

Dapur merupakan salah satu sumber penghasilan tambahan dan mendatangkan keuntungan yang cukup besar bagi hotel. Mengingat pentingnya kegiatan ini, maka *Main Kitchen* harus ditangani oleh orang-orang yang memiliki kemampuan dibidangnya, yaitu memasak. Selain itu, tingginya permintaan pesanan makanan harus diimbangi dengan sumber Daya Manusia yang memadai. Di *Main Kitchen* Swiss-BelHotel Harbour Bay Batam ketersediaan jumlah juru masak yang ada kurang memadai dan menjadi salah satu masalah dalam operasional. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi jumlah juru masak yang ada, mengetahui dampak operasional yang ditimbulkan karena kurangnya jumlah juru masak serta mengamati produk akhir yang dihasilkan. Metode yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan menggunakan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara dan kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah juru masak yang ada belum memadai jika dibandingkan dengan data perkiraan produksi makanan di *Main Kitchen* dan berdampak pada keefektifan waktu bekerja sehingga dapat menghambat jalannya operasional serta berdampak kepada segi waktu pada saat pengolahan makanan.

Kata Kunci: Juru Masak, Operasional Kerja, *Main Kitchen*.