data on the bar. From the research results, it was concluded that there were still deficiencies in the bar at the Sushi Tei Manhattan Medan Restaurant. These deficiencies include a lack of equipment needed in the bar for the smooth running of ongoing operations, the implementation of equipment (inventory) calculations, and the role of the supervisor which has not been carried out properly and correctly. The suggestions that can be used as input and consideration are to immediately equip the bartender with the equipment needed so as not to hamper the smooth running of ongoing operations, to frequently carry out equipment counts at the bar, and for supervisors to check the number of equipment in the bar more often. to reduce the occurrence of loss and damage to equipment at the bar.

Keywords : *Peralatan, Inventory, Supervisor*

Abstrak

Peralatan yang digunakan pada *bartender* sangat penting dan berguna untuk melancarkan kegiatan operasional pada *bar* tersebut, supaya tidak terjadi kendala pada saat operasional berlangsung. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perlengkapan peralatan yang tersedia yang digunakan pada *bar* tersebut. Pelaksanaan *inventory* terhadap jumlah peralatan serta mengetahui peran *supervisor* terhadap peralatan yang ada di area *bar* tersebut. Metode penelitian yang di gunakan penulis adalah data kualitatif yaitu dengan mengamati objek penelitian secara langsung dengan mengumpulkan data yang ada pada *bar* tersebut. Dari hasil penelitian di simpulkan bahwa masih ada kekurangan yang terdapat di *bar* pada Restoran Sushi Tei Manhattan Medan. Kekurangan ini meliputi kekurangan peralatan yang dibutuhkan di *bar* untuk kelancaran operasioanal yang sedang berlangsung, pelaksanaan penghitungan peralatan (*inventory*), peranan *supervisor* yang belum terlaksana dengan baik dan benar. Dan adapun saran yang dapat menjadi masukan dan pertimbangan adalah segera melengkapi peralatan yang di butuhkan pada *bartender* supaya tidak meghambat kelancaran operasional yang sedang berlangsung, dan harus sering melaksanakan penghitungan peralatan pada *bar* tesebut, serta *supervisor* agar lebih sering melakukan pengecekan jumlah peralatan yang ada di *bar* supaya mengurangi terjadinya kehilangan dan kerusakan peralatan pada *bar* tersebut.

Keywords : *Peralatan, Inventory, Supervisor*

PENDAHULUAN

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman. Salah satu departemen yang ada di Restoran Sushi Tei Medan adalah *bartender* yang bertugas membuat minuman serta *dissert* yang disajikan kepada tamu yang berkunjung ke Restoran Sushi Tei Medan. *Bartender* adalah membangun pengetahuan tentang jenis-jenis minuman yang berbeda dan mempelajari cara membuat minuman populer. Alat-alat *bar* sangat dibutuhkan untuk mendukung aktivitas *bartender* dalam meracik berbagai minuman. *Bartender* membutuhkan lebih dari sekedar bahan dasar, campuran, atau bahan-bahan pelengkap lainnya. Mereka juga membutuhkan alat yang tepat untuk meracik dan menyajikan minuman dengan cepat dan efisien. pada saat inventory barang di *bar* sering terjadi penghitungan barang yang salah pada saat closing. Inventory harus didata dengan baik supaya kita bisa membuat laporan peralatan yang valid. Pendataan inventory dengan baik supaya kita bisa dilakukan dengan metode stock opname yaitu kegiatan mendata Inventory dengan menghitungnya secara fisik untuk dicocokkan dengan data yang ada. Pendataan inventory juga bermanfaat untuk bisa membuat forecasting atau perkiraan terkait jumlah persediaan yang dibutuhkan dalam suatu periode tertentu. Namun sebagian staff bar di restoran Sushi Tei Manhattan Medan masih ada yang tidak mengikuti Standart Operational Procedure yang ada, sering menganggap remeh terhadap inventory pada bar restoran, misalnya pada saat inventory

semua peralatan yang ada tidak sesuai dengan yang didata sehingga sering sekali staf bar tidak merasa nyaman pada saat mengerjakan tugasnya. Berdasarkan adanya masalah yang dijumpai pada saat inventory di bar, supervisor harus lebih memperhatikan penerapan dan tugas bartender dalam pelaksanaan inventory, sehingga dtaf bar merasa nyaman ketika melakukan inventory bar di Restoran Sushi Tei.

