

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pariwisata merupakan salah satu penggerak utama perekonomian Indonesia, khususnya di Provinsi Bali yang dikenal sebagai destinasi wisata internasional (Putra & Astawa, 2022). Keberadaan wisatawan domestik maupun mancanegara yang terus datang ke Bali mendorong pertumbuhan industri pendukung, salah satunya adalah industri jasa makanan dan minuman (*food and beverage*) (Yuliyanti et al., 2025). Restoran tidak lagi hanya berfungsi sebagai tempat memenuhi kebutuhan konsumsi, tetapi juga menjadi bagian dari pengalaman wisata yang memberikan nilai tambah melalui kualitas makanan, pelayanan, suasana, dan penyajian hidangan (Taufan et al., 2026). Kondisi tersebut menyebabkan persaingan antarrestoran semakin ketat sehingga setiap pelaku usaha dituntut untuk mampu menjaga kualitas produk secara konsisten. Restoran modern tidak hanya mengutamakan cita rasa, tetapi juga memperhatikan standar pengolahan, tampilan visual (*plating*), keamanan pangan, serta efisiensi proses produksi di dapur (Anarima et al., 2025).

Perkembangan industri kuliner di Bali juga ditandai dengan meningkatnya jumlah restoran yang mengusung konsep internasional, seperti restoran Jepang, Italia, Prancis, hingga Mediterania. Restoran dengan konsep internasional dituntut untuk menerapkan standar pengolahan makanan yang sesuai dengan karakteristik masakan negara asalnya sehingga mampu memberikan pengalaman kuliner yang autentik kepada pelanggan (Nur Aniyansyah, 2025). Oleh karena itu, keterampilan dasar yang dimiliki oleh tenaga dapur menjadi faktor penting dalam menghasilkan makanan yang berkualitas (Nasution et al., 2026). Salah satu keterampilan tersebut adalah penguasaan teknik dasar pengolahan bahan makanan (*basic culinary techniques*), terutama pada tahap persiapan (*food preparation*) (Suardana & Saputra, 2026).

Tahap *food preparation* merupakan fondasi dalam proses produksi makanan karena seluruh bahan baku dipersiapkan sebelum dimasak (Nasution et al., 2026).

Pada tahap ini dilakukan kegiatan pencucian, pengupasan, penimbangan, hingga pemotongan bahan makanan sesuai dengan standar resep dan standar operasional restoran. Persiapan yang dilakukan secara tepat akan mempermudah proses memasak, meningkatkan efisiensi kerja, menjaga kualitas hasil akhir, serta meminimalkan terjadinya kesalahan selama proses produksi. Sebaliknya, kesalahan pada tahap persiapan dapat menyebabkan kualitas makanan menjadi tidak konsisten, waktu produksi menjadi lebih lama, dan tampilan hidangan kurang menarik.

Salah satu bagian penting dalam proses persiapan bahan makanan adalah teknik pemotongan sayuran (*vegetable cutting techniques*) (Cokorda Istri Raka Marsiti et al., 2024). Teknik pemotongan sayuran merupakan kemampuan dasar yang harus dikuasai oleh setiap juru masak karena hampir seluruh jenis masakan menggunakan sayuran, baik sebagai bahan utama, bahan pelengkap, maupun *garnish* (Maharani et al., 2025). Pemotongan sayuran bukan hanya bertujuan memperkecil ukuran bahan, tetapi juga disesuaikan dengan fungsi bahan, metode memasak, waktu pemasakan, serta estetika penyajian (Dwipayana et al., 2025). Oleh sebab itu, setiap jenis menu memerlukan bentuk potongan yang berbeda agar menghasilkan kualitas makanan yang optimal (Ulfa et al., 2026).

