STRATEGI MENJAGA KUALITAS MAKANAN PADA MENU ALA CARTE DI VUE RESTO HOTEL ARUSS SEMARANG

Dinar Visita Dewi Anggraeni
Universitas Dian Nuswantoro
visitadinar@gmail.com

Prima Setia Judha Pranatha
Prodi Pengelolaan Perhotelan, Universitas Dian Nuswantoro
prima.pranata@dsn.dinus.ac.id

ABSTRACT

This study aims to examine the implementation of control systems for food offerings and the consistency of food quality within the à la carte menu at Vue Resto, Hotel Aruss Semarang. The study employs a qualitative descriptive method, with data collected through interviews, observation, and documentation. The findings indicate that control systems are implemented through the use of standard recipes, standard portioning, the selection of high-quality raw materials, the application of FIFO (First-In, First-Out) and FEFO (First-Expired, First-Out) methods, adherence to hygiene and sanitation standards, quality control checks prior to service, kitchen staff training, and inventory control. The application of these various systems ensures that the quality of the à la carte menu remains consistent in terms of taste, presentation, and portion size, while also helping to reduce the waste of raw materials. Consequently, it can be concluded that the control systems implemented at Vue Resto, Hotel Aruss Semarang, are functioning effectively to support the consistency of food quality.

Keywords: Ala carte; Consistency; Food Quality; Standard Recipe.

PENDAHULUAN

Industri pariwisata didefinisikan sebagai kumpulan berbagai usaha yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan wisatawan, seperti akomodasi, transportasi, rekreasi, dan makan minum. Sektor ini bersifat jasa (*service – oriented*), bergantung pada pengalaman tamu, dan sangat terkait dengan budaya, infrastruktur, serta kebijakan pemerintah. Salah satu akomodasi berupa Hotel. Hotel adalah usaha penyediaan akomodasi berupa kamar-kamar dalam satu atau lebih bangunan yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum serta jasa lainnya, menurut Permenparekraf No.4 (2021).

Hotel juga berfungsi sebagai pusat kegiatan seperti pertemuan bisnis, seminar, dan acara rekreasi yang dapat meningkatkan daya tarik wisata suatu daerah. Selain berfungsi sebagai pusat kegiatan bisnis dan rekreasi, hotel juga menyediakan fasilitas restoran sebagai penunjang pelayanan makan dan minum tamu selama berada di hotel.

Perkembangan industri pada Restoran Hotel juga terlihat di Kota Semarang, yang semakin banyak menyediakan layanan akomodasi dan makanan minuman untuk memenuhi kebutuhan wisatawan maupun masyarakat. Di Kota Semarang, perkembangan hotel dan restoran juga semakin pesat seiring meningkatnya kebutuhan wisatawan maupun masyarakat terhadap layanan makanan dan minuman yang berkualitas. Salah satu hotel yang memiliki fasilitas restoran adalah Hotel Aruss Semarang, dengan Vue Resto sebagai salah satu outlet yang menyajikan berbagai pilihan menu untuk tamu. Adanya restoran di dalam hotel menjadi nilai tambah bagi pengalaman tamu, karena kualitas makanan dan pelayanan yang baik dapat meningkatkan kepuasan tamu, bahkan menjadi salah satu faktor utama dalam pemilihan hotel bagi tamu.

Sejalan dengan hal tersebut, Vue resto menyediakan menu *ala carte* bagi tamu. Menu *ala carte* merupakan jenis menu yang setiap hidangan atau minumannya dicantumkan dengan harga masing-masing, sehingga tamu dapat memilih sesuai selera dan membayar per *item*. Karena dibuat berdasarkan pesanan, menu *ala carte* harus dijaga kualitasnya dari banyak hal, seperti porsi, rasa, tampilan, dan ketepatan waktu penyajian.

