

RAHASIA DIBALIK KESUKSESAN RESTORAN MICHELIN STAR

Moch Nur Efendi^{1*}, Dicky Astra Wijaya², I Gede Alit Satya Prenamy³, Clark Theophilus Paulalengan⁴

^{1,2,3,4} Program Studi Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional Bali

*Korespondensi: fendibenedict10@ipb-intl.ac.id

Diajukan	Direvisi	Diterima
18-03-2025	15-05-2025	29-06-2025

ABSTRACT

Purpose: The research aim to investigate the efforts undertaken by Art di Daniele Sperindio Restaurant Singapore to retain its Michelin Star and Gambero Rosso's Ristorante dell'Anno accolades.

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

Implication: The findings highlight the crucial role of consistent food quality in maintaining these prestigious recognitions. Contribute to maintaining food quality consistency at Art Restaurant by Daniele Sperindio Singapore: daily food tasting, proper equipment usage, cleanliness, and maintenance, sourcing ingredients from reliable suppliers, continuous training of kitchen staff, effective recruitment processes, strong leadership, and the implementation of effective kitchen management practices.

Keywords: Michelin Star, Ristorante dell'Anno, Food Quality

ABSTRAK

Tujuan : Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui upaya yang dilakukan oleh Restoran Art di Daniele Sperindio Singapura untuk mempertahankan predikat *Michelin Star* dan penghargaan dari Gambero Rosso sebagai *Ristorante dell'Anno*.

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

Implikasi: Konsistensi kualitas makanan merupakan faktor penting dalam mempertahankan predikat tersebut. Upaya mempertahankan konsistensi kualitas makanan yang dilakukan di restoran Art di Daniele Sperindio Singapura, yaitu *daily food tasting*, penggunaan alat yang tepat, pengadaan bahan baku dari supplier yang terpercaya, pelatihan staf dapur secara berkelanjutan, proses rekrutmen, kepemimpinan yang hebat, dan pelaksanaan fungsi manajemen dapur yang efektif.

Kata kunci : *Michelin Star*, *Ristorante dell'Anno*, Kualitas Makanan

PENDAHULUAN

Predikat *Michelin Star* didapat oleh restoran Art di Daniele Sperindio Singapura, simbol bintang Michelin diberikan kepada restoran yang menawarkan masakan yang luar biasa. Michelin Guide adalah salah satu panduan restoran yang paling terkemuka dan populer (C.-H. S. Liu dkk., 2014). Kualitas makanan merupakan salah satu faktor penting yang menentukan kualitas restoran dan kepuasan pelanggan (Efendi, 2025). Penelitian sebelumnya oleh Suryandriyo (2018) menunjukkan bahwa kualitas makanan, kualitas layanan, suasana, dan harga, merupakan faktor-faktor utama yang mempengaruhi kepuasan

pelanggan restoran. Reputasi Michelin Guide telah diakui selama berabad-abad sebagai perusahaan profesional yang memberikan penghargaan kepada restoran-restoran di seluruh dunia. Kehadiran para inspektur profesional yang direkrut untuk meneliti, memilih, mengunjungi, dan menilai restoran yang akan dianugerahi gelar *Michelin Star* adalah yang membuat Perusahaan ini berbeda dengan perusahaan penilai lainnya (Sinaga dkk., 2023).

Mempertahankan bintang michelin merupakan tantangan besar bagi para *chef* atau pemilik restoran berbintang Michelin, terutama restoran di berbagai lokasi dan negara. Inspektur Michelin bekerja tanpa henti untuk memantau konsistensi restoran dalam mempertahankan atau meningkatkan peringkat, seperti dari satu bintang menjadi dua bintang atau dari dua bintang menjadi tiga bintang Michelin. Sayangnya, beberapa restoran mengalami penurunan peringkat atau bahkan penutupan karena kesulitan mempertahankan standar tinggi yang ditetapkan oleh michelin (Subakti, 2013). Penelitian dari (Rita dkk., 2023) menunjukkan bahwa terdapat kenaikan sentimen harga secara positif dan signifikan terhadap restoran yang memiliki bintang michelin. Pelanggan yang makan di restoran berperingkat Michelin bersedia membayar harga lebih tinggi karena mereka menganggap bahwa konsumsi mewah seperti itu merupakan status sosial dan pengalaman yang unik (Liu dkk., 2022). Penilaian Michelin dianggap sebagai kemewahan karena tidak hanya menunjukkan kualitas kuliner yang luar biasa tetapi juga menawarkan prestise dan pengalaman yang sulit didapat di tempat lain. Restoran yang diberi penghargaan bintang michelin umumnya diakui sebagai puncak kualitas dalam dunia kuliner. Setelah sebuah restoran dianugerahi *Michelin Star*, jumlah pengunjung yang ingin mengunjungi tempat tersebut meningkat secara signifikan (Chiang & Guo, 2021).

