

PERANAN *CHEF DE PARTIE* DALAM MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN DI THE KANA KUTA HOTEL

Ananda Sherlly Viana Sanjaya, Ni Nyoman Arini, Endrayani

Universitas Triatma Mulya

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi dan upaya-upaya yang dilakukan dalam menangani kendala yang memengaruhi kualitas makanan. Data dalam penelitian ini dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa *Chef de Partie* memiliki peranan yang sangat penting dalam meningkatkan kualitas makanan di The Kana Kuta Hotel, khususnya melalui penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang mencakup kebersihan peralatan dapur (*kitchen utencil*), pelaksanaan *Mise en Place*. Meskipun SOP tersebut telah diterapkan oleh *kitchen team*, ulasan tamu menunjukkan bahwa implementasinya masih perlu ditingkatkan, terutama dalam hal konsistensi penyajian, kualitas bahan baku, dan koordinasi antar departemen. Penelitian ini juga mengidentifikasi berbagai kendala yang dihadapi *Chef de Partie*, seperti keterlambatan pengiriman bahan baku dari *supplier*, kerusakan peralatan dapur, kurangnya komunikasi antar tim *kitchen* dan *service*, serta tekanan pada saat jam sibuk. Kendala-kendala ini berdampak pada kualitas makanan yang disajikan dan menurunkan tingkat kepuasan tamu terhadap layanan kuliner hotel. Sebagai upaya perbaikan, *Chef de Partie* telah melakukan langkah-langkah meningkatkan komunikasi dengan *supplier*, menjadwalkan perawatan rutin peralatan dapur, melakukan *daily briefing* antar tim, serta mengoptimalkan penerapan *Mise en Place* untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas masakan. Evaluasi rutin terhadap umpan balik tamu juga dijadikan dasar untuk melakukan perbaikan berkelanjutan dalam proses produksi makanan.

Kata kunci: *Chef De Partie*, *Standard Operating Procedure*, Kualitas Makanan

PENDAHULUAN

Bali merupakan salah satu destinasi pariwisata yang dikenal dengan pesona alamnya yang indah, budaya yang kaya, serta keragaman kuliner yang menggugah selera. Keberagaman ini menjadikan Bali sebagai tempat yang tidak hanya menarik wisatawan untuk berlibur, tetapi juga menjadikan sektor pariwisata dan perhotelan sebagai salah satu tulang punggung perekonomian daerah. Wisatawan yang datang ke Bali berpotensi meningkatkan permintaan terhadap layanan hotel dan restoran, yang mendorong para pelaku usaha di bidang perhotelan dan kuliner untuk semakin meningkatkan kualitas pelayanan dan produk yang ditawarkan. Dengan persaingan yang semakin ketat, para pelaku industri perhotelan dan kuliner di Bali tentunya harus terus berinovasi serta menjaga kualitas makanan dan layanan agar dapat memenuhi harapan wisatawan yang semakin selektif dalam memilih tempat menginap dan makanan.

Dalam industri perhotelan, hotel berbintang merupakan pilihan utama bagi wisatawan yang ingin

menikmati fasilitas yang memadai, pelayanan berkualitas, dan suasana yang nyaman. Hotel-hotel berbintang tidak hanya menyediakan akomodasi yang nyaman, tetapi juga restoran yang menyajikan berbagai hidangan berkualitas untuk memenuhi selera para tamu. Industri perhotelan, khususnya di sektor kuliner, memiliki peranan yang sangat penting dalam memberikan pengalaman kuliner yang mengesankan kepada tamu. Kualitas makanan yang disajikan menjadi salah satu faktor utama yang menentukan kepuasan tamu dan citra hotel itu sendiri. Sektor kuliner saat ini telah berkembang pesat seiring dengan meningkatnya permintaan akan kualitas makanan yang lebih baik.

