

ABSTRACT

The purpose of writing is to find out the importance of completeness of utensil for the smooth operation and to avoid inter-employee feuds caused by incomplete utensil in the Kitchen Mie Mapan Kartini Restaurant Surabaya. The author made observations at Mie Mapan Kartini Restaurant Surabaya. Besides that the position of the author is as a captain kitchen. The writer can conclude that utensil plays an important role in the smooth operation of a company, especially in the kitchen of Surabaya Mapan Kartini Noodle. The impact of incomplete or unconditional conditions that are not standard can cause negative things in the form of hostility between employees which is caused by scrambling each other to be used to make food and complaints from longtime food guests to be served due to employees who have to wait and take turns using utensils that will used.

Keywords: Utensil, Kitchen, Restaurant

ABSTRAKSI

Tujuan penulisan untuk mengetahui pentingnya kelengkapan *utensil* demi kelancaran operasional dan untuk menghindari perseteruan antarkaryawan yang disebabkan oleh kurang lengkapnya *utensil* di *Kitchen* Mie Mapan Kartini Restoran Surabaya. Penulis melakukan pengamatan di Mie Mapan Kartini Restoran Surabaya. Disamping itu posisi penulis adalah sebagai *captain kitchen*. Penulis dapat menyimpulkan bahwa *utensil* sangat berperan penting dalam kelancaran operasional di sebuah perusahaan khususnya di *kitchen* Mie Mapan Kartini Surabaya. Dampak dari ketidak lengkapan atau kondisi *utensil* yang tidak standar dapat menimbulkan hal negatif berupa perseteruan antar karyawan yang disebabkan oleh saling berebut *utensil* untuk digunakan membuat makanan dan keluhan dari tamu makanan lama untuk disajikan yang disebabkan oleh karyawan yang harus menunggu dan bergantian menggunakan *utensil* yang akan digunakan.

Kata kunci : *Utensil, Kitchen, Restoran*