

Penerapan Standar Recipe Pizza di Lalo Kitchen Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort

Rizky Cahaya Ramdani¹, Hasnia Minanda²

^{1,2} Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram

Email: rizkycahayaramdani@gmail.com¹, hasnia_minanda@unram.ac.id²

Riwayat Artikel

Diterima : 20 Oktober 2025
Direvisi : 20 November 2025
Diterbitkan : 05 Desember 2025

Kata kunci: standar operasional prosedur, pizza, dapur hotel

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pembuatan pizza di Lalo Kitchen Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik observasi langsung dan wawancara terhadap tiga staf dapur dan satu trainee. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari enam tahapan SOP, sebagian besar telah dijalankan dengan cukup baik, terutama pada tahap pembukaan adonan, pemberian topping, dan plating. Namun, ditemukan pula beberapa ketidaksesuaian, seperti pada tahap prepare dough yang tidak ditimbang ulang pada shift sore, serta penyerahan tugas prepare topping kepada trainee yang belum menguasai SOP. Pada tahap pemanggangan dan pemotongan, SOP tidak sepenuhnya diikuti saat kondisi dapur sedang sibuk. Sementara itu, tahap plating dilaksanakan secara optimal dan diawasi langsung oleh Chef de Partie. Secara umum, penerapan SOP tergolong cukup baik namun perlu peningkatan dalam aspek konsistensi dan pengawasan.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

1. PENDAHULUAN.

Pizza merupakan salah satu produk kuliner yang telah berkembang menjadi makanan populer di berbagai belahan dunia, termasuk Indonesia. Seiring meningkatnya globalisasi kuliner, pizza tidak hanya hadir sebagai makanan cepat saji, tetapi juga menjadi bagian dari pelayanan makanan (food and beverage service) di hotel berbintang yang menuntut standar kualitas tinggi (Vinaya et al., 2019). Sebagai produk bakery yang berasal dari Italia, pizza umumnya diolah menggunakan bahan dasar seperti tepung, ragi, garam, gula, air, dan minyak, kemudian dipadukan dengan berbagai topping seperti saus bolognese, keju mozzarella, paprika, daging olahan, dan bahan tambahan lain sesuai standar resep (Andriani & Khoerunisa, 2020). Tingginya permintaan terhadap produk pizza membuat konsistensi rasa, bentuk, dan teknik penyajian menjadi aspek penting dalam industri perhotelan.

Penerapan standar recipe atau standar operasional prosedur (SOP) dalam pembuatan pizza merupakan langkah krusial untuk memastikan kualitas produk yang konsisten di setiap penyajian. Standar recipe berfungsi sebagai pedoman terstruktur mengenai komposisi bahan, teknik pengolahan, tahapan produksi, serta cara penyajian yang harus diikuti oleh seluruh staf dapur. Dengan adanya standar yang baku, proses produksi dapat berjalan lebih efisien, meminimalisasi kesalahan, mempermudah pelatihan staf, dan mengurangi pemborosan bahan baku. Dalam konteks operasional dapur hotel, SOP yang diterapkan secara konsisten juga berperan menjaga reputasi hotel dalam memberikan pengalaman kuliner yang profesional dan sesuai ekspektasi tamu.

Namun, berdasarkan studi-studi sebelumnya, implementasi standar recipe di dapur hotel sering menemui kendala seperti perbedaan keterampilan staf, tekanan operasional ketika dapur sedang sibuk, serta kurangnya pengawasan dalam pelaksanaan SOP (Magarista et al., 2017; Irianto et al., 2023). Selain itu, beberapa penelitian menunjukkan adanya kesenjangan antara prosedur tertulis dan praktik kerja nyata, terutama dalam tahap pengolahan bahan baku dan teknik pemanggangan yang membutuhkan ketelitian tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa konsistensi pelaksanaan SOP tidak hanya bergantung pada dokumen standar, tetapi juga dipengaruhi oleh disiplin kerja, kesiapan operasional, dan budaya kerja di dapur. Kondisi tersebut mengindikasikan adanya research gap, yaitu kurangnya kajian yang secara khusus menelaah bagaimana standar recipe pizza diterapkan dalam konteks dapur hotel berbintang, terutama pada unit dapur yang menangani menu khusus seperti Lalo Kitchen di Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort.

