

Volume: 9
Nomor : 4
Bulan : November
Tahun : 2023

E-ISSN: 2656-940X
P-ISSN: 2442-367X
URL: jurnal.ideaspublishing.co.id



Penerapan *Standard Recipe* Makanan di *Kitchen* Hotel Grand Q Gorontalo

Tri Rachmad Irianto
Asminar Mokodongan
Yumanraya Noho
Lisna Bantulu
Universitas Negeri Gorontalo
Pos-el: amiralatifah.2012@gmail.com

DOI: 10.32884/ideas.v9i4.1500

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *standard recipe* makanan di *kitchen* hotel Grand Q Gorontalo. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif, prosedur pengumpulan data yang diperoleh melalui pengumpulan observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka, sumber data diperoleh dari data primer dan sekunder. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa *standard recipe* memiliki peran yang sangat penting, dengan adanya *standard recipe* dapat memberikan kemudahan bagi setiap juru masak dalam mengolah produk makanan dengan kualitas dan konsistensi makanan yang selalu sama, (mulai dari porsi, bahan, ukuran, metode memasak, dan waktu memasak dituangkan secara tuntas sesuai dengan yang dibutuhkan)

Kata Kunci

Standard recipe, kualitas makanan

Abstract

This research aims to determine the application of standard food recipes in the Grand Q Gorontalo hotel kitchen. This research uses descriptive qualitative research, data collection procedures obtained through collecting observations, interviews, documentation and literature study, data sources obtained from primary and secondary data. Based on the research results, it can be concluded that standard recipes have a very important role, with standard recipes it can make it easier for every cook to process food products with the same quality and consistency of food, (starting from portions, ingredients, sizes, cooking methods, and the cooking time is completely stated according to what is needed)

Keywords

Standard recipe, food quality

Pendahuluan

Grand Q Hotel merupakan salah satu akomodasi yang ada di Provinsi Gorontalo yang memiliki daya saing tinggi dengan beberapa hotel bintang lainnya di provinsi ini. Dalam upaya memberikan pelayanan terbaik dan maksimal bagi tamu yang akan menginap Grand Q hotel telah menyiapkan beberapa fasilitas demi kenyamanan tamu dan juga akan memberikan *revenue* bagi Grand Q Hotel. Agar pengelolaan Grand Q Hotel dapat berjalan dengan baik untuk mencapai tujuan dan sasarnya, maka di Grand Q hotel pun telah memiliki beberapa bagian operasional yang dikenal dengan istilah departemen, seperti *front office department*, *food and*

beverage department, housekeeping department, sales and marketing department, accounting department, humans resources department, dan enginnering department.

Salah satu departemen di Grand Q Hotel adalah *Food and Beverage Departement*. Departemen ini sama pentingnya dengan departemen lainnya. Keistimewaan departemen ini yaitu menyediakan makanan dan minuman untuk tamu yang dating. Menurut Arief (2005), *food and beverage department* merupakan bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar, restoran, makanan karyawan, dan sebagainya. Secara umum definisi *food and beverage department* merupakan usaha di bidang makanan dan minuman, sedangkan secara khususnya yaitu sebuah bagian dari hotel yang mengurus atau bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan secara komersial dan profesional.

Food and Beverage Department pada suatu hotel merupakan suatu bidang yang bertugas menangani kebutuhan makan dan minum. Kebutuhan makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia termasuk tamu-tamu hotel atau setiap individu yang datang untuk memperoleh jasa hotel. Oleh sebab itu bagian ini merupakan sarana mutlak yang harus disediakan oleh hotel. Salah satu pengelola pada *food and beverage department* yaitu juru masak yang bekerja di dapur. Salah satu kebutuhan juru masak dalam meningkatkan kinerjanya yaitu mengetahui *standard recipe*. Apabila juru masak tidak memiliki *standard recipe* maka cita rasa makanan yang disajikan akan berubah-ubah, tidak menarik, tidak berkualitas, dan dapat merusak citra *food and beverage* hotel tersebut.