Restoran hotel perlu menjaga kualitas makanan dengan baik supaya tetap sesuai standar yang sudah ditetapkan. Menurut *World Health Organization* (2006) kualitas dan keamanan makanan dipengaruhi oleh penggunaan bahan baku yang aman, penyimpanan yang tepat, proses pengolahan, serta penanganan makanan yang sesuai standar higiene dan sanitasi. Makanan yang memiliki kualitas baik akan memberikan kesan yang baik, serta dapat meningkatkan kepercayaan tamu.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian mengenai strategi menjaga kualitas makanan pada menu ala carte di Vue Resto Hotel Aruss Semarang dilakukan untuk mengetahui penerapan upaya – upaya yang dilakukan dalam menjaga kualitas makanan yang disajikan kepada tamu. Hasil penelitian diharapkan

dapat memberikan informasi mengenai penerapan strategi tersebut dalam mendukung kualitas produk makanan di restoran.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Metode penelitian kualitatif deskriptif merupakan penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme digunakan untuk meneliti pada kondisi objek alamiah dimana penulis sebagai instrumen kunci. Pendekatan ini dipilih karena penelitian bertujuan untuk menggambarkan secara mendalam strategi apa yang dilakukan dalam menjaga kualitas makanan pada menu ala carte di Vue Resto Hotel Aruss Semarang. Penelitian deskriptif kualitatif memungkinkan penulis untuk mempelajari fenomena yang terjadi di lapangan secara detail, termasuk faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas atau langkah yang diterapkan pihak restoran.

Penelitian dilakukan di Vue Resto Hotel Aruss Semarang, yang merupakan restoran hotel berbintang di Kota Semarang. Lokasi ini dipilih karena menjadi objek utama yang menyajikan menu ala carte dan memiliki relevansi dengan fokus penelitian mengenai kualitas makanan.

Teknik pengumpulan data yang digunakan penulis dalam pembuatan proyek akhir ini adalah, sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian untuk memperoleh gambaran nyata mengenai kondisi di lapangan. Dalam penelitian ini, observasi dilakukan pada operasional Vue Resto Hotel Aruss Semarang, khususnya pada proses penyajian menu ala carte, guna melihat secara langsung alur kerja, pembagian tugas, serta penerapan standar operasional prosedur (SOP) yang digunakan dalam kegiatan operasional. Penulis melakukan observasi pada kitchen Vue Resto Hotel Aruss Semarang selama 6 bulan selama masa training.

2. Wawancara

Penulis melakukan wawancara kepada Demi Chef Vue yang Bernama Chef Octavianto Danny, serta Commis Hot Vue, serta Commis Cold Vue. Wawancara merupakan teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab secara langsung dengan informan yang dianggap mengetahui dan terlibat dalam objek penelitian. Teknik ini dilakukan kepada pihak restoran seperti chef, commis, dan staf pelayanan untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam terkait upaya menjaga konsistensi kualitas makanan serta kendala yang dihadapi dalam pelaksanaannya.

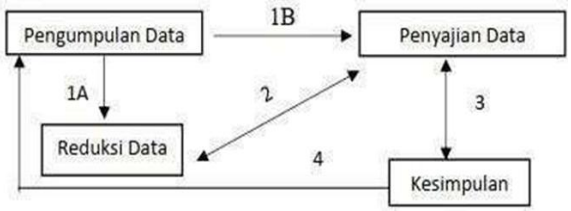
3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah teknik pengumpulan data dengan cara mengumpulkan dan menganalisis dokumen-dokumen yang berkaitan dengan penelitian, seperti SOP restoran, struktur organisasi, daftar menu, recipe card, dan catatan operasional lainnya. Teknik ini digunakan untuk mendukung dan melengkapi data yang diperoleh dari observasi dan wawancara.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan teknik pengumpulan data dengan cara mempelajari berbagai sumber tertulis seperti buku, jurnal, dan penelitian terdahulu yang relevan dengan topik penelitian. Teknik ini bertujuan untuk memperkuat landasan teori serta mendukung analisis dalam penelitian.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data kualitatif yang dilakukan secara sistematis sejak data dikumpulkan hingga ditarik kesimpulan. Analisis data kualitatif dilakukan melalui beberapa tahapan yang saling berkaitan, yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan.



