

Peranan *Kitchen Department* Dalam Menunjang Kualitas Pelayanan Makanan Di Hotel Grand Rohan Yogyakarta

Andhisa Poetra Zufar Athallah
Universitas Harkat Negeri

Lourensius Hendra Putra
Universitas Harkat Negeri

Korespondensi penulis: lourensiushendra@harkatnegeri.ac.id

Diterima: 02-06-2026

Revisi: 29-07-2026

Terbit: 31-07-2026

Abstrak. *Kitchen Department* memiliki peranan penting dalam menunjang kualitas makanan dan kepuasan tamu di industri perhotelan. *Departement* ini bertanggung jawab dalam pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan sesuai standar hotel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peranan *Kitchen Department* dalam menjaga kualitas makanan di Hotel Grand Rohan Jogja serta penerapan standar operasional yang digunakan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan terdiri dari 3 orang. Keabsahan data menggunakan triangulasi, sedangkan analisis data dilakukan melalui reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Kitchen Department* berperan dalam menjaga kualitas makanan melalui penerapan SOP, HACCP, sistem FIFO, pengawasan bahan baku, serta standar kebersihan dan keamanan pangan. Koordinasi antar *staff kitchen* juga mendukung terciptanya makanan yang berkualitas dan aman dikonsumsi, meskipun penerapan HACCP masih perlu penyempurnaan. Kesimpulannya, *Kitchen Department* memiliki peranan penting dalam menunjang kualitas makanan di Hotel Grand Rohan Jogja melalui penerapan SOP, HACCP, FIFO, dan pengawasan operasional yang baik sehingga dapat meningkatkan kepuasan tamu.

Kata kunci: FIFO, HACCP, Kitchen Department, Kualitas Makanan, SOP

Abstract. *Kitchen Department* plays a crucial role in supporting food quality and guest satisfaction within the hospitality industry. This department is responsible for food preparation, storage, and presentation in accordance with hotel standards. This study aims to examine the role of the Kitchen Department in maintaining food quality at Hotel Grand Rohan Jogja and the implementation of operational standards used. The study employs a descriptive qualitative method, with data collected through observation, interviews, and documentation. The number of Informants included 3 persons. Data validity was ensured through triangulation, while data analysis involved data reduction, data presentation, and conclusion drawing and verification. The results indicate that the Kitchen Department plays a role in maintaining food quality through the implementation of SOPs, HACCP, the FIFO system, raw material monitoring, and food

hygiene and safety standards. Coordination among kitchen staff also supports the production of high-quality, safe-to-consume food, although the implementation of HACCP still requires refinement. In conclusion, the Kitchen Department plays a vital role in supporting food quality at Hotel Grand Rohan Jogja through the application of SOPs, HACCP, FIFO, and effective operational oversight, thereby enhancing guest satisfaction.

Keywords: FIFO, Food Quality, HACCP, Kitchen Department, SOP

LATAR BELAKANG

Sektor pariwisata saat ini mengalami pertumbuhan yang amat cepat, sehingga pengembangannya harus dilakukan secara optimal guna membentuk pangsa pasar yang luas dan potensial. Hal ini diharapkan dapat menghasilkan peningkatan signifikan dalam pendapatan perhotelan, yang pada gilirannya akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan. Perhotelan merupakan elemen krusial dalam industri pariwisata, di mana hotel berperan sebagai pendukung utama. Wisatawan yang berkunjung ke hotel tidak sekadar mencari tempat bermalam perjalanan mereka berarti meninggalkan sementara rutinitas harian dan lingkungan huniannya. Berbagai kebutuhan pengganti tersebut dapat dipenuhi melalui layanan akomodasi yang menyediakan tempat tinggal, makanan, minuman, serta fasilitas pendukung lainnya. Hotel tidak hanya berfokus pada penyediaan kamar sebagai sumber pendapatan utama, tetapi juga menyediakan berbagai layanan yang bertujuan untuk meningkatkan kepuasan dan kenyamanan tamu selama menginap. Salah satu *department* yang memiliki peran penting dalam menunjang kualitas pelayanan hotel adalah *department food & beverage*. *Department* tersebut bertanggung jawab dalam menyediakan makanan dan minuman yang berkualitas sesuai dengan standar hotel. *Department* ini dibagi menjadi dua bagian utama, yaitu *Food & Beverage service* yang berhubungan langsung dengan pelayanan kepada tamu, serta *Food & Beverage Product* yang bertugas dalam proses pengolahan dan penyajian makanan. Pembahasan selanjutnya akan difokuskan pada *Food & Beverage Product* sebagai salah satu departmen yang berkontribusi dalam menunjang kualitas pelayanan hotel (Rian Andriani., 2017).

