

STRATEGI PENINGKATAN KUALITAS *FOOD PRESENTATION* DI *KUNYIT RESTAURANT HOTEL THE ANVAYA BEACH RESORT BALI*

Oleh

Anita Swandewi, NIM. 1707031008

Jurusan Manajemen Program Studi Diploma III Perhotelan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi penggolongan menu dan strategi untuk meningkatkan kualitas *food presentation* di restoran Kunyit. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Subjek dalam penelitian ini adalah *Chef De Cuisine*, *Chef De Partie* dari *hot kitchen* dan *cold kitchen*, dan *cook* di restoran Kunyit. Objek penelitian ini adalah strategi yang digunakan untuk meningkatkan kualitas *food presentation* di restoran Kunyit hotel *The Anvaya Beach Resort Bali*. Penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Penelitian ini menunjukkan bahwa presentasi makanan yang digunakan di restoran Kunyit bersifat *semi-traditional presentation*. Strategi yang digunakan untuk meningkatkan kualitas presentasi makanan di restoran Kunyit adalah dengan melakukan program-program pelatihan, mengunjungi restoran terkenal untuk dapat mengetahui bagaimana kualitas penyajian makanan di restoran lain, meningkatkan rasa makanan, kebersihan para *staff kitchen*, kebersihan peralatan dapur dan juga kesegaran bahan makanan.

Kata kunci : Strategi, Kualitas Produk, dan *Food Presentation*

**STRATEGI PENINGKATAN KUALITAS *FOOD PRESENTATION* DI
*KUNYIT RESTAURANT HOTEL THE ANVAYA BEACH RESORT BALI***

Oleh

Anita Swandewi, NIM. 1707031008

Jurusan Manajemen Program Studi Diploma III Perhotelan

ABSTRAK

This research aimed to explore menu's diversivication and strategy to improve the quality of food presentation at Kunyit restaurant. The research method used qualitative approach. Data were collected by observatsion, interviews, and documentation. The subject of this study were chef de cuisine, chef de partie of hot and cold kitchen, and cook at the Kunyit restaurant. The object of this study was strategy used to improve the quality of the food presentation at the Kunyit restaurant The Anvaya Beach Resort Bali Hotel. This research used a qualitative descriptive analysis. The research indicates that the food presentation in Kunyit restaurant used is semi-traditional presentation. The strategy used to improve the quality of food presentation at Kunyit restaurant is to do a training programs, visiting the famous restaurant to see how the food served in other restaurants, improve the taste of food, increase hygiene of the kitchen staff and maintain the cleanliness of the kitchen equipments and preserve the freshness of the food ingredients.

Key words : Strategy, Food Quality, and Food Presentation