Gambar 1 Diagram Teknik Analisis Data, Miles, Huberman, & Saldana (2019)

Keterangan:

1A: Pengumpulan data dan reduksi data memiliki hubungan untuk membantu memilah data yang diperlukan.

1B: Pengumpulan data dan penyajian data memiliki hubungan untuk melihat hasil dari penelitian

2: Reduksi data dan penyajian data, penyajian data dan reduksi data memiliki hubungan yang saling berkaitan, berulang-ulang hingga data yang dibutuhkan selesai.

3: Penyajian data dan kesimpulan memiliki hubungan untuk menjawab dari tujuan penlitian.

4: Kesimpulan data dan pengumpulan data memiliki hubungan untuk mendukung dalam penarikan kesimpulan

Analisis data kualitatif dilakukan melalui proses interaktif yang terus berlangsung hingga mencapai titik jenuh, yaitu ketika data sudah tidak lagi

memberikan informasi baru. Proses analisis ini melibatkan langkah-langkah yang berulang dan mendalam sampai data yang diperoleh mencapai kesimpulan yang memadai.

PEMBAHASAN

a. Bagaimana Penerapan Sistem Pengendalian Pada Menu Makanan di Vue Resto Hotel Aruss Semarang

Berdasarkan hasil wawancara yang penulis lakukan, penerapan sistem pengendalian pada menu makanan di Vue Resto Hotel Aruss Semarang yang ada pada penerapan standard recipe pada saat proses produksi, serta standard portioning, pemilihan bahan baku, penerapan metode (*First In First Out*) FIFO dan (First Expired First Out) FEFO, hygiene dan sanitasi, serta quality control sebelum makanan keluar dari kitchen untuk disajikan ke tamu.

Dalam penerapan proses produksi terdapat beberapa aspek yang harus diperhatikan agar kualitas makanan tetap terjaga dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Salah satu aspek yang digunakan adalah *standard recipe* yang berfungsi sebagai pedoman dalam proses pengolahan makanan.

Dengan adanya *standard recipe*, setiap menu dapat diproduksi menggunakan bahan, takaran, serta teknik pengolahan yang sama sehingga rasa, tekstur, dan kualitas makanan yang dihasilkan tetap konsisten.

Selain penggunaan resep standar, proses produksi juga menerapkan standard portioning atau standar porsi. Penetapan standar porsi dilakukan agar ukuran makanan yang disajikan kepada tamu tetap seragam pada setiap penyajian.

Sebagai contoh, pada menu *Norwegian Salmon Steak.* Dengan *side dish baby potato* yang di potong menjadi dua lalu ditimbang, berisi 110 gram untuk satu porsinya. *Salmon Whole* dengan berat 5 kg harus dibersihkan terlebih dahulu dari sisiknya, setelah itu dipisahkan dari kepala, ekor, serta tulangnya, dan dicabut duri – durinya menggunakan pinset, dibagi menjadi 16 bagian, dengan berat per-porsi 180 gram, kemudian setiap porsi di *wrapping* sesuai prosedur, diberi label sebagai identitas produk dan informasi penyimpanan, kemudian disimpan ke dalam *freezer* untuk menjaga kualitas dan memperpanjang masa simpan produk. Kemudian saat *opening* di letakkan pada wadah *insert food pan*, di *thawing* maksimal 3 porsi salmon, lalu dimasukkan ke *undercounter chiller* beserta dengan *product* lainnya. Penerapan standar porsi juga membantu dalam pengendalian biaya bahan baku sehingga penggunaan bahan menjadi lebih efektif dan efisien serta dapat meminimalkan terjadinya pemborosan.