Menurut Shiring dkk. (2000) standar resep menghasilkan sebuah hasil yang standar dan telah dirancang untuk menghasilkan jumlah tertentu dari makanan. Standar resep dibuat untuk membantu juru masak dalam menentukan jumlah dan sebagai acuan penyajian makanan. Standar resep dinyatakan dalam ukuran volume, porsi, atau berat. Dengan adanya penggunaan standar resep pada proses produksi makanan maka akan membantu terciptanya kualitas dan konsistensi produksi makanan. Standar resep merupakan cara mempersiapkan, mengolah, memasak makanan yang sudah dilakukan uji dan dikembangkan meliputi; bahan yang digunakan, potongan, bahan yang dikehendaki, bumbu yang dipakai baik jenis dan ukuran yang dipakai, porsi, hasil masakan hingga cara hidang, sehingga resep ini dijadikan pegangan oleh seluruh pemasak, dan akan menciptakan rasa makanan yang sama meskipun orang dan waktu mengolahnya berbeda. Penerapan standar resep memiliki kelebihan mengenai mutu produksi makanan dan layanan yang diberikan.

Gisslen dkk. dalam buku *Professional Cooking* (2010) mengatakan bahwa “Standar resep merupakan suatu intruksi yang menjelaskan cara mengolah sesuatu menjadi suatu hidangan tertentu”. Oleh karena itu, untuk menciptakan konsistensi pada makanan perlu digunakan standar resep dalam pengolahannya. Hal yang sama juga dikemukakan oleh Miller dalam bukunya *Menu Pricing and Strategy* (2002), bahwa kunci untuk meraih suatu ketepatan atau konsistensi pada makanan dan juga kesuksesan pada operasional ada pada penerapan standar resep. Selain itu, format standar resep harus dibuat secara lengkap, mudah untuk dibaca, diakses dan disimpan di tempat yang mudah untuk dijangkau. Seperti yang dikemukakan oleh Labensky dkk. (2010), “*Standard recipe form should be complete, consistent and simple to read and follow. The form should be stored in a readily accesible place.*”



Setelah standar resep diaplikasikan maka akan tercipta kualitas dari makanan, seperti yang di kemukakan oleh Stokes (1974) bahwa penilaian kualitas makanan meliputi enam aspek.

1. *appereance of food*;
2. *food hygiene*;
3. *flavour of food*;
4. *taste of food*;
5. *food texture*;
6. *nutritional value of food*.

Beberapa juru masak di *kitchen* Grand Q hotel Gorontalo menggunakan *feeling*, cita rasa sendiri, pengalaman, dan kebiasaan turun temurun dari juru masak sebelumnya dalam mengolah makanan. Hal ini yang menjadi masalah dan berdampak pada penyajian makanan, cita rasa makanan, kurangnya porsi makanan yang dihidangkan, pemborosan bahan, dan waktu dalam pengolahan makanan. Oleh karena itu, makanan yang disajikan terkadang mendapat komplain dari tamu. Contohnya, komplain dari tamu tentang sajian daging sate balanga yang terasa hambar, keasinan, dan terlalu pedas. Setiap makanan yang disajikan seharusnya memiliki standar. Setiap porsi makanan sudah ditentukan jumlah dan komposisinya agar makanan yang diolah memenuhi standar baku resep serta menghemat waktu dalam pengolahannya. Berdasarkan permasalahan tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang pentingnya penerapan *standard recipe* di *kitchen* Hotel Grand Q Gorontalo yang ditinjau dari penampilan makanan, kebersihan makanan, rasa makanan, tekstur makanan, nilai gizi makanan, dan peran *executive chef* terhadap *standar recipe*.

Metode

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data berupa observasi langsung ke lapangan, wawancara, dan penggunaan bahan dokumentasi. Teknik analisis datanya adalah deskriptif kualitatif. Metode analisis deskriptif kualitatif adalah menganalisis, menggambarkan, dan meringkas berbagai kondisi dan situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan mengenai masalah yang diteliti yang terjadi di lapangan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Penampilan Makanan

Berdasarkan hasil observasi penulis menyatakan bahwa tampilan dari suguhan makanan yang dipesan oleh tamu sudah mengikuti standar operasional yang diterapkan. Namun tampak ada perbedaan ketika makanan yang sama di pesan berulang kali mulai dari penataan *garnish* dan lain sebagainya. Padahal, berdasarkan hasil wawancara yang penulis dapatkan dari beberapa narasumber terpilih menyatakan bahwa tampilan suguhan makanan selalu mengacu pada *standard recipe* yang telah ditetapkan dan telah teruji berulang-ulang kali.