Menurut Pratiwi et al. (2019), *departement Food & Beverage Product* di hotel memegang peran strategis, di mana pengelolaannya yang profesional menghasilkan hidangan berkualitas tinggi. Kepuasan wisatawan tidak hanya ditentukan oleh tingkat

okupansi kamar, melainkan juga oleh mutu makanan serta pelayanan yang memenuhi ekspektasi tamu. Selain kualitas hidangan, standar pelayanan menjadi faktor utama dalam interaksi dengan pengunjung restoran. Khususnya, *chef de partie* di dapur utama bertanggung jawab atas kelancaran operasional seksi yang berada di bawah wewenangnya, termasuk mengatur organisasi, mendistribusikan tugas kepada bawahan, serta terlibat langsung dalam pengolahan makanan guna meningkatkan kualitasnya.

Pengelolaan *departement food and beverage* secara profesional menghasilkan hidangan yang unggul baik dari segi cita rasa maupun presentasi visual. Profesionalisme mencakup penguasaan menyeluruh atas profesi beserta seluruh elemennya, sebagaimana *foodhandler (chef cook)* wajib menguasai sepenuhnya tugasnya. Tantangan umum di *Food & Beverage product*, seperti pada hotel, sering kali berupa hasil olahan makanan yang belum optimal, yang umumnya disebabkan oleh proses persiapan. Untuk mencapai kualitas makanan yang prima, diperlukan penerapan standar yang memastikan hasil sesuai dengan target yang ditetapkan. Berikut adalah subdivisi dapur: seksi makanan panas (*Hot Kitchen Section*), seksi makanan dingin (*Cold Kitchen/Garde Manger Section*), seksi pemotong daging (*Butcher Section*), seksi pembuatan roti (*Pastry Section*), serta seksi pencucian peralatan (*Scullery Section*). Berdasarkan konteks tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi hambatan yang dihadapi *chef de partie* di *hot kitchen* dalam meningkatkan mutu makanan di Hotel Grand Rohan Yogyakarta, serta mengungkap strategi yang diterapkan *chef de partie hot kitchen* untuk meningkatkan mutu makanan di Hotel Grand Rohan Yogyakarta. Penelitian terdahulu yang pernah dilakukan dan tidak berkaitan dengan judul diantaranya sebagai berikut:

Penelitian Pratiwi et al. (2019) yang telah dilakukan maka dapat diketahui ada 2 strategi *chef de partie hot kitchen* dalam hal meningkatkan kualitas makanan di *Discovery Kartika Plaza Hotel pertama*, dengan menggunakan *Surveyguest Satisfaction* atau melihat komentar tingkat kepuasan tamu terhadap produk yang di sajikan. Kualitas produk akan menjadi tolak ukur tingkat kepuasan tamu, hal ini akan secara berkelanjutan berdampak pada intensitas kedatangan tamu dan menunjukkan hasil dari suatu kepemimpinan yang sukses ataukah masih membutuhkan perbaikan.

Guest satisfaction membuat kinerja para *staff kitchen* menjadi lebih meningkat dan teliti dalam hal menghidangkan produk ke tamu.