Aspek lain yang tidak kalah penting adalah pemilihan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Bahan baku yang dipilih harus memenuhi kriteria tertentu, seperti memiliki kualitas yang baik, masih segar, layak untuk diolah, serta berasal dari pemasok atau supplier yang terpercaya. Selain itu, bahan yang digunakan juga perlu memperhatikan masa simpan dan tanggal kedaluwarsa agar keamanan makanan tetap terjamin.

Dalam pengelolaan bahan baku, diterapkan pula metode FIFO (*First In First Out*) dan FEFO *(First Expired First Out*). Metode FIFO dilakukan dengan menggunakan bahan yang lebih dahulu masuk ke tempat penyimpanan untuk digunakan terlebih dahulu sehingga dapat mengurangi risiko penumpukan bahan dan kerusakan akibat penyimpanan yang terlalu lama. Sementara itu, metode FEFO diterapkan dengan memprioritaskan penggunaan bahan yang memiliki tanggal kedaluwarsa lebih dekat agar tidak terjadi pemborosan akibat bahan yang sudah melewati masa pakainya. Penerapan kedua metode tersebut dilakukan melalui penataan bahan pada rak penyimpanan serta pemberian label tanggal penerimaan maupun tanggal kedaluwarsa pada setiap produk.

Kebersihan dan sanitasi juga menjadi bagian penting dalam mendukung kelancaran proses produksi makanan. Seluruh staf dapur diwajibkan menjaga kebersihan diri dan area kerja selama proses pengolahan berlangsung. Beberapa tindakan yang dilakukan antara lain mencuci tangan sebelum bekerja, menggunakan sarung tangan, masker, dan penutup kepala, serta membersihkan peralatan dan area kerja secara rutin. Selain itu, pengelolaan limbah dan pengendalian hama juga dilakukan untuk menjaga kebersihan lingkungan dapur dan mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan.

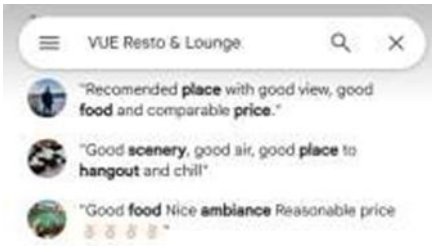
Sebelum makanan disajikan kepada tamu, dilakukan pemeriksaan akhir atau quality control yang dilakukan oleh *Demi Chef* ataupun *Commis* untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan telah memenuhi standar yang berlaku. Pemeriksaan tersebut meliputi pengecekan rasa, pemeriksaan tampilan atau *plating*, serta kebersihan alat saji yang digunakan. Dengan adanya pemeriksaan ini, makanan yang disajikan diharapkan memiliki kualitas yang baik dan sesuai dengan standar pelayanan yang diberikan kepada tamu.

Melalui penerapan *standard recipe*, *standard portioning*, pemilihan bahan baku yang baik, penggunaan metode *FIFO* dan *FEFO*, penerapan *hygiene* dan sanitasi, serta pelaksanaan *quality control* sebelum penyajian, proses produksi makanan dapat berjalan dengan lebih efektif dan terarah. Selain menjaga kualitas dan keamanan pangan, penerapan aspek-aspek tersebut juga mendukung terciptanya pelayanan yang baik sehingga kepuasan tamu dapat tetap terjaga.

Kualitas makanan pada menu *ala carte* di Vue Resto Hotel Aruss Semarang secara umum telah

berjalan dengan baik. Hal tersebut terlihat dari kesamaan rasa, tampilan, dan porsi makanan yang disajikan kepada tamu. Selain itu, hingga saat penelitian dilakukan belum ditemukan adanya keluhan tamu yang berkaitan dengan kualitas makanan yang disajikan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kualitas makanan yang dihasilkan telah memenuhi standar yang ditetapkan oleh restoran.

Hasil tersebut juga dapat dilihat dari tanggapan *customer* terhadap Vue Resto Hotel Aruss Semarang. Berikut penulis cantumkan beberapa ulasan dari *customer* melalui *Google Maps* .