Kebersihan Makanan

Berdasarkan hasil observasi yang penulis dapatkan dari lapangan terdapat kejanggalan bahwa beberapa juru masak dalam membersihkan bahan makanan hanya sekali atau dua kali

dibersihkan. Padahal, berdasarkan hasil wawancara yang penulis dapatkan dari beberapa narasumber terpilih, dalam pengolahan makanan juru masak selalu mengikuti standar operasional yaitu memerhatikan kebersihan suatu bahan makanan yang akan diolah dan siap disajikan pada tamu.

Rasa Makanan

Berdasarkan hasil observasi yang penulis dapatkan di lapangan bahwa terdapat perbedaan cita rasa makanan antara pemesanan pertama dan kedua. Hal inilah yang menjadi dampak timbulnya beberapa komplain dari tamu, yaitu persoalan cita rasa makanan yang berubah dan tidak sesuai standar resep yang ditentukan. Padahal, berdasarkan hasil wawancara yang penulis dapatkan dari beberapa narasumber terpilih, juru masak selalu memerhatikan cita rasa makanan yang sesuai standar dan selalu memberikan sajian terbaik yang akan dipesan oleh tamu.

Tekstur Makanan

Berdasarkan hasil observasi data yang penulis dapatkan di lapangan bahwa tekstur makanan yang disajikan selalu berubah setiap pemesanan. Hal ini menunjukkan bahwa penyaji tidak mengikuti standar operasional yang ditetapkan. Namun berdasarkan hasil wawancara yang penulis dapatkan dari beberapa narasumber terpilih, tekstur makanan selalu mengacu pada standar resep, dalam pengolahan makanan selalu diperhatikan setiap saat sebelum disajikan ke tamu.

Nilai Gizi Makanan

Berdasarkan hasil observasi data yang penulis dapatkan di lapangan bahwa nutrisi makanan yang terkandung di dalamnya sudah tidak ada lagi, dikarenakan dalam proses pengolahan bahan makanan tidak dibersihkan secara keseluruhan dan ini yang menjadi hilangnya nutrisi di dalam makanan. Padahal, berdasarkan hasil wawancara yang penulis dapatkan dari beberapa narasumber terpilih, seorang juru masak selalu memerhatikan secara detail dalam pengolahan bahan makanan yang sesuai standar operasional agar nutrisi di dalam makanan tetap stabil dan terjaga.

Peran *Executive Chef* terhadap *Standard Recipe*

Seorang *executive chef* di *kitchen* Hotel Grand Q Gorontalo dituntut agar selalu memberikan kualitas menu serta cita rasa makanan yang baik terhadap tamu. Kualitas menu ditentukan tidak hanya dari bahan-bahannya saja yang harus baik atau memenuhi standar, tetapi juga dari cara memasak atau pengolahan bahan-bahan tersebut hingga menjadi makanan yang siap untuk dijual, di sinilah peran penting seorang *chef* dimulai.

Executive chef kitchen hotel Grand Q Gorontalo saat ini tengah sibuk melakukan berbagai macam upaya agar kualitas pada makanan di restoran tersebut semakin baik. Saat ini upaya yang dilakukannya yaitu mengecek menu setiap hari dan berusaha untuk selalu menambah menu baru setiap sebulan sekali. Hal tersebut dilakukan agar para tamu restoran merasa puas dengan banyaknya pilihan menu yang disajikan. Tugas dan tanggung jawab seorang *executive chef* yang pertama adalah pembelian atau pengadaan barang. Tugas ini merupakan hal yang penting sebelum memulai semua kegiatan di dapur. Apabila persediaan barang tidak ada maka dapat menghambat proses memasak seluruh *chef* di *kitchen* tersebut. Selain bahan makanan



yang disiapkan, kelengkapan dan kesesuaian peralatan penting untuk dilakukan. Penentuan peralatan ini disesuaikan dengan kegiatan yang akan dilakukan di dapur seperti *washing*/mencuci, *peeling*/mengupas, *cutting*/memotong, dan *cooking*/memasak berdasarkan metode memasak dari resep yang akan dibuat. Persiapan tersebut meliputi jenis peralatan, kelayakan peralatan, bahan dasar peralatan, keamanan selama digunakan, efek terhadap masakan, dan jumlah makanan yang akan dimasak.