Berdasarkan celah penelitian tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis secara mendalam penerapan standar recipe pizza di Lalo Kitchen Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort. Tujuan penelitian ini adalah: (1) mengevaluasi tingkat kepatuhan staf dapur terhadap SOP pembuatan pizza yang meliputi prepare dough, prepare topping, pembukaan adonan, pemberian topping, pemanggangan, pemotongan, dan plating; (2) mengidentifikasi faktor pendukung dan penghambat dalam pelaksanaan SOP; serta (3) memberikan gambaran mengenai konsistensi kualitas produk pizza yang dihasilkan berdasarkan standar operasional yang telah ditetapkan. Melalui penelitian ini, diharapkan diperoleh pemahaman komprehensif mengenai efektivitas penerapan standar recipe sebagai instrumen untuk menjaga kualitas hidangan, serta memberikan rekomendasi bagi peningkatan manajemen dapur hotel.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, yaitu pendekatan yang bertujuan menggambarkan fenomena secara mendalam berdasarkan kondisi nyata di lapangan. Pendekatan ini dipilih karena penerapan standar recipe dalam proses pembuatan pizza merupakan aktivitas yang melibatkan interaksi manusia, prosedur kerja, serta dinamika operasional dapur yang tidak dapat dijelaskan hanya melalui angka atau pengukuran kuantitatif. Metode kualitatif memungkinkan peneliti memahami

makna, alasan, serta pertimbangan yang mendasari tindakan staf dapur dalam mengikuti atau menyimpangi SOP yang berlaku.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi observasi langsung, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan mengamati seluruh tahapan pembuatan pizza mulai dari *prepare dough*, *prepare topping*, pembukaan adonan, pemberian topping, pemanggangan, pemotongan, hingga plating. Observasi juga mencakup perilaku staf saat bekerja dalam kondisi normal maupun saat dapur sedang sibuk untuk melihat konsistensi implementasi SOP. Wawancara mendalam dilakukan terhadap Chef de Partie dan beberapa staf dapur untuk menggali pengetahuan, pengalaman, serta pandangan mereka mengenai standar recipe dan hambatan yang dihadapi dalam pelaksanaannya. Selain itu, dokumentasi berupa foto kegiatan, daftar SOP, standar recipe tertulis, serta catatan operasional dapur digunakan sebagai data pendukung untuk menguatkan temuan penelitian.

Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis interaktif, yang terdiri dari tiga tahap: (1) *reduksi data*, yaitu proses memilah informasi yang relevan terkait penerapan SOP; (2) *penyajian data*, yaitu mengorganisasi temuan dalam bentuk uraian naratif agar mudah dipahami; dan (3) *penarikan kesimpulan*, yaitu menyusun interpretasi terhadap pola-pola yang muncul dari hasil pengamatan dan wawancara. Untuk meningkatkan kredibilitas data, penelitian ini juga menerapkan triangulasi sumber, yaitu membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk memastikan keakuratan serta keabsahan temuan. Penelitian dilakukan di Lalo Kitchen Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort yang berlokasi di ITDC Tourism Complex BS2 Kuta, Pujut, Nusa Tenggara Barat, dengan Chef de Partie sebagai narasumber utama dan staf dapur sebagai informan tambahan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN.

3.1 Hasil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pembuatan pizza di Lalo Kitchen Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort telah dilakukan pada sebagian besar tahapan, meskipun masih ditemukan beberapa ketidakkonsistenan. Pada tahap *prepare dough*, SOP mengatur bahwa adonan harus ditimbang secara presisi, diberi label tanggal, dan difermentasi minimal 24 jam. Berdasarkan observasi, staf dapur pada shift pagi menjalankan prosedur ini dengan disiplin tinggi. Namun, pada shift sore ditemukan bahwa adonan tidak selalu ditimbang ulang sehingga berpotensi menyebabkan ketidaksesuaian ukuran dan tekstur pizza. Hal ini menunjukkan bahwa implementasi SOP tidak sepenuhnya merata antar shift.