Gambar 2. *Google Review Text,* 2026

Dari ulasan tamu pada Google Maps untuk Vue Resto & Lounge, dapat diketahui bahwa sebagian besar customer memberikan tanggapan positif terhadap restoran ini. Beberapa ulasan menyebutkan bahwa Vue Resto merupakan *"recommended place with good view, good food and comparable price",* tamu menilai makanan yang disajikan memiliki kualitas yang baik dengan *ambience* restoran yang menyenangkan serta harga yang masih terjangkau.



Gambar 3. *Google* Review, 2026

Berdasarkan beberapa ulasan yang ada pada *Google Review* dan *TripAdvisor*, tamu memberikan penilaian yang baik terhadap makanan yang disajikan. Sebagian tamu menyukai cita rasa makanan, tampilan hidangan, serta pelayanan yang diberikan oleh pihak restoran. Selain itu, selama penulis melakukan penelitian juga belum ditemukan keluhan dari tamu yang berkaitan dengan rasa, porsi, maupun tampilan makanan pada menu ala carte.

b. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Makanan Pada Ala Carte di Vue Resto Hotel Aruss Semarang

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas makanan pada menu ala carte di Vue Resto Hotel Aruss Semarang. Faktor-faktor tersebut meliputi kualitas bahan baku, Hygiene & Sanitasi

1. Kualitas Bahan Baku
   Kualitas bahan baku menjadi salah satu faktor utama yang mempengaruhi konsistensi kualitas makanan yang disajikan kepada tamu.
   Bahan – bahan yang di gunakan Vue Resto Hotel Aruss Semarang dipilih dengan memperhatikan harga dan kualitas yang ada. Barang ataupun bahan baku yang dikirim oleh vendor akan di taruh di receiving area yang terletak di lantai ground, akan di cek terlebih dahulu oleh purchasing, setelah di cek oleh purchasing baru di informasikan ke Food Beverage Admin, setelah itu Food Beverage Admin memberikan informasi ke kitchen staf agar bahan baku yang sudah datang segera diambil.
   Bahan baku yang diterima harus segera disimpan di dalam chiller maksimal 15 menit setelah diterima. Prosedur tersebut dilakukan untuk menjaga kesegaran bahan makanan dan mencegah penurunan kualitas bahan baku. Saat pengambilan barang disertai dengan pengecekan kesesuaian, jika tidak sesuai *kitchen* staf akan konfirmasi kepada *Food Beverage Admin,* apabila setelah di cek tidak sesuai akan di *retur* ke vendor tersebut. Akan tetapi barang yang di *retur* tidak dapat langsung diganti pada saat yang sama.
   Namun demikian, pihak *kitchen* juga dapat mengambil langkah adaptif demi menjaga kelancaran operasional jika ketidaksesuaian masih dapat ditoleransi. Salah satu contoh yang ditemukan pada menu *chicken breast steak*. Narasumber menjelaskan bahwa ukuran dada ayam yang diterima dari vendor tidak selalu seragam. Perbedaan ukuran tersebut dapat mempengaruhi ukuran porsi yang disajikan kepada tamu. Namun, untuk menjaga konsistensi produk, pihak *kitchen* melakukan penyesuaian dengan mengacu pada standar gramasi atau *portioning* yang telah ditetapkan. Dengan adanya standar tersebut, perbedaan ukuran bahan baku dapat

diminimalkan pengaruhnya terhadap kualitas dan tampilan hidangan yang disajikan.