PERUMUSAN MASALAH

Masalah yang dirumuskan adalah sebagai berikut:

1. Apa saja peralatan yang di *Inventory* oleh *Bartender* pada Restoran Sushi Tei Manhattan Medan?
2. Bagaimana teknik pelaksanaan *Inventory* peralatan di *Bar* pada Restoran Sushi Tei Manhattan Medan?
3. Bagaimana pengawasan *Supervisor* terhadap pelaksanaan *Inventory* peralatan yang dilakukan di Restoran *Bar* Sushi Tei Manhattan Medan?

TUJUAN PENELITIAN

Tujuan penelitian berdasarkan perumusan masalah tersebut diatas adalah :

1. Untuk mengetahui peralatan yang di *Inventory* oleh *Bartender* pada Restoran Sushi Tei Manhattan Medan.
2. Untuk mengetahui teknik pelaksanaan *Inventory* peralatan di *Bar* pada Restoran Sushi Tei Manhattan Medan.
3. Untuk mengetahui pengawasan *Supervisor* terhadap pelaksanaan *Inventory* peralatan yang di lakukan di Restoran *Bar* Sushi Tei Manhattan Medan.

KERANGKA KONSEP

Pengertian Restoran

Menurut Prakoso Aji Prasetyo (2021:50) “Restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan pelayanan makan dan minum bagi umum dan di kelolah secara *profesional* yang bertujuan untuk mencari keuntungan dan kepuasan bagi tamu.”

Pengertian Inventory

Menurut H.Marsum Widjojo Atmodjo dalam buku Manajemen *Stewarding* (2007:146) *Inventory* atau perhitungan kembali secara rinci semua perkakas dan peralatan baik sedang dipergunakan untuk keperluan operasional di dalam usaha bisnis jasa pelayanan makanan dan minuman, maupun persediaan yang tersimpan di masing-masing *outlet*, baik yang bersifat permanen maupun mudah dipindah, adalah salah satu cara untuk menjaga keamanan perkakas dan peralatan.tujuannya adalah untuk mengetahui jumlah alat-alat dan perkakas yang rusak dan hilang.

Pengertian Bar

Menurut Prakoso Aji Prasetyo *Bar* (2021:92) adalah suatu tempat yang di organisasikan secara komersial dan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, terdapat baik di dalam sebuah hotel, kadang-kadang berdiri sendiri di luarhotel, dimana seseorang bisa mendapatkan pelayannya segala macam minuman baik yang beralkohol maupun tidak beralkohol kecuali minuman panas seperti kopi dan teh. Minuman yang disediakan dan di jual di *bar* terutama adalah minuman beralkohol. Menurut Prakoso Aji Prasetyo (2021:93) ada beberapa tempat yang berbeda yang berfungsi atau tujuan utamanya adalah menjual minuman beralkohol. Di Amerika Serikattempat

yang paling lajim menjual minimal beralkohol disebut *Bar*. di Inggris disebut Pub, yang merupakan merupakan singkatan dari *Public House*. Pub dilengkapi dengan counter memanjang dimana minuman dibagikan atau disajikan kepada para tamu.

Pengertian Bartending

Menurut Wijayanti Ani, Hakim Nurul Faturahman (2020:75) *Bartender* adalah person icharge di *bar* yang khusus menangani pembuatan minuman *alcohol* berdasarkan *standard recipe internasional* maupun *standart recipe creation*.”

Peralatan – peralatan yang ada di Bar

Menurut Prakoso Aji Prasetyo (2021:123) berikut jenis jenis peralatan pada *Bar* beserta kegunaanya:

1. Shaker set

Alat untuk mengocok minuman campuran yang terdiri dari tiga bagian, yaitu bagian atas atau kepala sebagian penutup, bagian leher sebagai bagian penyaring, dan bagian badan shaker sebagai bagian pengocok.

