# Implementasi Standar Resep, Tim Dan Hygiene Kitchen Sheraton

Lulu Aulia
Program Studi D3 Perhotelan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
auleeaa@student.telkomuniversity.ac.id

Eva Mardiyana
Program Studi D3 Perhotelan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
evamardiyana@telkomuniversity.ac.id

Ilham Fajri
Program Studi D3 Perhotelan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
ilhamfajri@telkomuniversity.ac.i

***Abstrak* — Industri perhotelan dituntut untuk mampu menjaga konsistensi kualitas produk makanan sebagai salah satu faktor utama dalam meningkatkan kepuasan tamu. Pada operasional *Cold Kitchen*, konsistensi kualitas produk dipengaruhi oleh penerapan standar resep, kerja tim, dan *hygiene kitchen*. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan implementasi standar resep, tim, dan *hygiene kitchen* di Sheraton Bandung Hotel & Towers, menganalisis perannya dalam menjaga konsistensi kualitas produk makanan, serta mengidentifikasi kendala yang dihadapi beserta upaya penyelesaiannya. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung selama pelaksanaan praktik kerja lapangan dan studi dokumentasi terhadap kegiatan operasional di section *Cold Kitchen*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *standardized recipe*, *recipe card*, prosedur *hygiene* dan sanitasi, serta kerja sama tim yang baik berperan dalam menjaga konsistensi rasa, tekstur, tampilan, dan ukuran porsi makanan sesuai standar hotel. Kendala yang ditemukan antara lain perbedaan pengalaman kerja antar karyawan, keterbatasan waktu pada saat operasional padat, serta belum konsistennya penerapan standar pada kondisi tertentu. Upaya yang dilakukan meliputi pelaksanaan *briefing* sebelum operasional, penggunaan *recipe card*, serta penerapan SOP *hygiene* dan sanitasi secara konsisten. Penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi standar resep, tim, dan *hygiene kitchen* memberikan kontribusi positif dalam menjaga konsistensi kualitas produk makanan pada section *Cold Kitchen* Sheraton Bandung Hotel & Towers.***

***Kata kunci— standardized recipe, hygiene kitchen, kerja tim, Cold Kitchen, kualitas produk makanan.***

## I. PENDAHULUAN

Isi Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang memiliki peran penting dalam mendukung perkembangan pariwisata melalui penyediaan pelayanan yang berkualitas kepada tamu. Salah satu aspek yang menjadi perhatian utama dalam operasional hotel adalah pelayanan makanan dan minuman yang dikelola oleh *Food and Beverage Department*, khususnya *Food and Beverage Production*. Departemen ini bertanggung jawab menghasilkan produk makanan yang memiliki cita rasa, tampilan, tekstur, ukuran porsi, serta keamanan pangan yang sesuai dengan standar hotel. Oleh karena itu, penerapan standar operasional dalam proses pengolahan makanan menjadi faktor penting untuk menjaga kualitas produk secara konsisten dan meningkatkan kepuasan tamu [1], [2]

Salah satu section yang berperan dalam operasional *Food and Beverage Production* adalah *Cold Kitchen*. Section ini bertanggung jawab dalam menyiapkan berbagai makanan dingin, seperti salad, sandwich, canapé, sushi, *cold cut*, *dressing*, dan *fruit preparation*. Berbeda dengan makanan panas, sebagian besar produk *Cold Kitchen* disajikan tanpa proses pemanasan ulang sehingga membutuhkan perhatian lebih terhadap penerapan standar resep, kebersihan, sanitasi, serta koordinasi kerja antaranggota tim untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan[3], [4]