2. *Hygiene* dan Sanitasi

   Hygiene dan sanitasi juga menjadi faktor yang mempengaruhi kualitas makanan. Selain itu, kebersihan area kerja, peralatan dapur, serta *grooming kitchen* staf juga berperan dalam menjaga kualitas makanan. Berdasarkan *SOP* yang berlaku, seluruh *kitchen* staf, *daily worker, casual,* maupun *training* diwajibkan menggunakan topi selama bekerja serta melakukan kegiatan *closing area* setelah operasional selesai pada setiap akhir *shift*. Namun, berdasarkan hasil observasi yang dilakukan penulis, masih terdapat beberapa yang belum sepenuhnya menerapkan standar *grooming* yang telah ditetapkan, seperti tidak menggunakan topi saat bekerja di area *kitchen*.

   Hal ini sejalan dengan *food hygiene* dan *personal hygiene* dalam sebuah operasional *kitchen* berperan penting dalam menjaga *standar operasional prosedur* (SOP) serta meminimalkan risiko kontaminasi makanan. Dengan demikian, penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik tidak hanya menjaga keamanan makanan, tetapi juga mendukung konsistensi kualitas produk yang dihasilkan.

c. Upaya Manajemen *Kitchen Product* dalam Mempertahankan Kualitas Makanan pada *Ala carte* di Vue Resto Hotel Aruss Semarang

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan Demi Chef, Vue Resto Hotel Aruss Semarang telah melakukan berbagai upaya untuk mempertahankan kualitas makanan pada menu ala carte. Upaya tersebut dilakukan mulai dari penerapan pelatihan pada staf, daily worker, casual, maupun training yang ada di kitchen.

1. Penerapan Standard Recipe
   Salah satu upaya utama yang dilakukan untuk menjaga konsistensi kualitas makanan adalah penerapan standar resep pada setiap menu ala carte. Standar resep digunakan sebagai pedoman dalam menentukan jenis bahan, portioning, metode pengolahan, hingga standar penyajian makanan. Berdasarkan hasil wawancara, seluruh cook diwajibkan mengikuti standard resep yang telah ditetapkan sehingga makanan yang dihasilkan memiliki rasa, porsi, dan tampilan yang relatif sama pada setiap penyajiannya. Berikut merupakan salah satu *recipe card* untuk menu Norwegian Salmon Steak

.

STANDRAD RECIPE CARD
OUTLET : VUE RESTO
DISH NAME : NORWEGIAN SALMON STEAK



INGREDIENTS	UNIT	QTY	INGREDIENTS	UNIT	QTY
1. SALMON	GR	180	7. BEURRE BLANCH	GR	60
2. COOKING OIL	L	2	8. TOMATO CHERRY	PC	2
3. BABY POTATO	GR	100	9. LEMON WEDGES	GR	20
4. BROCCOLY	GR	15	10. CHOP PARSLEY	GR	0.5
5. MUSHROOM CHAMPIGNON	GR	20	11. WATERCRESS	GR	2
6. SLICED ONION	GR	15			

METHOD:
- Heat Oil in Pan 1,
- Add Salmon (Skin-Side Down)
- Heat Pan 2, Add Beurre Blanch Sauce, Add Stock
- Add Baby Potatoes to Deep Fryer, Fry Until Cooked
- Heat Pan 3, Sauté Mushrooms, Broccoli, And Sliced Onion, Baby Potatoes; Season with Salt and Pepper
- Once The Salmon Skin Is Crispy, Flip the Salmon and Cook the other side

Gambar 4. *Recipe Card*, 2026

2. Pelatihan dan Pengembangan Keterampilan *Kitchen Staff*

   Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan *kitchen* staf, Vue Resto secara berkala mengadakan pelatihan terkait pengolahan bahan makanan serta standar kualitas produk yang diterapkan di restoran. Berdasarkan hasil wawancara, pelatihan ini tidak hanya diberikan kepada *kitchen* staf tetap, tetapi juga kepada *daily worker, casual,* maupun *training* yang sedang menjalani praktik kerja di *kitchen*. Dengan begitu, seluruh tenaga kerja yang terlibat di *kitchen* diharapkan memiliki pemahaman yang sama terhadap standar kerja yang berlaku. Pelatihan yang diberikan juga cukup beragam, tergantung kebutuhan operasional di kitchen. Mulai dari pengenalan menu yang ada di restoran, teknik pengolahan bahan makanan, teknik pemotongan (cutting method), cara penyimpanan bahan baku, hingga teknik memasak sesuai standar yang sudah ditetapkan. Selain itu, kitchen staf juga hraus memiliki pemahaman mengenai pentingnya menjaga konsistensi rasa, porsi, dan tampilan makanan agar sesuai dengan standard recipe.