Penelitian Hidayat (2017), Seorang *cook* di *kitchen department* Hotel Harper Purwakarta sangat dibutuhkan keberadaannya, mempunyai tugas seperti menjalankan semua SOP hotel, menjaga kebersihan diri (*personal hygiene*), menjaga kerapian dan kebersihan lingkungan kerja, menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan, mengecek kualitas bahan makanan, mengecek persediaan bahan makanan, mengolah makanan sesuai dengan *standard recipe*, memastikan semua bahan disimpan sesuai *standard*, mampu mengoperasikan alat yang ada di dapur dengan baik, *control food* dan membantu menjaga *costing*.

Penelitian Hidayat (2017), Upaya yang dilakukan dalam meningkatkan operasional *kitchen* di Hotel Best Westren Premier The Hive adalah selalu menjaga kualitas bahan makanan yang akan di masak dengan cara melakukan *frist in frist out* atau FIFO yang berarti barang yang pertama masuk adalah barang yang pertama kali di pakai agar bahan masakan dapat terjaga kuliatas nya, adanya strandar *recipe* dalam pengelolaan makanan dan minuman agar presentasi rasa dan tampilan tetap sama dalam setiap penyajian makanan. Serta selalu mengadakan training di semua menu makanan yang terdapat di hotel, mempersiapkan dan melatih staf atau karyawan yang ahli dalam mengolah makanan, selalu menjaga kebersihan dan kerapihan area dapur dan diri sendiri dalam melakukan operasional di *kitchen*, menyediakan dan melengkapi alat memasak guna efesiensi waktu dalam membuat makanan.

KAJIAN TEORITIS

Hotel merupakan salah satu usaha yang dikelola secara komersil dan bertujuan untuk memberikan pelayanan yang terbaik bagi para tamu atau wisatawan yang menginap di hotel. Pelayanan yang diberikan hotel kepada tamu menjadi hal yang utama karena ini berhubungan dengan kenyamanan para tamu ketika menginap di hotel. Karena tamu adalah orangorang yang menghendaki pelayanan terbaik yang disediakan oleh hotel, sehingga tamu dapat menjadi puas ataupun tidak puas dengan pelayanan yang diberikan oleh hotel. Jika pelayanan yang diberikan hotel kepada tamu baik, maka tamu akan menginap lebih lama atau bahkan merencanakan datang kembali untuk menginap di lain waktu. Oleh karena itu, baik buruknya image hotel

kepada para tamu tergantung dari segi pelayanan hotel yang diberikan kepada tamu, pelayanan yang memuaskan tamu tentunya akan menimbulkan citra hotel yang baik di mata tamu yang menginap (Bagyono, 2014).

Menurut Annishia & Prastiyo (2019), Hotel adalah sejenis akomodasi yang menyediakan fasilitas. Fasilitas adalah sarana untuk melancarkan fungsi dan memberikan kemudahan. Apabila perusahaan memberikan fasilitas yang semakin lengkap, konsumen akan semakin puas dan akhirnya memilih hotel tersebut sebagai prioritas utama. Selain fasilitas, ada faktor lain yang sangat berpengaruh terhadap keputusan dari seorang konsumen dalam menginap di suatu hotel. Menurut Krestanto (2021), Hotel merupakan salah satu usaha yang dikelola secara komersil dan bertujuan untuk memberikan pelayanan yang terbaik bagi para tamu atau wisatawan yang menginap di hotel. Pelayanan yang diberikan hotel kepada tamu menjadi hal yang utama karena ini berhubungan dengan kenyamanan para tamu ketika menginap di hotel. Karena tamu adalah orang-orang yang menghendaki pelayanan terbaik Salah satu Departmen di hotel yang memiliki peranan besar adalah *food & beverage product*, pengelolaan *food & beverage product* secara profesional menghasilkan hidangan yang berkualitas menurut, salah satu penunjang kepuasan wisatawan tidak hanya dipengaruhi tingkat hunian kamar tetapi juga dipengaruhi kualitas makanan dan kualitas pelayanan yang sesuai harapan tamu di samping kualitas makanan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan dukungan triangulasi sebagai teknik pengumpulan data. Metode ini digunakan karena data yang dikumpulkan tidak berbentuk angka atau hasil perhitungan statistik, namun berupa informasi yang diperoleh langsung dari lapangan Dengan melibatkan beberapa informan pihak manajemen, seperti *eksekutif chef*, *chef de partie* dan *staff* khususnya pada bagian *food and beverage product (kitchen)*. Data primer diperoleh dari sumber asli, yaitu responden atau informan yang terkait dengan variabel penelitian (Undari & Mohamad, 2024). Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara mendalam dan observasi terhadap pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan pemasaran dan operasional *food and beverage product di Hotel Grand Rohan Yogyakarta*. Data yang telah dikumpulkan untuk maksud selain menyelesaikan