2. Long Bar spoon

Sendok panjang untuk men-stir atau mengaduk minuman campuran,yang kadang-kadang juga digunakan sebagai alat menakar.

3. Cocktail strainer

Alat penyaring es supaya tidak terbawa ke dalam gelas sewaktu minuman/cocktail dituangkan ke dalam gelas.

4. Electric blender

Alat pengocok minuman yang di jalakan dengan listrik.

5. Cork screw

Alat untuk membuka tutup botol yang terbuat dari gabus, misalnya botol anggur. Alat ini ada beberapa macam tipe.

6. Cutting Board

Alat untuk memotong buah-buahan, orange, lemon, dan sebagainya. Ada yang terbuat dari kayu dan ada pula yang terbuat dari plastik.

7. Can Opener

Alat untuk membuka tutup kaleng. Misalnya: kaleng juice, cream, milk dan sebagainya.

8. Bottle Opener

Alat untuk membuka tutup botol minuman yang terbuat dari kaleng, seperti bir, coca cola, soda, fanta, sprite, dan sebagainya.

9. Bar Knife

Pisau untuk memotong orange, lemon, maupun buah-buahan lainnya untuk garnis atau penghias minuman.

10. Brandy Heater

Alat untuk memanaskan gelas brandy atau gelas irish coffe.

11. Ice Ton's (Jepitan Ice Batu)

Jepitan untuk mengambil ice cube (es batu kecil-kecil) dengan cara menjepitnya.

12. Ice Scoop

Alat untuk mengambil ice cube dalam jumlah yang banyak.

13. Jigger Cup

Alat pengukur atau sebagai takaran dalam membuat minuman campuran terbuat dari logam maupun gelas dengan ukuran volume 1 ounce dan 1 ½ ounce.

14. Mixing Glass

Gelas besar yang digunakan untuk membuat minuman campuran tanpa juice, syrup, atau cream (cukup diaduk saja).

15. Orangen Squeezer

Alat ini digunakan untuk memeras lemon, lime, orange, dan sebagainya.

16. Funnel (Corong)

Digunakan untuk memindahkan bahan cair ke tempat lain agar tumpah.

17. Ice Picker

Alat pemecah es untuk membuat crack ice.

18. Ice Hammer (Palu Es)

Alat pemecah bongkaran ice.

19. Brus

Sikat untuk mencuci gelas panjang dan botol.

20. Ice Shaver

Untuk menghancurkan es batu agar bentuknya menjadi kecil-kecil teratur.

21. Champagne Buck

Untuk menghancurkan es batu agar bentuknya menjadi kecil-kecil teratur.

22. Wine Cooler Stand

Tempat menaruh champagne buck/wine cooler..

23. Ice Bocket

Semacam ember logam, dengan ukuran sedikit lebih kecil dari pada champagne buck, sebagai tempat es batu, umumnya bagian bawahnya dilengkapi dengan saringan

24. A Patent Cork Screw Puller

Alat pembuka botol yang tutupnya dari gabus, di pasang secara permanen.

25. Egg Beater

Alat oleh Bartender dalam mengocok telur.

Tehnik pelaksanaan Inventory peralatan di Bar

Menurut H.Marsum Widjojo Atmodjo (2007:146) "Inventory

diselenggarakan setiap bulan sekali, setiap enam bulan, dan setiap setahun sekali secara besar-besaran, yang dilakukan untuk keseluruhan perkakas dan peralatan yang ada di hotel. biasanya disebut sebagai *general inventory* dan *annual inventory*.”

Prosedur Pelaksanaan *Inventory* peralatan di *Bar*

Menurut H.Marsum Widjojo Atmodjo dalam buku “ Manajemen Stewarding” (2007:152) alat-alat yang diperlukan untuk operasional di Restoran dan *Bar*, biasanya disebut *table wares*, telah dikirim ke tiap-tiap restoran sebanyak dua kali lipat dari jumlah kursi atau seat yang tersedia di restoran itu. Baik penyimpanan maupun perhitungannya, sepenuhnya menjadi tanggung jawab petugas restoran.