   Salah satu contoh pelatihan adalah pengolahan menu berbahan dasar salmon. Pada pelatihan ini, *kitchen* staf diajarkan dari tahap awal seperti pembersihan ikan *(cleaning),* penghilangan sisik, pemisahan tulang dan duri, *trimming*, hingga *portioning* sesuai standar penyimpanan bahan baku, sampai teknik memasak dan penyajian akhir seperti *pan-seared* salmon.

3. Inventory control

   Selain faktor-faktor tersebut, konsistensi kualitas makanan pada menu *ala carte* juga

didukung oleh penerapan sistem *inventory control* yang dilakukan setiap akhir operasional *(closing*). Sistem ini digunakan untuk mencatat jumlah menu yang terjual selama satu hari operasional beserta penggunaan bahan baku atau kondimen yang digunakan pada setiap hidangan. Pencatatan dilakukan secara rinci berdasarkan *portion* yang keluar, sehingga setiap menu yang terjual akan langsung dikonversikan ke dalam penggunaan bahan sesuai dengan *standard recipe* yang berlaku di *kitchen*.

Pelatihan ini tidak hanya menekankan teknis, tetapi juga kebiasaan kerja yang disiplin dalam mengikuti SOP di Vue *kitchen*. Dengan pelatihan yang dilakukan secara berkala, diharapkan setiap *kitchen* staf memiliki kemampuan yang lebih seragam dalam mengolah makanan sesuai standar restoran, sehingga kualitas makanan yang disajikan kepada tamu tetap konsisten dari segi rasa, tampilan, maupun porsi.

Sebagai contoh, pada menu *Norwegian Salmon Steak* yang terjual satu porsi, maka bahan yang digunakan seperti salmon dan *baby potato* juga dicatat sebagai penggunaan satu *portion*. Dengan cara tersebut, setiap bahan yang keluar dari *kitchen* dapat terdata dengan jelas dan tidak terjadi selisih yang besar antara stok fisik dengan data pencatatan. Hal ini juga memudahkan dalam melakukan pengecekan ulang terhadap penggunaan bahan apabila terjadi ketidaksesuaian stok.

Data hasil pencatatan *inventory* tersebut kemudian digunakan untuk memperbarui stok bahan baku yang tersedia di kitchen. Selain itu, data tersebut juga menjadi acuan dalam proses pengendalian bahan agar tetap sesuai dengan kebutuhan operasional harian. Dengan adanya sistem ini, penggunaan bahan menjadi lebih terkontrol dan sesuai dengan standard recipe yang telah ditetapkan oleh restoran, sehingga setiap menu yang dihasilkan tetap memiliki keseragaman dalam hal porsi maupun komposisi bahan. Hal ini secara tidak langsung membantu menjaga kualitas makanan, karena setiap porsi yang dihasilkan tetap mengikuti takaran yang sama serta meminimalkan terjadinya kesalahan dalam penggunaan bahan baku. Selain itu, sistem inventory control juga membantu kitchen dalam menjaga efisiensi penggunaan bahan sehingga operasional dapat berjalan lebih teratur dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Berdasarkan berbagai upaya yang telah dilakukan tersebut, dapat diketahui bahwa Vue Resto Hotel Aruss Semarang berupaya menjaga konsistensi kualitas makanan melalui penerapan *standard recipe*, pelaksanaan SOP, pelatihan *kitchen staf*, penerapan hygiene dan sanitasi, serta pengawasan kualitas yang dilakukan secara berkelanjutan di setiap tahapan produksi makanan. Seluruh proses tersebut saling berkaitan dan mendukung dalam menciptakan kualitas makanan yang konsisten, baik dari segi rasa, tampilan, maupun porsi.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai kualitas makanan pada menu *ala carte* di Vue Resto Hotel Aruss Semarang, dapat disimpulkan bahwa penerapan berbagai sistem pengendalian berjalan efektif dan mendukung mutu produk. *Standard recipe* dan standard portioning diterapkan secara konsisten sehingga setiap menu diolah dengan bahan, takaran, dan teknik yang sama sehingga rasa, porsi, dan tampilan lebih seragam. Prosedur *receiving* yang melibatkan pemeriksaan oleh *purchasing* dan pencatatan oleh Food & Beverage Admin menjamin bahan baku yang masuk memenuhi standar kualitas; setiap item diberi label tanggal penerimaan dan kedaluwarsa sehingga penataan stok mengikuti prinsip FIFO *dan* FEFO untuk mengurangi risiko kerusakan dan pemborosan.