The Kana Kuta Hotel merupakan hotel berbintang 4 yang terletak di Jalan Setiabudi No.8, Kuta, Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung, Provinsi Bali. The Kana Kuta Hotel juga memiliki restoran yang menyajikan hidangan dengan cita rasa lokal dan internasional, menjadikannya pilihan tepat bagi wisatawan yang ingin menikmati kuliner selama berlibur di Bali. Salah satu peran penting dalam menjaga

kualitas makanan di The Kana Kuta Hotel adalah posisi Chef de Partie. Chef de Partie adalah seorang koki yang bertanggung jawab atas suatu bagian tertentu di dapur, seperti *hot kitchen*, *cold kitchen*, atau *pastry*. *Chef de Partie* berperan dalam mengawasi persiapan makanan, mengatur pengolahan bahan makanan, serta memastikan bahwa setiap hidangan yang disajikan sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan. *Chef de Partie* memastikan bahwa setiap proses memasak dilakukan dengan menggunakan bahan-bahan yang segar dan berkualitas, serta memperhatikan setiap detail dari proses penyajian makanan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di The Kana Kuta Hotel pada saat melaksanakan program Praktik Kerja Industri, *kitchen team* telah berusaha semaksimal mungkin untuk menjaga kualitas makanan. Namun, keluhan terkait kualitas makanan di The Kana Kuta Hotel pada beberapa *platform* ulasan yaitu *google review* dan *Tripadvisor* menunjukkan adanya masalah yang perlu diperhatikan. Keluhan-keluhan tamu mencakup

rasa makanan yang tidak konsisten, buah yang asam dan busuk, serta penyajian roti dan kue kering yang tidak sesuai harapan, hanya disajikan dengan mentega dan selai tanpa topping, yang membuat tamu merasa bahwa ini bukan pengalaman kuliner terbaik yang diharapkan dari hotel berbintang.

Ulasan negatif yang diberikan oleh tamu tentunya berpengaruh terhadap reputasi The Kana Kuta Hotel. Dalam industri perhotelan yang sangat kompetitif, reputasi yang buruk akibat ulasan negatif dapat berdampak serius pada tingkat hunian hotel, karena banyak tamu potensial yang mencari informasi melalui ulasan sebelum memutuskan untuk menginap. Keberagaman tamu yang datang dari berbagai negara dengan latar belakang budaya yang berbeda-beda juga menuntut hotel untuk dapat menyesuaikan layanan dengan berbagai harapan dan kebiasaannya. Hal ini membuat hotel harus mampu menghadirkan menu yang tidak hanya memenuhi standar kualitas, tetapi juga mampu memenuhi preferensi kuliner yang beragam.

Adanya ulasan negatif yang menyebutkan kualitas makanan tidak

sesuai ekspektasi menjadi faktor yang mendorong pentingnya peningkatan kualitas yang berkelanjutan. Hal ini menjadi tantangan besar bagi hotel yang ingin mempertahankan loyalitas tamu dan mendapatkan ulasan positif yang berdampak pada reputasi. Dalam konteks ini, peran *Chef de Partie* sangat penting dalam meningkatkan kualitas makanan. *Chef de Partie* tidak hanya berperan dalam aspek operasional dapur, tetapi juga dalam menciptakan pengalaman kuliner yang berkualitas bagi tamu. Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, maka penelitian ini disusun dengan judul “Peranan Chef de Partie dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di The Kana Kuta Hotel”.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini, antara lain: Bagaimana Peranan *Chef de Partie* dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di The Kana Kuta Hotel? Kendala apa saja yang dihadapi oleh *Chef de Partie* dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di The Kana Kuta Hotel? Upaya apa yang dilakukan oleh *Chef de Partie* untuk

Menangani Kendala dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di The Kana Kuta Hotel?