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan *standardized recipe* berperan dalam menjaga konsistensi rasa, tampilan, dan ukuran porsi makanan sehingga kualitas produk dapat dipertahankan sesuai standar yang telah ditetapkan. Selain itu, penerapan *hygiene* dan sanitasi yang baik terbukti mampu meminimalkan risiko kontaminasi pangan selama proses pengolahan makanan. Penelitian lain juga menjelaskan bahwa kerja sama tim dan komunikasi yang efektif memberikan pengaruh terhadap kelancaran operasional kitchen serta mendukung terciptanya kualitas pelayanan yang optimal. Meskipun demikian, penelitian-penelitian tersebut masih membahas masing-masing aspek secara terpisah dan belum mengkaji implementasi standar resep, tim, dan *hygiene kitchen* secara terpadu dalam menjaga konsistensi kualitas produk makanan pada section *Cold Kitchen*, khususnya di Sheraton Bandung Hotel & Towers [5], [6], [7]

Berdasarkan hasil observasi selama pelaksanaan praktik kerja lapangan di Sheraton Bandung Hotel & Towers, penerapan *standardized recipe*, *recipe card*, SOP *hygiene* dan sanitasi, *briefing*, *order list*, *market list*, serta koordinasi antaranggota tim telah diterapkan dalam kegiatan operasional *Cold Kitchen*. Namun, masih ditemukan beberapa kendala, seperti belum konsistennya penerapan standar resep pada kondisi tertentu, perbedaan hasil *preparation* dan *plating* antarstaf, keterbatasan waktu pelaksanaan *cleaning* pada saat *busy hours*, serta koordinasi kerja yang belum berjalan secara optimal. Kondisi tersebut berpotensi memengaruhi konsistensi kualitas produk makanan apabila tidak ditangani sesuai dengan standar operasional yang berlaku [8], [9]

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi standar resep, tim, dan *hygiene kitchen* di Sheraton Bandung Hotel & Towers dalam menjaga konsistensi kualitas produk makanan pada section *Cold Kitchen*. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai penerapan standar operasional di lingkungan *Cold Kitchen*, mengidentifikasi kendala yang dihadapi selama operasional berlangsung, serta menjadi bahan evaluasi dalam upaya meningkatkan kualitas produk makanan dan efektivitas operasional hotel [10]

## II. KAJIAN TEORI

### A. Standar Resep (*Standardized Recipe*)

*Standardized recipe* merupakan pedoman baku yang digunakan dalam proses produksi makanan agar menghasilkan produk dengan kualitas yang konsisten. Standar resep memuat informasi mengenai bahan baku, takaran, metode pengolahan, ukuran porsi, serta teknik penyajian yang harus diikuti oleh setiap staf kitchen. Penerapan *standardized recipe* bertujuan untuk menjaga

keseragaman rasa, tekstur, tampilan, dan kualitas produk, sekaligus membantu mengendalikan penggunaan bahan baku dan meningkatkan efisiensi proses produksi [2], [11]

**B. Tim (*Teamwork*)**

*Teamwork* merupakan kerja sama antaranggota dalam mencapai tujuan bersama melalui komunikasi, koordinasi, dan pembagian tugas yang efektif. Dalam operasional kitchen, kerja sama tim yang baik mendukung kelancaran proses produksi makanan, mengurangi kesalahan kerja, serta memastikan setiap tahapan produksi berjalan sesuai standar operasional. Oleh karena itu, koordinasi yang efektif menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga konsistensi kualitas produk makanan [5], [12]

**C. Hygiene Kitchen**

*Hygiene kitchen* merupakan penerapan prinsip kebersihan dan sanitasi dalam seluruh proses pengolahan makanan untuk menjaga keamanan pangan dan kualitas produk. Penerapan *hygiene kitchen* meliputi kebersihan personal, peralatan, area kerja, serta penanganan bahan makanan sesuai dengan *Standard Operating Procedure* (SOP). Pada section *Cold Kitchen*, penerapan *hygiene kitchen* menjadi sangat penting karena sebagian besar produk disajikan tanpa proses pemanasan ulang sehingga kebersihan harus diterapkan secara konsisten untuk mencegah kontaminasi dan menjaga mutu makanan. [3], [4], [13]

