

# PERAN *CHEF* EKSPATRIAT DALAM MENJAGA *FOOD COST* DAN KUALITAS MAKANAN DI IL RISTORANTE BULGARI RESORT BALI

Jeremy Antonius<sup>1</sup>, Moch Nur Efendi<sup>2\*</sup>

<sup>1,2</sup>Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional - Bali

\*Korespondensi: [fendibenedict10@ipb-intl.ac.id](mailto:fendibenedict10@ipb-intl.ac.id)

<b>Diajukan</b> 03-01-2024	<b>Direvisi</b> 17-03-2024	<b>Diterima</b> 27-03-2024
-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

## ABSTRACT

**Purpose:** The research aim is to find out the advantages of expatriate chefs in maintaining food costs and food quality.

**Methods:** The research uses descriptive qualitative methodology. The research method primary data was collected through observations, interviews, and secondary data through literature studies.

**Implication:** Expatriate chefs have advantages such as high work standards and a good work ethic. 8 Efforts made by expatriate chefs to maintain food costs : 1) combination of ingredients, 2) correct storage techniques, 3) eliminating a la carte menus, 4) food recycling, 5) consistent use of food ingredients and standard measurements, 6) use of transfer forms, 7) purchasing food ingredients that are not excessive, and 8) minute preparation style. 3 Efforts made by expatriate chefs to maintain food quality include replacing problematic kitchen equipment, installing heaters to heat plates, and carrying out appropriate training programs for kitchen staff.

**Keywords:** Chef, Expatriates, Food Cost, Food Quality

## ABSTRAK

**Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelebihan *chef* ekspatriat dalam menjaga *food cost* dan kualitas makanan.

**Metode:** Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan studi pustaka.

**Implikasi:** *Chef* ekspatriat memiliki kelebihan seperti standar kerja yang tinggi dan etos kerja yang baik. 8 Upaya yang dilakukan *chef* ekspatriat dalam menjaga *food cost* yaitu: 1) kombinasi antara *ingredients*, 2) teknik penyimpanan yang benar, 3) menghapus menu *ala carte*, 4) *food recycling*, 5) penggunaan bahan makanan dan takaran baku yang konsisten, 6) penggunaan *transfer form*, 7) pembelian bahan makanan yang tidak berlebihan, dan 8) *ala minute preparation*. 3 Upaya yang dilakukan oleh *chef* ekspatriat dalam menjaga kualitas makanan yakni mengganti *kitchen equipment* yang bermasalah, memasang *heater* untuk memanaskan piring, dan melakukan program *training* yang tepat kepada *staff kitchen*.

**Kata kunci:** Chef, Ekspatriat, *Food Cost*, Kualitas Makanan

## PENDAHULUAN

Pengembangan sektor pariwisata sangat dipengaruhi oleh faktor pendukungnya, termasuk peran penting hotel sebagai penyedia akomodasi dan layanan. Hotel tidak hanya memberikan tempat penginapan, tetapi juga menawarkan pengalaman kuliner serta fasilitas lain yang diharapkan memberikan kepuasan bagi konsumen tersebut (Cerasa et al., 2020; Demirkol & Cifci, 2020; Prastya & Efendi, 2023). *Food and beverage department* yang mempunyai fungsi melaksanakan penjualan dan memproduksi makanan serta minuman yang bertujuan memberi *meal experience* (Mahfud et al., 2020).

*Food department* dipimpin oleh seorang *Executive Chef*. *Executive Chef* memiliki tugas melaksanakan proses persiapan makanan, kegiatan produksi sesuai *Standard Operational Procedure (SOP)*, bertanggung jawab terhadap kualitas makanan, menjaga area kerja selalu bersih, memastikan peralatan yang digunakan bersih yang tentunya tugas ini dibantu oleh seorang *chef* dengan keahlian dan kinerja yang baik. *Food and beverage* merupakan sumber pendapatan terbesar kedua setelah *room department*, untuk itu dilakukan pengawasan dan pengendalian pembiayaan makanan serta minuman (*food cost*) pada departemen ini agar tetap mendapatkan profit (Haykir & Çalışkan, 2023; Marinakou & Giousmpasoglou, 2022).