Restoran Art di Daniele Sperindio merupakan contoh nyata restoran *fine dining* yang berkomitmen tinggi terhadap kualitas makanan. Restoran ini tidak main-main dalam memilih bahan-bahan berkualitas tinggi dan menerapkan teknik memasak yang tepat. Art di Daniele Sperindio meraih posisi teratas dan menerima penghargaan dari Gambero Rosso sebagai *Ristorante dell'Anno* untuk restoran Italia terbaik di Dunia 2024. Selain itu, Restoran Art di Daniele Sperindio juga mendapatkan gelar sebagai restoran bintang satu Michelin. Dengan demikian, Restoran Art di Daniele Sperindio menjadi tempat yang ideal untuk menyelidiki upaya mempertahankan predikat *Michelin star* dan *Ristorante dell'anno*. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan industri perhotelan, khususnya dalam bidang *food and beverage production*. Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan manfaat bagi para pelaku industri perhotelan dalam meningkatkan kualitas makanan yang disajikan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Restoran Art di Daniele Sperindio, Singapura yang terletak di National Gallery Singapura tepatnya di Jl. St. Andrew Singapura 178957. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui triangulasi, yaitu penggabungan berbagai teknik pengumpulan data. Analisis data dalam penelitian kualitatif bersifat induktif, dengan penekanan pada makna dari generalisasi dalam hasil penelitian (Sugiyono, 2015). Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, observasi langsung, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan untuk menggali informasi dari tiga orang *chef* dan beberapa tim *kitchen* yang ada di Restoran Art di

Daniele Sperindio, yaitu *Chef Chin Way* sebagai *Head Chef*, *Chef Lim Wei Kiat* sebagai *Executive Sous Chef*, dan *Chef Jong* sebagai *Sous Chef*. Selama 18 bulan dilakukan observasi partisipatif dan pengumpulan dokumen pada saat bekerja.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Restoran Art di Daniele Sperindio merupakan salah satu anak restoran I'WA Group yang dimiliki oleh *Chef Daniele Sperindio* yang memiliki konsep *fine dining* dengan suasana yang elegan dan modern. Filosofi restoran ini adalah untuk memadukan seni kuliner dan seni visual, sehingga para tamu dapat menikmati hidangan lezat sambil dikelilingi oleh karya seni yang indah. Hidangan di restoran ini dibuat dengan teknik memasak yang modern dan inovatif, dan disajikan dengan *plating* yang indah dan menarik.

Restoran Art di Daniele Sperindio telah memantapkan posisinya sebagai salah satu restoran terbaik di Singapura, dengan berbagai penghargaan bergengsi yang diraihnya. Penghargaan ini menjadi bukti nyata dari kualitas hidangan, layanan, dan pengalaman yang ditawarkan oleh restoran ini. Pencapaian paling bergengsi adalah *Michelin Star* (1 bintang), yang merupakan simbol keunggulan dalam industri kuliner. Penghargaan ini diraih pada tahun 2021, 2022, dan 2023 merupakan bukti nyata dari keahlian *Chef Daniele Sperindio* dalam menciptakan hidangan Italia modern yang lezat dan inovatif. Restoran ini mendapatkan penghargaan dari Gambero Rosso sebagai 2024 *Restaurant of the Year*.

Selain itu, 50 Top Italy juga menobatkan restoran ini sebagai salah satu *Best Italian Restaurant in the world 2024*, sebuah penghargaan yang diberikan kepada restoran masakan Italia terbaik di dunia berdasarkan kriteria seperti kualitas makanan, pelayanan, dan suasana. Penghargaan dan pengakuan ini merupakan bukti nyata dari komitmen Art di Daniele Sperindio untuk memberikan pengalaman bersantap yang tak terlupakan bagi para tamunya. Restoran ini terus berusaha untuk meningkatkan kualitas dan inovasi, dan selalu berusaha untuk memberikan yang terbaik bagi para tamunya.