## III. METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif untuk menganalisis implementasi standar resep, tim, dan *hygiene kitchen* dalam menjaga konsistensi kualitas produk makanan pada section *Cold Kitchen* di Sheraton Bandung Hotel & Towers. Pendekatan ini digunakan untuk memperoleh gambaran mengenai penerapan standar operasional berdasarkan kondisi yang terjadi di lapangan tanpa melakukan manipulasi terhadap objek penelitian [10]

Penelitian dilaksanakan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di section *Cold Kitchen* Sheraton Bandung Hotel & Towers pada periode 19 Januari hingga 18 Juli 2024. Objek penelitian meliputi implementasi *standardized recipe*, kerja sama tim (*teamwork*), dan *hygiene kitchen* dalam proses produksi makanan.

Sumber data yang digunakan terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung terhadap aktivitas operasional di section *Cold Kitchen*. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari dokumen perusahaan, seperti *Standard Operating Procedure* (SOP), *recipe card*, *market list*, *order list*, serta berbagai literatur yang berkaitan dengan penelitian [11]

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung penerapan standar resep, kerja sama tim, dan *hygiene kitchen* selama proses produksi makanan. Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data berupa dokumen operasional, foto kegiatan, serta arsip yang berkaitan dengan penelitian. Selanjutnya, data dianalisis secara deskriptif dengan mengelompokkan hasil observasi berdasarkan fokus penelitian, kemudian membandingkannya dengan teori yang digunakan sebagai dasar analisis untuk memperoleh kesimpulan mengenai implementasi standar resep, tim, dan *hygiene kitchen* dalam menjaga konsistensi kualitas produk makanan [12]

## IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

**A. Implementasi *Standardized Recipe***

Berdasarkan hasil observasi selama Praktik Kerja Lapangan di section *Cold Kitchen* Sheraton Bandung Hotel & Towers, penerapan *standardized recipe* dilakukan sebagai pedoman dalam proses produksi makanan. Seluruh kegiatan *preparation*, seperti *breakfast*, *afternoon cocktail*, *dinner*, serta pembuatan *salad*, *sandwich*, *sushi*, dan *dressing*, mengacu pada *recipe card* yang berisi komposisi bahan, metode pengolahan, ukuran *portion*, dan teknik penyajian.

Hasil observasi menunjukkan bahwa penggunaan *standardized recipe*, *recipe card*, serta alat ukur membantu menghasilkan makanan dengan rasa, tekstur, tampilan, dan *portion* yang konsisten meskipun diproduksi oleh staf yang berbeda. Temuan ini menunjukkan bahwa penerapan standar resep berperan penting dalam menjaga konsistensi kualitas produk makanan sesuai dengan standar operasional hotel[2], [6], [8]

**B. Implementasi *Hygiene Kitchen***

Penerapan *hygiene kitchen* dilakukan melalui pelaksanaan SOP yang meliputi kebersihan area kerja, sanitasi peralatan, penggunaan sarung tangan, pengecekan bahan baku, dan penyimpanan bahan makanan pada *chiller storage*. Prosedur tersebut bertujuan untuk menjaga keamanan pangan dan mencegah kontaminasi selama proses produksi.

Hasil observasi menunjukkan bahwa penerapan SOP menciptakan area kerja yang lebih bersih dan mendukung kualitas produk makanan. Namun, pada saat *busy hours*, kegiatan *cleaning* belum selalu dapat dilakukan secara optimal karena tingginya aktivitas operasional. Secara keseluruhan, implementasi *hygiene kitchen* telah berjalan sesuai standar dan mendukung keamanan pangan [3], [4], [7], [12]