Dalam ilmu tata boga dikenal berbagai jenis potongan sayuran (*vegetable cuts*) yang telah menjadi standar internasional, antara lain *julienne*, *batonnet*, *brunoise*, *jardiniere*, *macedoine*, *chiffonade*, *paysanne*, *rondelle*, *diagonal*, *bias*, dan *tourney* (Supartini, 2021). Masing-masing jenis potongan memiliki ukuran, bentuk, dan fungsi yang berbeda. Sebagai contoh, potongan *julienne* menghasilkan irisan tipis memanjang yang banyak digunakan pada salad atau tumisan karena memberikan tekstur yang renyah. Potongan *brunoise* berbentuk kubus kecil sehingga cocok digunakan pada sup atau saus agar matang secara merata (Cok. Istri Raka Marsiti et al., 2022). Potongan *chiffonade* digunakan pada sayuran berdaun untuk memberikan tampilan yang lebih menarik, sedangkan potongan *batonnet* banyak digunakan sebagai bahan pendamping (*side dish*) maupun bahan baku *french fries*. Dengan demikian, pemilihan jenis potongan sayuran tidak hanya mempertimbangkan bentuk, tetapi juga berkaitan dengan karakteristik menu, teknik memasak, dan standar penyajian (Mandasari, 2023).

Penerapan teknik pemotongan sayuran juga menjadi bagian dari *Standard Operating Procedure* (SOP) di dapur profesional. Setiap restoran umumnya memiliki standar ukuran potongan tertentu agar menghasilkan kualitas makanan yang seragam meskipun dikerjakan oleh juru masak yang berbeda. Keseragaman ukuran potongan memengaruhi tingkat kematangan bahan, waktu memasak, penyerapan bumbu, hingga tampilan akhir hidangan. Oleh karena itu, penguasaan teknik *vegetable cuts* menjadi salah satu indikator kompetensi yang harus dimiliki oleh tenaga kerja di bidang kuliner (Apriansyah, 2020).

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa teknik dasar pengolahan makanan merupakan salah satu faktor yang mendukung kualitas produk kuliner (Febianti et al., 2024). Penelitian mengenai penerapan teknik dasar memasak menunjukkan bahwa ketepatan proses persiapan bahan memberikan pengaruh terhadap konsistensi kualitas makanan yang dihasilkan. Penelitian lain mengenai *mise en place* juga menjelaskan bahwa persiapan bahan yang dilakukan sesuai standar mampu meningkatkan efisiensi kerja dapur dan mengurangi kesalahan selama proses produksi (Dae & Hariaonto, 2026). Selain itu, penelitian tentang standar operasional dapur profesional menegaskan bahwa keseragaman teknik pengolahan, termasuk teknik pemotongan bahan makanan, merupakan bagian penting dalam menjaga kualitas produk restoran. Namun demikian, sebagian besar penelitian tersebut masih berfokus pada aspek manajemen dapur, kualitas pelayanan, sanitasi, maupun proses produksi secara umum, sedangkan penelitian yang secara khusus mengidentifikasi jenis-jenis potongan sayuran yang digunakan pada menu *à la carte* masih sangat terbatas (Harsana, 2021).

Berdasarkan kajian penelitian terdahulu tersebut, dapat diketahui bahwa belum banyak penelitian yang mendeskripsikan secara rinci penerapan jenis potongan sayuran pada menu restoran, khususnya restoran yang mengusung konsep masakan Mediterania atau Yunani (Aditya et al., 2025). Penelitian sebelumnya lebih banyak membahas teknik pengolahan makanan secara umum, sedangkan informasi mengenai jenis potongan sayuran yang digunakan pada setiap menu, alasan pemilihannya, serta penerapannya dalam praktik kerja di dapur profesional belum banyak dikaji. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan penelitian (*research gap*), yaitu belum tersedianya kajian yang secara khusus mengidentifikasi

jenis potongan sayuran pada menu *à la carte* di restoran dengan konsep Greek cuisine.

Salah satu restoran yang menerapkan konsep tersebut adalah Kala Greek Restaurant Uluwatu, sebuah restoran bergaya *Greek Neighborhood Grill* yang menyajikan hidangan khas Yunani dan Mediterania melalui sistem pelayanan *à la carte*. Restoran ini mengedepankan konsep *open kitchen* sehingga proses pengolahan makanan dapat terlihat oleh pelanggan. Berbagai menu yang disajikan, seperti *Greek salad*, *meze*, hidangan laut, daging panggang, hingga berbagai hidangan pendamping, menggunakan aneka jenis sayuran sebagai bagian dari komposisi menu. Penggunaan bahan-bahan segar serta teknik memasak sederhana di atas api terbuka menjadi salah satu ciri khas restoran tersebut.

