

Pengaruh Penerapan *Standard Recipe* Bahan Baku Sayuran Terhadap Kualitas Makanan di *Main Kitchen* Hotel Lorin Solo

Putu Ayu Magarista¹, Alip Suroto², Suraji³

¹Mahasiswa, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

²Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

³Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

ABSTRAK

Dalam penulisan ini untuk mendapatkan tujuan dari penelitian itu yaitu Untuk mengetahui penerapan *standard recipe* bahan baku sayuran terhadap kualitas makanan di kitchen , Untuk mengetahui pengaruh penerapan *standard recipe* bahan baku sayuran terhadap kualitas makanan di kitchen. Cara pengambilan sampel dilakukan dengan *purposive sampling* yang berjumlah 10 orang karyawan. Pengumpulan data dilakukan dengan metode lapangan yang terdiri dari observasi, kuesioner dan studi pustaka. Teknik analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik deskriptif kualitatif. Hasil penelitian di *Main Kitchen* Hotel Lorin Solo menerapkan standar resep bahan baku sayuran yaitu warna sayuran, aroma sayuran, jenis sayuran, dan jumlah sayuran. Berdasarkan kuesioner penelitian sebanyak 50% responden menjawab ya tentang warna sayuran terhadap standar resep bahan baku sayuran, 35% responden menjawab ya tentang jenis sayuran terhadap standar resep bahan baku sayuran, 25% responden menjawab ya tentang jumlah sayuran terhadap standar resep bahan baku sayuran di *Main Kitchen* Lorin Solo Hotel. Kesimpulan penelitian ini bahwa penerapan *standard recipe* bahan baku sayuran terhadap kualitas makanan di *main kitchen* Hotel Lorin Solo melalui warna sayuran, aroma sayuran, jenis sayuran dan jumlah sayuran.

Kata Kunci : Standar Resep Bahan Baku Sayuran, Kualitas Makanan.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Dunia pariwisata secara umum pada saat ini berkembang sangat pesat dan maju, akan tetapi di negara Indonesia keadaannya masih sangat terpuruk dan belum stabil. Hal ini disebabkan karena dampak dari krisis ekonomi global yang sedang melanda dunia dan krisis keamanan yang membuat wisatawan takut untuk berkunjung ke Indonesia. Tetapi sebagai insan pariwisata, segenap masyarakat dan rakyat Indonesia harus

selalu optimis dan bekerjasama dengan pemerintah mewujudkan keadaan yang aman di Indonesia, sehingga pariwisata di Indonesia dapat berkembang dengan pesat pada tahun-tahun yang akan datang.

Pengembangan pariwisata merupakan perencanaan secara menyeluruh sehingga dapat diperoleh manfaat yang optimal bagi masyarakat, baik dari segi ekonomi, sosial, maupun budaya. Perencanaan tersebut harus mengintegrasikan pengembangan pariwisata ke dalam suatu

program pengembangan ekonomi, fisik sosial dari suatu Negara.

Dengan bertambahnya wisatawan internasional yang setiap tahun mengunjungi Indonesia, pengembangan pariwisata sangat perlu karena sektor ini dapat diandalkan sebagai sumber penerimaan devisa negara yang besar sekaligus dapat memperluas lapangan kerja. Dengan demikian sektor pariwisata merupakan salah satu faktor penggerak kekuatan ekonomi sosial.

Bangsa Indonesia patut bersyukur karena telah dikaruniai oleh Tuhan alam tanah air dengan pulaunya yang indah dan menakjubkan. Bukan hanya Pulau Bali yang terkenal sebagai surga dunia melainkan daerah-daerah lain dengan budayanya yang beraneka ragam juga memiliki pesona tersendiri yang memenuhi 5 syarat daya tarik terhadap daya tarik wisatawan.

Persyaratan daya tarik tersebut terkenal dengan sebutan **Lima S** yaitu **Sun** sinar matahari yang cerah, **Sea** laut biru yang memukau, **Sand** pasir yang landai, **Service** pelayanan yang ramah sebagaimana citra Bangsa Indonesia dan **Sexy** alam lingkungan yang cantik dan permai yang menyimpan kenangan tersendiri bagi wisatawan.

