

STRATEGI CHEF DE PARTIE DALAM MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN DI HOT KITCHEN DI HOTEL ANEKA LOVINA VILLAS & SPA

Oleh :

Kadek Agni Wiryatmaja, Nim. 1807031029

Prodi Perhotelan Program Diploma III

Abstrak

penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hambatan apa saja yang dapat dilakukan oleh chef de partie hot kitchen dalam lebih mengembangkan kualitas makanan di hotel Aneka Lovina Villas & Spa dan prosedur dalam mengembangkan kualitas makanan lebih lanjut hotel Aneka Lovina Villas & Spa. Strategi pemilahan informasi yang digunakan adalah observasi, wawancara, dokumentasi. Subyek penelitian ini adalah Chef de Partie Hot Kitchen di Hotel Aneka Lovina Villas & Spa. Objek penelitian ini adalah strategi chef de partie hot kitchen di Hotel Aneka Lovina Villas & Spa. Strategi pemeriksaan informasi yang digunakan adalah analisa deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Bagaimana Strategi Chef De Partie dalam meningkatkan kualitas makanan di Hotel Aneka Lovina Villas & Spa dengan melakukan survey kepuasan tamu dan mengikuti pelatihan seperti standar penyajian dan standar rasa. (2) Apa saja kendala yang dihadapi Chef De Partie dalam meningkatkan kualitas makanan di Hotel Aneka Lovina Villas, yaitu pengadaan peralatan kurang, pengadaan bahan baku kurang memadai, product knowledge.

Kata kunci: strategi, kitchen, kualitas makanan, chef de partie, hotel

STRATEGI CHEF DE PARTIE DALAM MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN DI HOT KITCHEN DI HOTEL ANEKA LOVINA VILLAS & SPA

Abstract

This study aims to find out what obstacles can be done by the chef de partie hot kitchen in further developing the quality of food at the Aneka Lovina Villas & Spa hotel and the procedures in developing the food quality further at the Aneka Lovina Villas & Spa hotel. Information sorting strategy used is observation, interview, documentation. The subject of this research is Chef de Partie Hot Kitchen at Aneka Lovina Villas & Spa Hotel. The object of this research is the chef de partie hot kitchen strategy at Aneka Lovina Villas & Spa Hotel. The information checking strategy used is descriptive qualitative analysis. The results showed that (1) How is Chef De Partie's strategy in improving the quality of food at Aneka Lovina Villas & Spa Hotel by conducting guest satisfaction surveys and attending training such as serving standards and taste standards. (2) What are the obstacles faced by Chef De Partie in improving the quality of food at Aneka Lovina Villas Hotel, namely lack of equipment procurement, inadequate procurement of raw materials, and product knowledge.

Keywords: *Strategy, Kitchen, Food quality, Chef de partie, hotel*