Pada tahap *prepare topping*, SOP mewajibkan staf berpengalaman untuk menyiapkan topping dengan teknik pemotongan yang seragam serta penyimpanan yang mengikuti prinsip FIFO. Observasi lapangan memperlihatkan bahwa sebagian topping disiapkan sesuai prosedur, terutama yang ditangani oleh staf senior. Namun, beberapa bahan topping disiapkan oleh trainee yang belum sepenuhnya memahami SOP, sehingga

ukuran potongan tidak konsisten dan penataan bahan di chiller kurang rapi. Ketidaksesuaian ini berpotensi memengaruhi kualitas akhir pizza.

Tahap pembukaan adonan dan pemberian topping merupakan tahapan yang paling konsisten dijalankan. Staf dapur membuka adonan dengan diameter sekitar 28 cm sesuai standar, kemudian memberi saus dan topping berdasarkan urutan yang tercantum dalam SOP. Ketelitian pada tahap ini relatif tinggi karena merupakan tahapan yang paling sering diawasi oleh Chef de Partie. Konsistensi ini menjadi indikator bahwa SOP dapat diterapkan dengan baik apabila pengawasan dilakukan secara intensif.

Hasil observasi pada tahap pemanggangan menunjukkan bahwa SOP tidak selalu diikuti ketika dapur sedang berada dalam kondisi sibuk. SOP menetapkan waktu pemanggangan 6–8 menit dengan suhu 280°C. Namun, pada jam padat, beberapa staf memodifikasi durasi pemanggangan untuk mempercepat proses, sehingga pizza terkadang keluar dengan tingkat kematangan yang kurang seragam. Hal ini memperlihatkan bahwa tekanan operasional dapat memengaruhi kepatuhan terhadap SOP.

Tahap pemotongan dan plating merupakan tahapan yang paling konsisten dilaksanakan. Pizza dipotong menjadi enam bagian menggunakan alat khusus dan disajikan di atas piring keramik standar. Tahapan ini dilakukan dengan baik karena selalu diawasi langsung oleh Chef de Partie sebelum hidangan disajikan kepada tamu. Dengan demikian, hasil penelitian menunjukkan bahwa konsistensi pelaksanaan SOP sangat bergantung pada pengalaman staf, tingkat kesibukan dapur, serta efektivitas pengawasan internal.

3.2 Pembahasan

Temuan penelitian ini memperlihatkan bahwa SOP pembuatan pizza di Lalo Kitchen telah disusun dengan baik tetapi implementasinya masih menghadapi tantangan dalam konsistensi pelaksanaan. Ketidaksesuaian pada tahap *prepare dough* dan *prepare topping* menunjukkan pentingnya kedisiplinan antar shift dan perlunya pengawasan yang lebih sistematis. Hasil ini sejalan dengan temuan Magarista et al. (2017) yang menyatakan bahwa perbedaan keterampilan staf dan perbedaan standar kerja antar shift dapat memengaruhi kualitas hidangan secara signifikan.

Ketidakkonsistenan dalam pemanggangan saat jam sibuk juga menegaskan bahwa tekanan operasional dapat menurunkan kepatuhan terhadap SOP. Studi serupa oleh Irianto et al. (2023) mengungkapkan bahwa staf dapur cenderung memodifikasi prosedur ketika menghadapi beban kerja tinggi untuk memenuhi kecepatan penyajian makanan. Hal ini menunjukkan perlunya penguatan manajemen dapur dalam bentuk penambahan staf pada jam padat atau penyesuaian alur kerja untuk menjaga stabilitas kualitas produk.

Peran Chef de Partie terbukti sangat signifikan, terutama dalam memastikan kualitas akhir pada tahap pemotongan dan plating. Temuan ini sejalan dengan Gisslen et al. (2006), yang menekankan bahwa kontrol mutu perlu dilakukan pada tahap akhir produksi untuk memastikan produk yang keluar memiliki standar visual dan rasa yang

sesuai. Artinya, keberhasilan penerapan SOP tidak hanya bergantung pada dokumen prosedur, tetapi juga pada efektivitas kepemimpinan dapur.