Prosedur teknik *Inventory* di Restoran *Sushi Tei Manhattan Medan*

Terdapat 3 waktu dalam pelaksanaan *inventory*, diantaranya :

1. *Inventory* dilakukan setiap akhir tahun setelah seluruh pencatatan atau pembukuan selesai, sehingga seorang audit dapat melakukan pengecekan secara keseluruhan.

2. *Inventory* dilakukan setiap tiga atau empat bulan tergantung dari kemampuan dan kebutuhan perusahaan.

3. *Inventory* dilakukan di awal bulan oleh beberapa perusahaan agar menekan resiko selisih dari stok.

<https://blog.gametechno.com/kapan-waktu-yang-tepat-melakukan-stock-opname/>

Tugas *Supervisor* terhadap *Inventory* peralatan di *Bar*

Soeharto berpendapat bahwa yang dimaksud *Supervisor* adalah seorang yang bertugas dan berhubungan langsung dalam pengelolaan tenaga kerja, memimpin para karyawan dalam pelaksanaan tugas, termasuk menjabarkan, serta mengkoordinasikan dengan rekan atau penyelia lain yang terkait. Perannya dalam sebuah perusahaan sangat strategis dan menentukan bagi kelancaran pelaksanaan perencanaan perusahaan itu sendiri, terutama dalam mengadakan hubungan langsung dengan karyawan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yaitu suatu penelitian yang diharapkan mampu menghasilkan uraian tentang tulisan dan waktu yang diamati untuk mencari data dan informasi yang dibutuhkan dalam melaksanakan penelitian pelaksanaan *inventory* peralatan di *Bar* pada Restoran *Sushi Tei Manhattan Medan*. Dilaksanakan mulai Desember 2022 sampai dengan February 2023 bertempat di Restoran *Sushi Tei Manhattan Medan*, dijalan Binjai, Sei Sikambing B, Kec. Medan Sunggal, Kota Medan, Sumatera Utara, 20213. Menurut Napitupulu Pretty Binur, Dkk (2022:7) teknik pengumpulan data dan analisis data dalam suatu penelitian merupakan salah satu tahap yang sangat penting. Teknik pengumpulan data adalah cara yang digunakan untuk mengumpulkan informasi atau fakta-fakta yang ada di lapangan. Teknik analisis data adalah metode atau cara untuk mendapatkan sebuah data menjadi informasi sehingga karakteristik data tersebut menjadi mudah untuk di pahami dan juga bermanfaat untuk menemukan solusi permasalahan, yang

STOCK TABLEWARE BAR												
Pil g l r	Gil bla ter	Bo wl Des sert	Bl ck Des ert Bo wl	Hig hb owl pol car bon et	Do ubl e Old Pas sion	Sti rrer Pla te	Ro bot Pla te	Ru bb er coa ste r	car affe gla ss	su nd ae gla ss	Un der ock gla ss	Kete rang an
13	20	8	12	93	5	38	24	32	5	5	11	

terutama adalah masalah yang tentang sebuah penelitian.

Sejarah Berdirinya Restoran Sushi Tei Manahattan Medan

Restoran Sushi tei awalnya merupakn restoran franchiser dari Singapore. Pemilik asli Sushi Tei adalah seorang nelayan di Jepang. Nama Sushi Tei berarti warung sushi yang spesialisasinya menjual ikan. Awalnya Sushi Tei hanya dibuka menggunakan gerobak – gerobak. Kemudian berkembang menjadi depot – depot kecil di pinggiran jalan di Singapore, dan akhirnya menjadi Restoran besar yang di kembangkan melalui Franchise seperti Thailand , Hongkong , Malaysia , Astralia, Bangkok dan Indonesia. Outlet Sushi Tei di Medan di buka pertama kali di jalan Teuku Daud No.612 pada tahun 2006 .Dan pada tanggal 22 oktober 2017 di bukalah cabang Restoran Sushi Tei yang terletak di Manhattan Times Square Medan, yang berlokasi di jalan Binjai, Sei Sikaming B, Kec. Medan Sunggal, Kota Medan. Dengan jumlah kapasitas tamu dengan 125 pax. Ciri khas yang di tonjolkan pada Restoran Sushi Tei ini sendiri adalah sushi belt dan open kitchen, dan juga memberikan condimen untuk para pelanggannya diantaranya wasabi, ginger, togarashi dan yang paling penting Restoran Sushi Tei memberikan minuman asli Japan