METODE PENELITIAN

Observasi awal dilakukan pada saat melaksanakan praktik kerja industri di The Kana Kuta Hotel, dengan menemukan ide dasar untuk menentukan topik penelitian. Tahap selanjutnya adalah menyusun proposal penelitian dan melakukan proses bimbingan. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif dalam penelitian ini berupa fasilitas hotel, *guest reviews*, hasil observasi, dan hasil wawancara dengan informan. Data kuantitatif dalam penelitian ini berupa jumlah kamar yang ada di The Kana Kuta Hotel, serta jumlah meja di Seleriana Restoran. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui hasil wawancara dengan *Chef de Partie* di The Kana Kuta Hotel. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari *guest review* Hotel The Kana Kuta. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini

adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Instrumen yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini adalah pedoman wawancara, *checklist observation*, buku catatan, pulpen, dan alat dokumentasi berupa *handphone* untuk merekam hasil wawancara, mengambil foto dan video. Dalam penelitian ini sangat dipaparkan secara detail mengenai peran Chef de Partie dalam meningkatkan kualitas makanan, kendala yang dihadapi dan upaya yang dilakukan dalam meningkatkan kualitas makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peranan *Chef de Partie* dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di The Kana Kuta Hotel

Chef de Partie memiliki peranan yang sangat penting dalam menjaga dan meningkatkan kualitas makanan The Kana Kuta Hotel. Dengan adanya sejumlah keluhan dari tamu yang menunjukkan kualitas dan konsistensi makanan perlu ditingkatkan, seperti penyajian buah yang tidak segar, rasa makanan yang kurang memuaskan, dan pilihan *topping* yang terbatas, *Chef de Partie*

mengambil tindakan dengan meningkatkan pengawasan pada setiap tahapan persiapan bahan baku dan penyajian makanan. Sebagai pemimpin di masing-masing bagian dapur, *Chef de Partie* bertanggung jawab untuk memastikan setiap makanan dipersiapkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Dalam pelaksanaannya, *Chef de Partie* bersama *kitchen team* telah melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya berdasarkan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang berlaku, sebagai bagian dari upaya peningkatan mutu layanan kuliner kepada tamu.

Peranan utama *Chef de Partie* dalam hal ini adalah memimpin dan mengawasi bagian dapur tertentu. Untuk menjalankan peran tersebut secara konsisten dan profesional, *Chef de Partie* mengacu pada SOP sebagai panduan kerja. Berikut uraian SOP yang diterapkan oleh seluruh staf dapur, termasuk *Chef de Partie* dalam meningkatkan kualitas makanan di The Kana Kuta Hotel. Berikut penjelasan tentang beberapa SOP yang ada di The Kana Kuta Hotel sebagai berikut:

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
|  STANDARD OPERATING PROCEDURES F & B PRODUCT DEPARTMENT | SUBJECT GROOMING STANDARDS | PP Effective Date : | Page 1 of 1 |
| | Communicated To Chef De Partie | Prepared by : Head Chef | Approved By : General Manager |
| Policy : Grooming Standards Procedure Purpose : Employees must follow good grooming and hygiene habits daily. Grooming hygiene procedures followed as stated. Anyone not adhering to grooming hygiene standards is subject to Disciplinary action | | | |
| Procedure : | | | |
| 1. Employees must follow good grooming and hygiene habits daily : | | | |
| 1. Shower. | | | |
| 2. Clean teeth. | | | |
| 3. Clean breath. | | | |
| 4. Use deodorant, no strong perfume. | | | |
| 5. Freshly laundered, undergarments and socks. | | | |
| 6. Hands and nails must be clean. | | | |
| 7. Nails kept in a medium length. (No bright or chipped polish.) | | | |
| 8. Hair: | | | |
| 1. Must be neatly trimmed and groomed. (Extremes in styles are not permitted) | | | |
| 2. Woman-Long hair is to be pulled back away from face in a bun, braid, etc. | | | |
| 3. Hair decoration will be used only to keep hair off face and must be conservative. | | | |
| 4. Men-Hair should not extend below collar. | | | |
| 5. Moustaches to neatly trimmed and not grown below the lower lip. | | | |
| 6. Beards are not permitted. | | | |
| 7. Side burns must not extend below the earlobe. | | | |
| 9. No earrings allowed for men | | | |
| 2. Grooming hygiene procedures followed as stated. | | | |
| 3. Anyone not adhering to grooming hygiene standards is subject to disciplinary action | | | |

Gambar 1.