Dikutip dari Michelin Guide (2022), simbol bintang Michelin diberikan kepada restoran yang menawarkan masakan yang luar biasa. Michelin mempertimbangkan lima kriteria universal: kualitas bahan-bahan, keharmonisan rasa, penguasaan teknik, kepribadian koki yang tercermin melalui masakannya, dan yang tidak kalah penting, konsistensi baik di seluruh menu maupun dari waktu ke waktu. Restoran Art di Daniele Sperindio Singapura berhasil mendapatkan predikat satu bintang Michelin karena kualitas makanannya yang tinggi dan konsisten. Predikat ini diberikan sebagai pengakuan atas upaya yang dilakukan oleh dalam menyajikan hidangan dengan standar kuliner yang luar biasa. Kualitas bahan baku yang digunakan, teknik memasak yang inovatif, dan penyajian yang artistik menjadi faktor penentu dalam penilaian Michelin. Sebagai hasilnya, restoran ini tidak hanya menarik perhatian pecinta kuliner lokal tetapi juga para wisatawan internasional yang mencari pengalaman makan yang istimewa di Singapura.

Selain mendapatkan predikat Michelin star, restoran Art di Daniele Sperindio juga berhasil mendapatkan 3 forks sekaligus mendapatkan penghargaan *Ristorante dell'Anno* sebagai restoran Italia terbaik tahun 2024 oleh Gambero Rosso. Forks diberikan kepada restoran fine dining, dengan pelayanan, menu, dan suasana yang baik, baik untuk masakan yang lebih kreatif maupun yang lebih tradisional. Penerima penghargaan *Ristorante dell'Anno* dinobatkan sebagai restoran Italia terbaik di dunia pada tahun tersebut,

berdasarkan penilaian ketat yang dilakukan oleh para ahli kuliner Gambero Rosso. Penghargaan ini mencerminkan keunggulan restoran dalam hal kualitas masakan, suasana, dan representasi terbaik dari budaya kuliner Italia. Mendapatkan penghargaan *Ristorante dell'Anno* merupakan sebuah pencapaian luar biasa bagi sebuah restoran, karena menunjukkan pengakuan atas dedikasi mereka terhadap seni kuliner Italia dan komitmen mereka untuk menghadirkan pengalaman bersantap yang tak terlupakan bagi para pelanggan (Gambero Rosso, 2010).

Kualitas Makanan yang ada di Restoran Art di Daniele Sperindio Singapura tidak ada peningkatan karena standar yang sangat tinggi sudah ditetapkan sejak awal. Meskipun Restoran Art di Daniele Sperindio Singapura telah menetapkan standar kualitas makanan yang sangat tinggi sejak awal, upaya untuk menjaga konsistensi tetaplah penting. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa setiap hidangan yang disajikan kepada pelanggan selalu memiliki rasa, tekstur, dan presentasi yang sempurna. Standar tinggi ini dicapai melalui komitmen berkelanjutan terhadap konsistensi, sebuah aspek krusial dalam mempertahankan kepuasan pelanggan dan reputasi restoran. Upaya mempertahankan konsistensi kualitas makanan yang dilakukan di restoran Art di Daniele Sperindio Singapura seperti:

1. *Daily Food Tasting (Checking & Rechecking)*

Daily food tasting adalah pencicipan setiap komponen makanan harian, sebelum *lunch* dan *dinner service* dimulai, food testing biasanya dilakukan pada pukul 11.00 dan 18.00, *Head chef* atau Daniele Sperindio melakukan *food tasting* terhadap semua komponen makanan yang akan disajikan. *Food tasting* dilakukan untuk memastikan bahwa setiap bahan makanan memiliki rasa dan kualitas yang sesuai dengan standar restoran. Pencicipan ini juga membantu para staf dapur untuk mengidentifikasi dan memperbaiki kesalahan yang mungkin terjadi dalam proses pengolahan bahan makanan.