masalah yang dihadapi, data sekunder dapat ditemukan dengan cepat (James, 2018). Informan dipilih menggunakan teknik *purposive sampling* dengan mempertimbangkan kemampuan informan dalam memberikan informasi yang relevan dengan tujuan penelitian. Data Primer diperoleh dari hasil wawancara dan penyebaran daftar pertanyaan kepada *Executive chef* dan *chef de partie* Hotel Grand Rohan Yogyakarta, data Sekunder diperoleh dokumen penulis atau buku literatur perusahaan yang memberikan informasi terkait penelitian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara, narasumber menjelaskan bahwa *Kitchen Department* di Hotel Grand Rohan Jogja telah menerapkan *Standar Operasional Prosedur* (SOP) yang menjadi pedoman dalam setiap kegiatan operasional dapur. SOP tersebut telah disusun secara tertulis dalam *black book* yang tersedia di kitchen dan memuat berbagai ketentuan, seperti resep masakan (*standard recipe*), standar gramasi atau porsi, standar penyajian, serta standar-standar operasional lainnya yang harus diikuti oleh seluruh *staff kitchen*. Namun, dalam pelaksanaannya terdapat kondisi tertentu yang menyebabkan SOP tidak selalu diterapkan secara penuh.

Hal ini umumnya terjadi ketika staf dapur dihadapkan pada tuntutan waktu yang sangat terbatas, misalnya saat menangani pesanan dalam jumlah besar atau pada jam operasional yang padat, sehingga beberapa ketentuan, seperti standar gramasi pada menu makanan, terkadang tidak diterapkan secara optimal. Meskipun demikian, SOP yang tertuang dalam *black book* tetap menjadi acuan utama bagi seluruh karyawan *Kitchen Department* dalam menjaga konsistensi kualitas makanan dan kelancaran operasional di Hotel Grand Rohan Jogja.



Gambar 1. Hot Kitchen Hotel Grand Rohan Yogyakarta
Sumber: Dokumentasi, 2026

Pada dasarnya seluruh prosedur operasional di Kitchen Department mengacu pada prinsip *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) karena sistem tersebut merupakan standar internasional yang sangat penting dalam menjamin keamanan pangan (*food safety*). Di Hotel Grand Rohan Jogja, penerapan HACCP mulai diterapkan pada berbagai aspek operasional, mulai dari proses penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga makanan siap disajikan kepada tamu agar layak dikonsumsi dan tidak membahayakan kesehatan. Penerapan tersebut terlihat dari pemisahan area kerja seperti *butchery*, *cold kitchen*, dan *pastry*, sehingga dapat meminimalkan risiko kontaminasi silang selama proses produksi makanan.

Selain itu, hotel juga telah menerapkan pengendalian suhu penyimpanan sesuai standar, yaitu suhu *freezer* di bawah 0°C dan suhu *chiller* berkisar antara 5°C–6°C, serta memastikan tingkat kematangan makanan selalu diperhatikan agar makanan yang disajikan aman untuk dikonsumsi oleh tamu. Meskipun demikian, penerapan HACCP di Grand Rohan Jogja belum sepenuhnya dilakukan secara ketat sebagaimana prosedur HACCP secara ideal. Sebagai contoh, pada penanganan bahan kering seperti kentang, jahe, dan lengkuas, bahan-bahan tersebut terkadang masih disimpan dalam kondisi terdapat sisa tanah yang menempel. Padahal, berdasarkan prosedur HACCP yang ideal, bahan kering seharusnya dibersihkan terlebih dahulu hingga bebas dari tanah sebelum dimasukkan ke ruang penyimpanan guna mengurangi potensi kontaminasi. Demikian pula pada penanganan telur, dalam prosedur HACCP yang lebih komprehensif telur seharusnya dicuci terlebih dahulu sebelum disimpan, serta tidak diperbolehkan adanya tanah atau kotoran yang masuk ke area penyimpanan.

Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa Grand Rohan Jogja telah menerapkan prinsip-prinsip HACCP sebagai pedoman dalam operasional Kitchen Department, terutama pada aspek pemisahan area produksi, pengendalian suhu penyimpanan, serta pengawasan keamanan pangan hingga makanan disajikan kepada tamu. Namun, penerapannya masih bersifat bertahap dan belum mencakup seluruh ketentuan HACCP secara menyeluruh sebagaimana standar internasional.

SOP (*Standard Operating Procedure*) di *Kitchen Department* merupakan pedoman kerja yang harus dipatuhi oleh seluruh staf dapur agar seluruh kegiatan operasional berjalan aman, higienis, efisien, serta menghasilkan makanan yang

berkualitas. Di Hotel Grand Rohan Jogja, penerapan SOP mengacu pada prinsip *food safety*, HACCP, serta standar *halal-thayyib* sesuai dengan konsep hotel syariah. Dalam pelaksanaannya, seluruh *staff kitchen* wajib menjaga kualitas bahan makanan sejak proses penerimaan, penyimpanan, pengolahan, hingga makanan disajikan kepada tamu. Staf juga diwajibkan menerapkan standar kebersihan dan keselamatan kerja, seperti selalu mencuci tangan, menggunakan *hand glove*, mengenakan *head chef* (penutup kepala), memakai masker, serta menggunakan *safety shoes* selama bekerja agar kebersihan, keamanan, dan kualitas makanan tetap terjaga.

Penerapan sistem FIFO (*First In, First Out*) merupakan prosedur yang selalu diterapkan di kitchen untuk menjaga kualitas bahan makanan. Sistem ini berarti bahwa bahan atau barang yang pertama kali masuk ke dalam penyimpanan harus menjadi bahan yang pertama kali digunakan atau dikeluarkan. Dengan menerapkan sistem FIFO, kualitas dan kesegaran bahan makanan tetap terjaga sehingga masih layak diolah dan disajikan kepada tamu. Selain itu, penerapan sistem ini juga bertujuan untuk meminimalkan kerugian akibat bahan makanan yang terlalu lama disimpan hingga mengalami penurunan kualitas atau bahkan membusuk. Oleh karena itu, apabila sistem FIFO tidak diterapkan dengan baik, maka akan banyak bahan yang terbuang karena busuk, sehingga dapat menimbulkan kerugian bagi operasional *kitchen*.

Dalam menjaga kualitas makanan, proses dimulai sejak penerimaan bahan baku. Pada saat melakukan pemesanan (*order*) barang, setiap bahan yang datang harus diperiksa terlebih dahulu untuk memastikan kelayakannya. Apabila ditemukan bahan yang sudah layu, rusak, atau kualitasnya tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, maka bahan tersebut akan dikembalikan kepada pemasok. Setelah proses penerimaan, penyimpanan bahan makanan juga menjadi hal yang sangat penting karena berpengaruh terhadap kualitas bahan sebelum diolah. Sayuran disimpan pada *chiller* khusus dengan suhu sekitar 4°C–5°C yang selalu dipantau secara berkala untuk menjaga kesegaran dan kualitasnya, sedangkan bahan seperti daging disimpan di dalam *freezer* dengan suhu sekitar -5°C sampai -7°C agar tidak cepat mengalami kerusakan. Selain penyimpanan yang baik, seluruh bahan juga dikelola menggunakan sistem *First In First Out* (FIFO) sehingga bahan yang lebih

dahulu masuk akan digunakan lebih dahulu untuk menjaga kesegaran dan meminimalkan risiko bahan kedaluwarsa.