Standard Operating Procedure Grooming or Hygiene Procedures

Sumber: *Chef de Partie* The Kana Kuta Hotel, 2025

Penerapan *Standard Operating Procedure (SOP) Grooming or Hygiene* memiliki hubungan yang sangat erat dengan peningkatan kualitas makanan, terutama dalam konteks keamanan pangan. SOP ini memastikan bahwa setiap *kitchen team* yang terlibat dalam penanganan makanan menjaga kebersihan dan penampilannya. *Chef de Partie* dan seluruh staf dapur wajib mengenakan pakaian yang bersih dan sesuai standar hotel, termasuk pelindung kepala (topi atau *hairnet*) dan apron. Seluruh staf dapur mencuci tangan dengan benar sebelum memulai pekerjaan, setelah menangani bahan mentah, dan setelah melakukan kegiatan yang dapat menyebabkan kontaminasi. Kuku harus pendek,

bersih, dan tidak memakai cat kuku. Selain itu, rambut harus diikat dan ditutup rapat dengan penutup kepala untuk mencegah rambut jatuh ke makanan. Hal ini penting untuk mencegah kontaminasi silang (*cross-contamination*) dari tubuh manusia ke makanan yang dapat menurunkan kualitas makanan. *Chef de Partie* berperan untuk memastikan bahwa seluruh staf dapur di bawah tanggung jawabnya mengikuti *grooming or hygiene procedures* untuk menjaga standar kebersihan dan keamanan pangan. Sebagai pemimpin di area dapur, *Chef de Partie* selalu memastikan bahwa setiap anggota tim melaksanakan *Standard Operating Procedure (SOP) Grooming or Hygiene* dengan konsisten.

Kebersihan Peralatan Dapur (Kitchen Utencil)

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
|  STANDARD OPERATING PROCEDURES F & B PRODUCT DEPARTMENT | SUBJECT KITCHEN UTENCIL | PP Effective Date : | Page 1 of 1 |
| | Communicated To Chef De Partie | Prepared by : Head Chef | Approved By : General Manager |

| |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Policy : TO CONTROL MOVEMENT OF KITCHEN UTENSIL |
| Purpose : To control and check who used the kitchen utensil (of knives) in log book To control loss and cutting Board Layout |
| Procedure : |
| 1. All knives will be issued to the kitchen staff by Head Chef or CDP. A record of issued knives will be kept in the issuing book and, signed by the corresponding kitchen supervisors. Any missing knives will be immediately reported to Head Chef or CDP, if you do not want to be blamed for the loss. |
| 2. All knives used are to be cleaned, maintained and kept in the corresponding drawers placed in each station. Remember to always lock your drawers at the end of each shift. |
| 3. A daily inventory of knives will be done daily at the end of each shift. Any missing knives will have to be immediately reported to Head Chef or CDP. If any knives are found missing but have not been reported, the entire team will held responsible. |
| 4. No kitchen knives and any other utensils can be taken out of the kitchen without the prior permission of the Executive Chef (and only the Executive Chef), even, and especially, for other department staff, such as bartenders or waiters. All kitchen utensils are to be used for kitchen purposes. |
| 5. Staffs who are found abusing, breaking or stealing the knives and other utensils will be severely dealt with. Please refer to the Employee Handbook. |