Profit suatu hotel harus selalu dapat mengendalikan biaya makanan dengan baik, karena kebanyakan hotel saat ini tidak bisa mengendalikan biaya produksi, sehingga banyak yang mengalami pembengkakan biaya produksi. Namun, memaksimalkan profit juga diharapkan tidak mengurangi kualitas makanan. Kualitas menu sebagai konsistensi tingkat keseragaman dalam makanan yang dijaga agar sesuai dengan standar dan memeriksa hal-hal yang perlu dikontrol untuk mencapai kualitas yang diinginkan (Filimonau et al., 2023; Prastya & Efendi, 2023).

Kondisi yang terjadi pada Restoran Il Ristorante di Bulgari Resort Bali terindikasi tidak stabilnya *food cost* sehingga berpengaruh terhadap *gross profit*. Berdasarkan informasi dari *cost control standard food cost percentage* dari periode July 2022 ditetapkan sebesar 32%. Berikut ini *standard food cost* dan *actual food cost* disajikan pada Tabel 1.

**Tabel 1. Food Cost Percentage Il Ristorante Periode July 2022-April 2023**

<i>Food Cost</i>	<i>Standard Food Cost (32%)</i>	<i>Variance</i>
July	35.4%	3.4%
August	36.8%	4.2%
September	37.2%	5.2%
October	31.7%	0.3%
November	31.9%	0.1%
December	31.6%	0.4%
Januari	32.4%	0.4%
February	32.2%	0.2%
March	30.6%	1.4%
April	30.7%	1.3%

(Sumber : Culinary Admin Bulgari Resort Bali (food cost Il Ristorante), 2023)

Berdasarkan Tabel 1. dapat dilihat bahwa terjadi penyimpangan *variance* antara *actual food cost percentage* dengan *standard food cost percentage*. *Standard food cost percentage* yang ditetapkan oleh *cost control* sebesar 32%. *Variance* ini terjadi pada bulan Juli 2022 (3,4%), Agustus (4,2%), dan September (5,2%). Adanya *variance* yang tinggi dari standar, diperkirakan karena pengendalian *food cost* yang tidak efektif dan efisien. Jika diabaikan akan berakibat pada tidak tercapainya target laba. Oleh karena itu, adanya perbedaan *variance food cost* tersebut harus diketahui penyebabnya sehingga dapat dilakukan tindakan korektif oleh *Chef de Cuisine* dengan melaksanakan pengendalian *food cost*.

Pengendalian *food cost* juga berkaitan dengan harga jual makanan dan kualitasnya (Wu et al., 2023). Kualitas makanan memiliki dampak langsung pada tingkat kepuasan konsumen (Wu et al., 2023). Tingkat kepuasan konsumen Il Ristorante pada beberapa *review* di *website trip advisor* mendapatkan bintang 5.

Pada beberapa *review* di *website trip advisor* dikatakan bahwa konsumen sangat puas dengan kualitas makanan. Menjaga kualitas makanan tidak lepas dari peran seorang *chef*. Sementara itu dalam struktur organisasi *kitchen* Bulgari Resort Bali, terdapat 2 orang *chef* asing atau ekspatriat yaitu, seorang *Executive Chef* yang memimpin keseluruhan departemen *kitchen*, dan seorang *Chef de Cuisine* yang memimpin operasional restoran. Para *chef* ekspatriat memiliki tugas dalam pengendalian *food cost* dan kualitas makanan. Penelitian ini bertujuan untuk meneliti peran *chef* ekspatriat dalam menjaga *food cost* dan kualitas makanan di Il Ristorante Bulgari Resort Bali.