**C. Implementasi *Teamwork***

Kerja sama tim di section *Cold Kitchen* didukung melalui *daily briefing*, *production whiteboard*, *order list*, *market list*, dan pembagian *jobdesk*. Sistem tersebut membantu staf memahami tugas dan prioritas pekerjaan sehingga proses operasional berjalan lebih terarah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa koordinasi dan komunikasi yang baik mampu mempercepat proses *preparation* serta meningkatkan efektivitas operasional. Meskipun masih terdapat potensi *miscommunication* pada kondisi tertentu, implementasi *teamwork* secara umum telah mendukung kelancaran operasional dan menjaga konsistensi kualitas produk makanan [5], [9], [11]

**D. Pembahasan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi *standardized recipe*, *hygiene kitchen*, dan *teamwork* saling mendukung dalam menjaga konsistensi kualitas produk makanan di section *Cold Kitchen*. Standar resep memberikan pedoman yang jelas dalam proses produksi, penerapan *hygiene kitchen* menjaga keamanan dan kualitas makanan, sedangkan kerja sama tim membantu memperlancar koordinasi selama operasional. Walaupun masih terdapat kendala, seperti keterbatasan waktu saat *busy hours* dan potensi *miscommunication*, penerapan ketiga aspek tersebut secara umum telah meningkatkan efektivitas operasional serta menjaga kualitas produk makanan sesuai standar hotel [2], [3] [4][5] [6][9].

Penelitian selanjutnya dapat mengembangkan kajian pada section kitchen lainnya atau menggunakan pendekatan

kuantitatif untuk mengukur pengaruh implementasi *standardized recipe*, *teamwork*, dan *hygiene kitchen* terhadap kualitas produk makanan maupun kepuasan tamu.

## V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan selama Praktik Kerja Lapangan di section *Cold Kitchen* Sheraton Bandung Hotel & Towers, dapat disimpulkan bahwa implementasi *standardized recipe*, *teamwork*, dan *hygiene kitchen* berperan penting dalam menjaga konsistensi kualitas produk makanan. Penerapan *standardized recipe* melalui penggunaan *recipe card* dan standar *portion* mampu menghasilkan produk yang seragam dari segi rasa, tekstur, tampilan, dan ukuran. Selain itu, penerapan SOP *hygiene kitchen* mendukung kebersihan area kerja, keamanan pangan, serta kualitas bahan makanan, sedangkan penerapan *teamwork* melalui *daily briefing*, pembagian *jobdesk*, dan koordinasi antarstaf membantu meningkatkan efektivitas operasional di section *Cold Kitchen*.

Meskipun masih terdapat beberapa kendala, seperti keterbatasan waktu dalam pelaksanaan *cleaning* saat *busy hours* dan potensi *miscommunication* pada kondisi tertentu, secara keseluruhan implementasi ketiga aspek tersebut telah berjalan dengan baik dan mendukung terciptanya kualitas produk makanan yang sesuai dengan standar Sheraton Bandung Hotel & Towers. Oleh karena itu, penerapan standar operasional secara konsisten serta evaluasi yang berkelanjutan menjadi faktor penting dalam mempertahankan kualitas produk makanan dan meningkatkan kinerja operasional kitchen.

## REFERENSI


[1]. H. Herryani and A. Y. Nugroho, *Buku Ajar Pengantar Industri Perhotelan*. Pekanbaru: CV Bravo Indonesia, 2025. [Online]. Available: www.bravopress.id

[2]. K. Naumov, "The Employment of Standardized Recipes, an Essential Prerequisite for Consistent Quality of the Culinary Product," in *ERAZ Conference – Knowlegde Based Sustainable Development: Vol 9. Conference Proceedings*, Association of Economists and Managers of the Balkans, Belgrade, Serbia, 2023, pp. 401–410. doi: 10.31410/eraz.2023.401.

[3]. M. Y. Dalimunthe, "The Application Of Hygiene And Sanitation To Processed Products In Restaurant Kitchen Around Tourism Destination Area In Toba District," *Tourism, Hospitality And Culture Insights Journal*, vol. 2, no. 2, pp. 120–124, Dec. 2022, doi: 10.36983/thcij.v2i2.361.