Hal pertama yang harus ditetapkan seorang *executive chef* di hotel Grand Q Gorontalo adalah standar resep. Tujuannya agar seorang *chef* melakukan produksi makanan sesuai dengan standar mengolah (memasak) makanan, jumlah yang akan dimasak, ukuran dari tiap bahan yang dibutuhkan, perlakuan bahan, metode memasak, sampai dengan presentasi makanan. Hal yang penting dari tahap ini adalah untuk mempertahankan konsistensi menu. Resep perlu ditulis dengan standar penulisan yang baku dan jelas supaya dapat dengan mudah dipahami oleh koki. Selain itu, resep ditulis dan dibukukan sebagai dokumen bagi perputaran menu selanjutnya.

Proses yang tidak kalah penting adalah kecepatan dan ketepatan memasak ketika mengolah makanan. Seorang *cook* harus memiliki keterampilan tentang kecepatan baik dalam hal memasak pesanan tamu maupun menangani masalah yang muncul ketika proses memasak. Kecepatan belum menjadi hasil akhir memasak. Hasil akhir dapat dilihat dari ketepatan mengolah makanan baik dari segi kesesuaian dengan *captain* order maupun dengan standar memasaknya. Hal lainnya dalam proses memasak adalah higienitas. Kebersihan menjadi poin yang sangat penting untuk dijaga. Hal ini dapat dilakukan dengan cara menjaga area pengolahan makanan tetap pada kondisi yang bersih, rapi, dan tertata sesuai dengan posisi yang tepat. Setiap berakhirnya proses memasak, sisa-sisa kotoran yang melekat pada peralatan memasak harus dibersihkan. Tujuannya yaitu untuk mencegah kerusakan peralatan memasak. Oleh karena itu, membersihkan peralatan masak harus memerhatikan standar penggunaan peralatan kebersihan.

Pembahasan

Proses pengolahan makanan di *kitchen* tentunya tidak akan berjalan dengan baik tanpa adanya *standard recipe*. *Standard recipe* memiliki peran yang sangat penting. Dengan adanya *standard recipe* maka juru masak akan diberikan panduan dalam mengolah produk makanan dengan kualitas dan konsistensi makanan yang selalu sama. Hal yang sangat penting adalah resep sudah diuji coba terlebih dahulu. Sebab, resep yang sudah diuji coba berkali-kali akan menghasilkan produk yang baik. Dalam menjaga kualitas dan konsistensi dari makanan diperlukan penerapan *standard recipe*. Untuk membuat dan menyusun *standard recipe* dibutuhkan keahlian *chef*. *Standard recipe* yang dibuat harus lengkap dan dimengerti oleh staf *kitchen*. Dengan demikian pada penulisannya, *chef* harus memerhatikan kelengkapan unsur-unsur informasi yang terkandung pada *standard recipe*. Informasi ini harus spesifik sehingga membantu juru masak untuk menentukan jumlah, informasi suhu, takaran, porsi *garnish*, dan tampilan.

Dalam upaya penerapan *standard recipe* di dalam kegiatan operasional di *kitchen* khususnya di dalam pengolahan makanan, perlu adanya pemahaman bahwa setiap makanan yang disajikan adalah sama. Makanan harus memiliki tingkat kesamaan atau konsistensi dari segi tampilan, kebersihan, rasa, warna, bentuk, *texture*, *garnish*, nilai nutrisi di dalamnya dan juga ukuran porsi. Konsistensi tersebut didapatkan apabila dalam proses pengolahannya juru

masak berpedoman kepada *standard recipe*. Dengan demikian, beberapa aspek tadi tidak harus terbentuk oleh juru masak yang sama. *Standard recipe* di *kitchen* hotel Grand Q Gorontalo ditinjau dari penampilan makanan, kebersihan makanan, rasa makanan, tekstur makanan, nilai gizi makanan, dan peran *executive chef* terhadap *standar recipe* belum terlihat konsisten. Padahal ketika menggunakan *standard recipe* di *kitchen* dalam pengolahan makanan, kita akan memperoleh banyak sekali keuntungan yang didapatkan di antaranya sebagai berikut.