Industri pariwisata di Indonesia telah menampilkan perannya dengan nyata memberikan kontribusinya terhadap kehidupan ekonomi, sosial dan budaya bangsa. Kesempatan kerja bagi orang-orang terampil di bidang ini, semakin bertambah jumlahnya dari tahun ke tahun. Selain itu, pendapatan negara dari sektor pajak dan devisa juga bertambah. Dengan adanya sektor tersebut, keadaan sosial dalam masyarakat yang terlibat menjadi semakin baik.

Sebagai ujung tombak dalam mendatangkan wisatawan mancanegara maupun domestik, Biro Perjalanan Wisata tidak bekerja sendiri tetapi harus dibantu oleh industri pariwisata lainnya, seperti Akomodasi, *Restaurant* dan Angkutan wisata yang dapat menunjang aktivitas pariwisata di dalamnya.

Perhotelan merupakan salah satu komponen penting yang dapat menunjang perkembangan dunia pariwisata. Hotel merupakan suatu industri yang bergerak di bidang pelayanan jasa yang menjual kamar sebagai produk utama yang lengkap dengan berbagai fasilitas di dalamnya dan dikelola secara komersial. Disamping itu, hotel juga menjual produk berupa makanan dan minuman baik dalam jumlah besar maupun dalam jumlah kecil. Hotel mengutamakan *service* atau pelayanan sebagai alat utama untuk menarik tamu, dengan pelayanan yang baik tamu akan merasa puas sehingga keinginan tamu untuk kembali ke hotel sangat besar. Pelayanan yang baik berperan besar terhadap perkembangan suatu hotel, dengan pelayanan yang baik perkembangan suatu hotel sangat cepat.

Dalam memberikan pelayanan yang baik pada tamu diperlukan sikap sopan, santun, rendah diri, ramah, disiplin dan profesional dalam tata cara pelayanan yang baik dan benar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Dengan meningkatnya mutu pelayanan yang diberikan kepada tamu yang menginap di hotel, maka akan sangat berpengaruh terhadap perkembangan hotel tersebut. Keberhasilan sebuah hotel tidak ditentukan dengan bangunan hotel yang megah dan disertai fasilitas penunjang yang lengkap dan memadai, hal ini belum menjamin para tamu betah untuk tinggal di hotel tersebut, akan tetapi hotel harus memberikan suatu pelayanan yang baik yang bisa membuat puas para tamu dan merasa betah tinggal di hotel tersebut. Berhasil tidaknya operasional suatu hotel dalam peningkatan pendapatannya tidak terlepas dari citra dan mutu pelayanan yang baik yang diberikan kepada konsumen. Dimana citra dan mutu pelayanan yang diberikan konsumen berpengaruh besar untuk pihak hotel, bahkan menjadi faktor pokok yang harus dipenuhi. Keberhasilan suatu hotel diantaranya tercapainya kepuasan tamu yang didukung dengan pelayanan dan fasilitas yang memadai serta tingkat profit

yang besar sesuai dengan target rencana yang telah ditetapkan.

Setiap hotel mempunyai Departemen atau bagian yang memiliki tugas dan tanggung jawab sendiri-sendiri, yang semuanya bekerja untuk mencapai suatu tujuan yaitu service atau pelayanan yang baik dan memuaskan pada tamu. Beberapa departement tersebut antara lain (1) *Food and Beverage Department* adalah bagian dari suatu hotel yang bertanggung jawab terhadap penyediaan serta pelayanan makanan dan minuman pada tamu. (2) *Front Office Department* adalah bagian dari suatu hotel yang bertanggung jawab menerima kedatangan tamu dan keberangkatan tamu. (3) *Housekeeping Department* adalah bagian dari suatu hotel yang bertanggung jawab terhadap kebersihan kamar dan area kerja yang ada yang ada di hotel.

Menurut Undang-undang Republik Indonesia Nomor tahun 1990 tentang kepariwisataan dijelaskan bahwa “segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata serta usaha yang terkait di bidang tersebut” , sedangkan usaha pariwisata adalah suatu kegiatan penyediaan barang dan jasa pariwisata yang dapat dinikmati oleh siapa saja dengan tujuan komersial yaitu menjual produk objek wisata dan daya tariknya beserta fasilitas-fasilitasnya agar dapat dinikmati orang lain dan menghasilkan kepuasan tersendiri. Adapun kegiatan yang dapat dilakukan oleh wisatawan adalah kegiatan melakukan kenikmatan, kesenangan, keindahan alam semesta dalam waktu luang. Untuk itu pemerintah juga membangun sarana dan prasarana penunjang kegiatan para wisatawan dengan dibutuhkannya kemudahan-kemudahan seperti objek wisata, tempat tinggal sementara seperti losmen, hotel, *restaurant* dan jasa transportasi untuk kemudahan para wisatawan menjangkau daerah wisata.