Head chef Restoran Art di Daniele Sperindio, *Chef Chin Way* sangat menekankan tentang *checking & rechecking* makanan yang akan disajikan ke tamu sebagai salah satu upaya menjaga konsistensi kualitas makanan. Proses *checking and rechecking* makanan berulang kali oleh *chef* merupakan kunci utama dalam memastikan kualitas hidangan yang disajikan kepada pelanggan. Setiap hidangan harus memenuhi standar yang telah ditetapkan, dan *head chef* bertanggung jawab untuk memastikan kualitas makanan. Tahapan penting dalam pemeriksaan dan pencicipan makanan, seperti:

- a. Pemeriksaan bahan baku, *chef* memulai dengan memeriksa kualitas bahan baku yang diterima dari pemasok. Kesegaran, kebersihan, dan kesesuaian bahan dengan spesifikasi yang diinginkan menjadi fokus utama. Bahan-bahan yang tidak memenuhi standar akan ditolak atau dikembalikan.
- b. Proses memasak, selama proses memasak, *chef* mengawasi dengan cermat setiap langkah dalam resep, mulai dari teknik memasak, suhu, hingga waktu memasak. Mereka memastikan bahwa staf dapur mengikuti resep dengan tepat untuk mencapai hasil yang optimal.
- c. Mencicipi makanan, setelah hidangan selesai dimasak, *chef* mencicipi setiap hidangan untuk menilai rasa, tekstur, dan penampilan. Pencicipan ini dilakukan untuk memastikan bahwa hasil akhir sesuai dengan ekspektasi dan tidak ada kekurangan dalam rasa atau penyajian.

- d. Pemeriksaan ulang, *chef* tidak hanya puas dengan pemeriksaan awal, tetapi juga melakukan pemeriksaan ulang pada berbagai tahap untuk memastikan tidak ada kesalahan atau kekurangan yang terlewat. Ini termasuk pengecekan penyajian akhir sebelum hidangan dibawa ke pelanggan.
- e. Kontrol kualitas secara keseluruhan, *chef* juga bertanggung jawab atas kebersihan dan sanitasi di dapur. Mereka memastikan bahwa semua alat dan area kerja bersih untuk mencegah kontaminasi makanan.

2. *Well-Preparation Sesuai Reservasi*

Penekanan pada *preparation* ini bertujuan agar makanan yang disajikan nantinya tetap dalam keadaan yang *fresh*, mengingat makanan yang akan disajikan kepada tamu tersebut harus tetap konsisten, guna mempertahankan kualitas makanan itu sendiri. Poin yang sering diperhatikan yaitu pada penggunaan bahan harus *fresh*, karena pengaruh dari bahan *fresh* tersebut sangat signifikan. Contoh dari penekanan pada *preparation* ini seperti pada *amuse bouches* pada saat mempersiapkan bahan-bahan dari *amuse bouches* harus memperhatikan reservasi yang ada, agar pada bahan-bahan *fresh* tidak banyak yang tersisa, karena untuk bahan *fresh* seperti melon itu harus dalam kondisi segar, dan tidak disarankan menggunakan sisa dari bahan *preparation* di hari sebelumnya. Untuk *preparation* pada saus yang sudah di buat *base* nya juga tidak disarankan untuk mengolah *base* dari saus tersebut banyak sekaligus, dan Kembali melakukan pengecekan pada reservasi yang ada. Menu di art di daniele sperindio menggunakan *base* Italian menu, namun dengan sentuhan Japanese dan Chinese sebagai penambah keunikan dari menu di art di daniele sperindio. Beberapa *condiment* dari menu menu yang ada hanya dibuat oleh head chef itu sendiri, dan untuk restoran art di daniele sperindio lebih penekanan *work team*, yaitu setiap *section* memiliki tanggung jawab tersendiri.

3. *Pengadaan Bahan Baku dari Supplier Terpercaya*

Kualitas bahan adalah salah satu faktor terpenting dalam menentukan kualitas makanan sesuai dengan teori dari Salsabilah & Sunarti (2018) yang menyatakan bahwa kualitas makanan merupakan kualitas karakteristik dari makanan yang dihidangkan pada konsumen yang dapat dinilai dari kualitas bahan yang digunakan, rasa, dan tampilan makanan. Restoran Art di Daniele Sperindio sangat memperhatikan kualitas bahan yang digunakan. Penggunaan bahan-bahan berkualitas tinggi berkontribusi signifikan terhadap rasa, tekstur, nilai gizi, dan pengalaman makan yang menyenangkan bagi pelanggan. Restoran ini menerapkan sistem pembelian dan pengadaan bahan baku yang terstruktur dan detail, mulai dari identifikasi kebutuhan, seleksi *supplier*, pengajuan permintaan barang, negosiasi dan kontrak pembelian, penerimaan barang, hingga penyimpanan dan inventarisasi. Kemitraan dengan pemasok terpercaya membantu memastikan konsistensi kualitas bahan baku yang digunakan dalam setiap hidangan. Selain itu, *storage system* yang diterapkan sangat diperhatikan agar bahan makanan tetap terjaga kualitasnya.