Gambar 2.
*Standard Operating Procedure
 Kitchen Utence*

Sumber: *Chef de Partie* The Kana
 Kuta Hotel, 2025

Kitchen utensil mencakup berbagai alat yang digunakan dalam proses persiapan, pengolahan, hingga penyajian makanan di dapur. Alat-alat ini mencakup *knife, fork, spoon, bowl, spatula, mixer, pan*, dan berbagai peralatan pendukung lainnya. Penerapan *Standard Operating Procedure (SOP)* pada *kitchen utensil* memiliki peran penting dalam meningkatkan kualitas makanan yang dihasilkan. Dengan adanya standar yang jelas, seluruh peralatan dapur

digunakan, dibersihkan, dan disimpan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan, sehingga kebersihan dan higienitas alat dapat terjaga dengan baik. Prosedur pengelolaan peralatan dapur, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 2, menunjukkan langkah-langkah sistematis dalam membersihkan dan menyimpan alat-alat dapur setelah digunakan. *Kitchen utensil* yang bersih dan dalam kondisi layak pakai akan meminimalkan risiko kontaminasi silang (*cross-contamination*) antara bahan mentah dan makanan matang. Hal ini sangat penting dalam upaya menjaga keamanan pangan (*food safety*).

Pelaksanaan *Mise en Place* yang Tepat

Salah satu langkah penting yang menjadi dasar dalam proses produksi makanan adalah penerapan *Mise en Place* yang tepat dan sesuai dengan standar yang berlaku. *Mise en Place* berarti menempatkan pada tempatnya, yang merupakan proses persiapan semua bahan dan peralatan yang dibutuhkan sebelum memasak. Langkah ini mencakup pencucian bahan, pemotongan, penakaran bumbu, hingga pengecekan kesegaran bahan makanan. Penerapan

Mise en Place secara sistematis membantu memastikan bahwa seluruh bahan disiapkan dengan cara yang benar, dalam takaran yang tepat, serta disimpan sesuai standar keamanan pangan. Hal ini sangat penting untuk menjaga konsistensi cita rasa, tampilan, dan kualitas dari setiap hidangan yang disajikan. Selain itu, *Mise en Place* juga meningkatkan efisiensi kerja di dapur, mengurangi risiko kesalahan saat memasak, dan meminimalkan pemborosan bahan. Dengan demikian, penerapan *Mise en Place* tidak hanya mendukung kelancaran proses memasak, tetapi juga berkontribusi langsung terhadap peningkatan kualitas makanan.

Secara keseluruhan, meskipun *kitchen team* di The Kana Kuta Hotel telah melaksanakan SOP yang ada, ulasan dari tamu menunjukkan bahwa implementasinya perlu ditingkatkan, terutama dalam hal penyajian makanan yang konsisten, pengawasan kualitas bahan, dan peningkatan variasi menu sarapan.

Kendala yang dihadapi oleh *Chef de Partie* dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di The Kana Kuta Hotel

Adapun kendala *Chef de Partie* dalam meningkatkan kualitas makanan di The Kana Kuta Hotel adalah sebagai berikut:

1. Keterlambatan dalam pengiriman bahan baku dari *supplier*, terutama buah-buahan segar, menjadi kendala bagi *Chef de Partie* maupun *kitchen team* dalam menyajikan hidangan. Contohnya, pada saat *breakfast*, keterlambatan pengiriman buah segar dari *supplier* menyebabkan stok buah yang tersedia berkurang. Stok buah yang kurang segar atau sudah lama disimpan terpaksa digunakan untuk tetap memenuhi kebutuhan *buffet*. Keluhan dari tamu bernama Tiag menyatakan bahwa “buah melon saat *breakfast* busuk dan asam”, menunjukkan adanya kelemahan dalam prosedur pengecekan kualitas bahan sebelum *buffet breakfast* dimulai. Situasi ini tidak hanya menurunkan kualitas makanan, tetapi juga berdampak negatif terhadap kepuasan tamu.
2. Kerusakan pada peralatan operasional dapur seperti

kompor (*stove*) menyebabkan proses memasak tidak optimal, sehingga memengaruhi rasa dan tekstur makanan yang disajikan kepada tamu. Gangguan teknis seperti ini dapat menghambat kelancaran operasional *kitchen* dan menurunkan kualitas masakan. Keluhan dari tamu bernama Priya Lamba yang menyatakan bahwa “makanannya tidak terlalu enak”, dapat dikaitkan dengan kendala teknis di *kitchen*.