Pada awal perkembangannya usaha industri perhotelan hanya berorientasi pada penjualan jasa kamar saja sementara pelayanan makanan

dan minuman hanya sebagai faktor pendukung saja. Akan tetapi seiring berjalannya waktu, pelayanan makan dan minum pada suatu hotel telah menjadi daya tarik tersendiri bagi tamu untuk datang menginap. Pada akhirnya pelayanan makan dan minum sudah mampu menjadi sumber penghasilan tambahan yang menguntungkan . Sehingga para pengelola hotel mulai memberikan keuntungan cukup besar. Hal ini terlihat pada saat tingkat hunian kamar mencapai titik yang terendah akibat dari dampak krisis ekonomi dan politik yang terjadi di Indonesia.

Penawaran paket non kamar seperti *restaurant, coffee bar* dan fasilitas lainnya mampu memberikan keuntungan yang cukup besar. Oleh karena itu para pengelola hotel yakin akan keberadaan paket tersebut dapat menjadikan alternative pendapatannya. Kecenderungan ini disebabkan karena konsumen makanan dan minuman tidak hanya dikhususkan pada tamu hotel saja, tetapi pebisnis, keluarga ataupun dalam skala besar seperti acara pernikahan, ulang tahun, konvensi, seminar dan sebagainya. Bila dibandingkan dengan *restaurant* di luar hotel, menikmati makanan dan minuman di *restaurant* hotel akan mempunyai kesan yang berbeda seperti pelayanan yang ramah, variasi menu yang beraneka ragam serta dapat meningkatkan prestise seseorang.

Menurut Rachman Arief , Abd(2005 ; 113) menyebutkan bahwa *food and beverage department* yaitu bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar restoran/ *coffee – shop, banquet* (resepsi pertemuan), makanan karyawan, dan sebagainya.

Bagian ini dipimpin oleh seorang *Food and Beverage Director/ F&B Manager* yang dibantu oleh seorang *Asst. F & B Manager*, seorang sekretaris *F&B Manager*, dan beberapa *Department Head* seperti : *Exc. Chef / Chef*

De Cuisine, Restaurant Manager, Bar Manager, Banquet Manager, Chief Stewarding, dan beberapa *Section Head* dilingkungan *F&B Department*.

Lorin Solo Hotel adalah salah satu hotel salah satu hotel yang berbintang lima di Surakarta yang selain menyediakan akomodasi juga menyediakan menu-menu makanan yang beragam, seperti *Indonesian food, Chinese food dan European Food. Food and Beverage Department* menjual *Banquet Even*. Semakin banyak tamu menginap sekaligus makan di hotel tersebut tentu akan meningkatkan pendapatan hotel itu sendiri.

Dengan perkembangan industri pariwisata di era globalisasi sekarang ini dan juga kemajuan ekonomi yang memberikan warna tersendiri bagi negara kita yang sejak dulu telah mengenal dunia pariwisata sebagai industri yang perkembangannya lebih pesat dibanding dengan industri berkembang yang kita ketahui sekarang-sekarang ini.

Perkembangan sektor industri pariwisata di Indonesia telah memberi pengaruh besar bagi pertumbuhan industri lain terutama yang erat kaitannya dengan sektor pariwisata itu sendiri. Hal ini dapat dilihat dengan semakin terpadunya kerjasama antar pemerintah, industri dan masyarakat luas. Salah satu diantaranya usaha di bidang perhotelan.

Pariwisata merupakan salah satu industri andalan yang harus terus ditumbuh kembangkan oleh suatu negara karena terbukti mampu menyumbang devisa secara signifikan dan mampu menarik wisatawan domestik dan mancanegara karena industri perhotelan merupakan industri yang bergerak di dalam bidang penjualan jasa yang tidak hanya memberikan pelayanan akomodasi melainkan juga menjual berbagai fasilitas yang ada, hotel juga bisa dijadikan sebagai tempat untuk pertemuan bisnis, pendidikan dan lain-lain. Sehingga dapat memberikan kepuasan tersendiri

untuk para tamu yang datang. Tamu adalah istilah bagi mereka yang datang ke hotel dengan tujuan yang berbeda-beda.