yaitu teh hijau ocha yang di berikan secara gratis dan dapat juga diisi ulang.

ANALISIS MASALAH

1. Pelaksanaan Inventory Bar di Resaurant Sushi Tei Manhattan

Inventory peralatan *bar* di lakukan pada saat closingan atau pada saat pekerjaan terakhir. *Inventory* peralatan *bar* di lakukan setiap hari dan dilakukan pada akhir bulan. *Inventory* yang di lakukan setiap hari dilaporkan hasilnya ke SPV (*Supervisor*), adapun *Inventory* akhir bulan akan diserahkan hasilnya ke Manajer. Setelah penulis melakukan penelitian di Restoran Sushi Tei Manhattan Medan penulis menemukan kesalahan pada *inventory* peralatan *bar* di mana peralatan *bar* yang tersedia tidak sesuai dengan form yang sudah di buat oleh *supervisor*. sehingga barang *bar* belum atau tidak sesuai dengan form yang tertera. Diharapkan kedepannya bartender Restoran Sushi Tei Manhattan Medan agar lebih teliti dan jelas dalam melakukan *inventory* peralatan *bar* supaya peralatan *bar* tidak terjadi kekurangan atau kehilangan sehingga pada saat penghitungan bulanan tidak terjadi kekurangan peralatan yang di buat di form peralatan *bar*, dan tidak menghambat operasional yang berlangsung. Berikut adalah form *inventory* peralatan yang harian pada *Bar* Restoran Sushi Tei Manhattan Medan

No	Tanggal	Nama peralatan	Jumlah	Keterangan
1	03.12.2022	Stirrer	1	Patah
2	03.12.2022	Rubber coster	5	Spoil
3	07.01.2023	Pilsener	1	Pecah
4	15.01.2023	Pilsener	1	Pecah
5	28.01.2023	Pilsener	1	Pecah
6	29.01.2023	Gubleter	1	Pecah
7	30.01.2023	Rubber coster	3	Spoil
8	30.01.2023	Carafe glass	1	Pecah

2. Kendala Yang di Hadapi Saat Inventory di Bar Restoran Sushi Tei Manhattan Medan

Tehnik pelaksanaan *Inventory* peralatan di *Bar* pada Restoran Sushi Tei Manhattan Medan pertama *forminventory* harian di ambil pada saat *closingan* atau tahap akhir pekerjaan lalu di sesuaikan dengan peralatan yang ada di *bar*. Jika terjadi pecah barang atau kerusakan makan akan di laporkan ke *Capten* atau *Supervisor* yang bertugas di hari tersebut. Dan jika barang rusak maka di buat *form* kerusakan barang supaya barang bisa di perbaiki oleh bagian kerusakan barang. Dan untuk *forminventory* bulanan maka peralatan di hitung secara keseluruhan berapa terjadi perpecahan dalam satu bulan tersebut dan *form inventory* bulanan akan di serahkan ke *manager* perusahaan, dan *form* tersebut diserahkan pada awal bulan setelah selesai peralatanbar di *inventory*. Kendala yang di hadapi pada saat *inventory* peralatan pada *Bar* Restoran Sushi Tei Manhattan Medan adalah sering terjadi salah penghitungan pada saat pelaksanaan *inventory*. atau sering terjadi *inventory* di laksanakan pada saat belum terjadi *closingan* atau *inventory* di lakukan pada saat jam *operasional* berlangsung. Sehingga pelaksanaan *inventory* kurang maksimal sehingga pada saat *inventory* bulanan terjadi kehilangan barang atau barang tidak sesuai dengan data yang ada.