4. *Penggunaan alat masak yang kekinian dan Perawatan Alat yang rutin*

Selain penggunaan bahan yang berkualitas tinggi, penggunaan alat yang baik dan sesuai juga merupakan salah satu komponen utama dalam keberhasilan restoran Art di Daniele Sperindio menetapkan standar kualitas makanan yang sangat tinggi. Penggunaan alat-alat canggih di Restoran Art di Daniele Sperindio Singapura

memberikan kontribusi yang signifikan terhadap kualitas makanan yang dihasilkan. Alat-alat ini memungkinkan para staf dapur untuk memasak bahan-bahan berkualitas tinggi dengan presisi, efisiensi, dan konsistensi tinggi.

Restoran ini dilengkapi dengan berbagai alat canggih yang memiliki kemampuan dan fungsi yang beragam. Sehingga para staf dapur untuk melakukan berbagai teknik memasak dengan presisi dan efisiensi tinggi selain itu, Alat-alat di restoran ini dirancang untuk menghasilkan hasil yang konsisten setiap kali digunakan. Para staf dapur terbantu dalam menjaga kualitas hidangan yang disajikan kepada pelanggan. Kebersihan dan Perawatan Peralatan, restoran Art di Daniele Sperindio memiliki standar kebersihan yang tinggi. Peralatan masak juga dirawat secara berkala untuk memastikan fungsinya optimal. Kebersihan dan perawatan peralatan yang baik membantu mencegah kontaminasi dan menghasilkan rasa makanan yang optimal. Berdasarkan hasil observasi secara langsung di lapangan, proses pemilihan alat di restoran Art di Daniele Sperindio mempertimbangkan beberapa aspek penting, yaitu:

- a. Jenis alat, menyesuaikan jenis alat dengan kebutuhan dapur. Restoran Art di Daniele Sperindio membutuhkan beberapa alat khusus yang disesuaikan dengan menu yang ada, seperti *sous vide machine*, *oven combi*, *vacuum machine*, dll.
- b. Ukuran alat, ukuran alat yang ada di Restoran Art di Daniele Sperindio sangat menyesuaikan dengan ukuran dapur yang hanya mempunyai luas yang terbatas.
- c. Kapasitas alat, pemilihan alat dengan kapasitas yang memadai untuk memenuhi kebutuhan produksi restoran. Kapasitas yang terlalu kecil dapat menghambat proses produksi, sedangkan kapasitas yang terlalu besar dapat menimbulkan pemborosan.
- d. Fitur alat, mempertimbangkan fitur-fitur yang dibutuhkan, seperti pengaturan suhu yang presisi, timer, dan kontrol daya. Fitur-fitur ini dapat membantu para chef di Restoran Art di Daniele Sperindio menghasilkan hidangan yang sempurna
- e. Kompatibilitas alat, memastikan alat kompatibel dengan peralatan lain di dapur. sehingga diharapkan mampu menghindari kesalahpahaman dan kelancaran proses produksi.
- f. Ketahanan alat, pemilihan alat yang terbuat dari bahan yang tahan lama dan mudah dibersihkan. Alat yang tahan lama akan memberikan performa optimal dalam jangka panjang, sedangkan alat yang mudah dibersihkan akan menjaga kebersihan dan higienitas dapur.
- g. Reputasi merek, restoran Art di Daniele hanya menggunakan merek alat yang memiliki reputasi baik. Merek terpercaya akan memberikan jaminan kualitas.

Faktor yang penting lainnya dalam mempertahankan konsistensi kualitas makanan adalah Perawatan alat. Perawatan alat merupakan aspek penting dalam menjaga konsistensi kualitas alat dan memastikan alat tersebut dapat berfungsi dengan optimal untuk jangka waktu yang panjang. Alat yang dirawat dengan baik akan menghasilkan kinerja yang lebih baik, lebih presisi, dan lebih tahan lama. Perawatan alat secara rutin membantu membersihkan kotoran dan debu yang dapat mengganggu performa alat. Pelumasan dan penyetelan yang tepat membantu menjaga kelancaran dan presisi alat saat digunakan. Alat yang dirawat dengan baik akan menghasilkan hasil yang lebih akurat dan konsisten.