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dipergunakan sebagian atau seluruh bangunannya untuk jasa penginapan, makan dan minum serta fasilitas lain bagi umum yang dikelola secara komersial.

Sebagai industri yang pengelolaannya bersifat komersial maka pembangunan hotel banyak dilaksanakan oleh pemerintah maupun pihak swasta untuk dijadikan sebagai kegiatan ekonomi yang dapat diandalkan. Tidak terlepas dari peran hotel sebagai penyedia sarana akomodasi bagi wisatawan mancanegara maupun domestik yang melakukan perjalanan untuk rekreasi pihak hotel harus mampu memberikan pelayanan yang terbaik bagi para wisatawan supaya mampu bersaing dan bertahan. Hotel diharapkan dapat memberikan kenyamanan bagi para tamunya serta memberikan kesan bahwa perhotelan merupakan perusahaan *hospitality* yang sangat menyenangkan.

Hotel sebagai jasa akomodasi juga ada biro perjalanan / *travel agent*, perusahaan angkutan wisata, jasa pangan / restoran dan bar, serta atraksi wisata. Usaha-usaha tersebut sangat menentukan keberhasilan perkembangan pariwisata sehingga perlu adanya kesatuan yang utuh secara menyeluruh.

Adapun komponen pariwisata adalah sebagai berikut :

- a. Jasa produk wisata berupa : Angkutan wisata, usaha cedera mata, pos dan telekomunikasi, prasarana jalan, imigrasi dan lain-lain.
- b. Promosi wisata melalui : Wisata remaja, informasi kepada masyarakat, promosi luar negeri.

Kitchen merupakan bagian yang penting dalam sebuah hotel yaitu peranan *Kitchen* dalam membuat makanan dan minuman. Peran ini tidak dapat digantikan oleh departemen lain di hotel. Karena makanan dan minuman yang dijual

kepada tamu dihasilkan melalui pengolahan di *Kitchen*. Kegiatan-kegiatan itu adalah usaha pengembangan dari pengolahan bahan mentah atau bahan baku yang diperlukan untuk membuat makanan dan minuman yang sehat dan berkualitas sesuai dengan *standard recipe* yang menjadi acuan dalam membuat makanan dan minuman tersebut.

Dalam organisasi sebuah *Kitchen*, penyediaan bahan dasar dan fasilitas peralatan *Kitchen* harus terpenuhi dengan baik. Hal ini bertujuan agar para *staff Kitchen* dapat bekerja dengan maksimal. Dengan penyediaan sarana pendukung yang memadai berpengaruh baik terhadap kualitas produk *Kitchen* yang dihasilkan.

Pembuatan makanan dan minuman di sebuah hotel mempunyai standar baku dalam pengolahannya. Setiap makanan dan minuman tersebut, dibuat sesuai dengan *standar Recipe* yang telah ditetapkan oleh hotel. Para *Kitchen staff* dituntut menguasai *recipe* yang telah ditentukan. Hal ini untuk menghindari perbedaan porsi makanan yang dihasilkan.

Kitchen berdiri dibawah tanggung jawab *Food and Beverage Department*. Yang terbagi dalam dua *Departemen Food and Beverage Product* yaitu *food and beverage service* bertanggung jawab pada pemberian pelayanan makan dan minum kepada tamu, sesuai dengan *standard operating procedure* dalam pemberian pelayanan. Sedangkan *Food and Beverage Product* bertanggung jawab dalam menyiapkan dan mengolah makanan sesuai dengan pesanan tamu dari mulai menu *Appetizer soup, main course*, hingga ke menu *dessert*. Dengan mengambil *Kitchen Department* dalam meningkatkan kualitas produknya dalam membuat makanan dan minuman sesuai dengan *standard Recipe* sebagai objek dan sekaligus meninjau tentang tugas dan tanggung jawabnya, maka pada kesempatan ini penulis bermaksud mengadakan penelitian dengan judul

:“PENGARUH PENERAPAN *STANDARD RECIPE* BAHAN BAKU SAYURAN TERHADAP KUALITAS MAKANAN DI *MAIN KITCHEN* LORIN SOLO HOTEL”.

Perumusan Masalah

Dalam penulisan Laporan Penelitian ini, masalahnya yang akan diamati faktor penerapan *standar recipe* berpengaruh terhadap peningkatan kualitas makanan adalah:

1. Bagaimana penerapan *standard recipe bahan baku* sayuran terhadap kualitas makanan di kitchen Hotel Lorin Solo?
2. Bagaimana pengaruh penerapan *standard recipe* bahan baku sayuran terhadap kualitas makanan di kitchen Hotel Lorin Solo ?