3. Kurangnya komunikasi dan koordinasi antara tim *kitchen* dan *service* dalam memastikan kelengkapan penyajian *item buffet*, terutama *topping* pelengkap pada *pancake*, menjadi salah satu kendala dalam memberikan pengalaman *breakfast* yang maksimal kepada tamu. Hal ini menunjukkan bahwa koordinasi lintas tim sangat penting untuk memastikan kelengkapan dan kualitas sajian *buffet*.
4. Pengelolaan waktu yang kurang efektif. Saat menghadapi jam sibuk dalam kondisi tertentu, *Chef de Partie* dan tim dapur

kerap mengalami tekanan waktu yang tinggi. Dalam situasi seperti ini, pengelolaan waktu menjadi tantangan, karena *Chef de Partie* dan tim dituntut untuk bekerja cepat tanpa mengurangi kualitas makanan. Akibatnya, beberapa hidangan disiapkan secara terburu-buru sehingga tidak memenuhi standar rasa, tampilan, maupun kualitas yang diharapkan oleh tamu. Tekanan ini berdampak langsung pada konsistensi kualitas hidangan yang disajikan.

Upaya yang dilakukan oleh *Chef de Partie* untuk Menangani Kendala dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di The Kana Kuta Hotel

Untuk menangani berbagai kendala yang dihadapi dalam meningkatkan kualitas makanan, *Chef de Partie* di The Kana Kuta Hotel telah melakukan beberapa upaya yang diuraikan sebagai berikut:

1. Untuk menangani keterlambatan dalam pengiriman bahan baku dari *supplier*, *Chef de Partie* meningkatkan komunikasi dengan *supplier*, terutama

untuk pengiriman bahan baku segar seperti buah-buahan. Jadwal pengiriman juga dievaluasi kembali agar bahan tiba sebelum waktu operasional *kitchen* dimulai. Jika *supplier* tetap tidak memenuhi komitmen, maka kerja sama akan dihentikan dan diganti dengan *supplier* yang lebih baik untuk menjaga standar kualitas bahan makanan.

2. Untuk mencegah gangguan teknis seperti kerusakan pada kompor (*stove*), *Chef de Partie* dan *kitchen team* menerapkan jadwal pemeliharaan rutin terhadap peralatan dapur. Kompor (*stove*) diperiksa dan dibersihkan secara berkala. Jika ditemukan kerusakan, segera dilakukan perbaikan agar tidak menghambat proses memasak dan tetap menjaga kualitas sajian.
3. Untuk menangani kendala terkait kurangnya komunikasi dan koordinasi antar tim, *Chef de Partie* meningkatkan komunikasi antara tim *kitchen* dan tim *service* melalui *briefing* rutin sebelum jam operasional.

Briefing ini mencakup pembagian tugas, *item* yang harus tersedia di *buffet*, dan kelengkapan *topping*. Di samping itu, komunikasi dengan bagian *purchasing* juga diperkuat untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang berkualitas dan menghindari miskomunikasi antar departemen.

4. Untuk menangani tekanan saat jam sibuk, *Chef de Partie* juga rutin memberikan *briefing* terkait *time management* dan efisiensi kerja di dapur. Selain itu, penerapan *mise en place* yang lebih disiplin juga dilakukan untuk memastikan semua bahan dan perlengkapan telah siap sebelum jam operasional dimulai.

Umpan balik dari tamu, termasuk melalui *guest review*, dijadikan dasar evaluasi oleh *Chef de Partie*, sehingga kekurangan yang sama tidak terus terulang. Masukan tersebut digunakan untuk memperbaiki pengolahan dan penyajian makanan, sehingga kualitas makanan yang disajikan lebih

konsisten dan mampu meningkatkan tingkat kepuasan tamu.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa *Chef de Partie* memiliki peranan yang sangat penting dalam meningkatkan kualitas makanan di The Kana Kuta Hotel. *Chef de Partie* tidak hanya bertanggung jawab dalam pengawasan proses persiapan dan penyajian makanan, tetapi juga menjadi pemimpin di setiap bagian dapur yang berperan dalam memastikan setiap makanan yang disajikan telah memenuhi standar operasional yang berlaku. Meskipun *kitchen team* di The Kana Kuta Hotel telah melaksanakan SOP yang ada, seperti *Grooming or Hygiene Procedures*, *Kitchen Utencil*, dan *Mise en Place*, ulasan dari tamu menunjukkan bahwa implementasinya perlu ditingkatkan, terutama dalam hal penyajian makanan yang konsisten, pengawasan kualitas bahan, dan peningkatan variasi menu sarapan.