Dalam proses persiapan, praktik pengemasan porsi, penyimpanan di freezer, serta prosedur *thawing* dan penempatan di *undercounter chiller* saat *opening shift* untuk menjaga mutu produk hingga saat penyajian. Kebersihan dan sanitasi menjadi bagian operasional kitchen seperti memakai topi saat bekerja. Adanya kualitas kontrol oleh Demi Chef atau Commis, yang memeriksa rasa, tampilan, dan kebersihan alat saji, memastikan hanya hidangan yang memenuhi standar yang disajikan kepada tamu

Dukungan sumber daya manusia melalui pelatihan berkala bagi seluruh kategori tenaga kerja meningkatkan keterampilan teknis, kepatuhan terhadap SOP, dan kemampuan mengolah bahan khusus seperti salmon sesuai standar. Sementara itu, sistem inventory control harian pada closing yang mencatat penggunaan bahan, untuk memudahkan manajemen stok, perencanaan pembelian, Keberhasilan penerapan praktik-praktik ini tercermin dari minimnya keluhan tamu terkait kualitas makanan selama periode penelitian, yang menggambarkan bahwa sistem pengendalian di Vue Resto berjalan efektif dan mampu menjaga mutu layanan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). SAGE Publications.

Hayes, D. K., & Ninemeier, J. D. (2005). *Restaurant operations management: Principles and Practices*. Prentice Hall.

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2021). *Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2021 tentang standar kegiatan usaha pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor pariwisata*.

Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2019). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (4th ed.). SAGE Publications.

Moleong, L. J. (2017). *Metodologi penelitian kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.

Pranatha, P. S. J., Asshofi, I. U. A., Rahayu, E., Purnomo, D. J., Halim, V., & Indah, I. (2025). Pelatihan food hygiene dan personal hygiene bagi karyawan hotel di Kota Semarang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin,* *5*(2), 17–27. https://doi.org/10.56910/wrd.v5i2.326

Rachayu, L. A. (2022). Hubungan penyajian hidangan dan kualitas menu pastry kitchen terhadap tingkat kepuasan konsumen di Days Hotel and Suites Jakarta Airport Cengkareng. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Manusia*, *2*(1), 43-48.

Sugiyono. (2018). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Suharsimi Arikunto. (2013). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Rineka Cipta.

The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef* (9th ed.). John Wiley & Sons.

Umar, H. (2005). *Strategic management in action*. PT Gramedia Pustaka Utama.

World Health Organization. (2006). *Five keys to safer food manual*. World Health Organization. https://www.who.int/publications/i/item/9789241594639

Yuliastri, Y., & Yulianto, A. (2013). Peranan hygiene dan sanitasi untuk menjaga kualitas makanan dan kepuasan tamu di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata dan Budaya,* *4*(2). https://doi.org/10.31294/khi.v4i2.503