METODOLOGI

Jenis penelitian merupakan sasaran demi mendapatkan tujuan tertentu mengenai suatu hal yang dapat dibuktikan secara objektif untuk mendapatkan data dan suatu keadaan untuk kegunaan tertentu. Sehingga penulis mempunyai jenis penelitian yang akan diteliti adalah Penerapan *Standard Recipe* Bahan Baku sayuran Terhadap Kualitas Makanan Di Kitchen Hotel Lorin Solo

Metode Penelitian

Sebagai acuan utama penulisan dalam meneliti sebuah permasalahan, penulis menggunakan suatu metode penelitian Deskriptif Kualitatif. Dengan Kata lain, suatu penelitian deskriptif kualitatif merupakan salah satu pendekatan yang digunakan untuk membedah keadaan dan fenomena yang diteliti atau diamati di lapangan oleh penulis, Penelitian deskriptif kualitatif ini merupakan metode penelitian yang menggambarkan temuan variable di lapangan yang tidak memerlukan skala hipotesis, jadi hanya bersifat menjelaskan suatu keadaan dan fenomena yang ditemui langsung di lapangan.

Jenis Data

Sumber data yang dikumpulkan dalam penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari objek penelitian lewat observasi (pengamatan) langsung dan *interview* (wawancara) kepada pihak terkait. Sedangkan data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung dari objek yang diteliti berupa dokumen, arsip, kliping berita, dan studi pustaka.

Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah teknik atau cara-cara yang dapat digunakan oleh peneliti untuk pengumpulan data. Teknik dalam menunjuk suatu kata yang abstrak dan tidak diwujudkan dalam benda, tetapi hanya dapat dilihat penggunaannya melalui wawancara, pengamatan, observasi langsung, dokumentasi pada Kitchen Department Hotel Lorin Solo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Permasalahan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji masalah-masalah dari pengaruh penerapan *standard recipe* bahan baku sayuran terhadap kualitas makanan di *main kitchen* Lorin Solo Hotel.

- Belum adanya pengaruh warna sayuran terhadap kualitas makanan.

Warna sayuran berpengaruh terhadap kualitas makanan. Apabila karyawan teliti memilih warna sayuran maka akan mempengaruhi kualitas makanan.

- Belum adanya pengaruh aroma sayuran terhadap kualitas makanan

Aroma sayuran berpengaruh terhadap kualitas makanan. Seorang karyawan dalam mengolah

makanan harus memiliki aroma sayuran maka akan mempengaruhi kualitas makanan

- Belum adanya pengaruh jenis sayuran terhadap kualitas makanan Jenis sayuran berpengaruh terhadap kualitas makanan. Seorang karyawan dalam mengolah makanan harus memperhatikan jenis sayuran akan mempengaruhi kualitas makanan.
- Belum adanya pengaruh jumlah sayuran terhadap kualitas makanan Jumlah sayuran berpengaruh terhadap kualitas makanan. Seorang karyawan dalam mengolah makanan harus memperhatikan jumlah sayuran akan mempengaruhi kualitas makanan.

Implikasi Hasil Penelitian

□ Pengaruh warna sayuran terhadap kualitas makanan di *Main Kitchen*

Dalam landasan teori telah dijelaskan warna sayuran sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan. Sayuran mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah secara minimal. Sehingga warna sayuran akan menampilkan makanan yang lebih menarik dan meningkatkan mutu makanan yang ada di *main kitchen*.

□ Pengaruh aroma sayuran terhadap kualitas makanan di *Main Kitchen*

Dalam landasan teori ini telah dijelaskan aroma sayuran sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan. Aroma merupakan hasil dari uap proses pengolahan makanan, uap ini tercipta dari bahan-bahan makanan yang diolah, tiap bahan memiliki aroma yang berbeda, proses dan metode memasak juga akan menentukan dari aroma yang akan tercium. Dengan adanya aroma yang sedap dapat menambah gairah makan seseorang, sehingga kualitas makanan dapat meningkat.