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan peneliti selama berada di lingkungan dapur Kala Greek Restaurant Uluwatu, diketahui bahwa hampir setiap menu *à la carte* menggunakan jenis potongan sayuran yang berbeda sesuai karakteristik hidangan. Sayuran dipotong dalam berbagai bentuk, seperti irisan tipis, potongan memanjang, potongan kubus, maupun potongan daun, menyesuaikan kebutuhan resep dan teknik memasak. Selain itu, proses pemotongan dilakukan sebelum kegiatan memasak melalui tahapan *mise en place* sehingga seluruh bahan telah siap digunakan ketika terdapat pesanan dari pelanggan. Hasil observasi tersebut menunjukkan bahwa teknik pemotongan sayuran menjadi salah satu bagian penting dalam menjaga kualitas, kecepatan pelayanan, dan konsistensi penyajian makanan.

Hasil komunikasi awal dengan pihak dapur juga menunjukkan bahwa pemilihan jenis potongan sayuran disesuaikan dengan standar resep dan karakteristik setiap menu. Namun, informasi mengenai jenis potongan yang digunakan pada masing-masing menu belum terdokumentasi secara khusus dalam bentuk kajian ilmiah. Pengetahuan mengenai teknik potongan masih lebih banyak dipahami oleh tenaga dapur berdasarkan pengalaman kerja dan standar operasional internal restoran. Kondisi ini menyebabkan belum tersedia dokumentasi akademik yang dapat dijadikan referensi oleh mahasiswa tata boga, peneliti, maupun praktisi kuliner mengenai penerapan teknik potongan sayuran pada restoran tersebut. Berdasarkan fenomena tersebut, permasalahan utama dalam penelitian ini adalah belum

teridentifikasinya secara sistematis jenis-jenis potongan sayuran yang digunakan pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu beserta penerapannya pada setiap hidangan. Padahal, informasi tersebut penting sebagai bentuk dokumentasi penerapan teknik dasar tata boga di industri kuliner sekaligus sebagai referensi pembelajaran bagi mahasiswa dan praktisi di bidang tata boga.

Untuk menjawab permasalahan tersebut, diperlukan suatu penelitian yang mampu mengidentifikasi dan mendeskripsikan jenis-jenis potongan sayuran yang digunakan pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi sehingga diharapkan dapat memberikan gambaran secara mendalam mengenai penerapan teknik potongan sayuran dalam praktik kerja di dapur profesional. Hasil penelitian diharapkan tidak hanya menjadi dokumentasi ilmiah mengenai teknik *vegetable cuts* pada restoran bergaya Yunani, tetapi juga dapat dimanfaatkan sebagai referensi pembelajaran, bahan evaluasi penerapan teknik dasar tata boga, serta acuan bagi penelitian selanjutnya.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Identifikasi Jenis Potongan Sayur pada Menu À La Carte di Kala Greek Restaurant Uluwatu." Kata identifikasi dalam penelitian ini dimaknai sebagai proses mengenali, mengelompokkan, dan mendeskripsikan jenis-jenis potongan sayuran yang digunakan pada setiap menu. Jenis potongan sayur mengacu pada berbagai bentuk potongan yang sesuai dengan standar tata boga internasional, seperti *julienne*, *brunoise*, *batonnet*, *chiffonade*, dan jenis lainnya. Menu *à la carte* merupakan sistem penyajian makanan berdasarkan pesanan pelanggan sehingga setiap hidangan dipersiapkan sesuai standar resep. Adapun Kala Greek Restaurant Uluwatu dipilih sebagai lokasi penelitian karena merupakan restoran yang menerapkan konsep masakan Yunani dan Mediterania dengan standar pengolahan profesional, sehingga diharapkan mampu memberikan gambaran nyata mengenai penerapan teknik potongan sayuran dalam industri kuliner.