Namun demikian, dalam pelaksanaan tugasnya, *Chef de Partie*

tentunya menghadapi berbagai kendala yang berdampak pada kualitas makanan yang disajikan kepada tamu. Beberapa kendala yang dihadapi mencakup keterlambatan pengiriman bahan baku dari *supplier*, kerusakan peralatan dapur seperti kompor (*stove*), kurangnya koordinasi antara tim *kitchen* dan *service*, serta tantangan dalam pengelolaan waktu saat jam sibuk. Kendala-kendala tersebut menyebabkan beberapa keluhan dari tamu terkait buah yang tidak segar, rasa yang kurang optimal, hingga kurangnya variasi dalam penyajian menu.

Untuk menangani kendala-kendala tersebut, *Chef de Partie* telah melakukan berbagai upaya, yaitu meningkatkan komunikasi dengan *supplier* dan melakukan evaluasi terhadap mitra kerja, menerapkan jadwal pemeliharaan rutin terhadap peralatan dapur, serta memperkuat koordinasi antar tim melalui *briefing* harian. Selain itu, pelatihan tentang *time management* dan efisiensi kerja juga diberikan kepada *kitchen team* untuk mengurangi tekanan saat jam operasional sibuk. Upaya-upaya ini menunjukkan komitmen *Chef de*

Partie dalam menjaga kualitas dan kepuasan tamu.

Secara keseluruhan, peranan Chef de *Partie* sangat penting dalam memastikan kualitas makanan di The Kana Kuta Hotel tetap konsisten dan memenuhi ekspektasi tamu. Meski masih terdapat beberapa kendala dalam operasional, upaya perbaikan yang dilakukan secara berkelanjutan menunjukkan bahwa *Chef de Partie* dan *kitchen team* berkomitmen tinggi terhadap peningkatan mutu layanan kuliner. Evaluasi rutin terhadap umpan balik dari tamu menjadi bagian penting dalam proses peningkatan berkelanjutan untuk mencapai kepuasan tamu yang maksimal.

Saran

Untuk mencegah kerusakan mendadak pada peralatan dapur seperti kompor (*stove*), disarankan agar *kitchen team* bekerja sama dengan bagian *engineering* untuk menyusun jadwal *maintenance* yang terstruktur. Selain itu, peralatan cadangan (*backup tools*) juga perlu disiapkan agar operasional tidak terganggu saat terjadi kerusakan teknis.

The Kana Kuta Hotel mungkin dapat mengembangkan sistem pelaporan internal berbasis *checklist* harian yang diisi langsung oleh *Chef de Partie* sebelum *breakfast buffet* dimulai. *Checklist* ini mencakup kualitas buah, kesiapan alat, dan kelengkapan penyajian. Dengan sistem ini, potensi masalah dapat terdeteksi lebih awal, sehingga tindakan korektif bisa dilakukan sebelum makanan sampai ke tamu.