## METODE

Penelitian ini dilaksanakan selama 4 bulan, terhitung dari April sampai dengan Juli 2023 di Bulgari Resort Bali. Adapun jenis data yang dibutuhkan adalah data kualitatif yang dikumpulkan dengan melakukan wawancara bersama *Chef de Cuisine*, Alessandro Mazzali, mengenai perannya menjaga *food cost* dan kualitas makanan di Il Ristorante Bulgari Resort Bali. Observasi juga dilakukan untuk mengamati peran *chef* ekspatriat. Selain itu, peneliti juga melakukan dokumentasi untuk memperkuat hasil penelitian. Adapun data yang didapatkan dianalisis dengan teknik deskriptif kualitatif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Kelebihan *Chef* Expatriat di Bulgari Resort Bali

Pengalaman kerja *chef* ekspatriat dengan riwayat bekerja di Eropa menjadikan *chef* ekspatriat memiliki etos kerja yang disiplin dan tentunya kedisiplinan tersebut dijadikan contoh teladan kepada staf selaku supervisor. Hal tersebut dijelaskan oleh *Sous Chef* di Bulgari Resort Bali bahwa *chef* ekspatriat lebih disiplin mengenai standar makanan dan mereka juga memberikan contoh pada staff untuk disiplin tidak hanya pada standar makanan, tapi juga mengenai waktu dan kerjaan yang presisi. Mereka selalu menetapkan standar yang tinggi.

Hal ini dimulai dari penerimaan bahan baku dari *supplier* yang harus berkualitas, penyimpanan bahan baku sesuai standar prosedur dan proses produksi berstandar tinggi hingga menghasilkan produk makanan yang berkualitas. *Chef* ekspatriat di Bulgari Resort Bali juga sangat menaruh perhatian lebih terhadap *Hazzard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) yang menjadi fokus penting untuk menjaga citra baik restoran, menghindari adanya keracunan makanan dan mencegah keluhan tamu (*guest complaint*) terkait kualitas dan keamanan makanan.

Adapun HACCP sangat diterapkan secara ketat di Eropa ataupun di negara maju tempat kerja mereka sebelumnya, terutama di restoran yang punya *Michelin Star* (hasil wawancara, 1 Juni 2023).

Berdasarkan observasi peneliti saat bekerja di Il Ristorante Bulgari Resort Bali sebagai *commis*, *chef* ekspatriat disana memiliki kreativitas yang luar biasa dan wawasan yang luas. mereka sering melakukan *trial* untuk menciptakan menu baru atau spesial dengan menggunakan bahan-bahan yang jarang ditemukan di Indonesia, bahkan harus *import* dari luar Indonesia yang kemudian dipadukan dengan bahan lokal dan menerapkan teknik memasak modern seperti *molecular gastronomy*, *spherification*, *sous vide*, *dehydrator*, dan *smoke gun* menciptakan hidangan dengan rasa yang mendalam dan unik.

Mereka juga senang berbagi wawasan dan pengetahuan dengan antusias membagikan pengetahuan tentang bahan makanan, teknik memasak, dan alasan dalam pemilihan metode memasak dan penggunaan bahan. Ini tidak hanya berlaku untuk staff saja tetapi, juga untuk *intern* yang terlibat dalam operasional Il Ristorante Bulgari Resort Bali. Sehingga hal ini sangat menguntungkan yaitu dapat menambah wawasan dan kemampuan staf yang bekerja dengan *chef* ekspatriat.

Mereka juga sangat menunjukkan konsistensi dalam menjaga standar kualitas makanan dengan cara rutin menginspeksi bahan makanan yang akan digunakan pada setiap section dipastikan dalam kondisi segar dan baik sebelum diolah untuk memastikan konsistensi cita rasa dalam setiap hidangan yang disajikan. Slogan yang dipegang oleh *Chef Alessandro* yaitu, "*Make it nice or make it twice*" diterapkan demi terciptanya kedisiplinan dan konsistensi staff *kitchen* selama produksi.

### **Kendala Chef Ekspatriat dalam menjaga Food Cost**

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan *Chef de Cuisine* Il Ristorante Bulgari Resort Bali, *Chef Alessandro Mazzali*, ada beberapa kendala dalam menjaga *food cost*. Pertama, kendala berasal dari *import ingredients*. Beberapa bahan yang digunakan tidak tersedia di dalam negeri, sehingga harus diimpor yang berdampak pada *food cost* melonjak. Karena meskipun bahan tersebut tersedia di Indonesia namun kualitasnya tidak memenuhi standar.