1.2 Batasan Penelitian

Untuk menghindari meluasnya pembahasan serta agar penelitian lebih terarah, maka penelitian ini dibatasi pada hal-hal sebagai berikut:

1. Penelitian hanya dilakukan di Kala Greek Restaurant Uluwatu sebagai lokasi penelitian.
2. Objek penelitian dibatasi pada jenis-jenis potongan sayur yang digunakan pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu.
3. Penelitian hanya mengidentifikasi dan mendeskripsikan jenis potongan sayur berdasarkan standar teknik dasar tata boga (*vegetable cuts*), seperti *julienne*, *batonnet*, *brunoise*, *chiffonade*, *paysanne*, *jardiniere*, *macedoine*, *rondelle*, dan jenis potongan lainnya yang ditemukan selama penelitian.
4. Penelitian mendeskripsikan penerapan jenis potongan sayur pada setiap menu *à la carte* berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi.
5. Informan penelitian dibatasi pada pihak yang terlibat langsung dalam proses pengolahan makanan, seperti Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, atau *cook* yang berwenang memberikan informasi mengenai teknik pemotongan sayuran.
6. Penelitian tidak membahas aspek lain seperti kualitas rasa makanan, kepuasan pelanggan, nilai gizi, biaya produksi (*food cost*), teknik memasak selain pemotongan sayuran, maupun pengaruh jenis potongan terhadap kualitas hidangan.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja jenis potongan sayur yang digunakan pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu?
2. Bagaimana penerapan jenis potongan sayur pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengidentifikasi jenis-jenis potongan sayur yang digunakan pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu.
2. Untuk mendeskripsikan penerapan jenis potongan sayur pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang berfokus pada identifikasi dan deskripsi jenis potongan sayur yang digunakan pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu. Ruang lingkup penelitian meliputi beberapa aspek sebagai berikut.

1. Lokasi Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Kala Greek Restaurant Uluwatu, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

2. Objek Penelitian

Objek penelitian adalah jenis-jenis potongan sayur (*vegetable cuts*) yang digunakan pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu.

3. Subjek Penelitian

Subjek penelitian adalah pihak yang terlibat langsung dalam proses persiapan dan pengolahan makanan, seperti Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, atau *cook* yang memahami penggunaan teknik potongan sayur pada menu *à la carte*.

4. Fokus Penelitian

Penelitian difokuskan pada:

- a. Identifikasi jenis-jenis potongan sayur yang digunakan pada menu *à la carte*.
- b. Penerapan jenis potongan sayur pada setiap menu *à la carte*.
- c. Pertimbangan juru masak (*chef*) dalam menentukan jenis potongan sayur sesuai karakteristik menu.

5. Metode Pengumpulan Data

Data diperoleh melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi untuk memperoleh informasi mengenai penggunaan jenis potongan sayur pada menu *à la carte*.

6. Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada periode yang telah ditetapkan oleh peneliti di Kala Greek Restaurant Uluwatu.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk :

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang tata boga dan perhotelan, mengenai penerapan teknik dasar pemotongan sayuran (*vegetable cuts*) pada menu *à la carte*. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi ilmiah bagi mahasiswa, dosen, dan peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian mengenai teknik pengolahan makanan, khususnya terkait identifikasi dan penerapan jenis potongan sayur di industri kuliner.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Kala Greek Restaurant Uluwatu

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dokumentasi mengenai jenis-jenis potongan sayur yang digunakan pada menu *à la carte* serta menjadi bahan evaluasi dalam mempertahankan konsistensi penerapan standar teknik pemotongan sayuran di dapur restoran.

b. Bagi Mahasiswa Program Studi Tata Boga/Perhotelan

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pemahaman mengenai penerapan teknik potongan sayur di industri kuliner, sehingga dapat menjadi bahan pembelajaran yang menghubungkan teori yang diperoleh di perkuliahan dengan praktik di dunia kerja.

c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan sumber informasi bagi peneliti lain yang akan melakukan penelitian sejenis atau mengembangkan penelitian mengenai teknik dasar pengolahan makanan, khususnya teknik pemotongan sayuran pada industri jasa makanan dan minuman.

d. Bagi Industri Kuliner

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai penerapan jenis potongan sayur pada menu *à la carte* sebagai salah satu upaya menjaga kualitas, konsistensi penyajian, serta standar pengolahan makanan di restoran.