□ Pengaruh jenis sayuran terhadap kualitas makanan di *Main Kitchen*

Dalam landasan teori ini telah dijelaskan jenis sayuran sangat berpengaruh terhadap kualitas

makanan. Pembagian jenis sayuran berdasarkan morfologinya: sayuran daun, sayuran batang, sayuran akar, sayuran ubi, sayuran umbi, sayuran bunga, sayuran buah dan sayuran biji. Dari jenis sayuran tersebut maka seorang cook akan meningkatkan mutu kualitas makanan di *main kitchen*.

Pengaruh jumlah sayuran terhadap kualitas makanan di *Main Kitchen*

Dalam landasan teori ini telah dijelaskan jumlah sayuran sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan. Sayuran dikonsumsi dengan cara yang sangat bermacam-macam, baik sebagai bagian dari menu utama maupun sebagai makanan sampingan. Kandungan nutrisi antara sayuran yang satu dan sayuran yang lain pun berbeda-beda, meski umumnya sayuran mengandung sedikit protein atau lemak, dengan jumlah vitamin, provitamin, mineral, fiber dan karbohidrat yang bermacam-macam. Beberapa jenis sayuran bahkan telah diklaim mengandung zat antioksidan, antibakteri, antijamur, maupun zat anti racun.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan penelitian yang penulis lakukan secara langsung mengenai penerapan *standard recipe* terhadap kualitas produk *Main Kitchen* Lorin Hotel Solo, penulis menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Penerapan *standard recipe* yang dapat meningkatkan kualitas produk *main kitchen* dilihat dari pemakaian bahan pada sayuran, metode memasak, kelengkapan peralatan *kitchen*, rasa yang sama, warna, penampilan, *higienitas* makanan, pada setiap item makanan. Untuk menyamakan *standard recipe*, *kitchen staff* dapat melihat pada buku menu dengan harapan *kitchen staff* yang in charge dapat makanan yang mempunyai

standard porsi dan rasa yang sama dalam setiap item. Karena kelalaian *kitchen staff* membuat makanan dapat menyebabkan *complain* dari tamu. Selain itu *kitchen* juga berperan untuk menjaga *hygenitas* agar makanan yang dihasilkan sehat untuk dikonsumsi.

2. Sedangkan pengaruh dari penerapan *standard recipe* yang baik dapat meningkatkan kualitas produk *main kitchen*. Dilihat terciptanya makanan yang berkualitas. Makanan yang berkualitas artinya makanan yang memenuhi harapan tamu. Sehingga berpengaruh terhadap kesesuaian tamu terhadap makanan yang disajikan, pengaruh kedatangan tamu, tingkat pendapatan dari menu yang dijual dan image yang baik dari tamu.

Saran

1. Untuk mengatasi setiap permasalahan yang muncul di *Main Kitchen*, diperlukan koordinasi yang baik antara staf dengan *executive chef*. Hal tersebut dapat dilakukan dengan jalan mengadakan briefing setiap pagi dengan dipimpin oleh *executive chef* dan diikuti oleh seluruh staff *kitchen* guna membahas setiap permasalahan yang ada.
2. Penerapan *standard recipe* di Lorin Hotel Solo sudah baik, meskipun demikian masih perlu diadakan training bagi staf *kitchen* agar semakin handal sehingga tetap menjaga dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan harapan tamu.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief Rachman. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restaurant*. Yogyakarta : Andi Offset
- Ashton Chris. 2003. *Penyelenggaraan Ekowisata*. Yogyakarta : Andi Yogyakarta

Damamik dan Weber. 2006. *Dasar-dasar Pariwisata*. Jakarta : Gramedia Pustaka

Keputusan Menteri Pariwisata Pos dan Telekomunikasi No. 037/PW 034/MPPT-86

Kotler Philip . 1994. *Pengetahuan Dapur*. Yogyakarta : Jurusan PKK IKIP Yogyakarta

Muljadi. 2012. *Istilah-istilah Dunia Pariwisata*. Jakarta : Depdikbud

Novia Agusti.1997. *Persiapan Pengelolaan Makanan*. Jakarta : Depdiknas

Sekaran Uma. 2006. *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta : Sigma Printed

Shite Richard. 2000. *Job Description*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Shite Richard. 2000. *Manajemen Hotel*. Surabaya : SIC

Shite Richard. 2000. *Kitchen/Food Product*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta

Suarthana. 2006. *Manajemen Perhotelan edisi Kantor Depan*. Kuta Utara : Mapindo

Subagyo. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adi cita

Sugiyono. 1996. *Ilmu Bahan Pangan*. Yogyakarta : Jurusan PKK. FT UNY

Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung : Alfabeta