Kedua, *occupancy* hotel, terutama pada *low season* (musim sepi), menjadi faktor kendala dalam menjaga *food cost*. Selama *low season*, stok bahan makanan yang diimpor sering kali berlimpah karena adanya minimum order yang harus dipenuhi saat pembelian. Namun, ketika jumlah pengunjung menurun, terutama di restoran, stok *ingredients* masih belum banyak terpakai dan sering kali menjadi *spoil* atau rusak, sehingga harus dibuang untuk menjaga standar kualitas.

Ketiga, faktor Iklim tak menentu di Bali berdampak pada beberapa *ingredients*, terutama sayuran saat musim hujan. Seperti *parsley root* atau *parsnip*, yang biasanya dari *supplier* lokal ketika musim hujan cita rasanya berubah menjadi lebih hambar. Sehingga untuk mempertahankan kualitas cita rasa, *chef* harus melakukan impor. Hal ini menyebabkan *cost* dari bahan makanan menjadi lebih tinggi dari biasanya pada saat kondisi iklim di Bali memiliki curah hujan (hasil wawancara, 5 Juni 2023)

Berdasarkan hasil observasi selama peneliti menemukan kendala yang dialami *chef* ekspatriat dalam menjaga *food cost* di Il Ristorante Bulgari Resort Bali yaitu, tidak terpenuhinya *Standard Purchase Specifications*. *Supplier* seringkali tidak dapat memenuhi standar kualitas yang diminta oleh *chef*, mengakibatkan bahan makanan dengan ukuran terlalu kecil atau terlalu besar. Berikut *Standard Purchase Specifications* yang tidak terpenuhi *supplier* yaitu:

a. Ukuran bahan makanan yang terlalu kecil,

**Tabel 2. Standart Purchase Spesifications**

Item	Origin	Size Specification	Colour Specification
<i>Live Grooper</i> (Kerapu)	Indonesia	20 to 35 cm; 750 gr to 1,2 kg	-

(Sumber: *Purchasing* Bulgari Resort Bali, 2023)

Pada Tabel 2. *Chef* telah menetapkan *standard* ukuran ikan kerapu hidup namun, beberapa kali *supplier* tidak dapat memberikan bahan yang sesuai dengan standar ukuran yang ditetapkan. Biasanya Ikan datang dengan ukuran yang lebih kecil dari *standard*, mengakibatkan potongan ikan yang tidak optimal saat dilakukan *portioning*, sehingga menyebabkan banyak bagian dari daging ikan yang terbuang untuk mengejar standar *portioning* yang telah ditetapkan *chef*.

b. Ukuran bahan makanan terlalu besar

**Tabel 3. Harga Jamur Black Truffle**

Item	Origin	Price / kg / 100gr
Fresh Black Truffle	Australia	Idr 30.000.000 / 3000.000

Sumber : *Purchasing* Bulgari Resort Bali

Jika bahan makanan yang datang terlalu besar seperti contohnya pada jamur *black truffle* dimana jamur *black truffle* ini digunakan dengan cara di *slice* atau diiris tipis menggunakan *truffle slicer*, sehingga jika diameter jamur *black truffle* yang datang lebih besar dari *Standard Purchase Specifications* yang ditetapkan mengakibatkan irisannya menjadi lebih besar dari *standard*, hal ini mengakibatkan bertambahnya *cost* dari bahan tersebut.

### Kendala *Chef* Ekspatriat Dalam Menjaga Kualitas Makanan

Terdapat kendala yang dialami *chef* ekspatriat dalam menjaga kualitas makanan. Kendala pertama berada pada *kitchen equipment* yang sering rusak dikarenakan sudah terlalu tua hingga sering kali *chef* dan *staff kitchen* harus membuang bahan makanan setelah dimasak dikarenakan rusak pada saat proses *preparation*. Kendala kedua disebabkan oleh restoran *outdoor* (ruangan terbuka) yang rentan dengan angin kencang yang membuat makanan panas dari *kitchen* lebih cepat dingin saat disajikan di meja tamu, apalagi jika tamu tidak langsung menyantapnya. Beberapa tamu sering mengeluhkan makanan mereka yang sudah dingin. Kendala terakhir berada pada *food supplier* yang terkadang memberikan bahan makanan (*ingredients*) tidak sesuai dengan standar kualitas. Dan tentunya hal ini berdampak pada menurunnya kualitas makanan yang dihasilkan.