Perawatan alat membantu mencegah kerusakan dan keausan dini pada komponen alat. Penggantian suku cadang secara berkala membantu menjaga kondisi alat dalam kondisi prima. Alat yang terawat dengan baik akan memiliki usia pakai yang lebih panjang dan lebih hemat biaya. Perawatan alat secara teratur membantu mengidentifikasi dan memperbaiki potensi bahaya yang dapat terjadi saat penggunaan. Pembersihan dan pelumasan yang tepat membantu mencegah kebakaran, korsleting, dan kecelakaan kerja. Alat yang terawat dengan baik akan lebih aman digunakan dan meminimalisir resiko cedera.

Alat yang terawat dengan baik akan bekerja lebih cepat dan efisien, sehingga meningkatkan produktivitas kerja. Waktu yang terbuang untuk memperbaiki kerusakan atau mencari alat pengganti dapat dihemat. Perawatan alat yang baik membantu menjaga kelancaran proses kerja dan meningkatkan efisiensi operasional. Perawatan alat secara rutin membantu mencegah kerusakan besar yang membutuhkan biaya perbaikan mahal. Memperpanjang usia pakai alat berarti menunda pembelian alat baru, sehingga menghemat pengeluaran. Perawatan alat yang baik membantu meminimalisir pemborosan dan meningkatkan profitabilitas.

5. Pelatihan Staf Secara Berkelanjutan

Restoran Art di Daniele Sperindio menyediakan pelatihan rutin bagi para stafnya. Pelatihan ini mencakup pengetahuan tentang bahan-bahan makanan, teknik memasak, dan standar kualitas makanan restoran. Pelatihan yang berkelanjutan membantu memastikan bahwa staf dapur memiliki pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menghasilkan hidangan berkualitas tinggi dan konsisten.

Sous Chef Art di Daniele Sperindio, *Chef Jong* memiliki standar tinggi dalam hasil produksi timnya. *Chef* memastikan bahwa makanan yang dimasak dan produk yang dihasilkan di restoran memenuhi standar yang ditetapkan. Standar ini diterapkan untuk menjaga kualitas makanan dari awal, mulai dari penerimaan bahan makanan (*receiving*), penyimpanan (*storing*), hingga proses memasak (*cooking*). Selain itu, *Chef Jong* dalam upayanya untuk mempertahankan konsistensi kualitas makanan sangat memperhatikan *hygiene* dan sanitasi di dapur. Tindakan ini penting untuk menghindari komplain dan menjaga citra baik restoran.

Sebagai seorang pemimpin yang ada di dapur, *Head chef* Art di Daniele Sperindio mengawasi pengendalian kualitas pada setiap aktivitas yang dilakukan oleh bawahannya, mulai dari persiapan operasional hingga selesainya operasional. *Head chef* juga fokus pada pengembangan SDM untuk menjaga kualitas makanan dengan memperhatikan beberapa aspek berikut:

- a. Kualitas pekerjaan dan inovasi, staf dapur menunjukkan kualitas pekerjaan yang baik dan inovatif, terbukti dari konsistensi dalam memproduksi makanan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.
- b. Sikap dalam bekerja, staf dapur mampu menghadapi tekanan operasional, tetap gigih meski menghadapi kendala, selalu tampil rapi dan bersih saat bekerja, serta ramah kepada semua tamu meskipun situasi sedang sibuk dengan banyaknya pesanan saat okupansi tinggi.

- c. Inisiatif dan kreativitas, staf dapur menunjukkan inisiatif dan kreativitas dengan membantu pekerjaan rekan lain setelah tugasnya selesai, mengingatkan rekan jika ada kesalahan untuk mencegah sesuatu yang tidak diinginkan, serta memberi masukan kepada atasan jika terdapat kendala agar solusi cepat ditemukan.
- d. Pengetahuan tentang pekerjaan, staf dapur mengetahui apa yang perlu dipersiapkan sebelum operasional dimulai dan tugas-tugas yang harus diutamakan selama operasional berlangsung.
- e. Tanggung jawab terhadap pekerjaan, staf dapur mampu menyelesaikan tugas yang diberikan, memberikan informasi lengkap kepada rekan kerja mengenai kesiapan operasional sehingga rekan kerja yang melanjutkan tugas tidak mengalami hambatan yang dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan.