3. Peranan Supervisor Dalam Bar di Restoran Sushi Tei Manhattan Medan

Pengawasan *supervisor* terhadap *inventory* peralatan yang di lakukan di Restoran Sushi Tei Manhattan Medan adalah untuk mengecek kembali hasil pekerjaan *inventory* peralatanbar yang di lakukan oleh *bartender* pada saat *closingan* berlangsung supaya maksimal tidak terjadi kehilangan peralatan *bar* tersebut. Sehingga *bartender* melakukan *inventory* dengan jelas atau tidak asal-asal agar adanya pengawasan dan *supervisor* dapat mengetahui peralatan *bar* yang tidak layak di pakai atau barang *bar* yang sudah rusak. Selanjutnya *supervisor* dapat membuat *form* orderan peralatan barang *bar* tersebut, sehingga tidak mengganggu kelancaran *oprasional* yang sedang berlangsung.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan dari uraian di atas maka penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pelaksanaan *inventory* pada *bar* yang di lakukan *bartender* pada saat *closingan* kurang maksimal sehingga banyak peralatan *bar* yang hilang di akibatkan pelaksanaan *inventory* dilakukan sebelum *closingan* dan *inventory* dilakukan belum pada tahap ahir *closingan* berlangsung.

2. Jumlah peralatan pada *bar* masih ada yang kurang seperti *pilsener*, *gilbleter*, *rubber coster*, *stirer*, *bold disset*, *carafe glass*, *undrock glass*.

3. Peranan *supervisor* terhadap kelengkapan peralatan di *bar* yang kurang berjalan dengan baik. Hal ini dapat dibuktikan dari analisis *supervisor* kurang

melaksanakan pengawasan/pengecekan *form inventory* peralatan sehingga kemungkinan kelengkapan peralatan di *bar* hilang atau pun rusak.

Saran

Adapun saran yang diberikan penulis dalam hal ini adalah:

1. Sebaiknya *inventory* peralatan *bar* dilakukan pada tahap akhir *closing*, atau pada saat peralatan *bar* sudah di cuci bersih atau peralatan yang digunakan pada saat *oprasional* dilakukan sudah diletak pada area *bar* tersebut sehingga tidak terjadi kehilangan peralatan pada *bar* tersebut.

2. Sebaiknya pihak *bar* menyampaikan kepada *capten* atau *supervisor* tentang kekurangan peralatan pada area *bar* tersebut. Agar *capten* atau *supervisor* dapat membuat *form* orderan barang *bar* yang kurang, dan menambah jumlah peralatan yang digunakan.

3. Sebaiknya *supervisor* mengecek kembali hasil *inventory* peralatan *bar* yang dilakukan oleh *bartender* pada saat *closing* sehingga tidak terjadi kehilangan barang pada *bar* tersebut dan

supervisor dapat mengetahui barang pada area *bar* yang tidak layak untuk dipakai dan rusak

DAFTAR PUSTAKA

- Arief Rahman, 2019, Ilmu Perhotelan Dan Restoran, Yogyakarta, Penerbit, Graha Ilmu
- Prakoso Aji, 2021, Food & Beverage Service Praktis, Jakarta, Penerbit Bojonegoro
- Napitupulu Pretty Binur DKK, 2022, *Tehnik Penulisan Laporan*, Medan
- Wijayanti Ani dan Hakim Nurul Faturrahman 2002, *Operasional Restoran Dan Bar*, Yogyakarta, Penerbit. Graha Ilmu

RUJUKAN INTERNET

- <https://blog.gametechno.com/kapan-waktu-yang-tepat-melakukan-stock-opname/diunduh> pada 25-07-2020
- <https://ajaib.co.id/5-pokok-tugas-supervisor-yang-harus-diketahui,diunduh> pada 25-07-2020
- <https://www.pelajaran.co.id/pengertian-supervisor-fungsi-tugas-tanggung-jawab-syarat-dan-kegiatan-supervisor-spv-lengkap/diunduh> pada 04-08-2022