## Upaya Chef Ekspatriat Dalam Menjaga Food Cost

Dari wawancara dengan *Chef de Cuisine* Il Ristorante Bulgari Resort Bali, Alessandro Mazzali, dan observasi selama penelitian di Bulgari Resort Bali, ditemukan berbagai upaya untuk menjaga *food cost* di restoran tersebut sebagai berikut:

1. Kombinasi antara *ingredients*.

Kombinasi yang tepat antara *main ingredients* dengan *condiments* untuk menghasilkan kombinasi rasa yang tepat dan enak. *Ingredients* yang mahal harus dikombinasikan dengan tepat terutama jika termasuk *main ingredients* agar rasa dari bahan makanan tersebut menonjol dan tidak tertutup oleh *condiment*. Untuk mengatasi harga yang mahal, *Chef* Alessandro Mazzali mengkombinasikannya dengan bahan makanan lokal sehingga tercipta keseimbangan dari segi *food cost*. Berikut merupakan kombinasi bahan makanan diantaranya yaitu, "*Beef Wagyu with Eggplant Variations*", "*Hokaido Scallop with Parsley Variations*", dan "*Canadian Lobster with Zucchini Variations*".

2. Teknik penyimpanan yang benar.

Cara penyimpanan *ingredients* yang tepat dan benar juga berguna untuk menjaga kualitas dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna pada bahan makanan menjadi tetap terjaga dan tahan lama. Pada bahan makanan tertentu yang memiliki harga yang mahal, diperlukan perhatian lebih, karena jika rusak atau terjadi perubahan pada bahan makanan tersebut, *ingredients* itu tidak akan dipakai untuk tetap menjaga standar makanan. *Prestigious ingredients* 95% adalah hasil *import* yang biasanya datang dalam jumlah banyak sehingga bahan ini harus diperhatikan dari sejak datang (*receiving*), penyimpanan (*storing*), sampai dengan pengolahan (*preparing*). Dengan perhatian lebih dalam penyimpanan bahan makanan, dapat mengurangi risiko *food waste* dan *food cost* akan tetap terjaga.

3. Menghapus menu *ala carte*.

Setelah penutupan sementara pada tahun 2020 akibat pandemi, Il Ristorante kembali dibuka pada Juli 2022 dengan fokus pada 4 jenis set menu yang mencakup 5 *course menu* (*short menu*), 7 *course menu* (*long menu*), dan pilihan *vegetarian menu*. *Chef* Alessandro menjelaskan bahwa konsep *fine dining* restoran ini menekankan *exclusive*, dengan makan di restoran dan duduk dalam waktu yang lama serta mendapatkan variasi hidangan yang berbeda.

Keputusan menghapus menu *ala carte* diambil karena mayoritas tamu lebih tertarik pada pengalaman *set menu* yang merupakan ciri khas restoran ini. *Chef* Alessandro menjelaskan dengan berjualan *set menu*, *chef* memiliki ruang yang lebih luas dalam mengontrol *food costnya* karena didalam satu menu hanya ada satu harga tetapi terdapat banyak varian *dish* atau makanan, sehingga bahan makanan yang mahal dapat di gabungkan dengan bahan makanan yang jauh lebih murah dengan ruang yang cukup luas.

#### 4. Food recycling

*Food recycling* dilakukan untuk menjaga *food cost* dengan cara memanfaatkan sisa bahan makanan (*leftover*) menjadi bahan makanan yang dapat digunakan. *Chef Alessandro* mengatakan bahwa seorang *chef* harus memanfaatkan sisa bahan makanan menjadi berguna untuk menghindari pemborosan, dikatakan juga bahwa pada saat bekerja di negara asalnya yaitu Italia, membuang makanan yang masih bisa di olah adalah suatu pelecehan.