6. Proses Rekrutmen Sangat Selektif

Proses rekrutmen merupakan salah satu proses menjaga konsistensi kualitas makanan yang penting. Prosedur rekrutmen dan seleksi yang efisien berperan penting dalam menarik kandidat terbaik untuk suatu posisi (Ninemeier, 2019). Restoran Art di Daniele Sperindio menunjukkan bahwa proses perekrutan karyawan, terutama staf dapur, dilakukan dengan sangat selektif. Staf dapur yang direkrut harus memenuhi kualifikasi sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh chef di restoran tersebut. Salah satu kualifikasi yang diharapkan untuk staf dapur yang bekerja di restoran tersebut adalah memiliki disiplin, semangat yang tinggi dan kemauan bekerja keras. Oleh karena itu, Restoran ini memiliki staf dapur dari berbagai negara, termasuk Italia, Cina, Filipina, dan Taiwan, selain Singapura. Sesuai dengan penelitian (Antonius dan Efendi, 2024) yang menjelaskan bahwa Chef ekspatriat memiliki komitmen tinggi terhadap etos kerja yang mencakup kedisiplinan, standar ketat HACCP, dan hasil produksi yang berkualitas tinggi.

7. Pemimpin Mampu Berkomunikasi Asertif & Menerapkan Fungsi Manajemen

Restoran Art di Daniele Sperindio menerapkan kepemimpinan yang baik untuk menjaga konsistensi kualitas makanan. Salah satu contoh kepemimpinan yang baik yang diimplementasikan oleh *Head chef* adalah komunikasi asertif. Komunikasi asertif adalah penyampaian pesan kepada orang lain secara jelas dan tegas tanpa menyakiti perasaan mereka (Zalukhu & Iskandar, 2017). *Head Chef* menggunakan komunikasi asertif untuk memberikan arahan yang jelas dan tegas kepada timnya, serta mengatasi konflik dengan mempromosikan pemecahan masalah dan kerjasama. Sikap mendukung, menghargai, dan percaya pada kemampuan staf juga merupakan kunci dalam mempertahankan konsistensi kualitas makanan. Sehingga *Head chef* dapat memberikan arahan yang jelas dan tegas kepada timnya. Mencakup penekanan pada rincian penting dalam penyajian hidangan, seperti proporsi bahan-bahan, teknik memasak yang sesuai, dan standar kebersihan yang harus dipegang teguh. Mengatakan apa yang ada di pikiran dengan penuh keyakinan merupakan bagian dari teknik komunikasi asertif (Suryanto, 2019).

Saat terjadi masalah selama proses memasak atau penyajian, *Head chef* memberikan umpan balik langsung dan jelas kepada staf, namun dengan pendekatan yang mendukung pertumbuhan staf, bukan menyalahkan atau mencemooh. Sehingga memungkinkan staf untuk belajar dari kesalahan mereka dan meningkatkan kinerja

mereka di masa depan. Untuk menjaga kualitas makanan *Head chef* menerapkan fungsi manajemen dapur dengan baik seperti:

- a. Perencanaan (*planning*), *Head chef* melaksanakan *briefing* harian atau perencanaan khusus. Perencanaan ini meliputi menentukan menu, jumlah bahan baku, dan penugasan staf dapur.
- b. Pengorganisasian (*organizing*), *Head chef* mendelegasikan tugas dan tanggung jawab kepada stafnya untuk menjalankan setiap bagian dapur, baik dalam operasional sehari-hari maupun saat *event*. Hal ini bertujuan untuk memastikan kelancaran proses produksi makanan dan menjaga kualitas.
- c. Kepegawaian (*staffing*), *Head chef* memberikan pelatihan dan pembekalan kepada stafnya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam operasional dapur. Pelatihan ini mencakup teknik memasak, penanganan bahan makanan, dan menjaga kebersihan dapur.
- d. Pengarahan dan kepemimpinan (*leading*), *Head chef* memberikan instruksi dan arahan kepada stafnya tentang tugas dan tanggung jawab mereka. *Head chef* juga menjadi pemimpin tim dan bertanggung jawab atas kinerja dapur secara keseluruhan.
- e. Pengawasan (*controlling*), *Head chef* melakukan pengawasan dan pengecekan terhadap kualitas makanan yang disajikan. *Head chef* juga mengingatkan stafnya untuk selalu memperhatikan kebersihan dalam proses produksi makanan.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi pada penelitian ini ditemukan bahwa Restoran Art di Daniele Sperindio mampu menjaga kualitas makanan dengan memperhatikan kualitas bahan-bahan, keharmonisan rasa, penguasaan teknik, kepribadian koki yang tercermin melalui masakannya, dan yang tidak kalah penting, konsistensi baik di seluruh menu maupun dari waktu ke waktu sesuai. Tapi terdapat kelemahan yaitu profitabilitas menu masih sangat tipis berbanding terbalik dengan popularitas menu.