Pada tahap pengolahan, setiap proses memasak juga harus dilakukan sesuai standar agar kualitas makanan tetap terjaga. Sebagai contoh, saat memasak brokoli tidak boleh sampai mengalami *overcook* karena dapat mengurangi kandungan vitamin yang terdapat di dalamnya. Begitu pula ketika menggunakan teknik *blanching*, sayuran harus segera dialiri air biasa atau direndam dalam air yang telah ditambahkan es batu agar tekstur, warna, dan kesegarannya tetap terjaga. Teknik memasak untuk setiap bahan juga harus diperhatikan dengan baik, misalnya daging ayam harus dipastikan matang sempurna dan tidak boleh disajikan dalam kondisi masih mentah atau setengah matang karena tidak aman untuk dikonsumsi oleh tamu. Sementara itu, untuk daging merah proses pengolahannya dijaga agar menghasilkan tingkat kematangan dan tekstur yang sesuai dengan standar penyajian. Pada tahap penyajian, penampilan makanan juga menjadi perhatian penting karena makanan yang memiliki cita rasa enak akan semakin menarik apabila disajikan dengan tampilan yang baik.

Standar yang diterapkan di *Kitchen Department* Hotel Grand Rohan adalah memastikan setiap makanan yang disajikan kepada tamu memiliki cita rasa yang enak, bersih, segar (*fresh*), memiliki variasi yang beragam, serta aman untuk dikonsumsi. Seluruh proses, mulai dari penyimpanan, persiapan, pengolahan hingga penyajian dilakukan sesuai dengan standar operasional yang berlaku, termasuk menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO) dalam penggunaan bahan baku agar bahan yang lebih dahulu datang digunakan terlebih dahulu. Dengan penerapan standar tersebut, pihak kitchen berupaya memastikan bahwa setiap hidangan yang diterima tamu berada dalam kondisi terbaik, layak dikonsumsi, serta mampu meminimalkan munculnya keluhan atau komentar *negatif* dari tamu mengenai kualitas makanan yang disajikan. Peran *Executive Chef* di Hotel Grand Rohan memiliki tanggung jawab penuh terhadap seluruh operasional *kitchen* yang berlangsung dari pagi hingga malam hari. Tanggung jawab tersebut cukup besar karena operasional hotel berjalan selama 24 jam, sehingga *Executive Chef* harus selalu siap menangani berbagai kebutuhan operasional, seperti apabila terdapat pemesanan *breakfast* pada pukul 05.00 atau permintaan makanan lainnya di luar jam operasional normal.

Dalam menjalankan tugasnya, *Executive Chef* membagi tim ke dalam beberapa bagian, seperti *cold kitchen* dan *pastry*, sehingga setiap bagian memiliki tanggung jawab sesuai bidangnya masing-masing. Peran setiap anggota tim sangat penting karena tanpa adanya kerja sama yang baik dari seluruh tim, operasional *kitchen* tidak dapat berjalan secara optimal. Sementara itu, *Supervisor Chef de Partie* berperan membantu kelancaran operasional *kitchen* dengan mendukung serta memback up pekerjaan sesuai arahan yang diberikan oleh *Executive Chef*. Selain itu, *Supervisor Chef de Partie* juga bertanggung jawab mengontrol bahan makanan yang akan diolah dan disajikan kepada tamu agar kualitas, kesegaran, serta standar penyajian makanan tetap terjaga. Dengan adanya koordinasi yang baik antara *Executive Chef*, *Supervisor Chef de Partie*, dan seluruh tim *kitchen*, seluruh proses operasional dapat berjalan secara efektif sehingga kualitas makanan dan pelayanan kepada tamu tetap terjaga.

KESIMPULAN

Kitchen Department memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga kualitas makanan yang disajikan kepada tamu. Peran tersebut berada di bawah tanggung jawab *Executive Chef* yang mengelola seluruh operasional *kitchen*, mulai dari perencanaan, pengawasan, pengendalian kualitas, hingga memastikan seluruh proses produksi makanan berjalan sesuai dengan standar operasional yang telah ditetapkan. Dalam pelaksanaannya, *Executive Chef* dibantu oleh *Supervisor Chef de Partie* serta seluruh tim *kitchen*, dan setiap keluhan tamu dijadikan sebagai bahan evaluasi untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan produk makanan yang dihasilkan.