#### 5. Penggunaan bahan makanan dan takaran baku yang konsisten

*Chef* mengawasi penggunaan bahan makanan dengan menekankan *standard yield*, *standard recipe*, dan *standard portion size* agar *staff kitchen* melakukan *preparation* dengan konsisten. Sehingga, *food cost* dapat tetap terjaga tanpa adanya pemborosan bahan makanan.

#### 6. Penggunaan *Transfer Form*

*Transfer form* adalah *form* yang digunakan oleh outlet atau department lain pada saat meminta bahan makanan yang dibutuhkan dari restoran Il Ristorante. Contohnya : *Main Kitchen* pada saat membutuhkan *oschietra caviar* meminta barang pada *staff kitchen* Il Ristorante wajib untuk mengisi *transfer form* yang kemudian diserahkan kepada bagian *store and receiving* sehingga total *food cost* menjadi seimbang tanpa ada catatan barang yang hilang. Karena catatan barang yang hilang pada kartu stok atau *stock card* berdampak pada kenaikan *food cost* pada restoran.

#### 7. Pembelian bahan makanan yang tidak berlebihan

*Chef Alessandro Mazzali* mengintruksikan *staff kitchen* untuk melakukan order sesuai dengan *occupancy forecast* yang diberikan oleh *culinary admin*, sehingga pada pembelian bahan makanan yang dipesan tidak berlebih dan memperkecil resiko kerusakan bahan (*spoilage*).

#### 8. *Ala Minute Preparation*

*Staff kitchen* diminta oleh *chef* untuk melakukan *preparation* pada bahan makanan berpatokan dengan jumlah tamu yang melakukan reservasi, dan melarang untuk melakukan *pre-cook* untuk menjaga kualitas bahan makanan serta mengurangi *spoilage* jika tamu tidak ada. *Staff kitchen* hanya diperkenankan melakukan *preparation* sesuai dengan reservasi yang ada pada hari itu juga. Tamu restoran yang melakukan reservasi diwajibkan membayar *down payment* sebesar 50%. Sehingga, jika tamu tidak datang uang muka dapat menutup kerugian pada *preparation* yang sudah disiapkan.

## Upaya Chef Ekspatriat Dalam Menjaga Kualitas Makanan

### 1. Mengganti *kitchen equipment* yang bermasalah

Rusaknya alat memasak ini berdampak pada kualitas makanan yang dihasilkan. *Chef* sebagai *head department* melakukan tindakan yaitu mengajukan pembelian atau peremajaan *kitchen equipment* kepada bagian *finance* untuk mendapatkan alat masak yang baru. Dengan peremajaan *kitchen equipment* ini dapat menjaga kualitas makanan yang dimasak menggunakan alat-alat tersebut.

### 2. Memasang *heater* untuk memanaskan piring.

Suhu makanan yang dingin ketika makanan di makan oleh tamu menjadi kendala dalam menjaga kualitas makanan. Area makan yang terbuka pada restoran menjadi salah satu faktor dinginnya makanan pada saat makanan sampai di meja tamu. Namun, piring yang kurang panas juga menyebabkan cepat dinginnya suhu makanan. Sehingga *chef* melakukan upaya untuk memasang *heater* dalam memanaskan piring agar dapat menjaga suhu makanan untuk waktu yang lebih lama.

### 3. Melakukan *training* yang tepat kepada *staff kitchen* dan *intern*.

*Chef* memberikan *training* kepada *staff kitchen* dan *intern* untuk menjaga standar produksi makanan. Adapun *training* tersebut berupa penyimpanan makanan sesuai HACCP, wajib sertifikasi HACCP untuk *staff kitchen*, tanggung jawab dalam pengisian *form temperature control*, *training* teknik *preparation* dan memasak yang benar, serta penetapan standar bahan dan hasil produksi untuk konsistensi kualitas makanan. Dengan dilakukannya *training* tersebut diharapkan kualitas makanan dapat terjaga dengan konsisten.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, ditemukan beberapa aspek penting yang menjadi landasan dalam menjaga dalam menjaga *food cost* dan kualitas makanan di Il Ristorante Bulgari Resort Bali yaitu, komitmen tinggi pada *chef* ekspatriat terhadap etos kerja yang mencakup kedisiplinan, standar ketat HACCP, dan hasil produksi yang berkualitas tinggi. Namun, terdapat beberapa tantangan untuk menjaga *food cost* diantaranya, bahan yang digunakan tidak tersedia di dalam negeri, sehingga harus diimpor. Kemudian, faktor cuaca yang memengaruhi ketersediaan bahan makanan dan *occupancy* rendah pada *low season*. Kendala juga terjadi dalam menjaga kualitas diantaranya yaitu, *kitchen equipment* yang rusak, kualitas makanan karena lokasi outdoor, serta *ingredients* yang datang tidak sesuai dengan standar kualitas.