Untuk menjaga motivasi dan disiplin *kitchen team* dalam menerapkan SOP secara konsisten, pihak hotel dapat menerapkan sistem penghargaan internal, seperti “Penerapan *Mise en Place* Terbaik.” Reward dapat berupa insentif kecil atau pengakuan di depan manajemen.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, H., Supriyanto, A., Haryani, K. (2013). Karakteristik Tepung Konjak dari Tanaman Iles-Iles (*Amporphophallus Oncophyllus*) di Daerah Gunung Kreo Semarang Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(4): 41-47.
- Anugrah, R.M., & Suryani, E. (2020). Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) sebagai Makanan Jajanan berbasis Pangan Lokal bagi Anak

- Sekolah. *Jurnal Gizi*, 9 (1), 150-158.
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Dwirianasari, A.D., 2016. Tingkat Kepuasan Pasien Warga Negara Asing (WNA) Terhadap Pelayanan Makanan di Rumah sakit Kota Denpasar, Bali. *Tugas Akhir*, Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Hadiyanto, D. A. S. 2012. Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan sebagai Upaya Memperpanjang Shelf dan Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 52-59.
- Istiyarningsih, M., Sulistyani, T., & Saraswati, P. (2020). Penyajian dan Pemorsian Makanan Pokok pada Penyelenggaraan Pasien Anak di RSA UGM. *Jurnal Socia Akad*, 6(1), 17–26.
- Karam, J., Serhan, M., Haddad, C., Sacre, H., Jomaa, L., & Salameh, P. (2024). Exploring Food Safety Knowledge and Practices in Lebanon. *Eastern Mediterranean Health Journal*, 30(12), 837-846.
- Kemala. Y. M. (2022). Upaya Sous Chef dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Bali Rani Kuta. *Tugas Akhir*, Universitas Triatma Mulya.
- Kumara. I. K. R. (2001). Peranan *Chef de Partie* dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di *Kitchen* pada Two Moods Restaurant & Cafe Cangu Badung Bali. *Tugas Akhir*, Universitas Triatma Mulya.
- Kusumawati, P., Tyas, D. W., Fitriana, F., & Kusumaningrum, H. (2023). Oleh-Oleh Makanan Khas Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi. *Pringgitan*, 4(2), 40-56.
- Larasati, S. (2016). *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria.
- Mahendra, I. G. K. R. (2001). Upaya *Chef de Partie* dalam Meningkatkan Kaulitas Makanan di Impala 60'S Restaurant pada Favehotel Kuta Kartika Plaza Bali. *Tugas Akhir*, Universitas Triatma Mulya.
- Mayasari, C. U., & Putri, E., D. (2020). *Operasional Tata Boga*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar–Dasar Pengelolaan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Moleong, L. J. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Namkung, Y., & Jang, S. C. (2007). Does Food Quality Really Matter in Restaurants? Its Impact on Customer Satisfaction and Behavioural Intentions. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 31(3), 387–409.

- Potter, N. N., & Hotchkiss, J. H. (2012). *Food Science* (5th edition). New York: Chapman and Hall.
- Prayogo, R., & Febrianita, R. (2018). Literature review: Pengembangan Strategi Pemasaran Pariwisata dalam Meningkatkan Niat Berkunjung Wisatawan di Indonesia. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 16(2), 1-7.
- Ramanathan, R., Yun, D., & Usha, R. (2016). Moderating Roles of Customer Characteristics on the link between Service Factors and Satisfaction in a Buffet Restaurant, *Benchmarking: An International Journal*, 23 (2), 469-486.
- Simamora, A. M., & Rahayu, S. (2020). Pengaruh Capital Intensity, Profitabilitas dan Leverage Terhadap Agresivitas Pajak (Studi Empiris pada Sub Sektor Makanan dan Minuman yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia Periode 2015-2018). *Jurnal Mitra Manajemen*, 4(1), 140-155.
- Sudaryanto. (2015). *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa*. Yogyakarta: Sanata Dharma University Press.
- Sugiama, A. G. (2011). *Ecotourism: Pengembangan Pariwisata Berbasis Konservasi Alam*. Bandung: Guardaya Intimarta,
- Sulastiyono, A. (2011). *Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi: Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Suryati, R. (2022). *Dasar-Dasar Penyajian Makanan*. Jakarta: Kencana.
- Ulung, G. (2010). *How to be a Chef*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wisnawa, I. M. B., Kartimin, I. W., & Hartini, N. M. (2022). *Brand dan E-Marketing Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.