SIMPULAN

Restoran Art di Daniele Sperindio Singapura berhasil mendapatkan predikat satu bintang michelin karena kualitas makanannya yang tinggi dan konsisten. Predikat ini diberikan sebagai pengakuan atas upaya yang dilakukan dalam menyajikan hidangan dengan standar kuliner yang luar biasa sesuai Michelin Guide (2022). Michelin mempertimbangkan lima kriteria universal: kualitas bahan-bahan, keharmonisan rasa, penguasaan teknik, kepribadian koki yang tercermin melalui masakannya, dan yang tidak kalah penting, konsistensi baik di seluruh menu maupun dari waktu ke waktu. Kualitas bahan baku yang digunakan, teknik memasak yang inovatif, dan penyajian yang artistik menjadi faktor penentu dalam penilaian Michelin. Sebagai hasilnya, restoran ini tidak hanya menarik perhatian pecinta kuliner lokal tetapi juga para wisatawan internasional yang mencari pengalaman makan yang istimewa di Singapura.

DAFTAR PUSTAKA

Antonius, J., & Efendi, M. N. (2024). Peran Chef Ekspartiat Dalam Menjaga Food Cost Dan Kualitas Makanan di Il Ristorante Bulgari Resort Bali. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 9 [1], 31-40.

- Chiang, C.-F., & Guo, H.-W. (2021). Consumer perceptions of the Michelin Guide and attitudes toward Michelin-starred restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 93, 102793. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102793>
- Efendi, M. N. (2025). Bali chef community's commitment to balinese gastronomy. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 9(2). Retrieved from <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jpp/article/view/13513>
- Gambero Rosso. (2010). *What is Gambero Rosso?* <https://www.gamberorosso.it/notizie/articoli/what-is-gambero-rosso/>
- Liu, C. R., Kuo, T. M., Wang, Y. C., Shen, Y. J., Chen, S. P., & Hong, J. W. (2022). Perceived luxurious values and pay a price premium for Michelin-starred restaurants: A sequential mediation model with self-expansion and customer gratitude. *International Journal of Hospitality Management*, 103. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2022.103185>
- Liu, C.-H. S., Su, C.-S., Gan, B., & Chou, S.-F. (2014). Effective restaurant rating scale development and a mystery shopper evaluation approach. *International Journal of Hospitality Management*, 43, 53–64. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2014.08.002>
- Michelin Guide. (2022). *What is a Michelin Star*. [guide.michelin.com](https://www.michelin.com/guide)
- Ninemeier, J. D. (2019). *Supervision in the Hospitality Industry*. National Restaurant Association.
- Rita, P., Vong, C., Pinheiro, F., & Mimoso, J. (2023). A sentiment analysis of Michelin-starred restaurants. *European Journal of Management and Business Economics*, 32(3), 276–295. <https://doi.org/10.1108/EJMBE-11-2021-0295>
- Salsabilah, T., & Sunarti. (2018). Pengaruh Food Quality, Dining Atmosphere Dan Kesesuaian Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan Cafe Ria Djenaka Shining Batu. *Jurnal Administrasi Bisnis*, Vol. 54 [1].
- Sinaga, F., Yudiya Permana, G., Wirawan, P. E., Arnawa, I. G. M. S., Amir, F. L., & Koerniawaty, F. T. (2023). Fine Dining Restaurant Development As Culinary Destination Attraction In Bali To Achieve Michelin Stars Award. *Jurnal Terakreditasi SINTA 5*, 602–621.
- Subakti, A. G. (2013). Overview Michelin Star Reputation In Hospitality Industry. Dalam *BINUS BUSINESS REVIEW* (Vol. 4, Nomor Mei).
- Suryandriyo, B. (2018). *Hubungan Kualitas Makanan, Kualitas Pelayanan, Suasana dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran*.
- Suryanto, D. (2019). *Effective Leadership Communication 21 Inspirasi Komunikasi Yang Efektif Untuk Mencapai Kesepakatan, Persetujuan, Dukungan, Komitmen, Dan Tindakan*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Zalukhu, E., & Iskandar, A. (2017). *I'm a Leader*. PT Gramedia Pustaka Utama.