Adapun upaya untuk mengatasi mengatasi masalah yang ada, *chef* ekspatriat melakukan 8 upaya dalam menjaga *food cost* yakni kombinasi antara *ingredients*, teknik penyimpanan yang benar, menghapus menu *ala carte*, *food recycling*, penggunaan bahan makanan dan takaran baku yang konsisten, penggunaan *transfer form*, pembelian bahan makanan yang tidak berlebihan, dan *ala minute preparation*. Dalam upaya menjaga kualitas makanan terdapat 3 usaha yang dilakukan oleh *chef* ekspatriat yakni mengganti *kitchen equipment* yang bermasalah, memasang *heater* untuk memanaskan piring, dan melakukan program *training* yang tepat kepada *staff kitchen*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Cerasa, A., Fabbricatore, C., Ferraro, G., Pozzulo, R., Martino, I., & Liuzza, M. T. (2020). Work-Related Stress Among Chefs: A Predictive Model of Health Complaints. *Frontiers in Public Health*, 8. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2020.00068>
- Demirkol, S., & Cifci, I. (2020). Delving into the role of celebrity chefs and gourmets in culinary destination marketing. *European Journal of Tourism Research*, 26. <https://doi.org/10.54055/ejtr.v26i.1934>
- Fatma, S, M., & Asnur, L. (2023). Analisis Kualitas Produk Pudding dan Roti di Hotel Grand Serela Yogyakarta. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 8(3), 176–185. <https://doi.org/10.56743/jstp.v8i3.179>
- Filimonau, V., Chiang, C. C., Wang, L. en, Muhialdin, B. J., & Ermolaev, V. A. (2023). Resourcefulness of chefs and food waste prevention in fine dining restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 108. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2022.103368>
- Haykir, M., & Çalışkan, O. (2023). Is There a Relationship between Empowering Chefs and the Culinary Creativity Process? *Journal of Culinary Science and Technology*, 21(3). <https://doi.org/10.1080/15428052.2021.1955793>
- Mahfud, T., Nugraheni, M., Pardjono, & Lastariwati, B. (2020). Validation of the chefs' key competencies questionnaire: A culinary student perspective. *Journal of Technical Education and Training*, 12(4). <https://doi.org/10.30880/jtet.2020.12.04.003>
- Marinakou, E., & Giousmpasoglou, C. (2022). Chefs' competencies: a stakeholder's perspective. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 5(1). <https://doi.org/10.1108/JHTI-06-2020-0101>
- Prastya, I. M. D., & Efendi, M. N. (2023). Peran Chef De Partie Dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dapur. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(4). <https://doi.org/10.22334/paris.v2i4.400>
- Purnamasari, M., & Saptadinata, A. (2023). Preferensi Konsumen Terhadap Produk Minuman Kopi Di Lim Kopi Tangerang. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 8(3), 156–165. <https://doi.org/10.56743/jstp.v8i3.311>

Wu, S. H., Ku, E. C. S., & Wu, T. P. (2023). Increasing restaurants' sales performance: linking suppliers and chefs' culinary knowledge. *British Food Journal*, 125(1). <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2021-1192>

Yenny, M., Maryetti, Bagaskoro, B., Aryani, R., & Steven Sugiarto. (2023). Pengaruh Pemberian Motivasi Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Kitchen Di New Normal Hotel Mandarin Oriental Jakarta. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 8(3), 196–205. <https://doi.org/10.56743/jstp.v8i3.306>