1. Menjadikan keseragaman antara semua item menu. Kualitas produk yang dihasilkan akan tetap sama.
2. Menjadikan keseragaman kuantitas dari menu item. Mendorong keseragaman menu item dari segi porsi, ukuran dan tampilan yang sama.
3. Meningkatkan produktivitas juru masak, dan meningkatkan efisiensi juru masak. Tentunya dengan menerapkan *standard recipe* yang baku dapat membantu meningkatkan produktivitas manajerial, karena resep menghilangkan perkiraan sementara tentang jumlah pesanan juga membantu manajemen terfokus pada konsentrasi memuaskan tamu.
4. Pengendalian biaya dan pendapatan dapat terkendali dengan baik seiring berjalan waktu dan sesuai harapan atau target dari *management*.
5. Mampu menyederhanakan biaya per menu item, dikarenakan perhitungan biayanya sangat tepat dan penting dalam membangun harga jualnya.
6. Memudahkan proses pelatihan pada juru masak, karena *standard recipe* memiliki prosedur yang terperinci dan memberikan program pelatihan tersendiri kepada juru masak yang masih baru.
7. Menjadikan kepuasan kerja karena juru masak tahu bahwa dengan menggunakan *standard recipe* makanan yang dihasilkan akan sama.
8. Mengurangi tingkat kecemasan kepada pelanggan mengenai analisis gizi yang dapat dilakukan pada setiap resep dan bahan-bahan juga dapat diidentifikasi apabila ada yang memiliki alergi untuk memakannya.
9. Pengendalian biaya karena dapat mengendalikan tingkat penyediaan dan meningkatkan arus kas.
10. Menyederhanakan pelatihan pada juru masak, resep, dan prosedur rinci serta menyediakan pelatihan juru masak yang baru dan lama.

Resep menawarkan banyak keuntungan dalam kegiatan operasional, dan kunci keberhasilan adalah dengan memastikan resep yang diikuti dengan hati hati pasti akan menciptakan konsistensi pada setiap item yang diproduksi. Sehingga akan menghasilkan kualitas dari sebuah produk. Persepsi tamu mengenai kualitas suatu produk akan menjadi dua yakni kualitas tinggi dan rendah. Namun, hal ini tidak menjadikan kualitas dari produk beragam. Akan tetapi produk yang baik dimata konsumen akan menjadikan suatu produk itu memiliki kualitas yang tinggi.

Penerapan *standard recipe* pada proses pengolahan makanan di *kitchen* sangat membantu juru masak untuk menentukan langkah apa saja yang harus di lakukan dalam membuat suatu produk. Mulai dari porsi, bahan, ukuran, metode memasak, dan waktu memasak dituangkan secara tuntas sesuai dengan yang dibutuhkan. Pada kenyataannya didalam kegiatan operasional di *kitchen* sangat penting sekali arti kerja sama, ketekunan, usaha dan kesabaran. Karena apabila



tidak adanya aspek tersebut maka kegiatan tidak akan berjalan dengan baik. Sebuah permasalahan di *kitchen* akibat tidak adanya kerja sama dan usaha yang baik akan berdampak pada terhambatnya proses pengolahan makanan di *kitchen*.

Tujuan untuk membangun kesuksesan di dapur perlu membutuhkan banyak kesabaran dan usaha agar kegiatan dapat berjalan dengan baik. Penerapan *standard recipe* didalam pengolahan makanan sangat penting, namun juga resep harus ditulis tuntas dan dimengerti oleh setiap juru masak yang ada di *kitchen*. Demi menjaga kelancaran sebuah operasional di *kitchen* sangat diperlukan proses pengawasan di dalam *kitchen*. Pengawasan ditujukan terhadap juru masak atau sumber daya manusia sebagai produsen makanan. Didalam penerapannya pengawasan di *kitchen* dilakukan oleh *head chef* atau yang biasa di kenal dengan sebutan *executive chef* yang juga bertugas mengawasi jalannya operasional di *kitchen*. Maksudnya adalah seorang *head chef* adalah orang yang bertugas mengelola karyawan dalam membuat produk makanan.