Kitchen Department telah menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang tertuang dalam *black book* sebagai pedoman kerja, meskipun dalam kondisi tertentu penerapannya belum sepenuhnya optimal. Prinsip *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) juga telah diterapkan dalam seluruh tahapan operasional, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian makanan, namun masih diperlukan penyempurnaan agar sesuai dengan standar internasional secara menyeluruh. Kualitas makanan juga dijaga melalui pengawasan yang ketat terhadap bahan baku, penerapan sistem *First In First Out*

(FIFO), proses pengolahan yang sesuai standar, serta penyajian yang memperhatikan kebersihan, cita rasa, dan tampilan. Selain itu, seluruh staf juga menerapkan standar kebersihan, keselamatan kerja, dan food safety untuk memastikan makanan yang dihasilkan aman, higienis, dan berkualitas.

Secara keseluruhan, *Kitchen Department* Hotel Grand Rohan Jogja telah berperan dengan baik dalam menunjang kualitas makanan melalui penerapan SOP, HACCP, sistem FIFO, serta pengawasan operasional yang terstruktur dan berkesinambungan. Meskipun masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, khususnya dalam penerapan HACCP secara lebih menyeluruh, secara umum *Kitchen Department* telah mampu menjaga kualitas makanan yang disajikan serta mendukung tercapainya kepuasan tamu di Hotel Grand Rohan Jogja.

DAFTAR REFERENSI

- Adinugraha, A. T., H. S. M., Petra, U. K., Lv, R. V. W., Zklfk, D. U., Vshfldol, L. V, Lq, H. G., Zlwk, V., & Mutu, D. P. (n.d.). *Analisa Pengaruh Kualitas Makanan*. 7, 643–655.
- Annishia, B. F., & Prastiyo, E. (2019). PENGARUH HARGA DAN FASILITAS TERHADAP KEPUTUSAN MENGINAP TAMU DI HOTEL BEST WESTERN PREMIER THE HIVE JAKARTA. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 4(1), 1–85. <http://journal.ubm.ac.id/>
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2), 216–227. <https://journal.ubm.ac.id/index.php/journal-fame/article/view/1422>
- Bagyono. (2014). Pariwisata dan Perhotelan. *Bandung : Alfabeta, Cetakan Ke(1)*, 191.
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. (2010). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Sebagai Model dan Penjamin Mutu Produksi Pangan. *Jurnal Universitas Pendidikan Indonesia*, 6(2), 509–519. <https://ejournal.upi.edu/index.php/invotec/article/view/6085>
- Faradila, N., Hira, T., & Maharai, D. (2025). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Kitchen Di Hotel X Samarinda (Hotel Bintang 4). *Jurnal Pariwisata, Bisnis Digital Dan Manajemen*, Vol.4, 108. <https://doi.org/DOI:https://doi.org/10.33480/jasdim.v4i2.7709>

- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook Di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta By Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 100–105. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.46858>
- Hastuti, S. (2019). Pengaruh Kualitas Pelayanan Food And Beverage Service Terhadap Kepuasan Pelanggan Hotel Grand Dafam Rohan Syariah. *Jurnal Ekobis Dewantara*, vol 2, 14.
- Hidayat, S. (2017). Peranan Hotel Lombok Raya Terhadap Masyarakat Sekitar Dan Daya Dukungnya Terhadap Kebutuhan Sektor Pariwisata Di Pulau Lombok. *VALID Jurnal Ilmiah*, 14(0), 177–184. <http://stieamm.ac.id/jurnal/index.php/valid/article/view/43>
- Inggun, E., Perdani, Y., & Nurul, M. F. (2024). *Jurnl Penyimpanan bahan makanan*. 7(1), 1–10.
- James. (2018). Metode Penelitian. *Andrew's Disease of the Skin Clinical Dermatology.*, 28–35.
- Jogja, G. R. (n.d.). Profil Hotel Grand Rohan Jogja. *Tiket.Com*.
- Krestanto, H. (2021). Strategi dan Usaha Reservasi untuk Meningkatkan Tingkat Hunian di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Media Wisata*, 17(1). <https://doi.org/10.36276/mws.v17i1.151>
- Nusantara, J., & Pariwisata, J. I. (2021). *Usaha Food And Beverage Product Dalam Meningkatkan Revenue Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta*. 4(1), 27–34.
- Patahullah. (2022). Akuntabilitas Widyaiswara dalam Pengelolaan Pelatihan di Masa Pandemi pada Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Widyaiswara Indonesia*, 3(1), 45–56. <https://doi.org/10.56259/jwi.v3i1.132>
- Pratiwi, K. S., Rahmawati, P. I., & Andiani, N. D. (2019). Strategi Chef De Partie Hot Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22080>
- Rian Andriani., R. F. (2017). *Peranan Cook di Event Kitchen Hot Hyatt Regenvy Badung*. Vol.1(1), 1–8.

- Rifka Alkhilyatul Ma'rifat, I Made Suraharta, I. I. J. (2024). *Peranan Foods And Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu Di Hotel Royal Jember*. 2(9), 306–312.
- Savitriani, S., Maftukhah, N. A., Ariyani, S., Saipin; Fadmi, Fitri, Rachmillah; Mauliyana, A., Ardiansyah, I., Wispriyono, B., Werdiningsih, I., Amalia, R., Tanjung, N., Fitri, A., Sukendra, D. M., Li, C., Fulcher, A., Mosquito, A., District, C., Zhao, T., Miftahul Ihsan, I., Hidayati, R., Hadi, U. K., ... Atmoko, T. P. H. (2022). Perbedaan Variasi Daya Tarik Lampu Light Trap With Elecutor Terhadap Kematian Lalat. *Kesehatan Masyarakat*, 8(2), 98. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/download/839/1265> %0Ahttps://doi.org/10.1016/j.sjbs.2021.03.070%0Ahttps://dspace.umkt.ac.id/handle/463.2017/2913?show=full%0Ahttps://doi.org/10.31983/keslingmas.v41i3.8737%0Ahttp://eprints.polte
- Tangian, D., & Wewengkang, S. (2019). *Pengolahan makanan i*. 1–126. [https://repository.polimdo.ac.id/2849/1/Buku Ajar Pengolahan Makanan 1.pdf](https://repository.polimdo.ac.id/2849/1/Buku%20Ajar%20Pengolahan%20Makanan%201.pdf)
- Undari & Mohamad. (2024). Jurnal Edu Research Indonesian Institute For Corporate Learning And Studies (IICLS) Page 110. *Jurnal Edu Research Indonesian Institute For Corporate Learning And Studies (IICLS)*, 5(September), 110–116.
- Vera Nurfajriani, W., Ilhami, M. W., Mahendra, A., Sirodj, R. A., Afgani, W., Negeri, U. I., Fatah, R., & Abstract, P. (2024). Triangulasi Data Dalam Analisis Data Kualitatif, Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, September 2024,. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(17), 826–833. <https://doi.org/10.5281/zenodo.13929272>
- Waruwu, M. (2024). Qualitative research approaches: concepts, procedures, advantages and roles in education. *Afeksi*, 5(2), 1–14.
- Widyarini et al. (2022). Oprasional Di Hotel Best Western Premier the Hive. *Jurnal Pariwisata, Bisnis Digital Dan Manajemen*, 01(1), 36–42.
- Winaya, K. I. (2025). *Tugas akhir prosedur penyimpanan bahan makanan oleh commis pada hot kitchen di rimba by ayana*.
- Zulfirman, R. (2022). Implementasi Metode Outdoor Learning dalam Peningkatan Hasil Belajar Siswa pada Mata Pelajaran Agama Islam di MAN 1 Medan. *Jurnal*

Penelitian, Pendidikan Dan Pengajaran: JPPP, 3(2), 147–153.
<https://doi.org/10.30596/jppp.v3i2.11758>