Masalah lain yang ditemukan adalah keterlibatan trainee yang belum mahir dalam menyiapkan topping. Pelibatan staf yang belum menguasai SOP berdampak pada ketidakseragaman kualitas bahan. Temuan ini mendukung pernyataan Labensky & Hause (2010) bahwa pelatihan dasar wajib diberikan sebelum staf dilibatkan dalam produksi menu utama. Oleh karena itu, Lalo Kitchen perlu meningkatkan sistem pelatihan internal untuk memastikan semua staf memahami dan mampu mengikuti SOP secara konsisten.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP di Lalo Kitchen termasuk kategori cukup baik, tetapi masih memerlukan peningkatan pada aspek pelatihan, pengawasan, dan manajemen waktu sibuk. Konsistensi dalam penerapan SOP sangat penting untuk menjaga kualitas pizza sebagai menu unggulan hotel. Implementasi yang lebih disiplin akan memperkuat reputasi dapur, meningkatkan kepuasan tamu, dan mendukung standar pelayanan kuliner di hotel berbintang.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) pembuatan pizza di Lalo Kitchen Hotel Pullman Lombok Merujani Mandalika Beach Resort, dapat disimpulkan bahwa implementasi SOP telah berjalan cukup baik, meskipun belum diterapkan secara konsisten pada seluruh tahapan dan oleh semua staf dapur. Pada tahapan *prepare dough*, *prepare topping*, dan pemanggangan, ditemukan beberapa penyimpangan yang terjadi akibat perbedaan keterampilan antar shift, tekanan operasional pada jam sibuk, serta pelibatan trainee yang belum sepenuhnya memahami SOP. Hal ini berdampak pada ketidakseragaman kualitas bahan dan tingkat kematangan pizza yang dihasilkan.

Sebaliknya, tahap pembukaan adonan, pemberian topping, pemotongan, dan plating menunjukkan tingkat kepatuhan yang lebih tinggi terhadap SOP karena adanya pengawasan langsung dari Chef de Partie. Tahapan ini menjadi indikator bahwa SOP dapat diterapkan secara optimal ketika staf memiliki pengalaman yang memadai dan terdapat kontrol kualitas yang kuat. Selain itu, pengawasan dan kepemimpinan dapur terbukti memegang peranan penting dalam menjaga standar kualitas produk yang disajikan kepada tamu.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menegaskan bahwa konsistensi pelaksanaan SOP sangat dipengaruhi oleh kesiapan sumber daya manusia, manajemen operasional, serta efektivitas pengawasan. Oleh karena itu, peningkatan pelatihan staf, khususnya bagi staf baru dan trainee, serta penataan alur kerja pada jam sibuk perlu menjadi prioritas agar seluruh tahapan SOP dapat dilaksanakan secara merata dan berkesinambungan. Dengan demikian, kualitas produk pizza di Lalo Kitchen dapat dipertahankan dan ditingkatkan sesuai standar pelayanan kuliner hotel berbintang.

DAFTAR PUSTAKA

Andriani, R., & Khoerunisa, F. (2020). *Pembuatan Pizza dengan Variasi Topping*. Jurnal Tata Boga, 3(2), 112–119.

- Cahaya, S., Sufiat, N., & Hamid, A. (2020). Preferensi Konsumen Terhadap Standardisasi Resep Pizza Mini Topping Rebung Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(1), 10–15.
- Gisslen, W., Griffin, M. E., & Bleu, L. C. (2006). *Professional cooking for Canadian chefs*. John Wiley & Sons.
- Irianto, F., Mokodongan, A., Noho, M., & Bantulu, A. (2023). Penerapan Standard Recipe Makanan di Kitchen Hotel Grand Q Gorontalo. *Jurnal IDEAS*, 9(4), 139–174.
- Labensky, S. R., & Hause, A. M. (2010). *On cooking: A textbook of culinary fundamentals*. Pearson Prentice Hall.
- Magarista, P., Suroto, A., & Suraji, S. (2017). Pengaruh Penerapan Standard Recipe Bahan Baku Sayuran Terhadap Kualitas Makanan di Main Kitchen Hotel Lorin Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 12(2), 15–22.
- Mufqi, T. S. (2016). *Penerapan Standar Resep di Dakken Coffee and Steak Bandung*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. <http://stpbandung.net:8080/repository/bitstream/123456789/176/1/TA%20Taufiq%20Mufqi%20S-201319342-2016.pdf>
- Tri, A. (2014). *Menu standar resep*. Academia.edu. https://www.academia.edu/8758992/menu_standart_resep
- Vinaya, N. L., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2019). Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. *Management & Accounting Expose*, 2(1), 21–33.