Proses pengawasan di dapur juga merupakan tugas dan tanggung jawab seorang *manajer*. Seorang *manajer* berhak mengatur kerja karyawan, mengoreksi dan mengomentari kinerja karyawan dan manajer juga berwenang untuk mengontrol dan mengarahkan segala hal di *department* tersebut. Pada tugas dan tanggung jawab *executive chef* dan *manajer* operasional memiliki wewenang untuk melakukan pengawasan di *kitchen*, pengawasan juga harus memiliki sistem.

Simpulan

Berdasarkan hasil analisis mengenai penerapan *standard recipe* makanan di *kitchen* hotel Grand Q Gorontalo, penulis menarik simpulan sebagai berikut.

1. Penerapan *STANdard recipe* adalah suatu keharusan dan mutlak dijalankan dalam proses pengolahan makanan dikarenakan memiliki peran yang sangat penting, dengan adanya *standard recipe* maka memudahkan juru masak dalam mengemban tugas sebagai seorang yang memproduksi makanan dan menyajikannya dengan kualitas terbaik. Namun, berhasilnya suatu proses pengolahan produk makanan tentunya akan tercapai apabila *standard recipe* yang dibuat menyajikan informasi yang detail sehingga mudah dipahami oleh juru masak. Hal yang sangat penting lainnya adalah resep sudah diuji coba terlebih dahulu.
2. Dalam upaya penerapan *standard recipe* pada kegiatan operasional di *kitchen* khususnya di dalam pengolahan makanan, perlu adanya pemahaman bahwa setiap makanan yang disajikan adalah sama.
3. Dalam menjaga kualitas dan konsistensi dari makanan memang sangat diperlukan penerapan *standard recipe*, karena dengan menggunakan *standard recipe* yang baku akan menghasilkan kualitas makanan terbaik yang di nilai dari enam aspek yaitu *appereance of food, food hygiene, flavour of food, taste of food, food texture*, dan *nutritional value of food*.
4. Kelancaran operasional di *kitchen* sangat diperlukan proses pengawasan di dalamnya, pengawasan ini dilakukan oleh *head chef* atau *executive chef* yang juga bertugas mengawasi secara langsung juru masak sebagai produsen makanan.

Daftar Rujukan

- Bartono, P. H., & Ruffino, E. M. (2006). *Dasar-Dasar Food Product*. Andi Offset
- Bartono, P. H., & Ruffino, E. M. (2010). *Tata Boga Industri*. Andi Offset
- Bina Mutu Bangsa. (2020, Februari 19). *Pentingnya "Standard Recipe" dalam Sebuah Restaurant*. <https://binamutubangsa.com/pentingnya-standard-recipe-dalam-sebuah-restaurant>
- Gisslen, W., Griffin, M. E., & Bleu, L. C. (2006). *Professional Cooking for Canadian Chef*. Jhon Willey & Sons.
- Kusmayadi, K. & Sugiarto, E. (2000). *Metodologi Penelitian dalam Bidang Kepariwisata*. Gramedia Pustaka Utama.
- Labensky, S. R., & Hause, A. M. (2010). *On Cooking: a Textbook of Culinary Fundamentals*. Pearson Prentice Hall
- Merry, G. (2023, November 7). *Pengertian Food and Beverage*. *Majalah Pendidikan*. <https://majalahpendidikan.com/pengertian-food-and-beverage/>
- Notes For Chef. (2013, 8 Maret). *Section a Kitchen*. <http://notesforchef.blogspot.com/2013/03/section-at-kitchen-hari-ini-saya-akan.html>
- Putra, P. (2022, 11 September). *Pengertian Hotel: Fungsi, Jenis, Sejarah, dan Klasifikasi*. *SalmaDian*. <https://salamadian.com/pengertian-hotel/>
- Shiring, S. B., Jardina, R. W., & Mills, Jr., R. J. (2000). *Introduction to Catering: Ingredients for Success*. Delmar Cengage Learning
- Stokes, J. W. (1974). *How to Manage a Restaurant or Institutional Food Service*. W. C. Brown Company.
- Sugiyono, S. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta
- Sulastiyono, A. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Alfabeta
- Vinaya, N. L., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2019). *Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka*. *Management dan Accounting Expose*, 2(1), 21-33. <https://doi.org/10.36441/mae.v2i1.94>