[4]. N. Faradila, T. Hira, and D. Maharani, "Penerapan Hygiene dan Sanitasi Kitchen di Hotel X Samarinda (Hotel Berbintang 4)," *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital dan Manajemen*, vol. 4, no. 2, pp. 108–114, Nov. 2025, doi: 10.33480/jasdim.v4i2.7709.

[5]. T. Robiyanto and W. Prasastiningtyas, "Pola Komunikasi Organisasi Pada Hotel: Studi Kasus Hotel Malaka Bandung," *Buana Komunikasi: Jurnal Penelitian dan Studi Ilmu Komunikas*, vol. 2, no. 1, pp. 11–8, 2021, [Online]. Available: http://jurnal.usbypkp.ac.id/index.php/buanakomunikasi

[6]. W. Fauzzia, R. Rahmayani, R. D. Handayani, and A. Bsi Bandung, "Peranan Standar Operasional Prosedur dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston," *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, vol. 5, no. 2, pp. 100–105, 2022.

[7]. I. Nyoman Hema Saputra, I. Ketut Eli Sumerta, and I. Ayu Karina Putri, "Implementation of Hygiene and Sanitation by Executive Chef in Food Processing at Kitchen Padma Resort Legian Penerapan Hygiene dan Sanitasi oleh Executive Chef dalam Pengolahan Makanan di Kitchen Padma Resort Legian," *JAKADARA: Jurnal Ekonomika, Bisnis, dan Humaniora*, vol. 5, no. 1, pp. 339–348, 2026, [Online]. Available: https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/jakadara/index

[8]. D. Silvestre, M. Serra, C. M. Afonso, E. Pinto, and C. M. de Almeida, "Development of an Online Holistic Standardized Recipe: A Design Science Approach," *Sustainability (Switzerland)*, vol. 14, no. 9, May 2022, doi: 10.3390/su14095330.

[9]. I. K. Murdana, "PERANAN KOMUNIKASI INTERNAL PIMPINAN DALAM MENINGKATKAN KINERJA KARYAWAN DI HOTEL ASHYANA CANDIDASA BEACH RESORT KARANGASEM, BALI," *Jurnal Kepariwisataan*, vol. 21, no. 1, pp. 46–56, Mar. 2022, doi: 10.52352/jpar.v21i1.486.

[10]. Marriott International, "Sheraton Bandung Hotel & Towers," Marriott International. Accessed: Jul. 02, 2026. [Online]. Available: [https://www.marriott.com/id/hotels/bdosi-sheraton-bandung-hotel-and-towers](https://www.marriott.com/id/hotels/bdosi-sheraton-bandung-hotel-and-towers)

[11]. G. A. Amandawati and F. T. Koerniawaty, "Pengaruh beban dan lingkungan kerja terhadap kinerja karyawan di hotel plataran ubud (Effect of workload and environment on employee performance at the plataran ubud hotel)," *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis (PARIS)*, vol. 1, no. 12, pp. 3573–3579, 2022, doi: 10.22334/paris.v1i12.258.

[12]. N. Yudha Andriansyah Putra, A. Widyarini, P. Studi Perhotelan, and F. Ekonomi dan Bisnis, "MENANGANI KEBERSIHAN AREA KITCHEN DAN KELENGKAPAN ALAT-ALAT MEMASAK DI HOTEL BEST WESTERN PREMIER," vol. 01, no. 1, 2022, doi: 10.33480/jasdim.v11i1.2994.

[13]. A. A. K. A. N. Yasa, D. Lestari, and I. N. Sudiarta, "Penerapan Standard Operating Procedures Bagian Kitchen Di Hotel the Haven Suites Bali Berawa," *Jurnal Studi Perhotelan dan Pariwisata*, vol. 2, no. 2, pp. 99–105, Apr. 2025, doi: 10.35912/jspp.v2i2.3247.