

Peran *Cook Helper* Dalam Menunjang Kelancaran Operasional Dapur di Island View Bar & Bungalow Gili Air

Evi Kurniati¹, Hasnia Minanda², Siti Anggriana³, Baiq Nikmatul Ulya⁴

^{1,2,3,4}Program Studi DIII Pariwisata, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Indonesia

e-mail: Evikurniati459@gmail.com¹, hasnia_minanda@unram.ac.id², sitianggriana@staff.unram.ac.id³, bn_ulya@unram.ac.id⁴

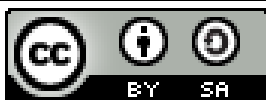
Riwayat Artikel

Diterima: 30 April 2026
Direvisi: 12 Mei 2026
Diterbitkan: 07 Juni 2026

Kata kunci: *cook helper, island view bar & bungalow, operasional dapur, peran*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis peran Cook Helper dalam mendukung kelancaran operasional dapur di Island View Bar & Bungalow Gili Air serta mengidentifikasi kendala dan solusinya. Latar belakang penelitian didasari oleh pesatnya pariwisata di Nusa Tenggara Barat yang mendorong pertumbuhan akomodasi kuliner, di mana dapur menjadi jantung operasional yang vital bagi hotel. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan data primer yang diperoleh melalui observasi partisipatif, dokumentasi, dan wawancara mendalam bersama pemilik, chef, serta Cook Helper. Teknik analisis data mengikuti model Miles dan Huberman yang terdiri dari pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peran Cook Helper sangat krusial dalam menyeimbangkan beban kerja Chef melalui pelaksanaan SOP yang ketat pada tahap mise en place, sistem FIFO, dan menjaga higienitas area kerja. Kesimpulan penelitian ini menyatakan bahwa kendala yang dihadapi bersifat dinamis, mencakup hambatan logistik di wilayah kepulauan dan manajemen waktu pada jam sibuk. Keberhasilan operasional sangat ditentukan oleh dedikasi, inisiatif, dan manajemen risiko yang dilakukan oleh para staf dalam mempertahankan standar pelayanan hotel.



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

1. PENDAHULUAN.

Pariwisata merupakan salah satu sektor strategis yang memiliki peran penting dalam pembangunan ekonomi di Indonesia. Memiliki kekayaan alam, budaya, serta keanekaragaman destinasi wisata, Indonesia menjadi salah satu tujuan wisata yang diminati oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Perkembangan sektor pariwisata tidak hanya memberikan kontribusi terhadap peningkatan pendapatan negara, tetapi juga membuka berbagai peluang usaha dan lapangan pekerjaan, terutama pada sektor perhotelan, restoran, dan jasa makanan yang menjadi bagian penting dari industri pariwisata.

Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki potensi pariwisata yang sangat besar. Keindahan alam, pantai, pulau-pulau kecil, serta budaya lokal yang khas menjadikan NTB sebagai destinasi unggulan. Perkembangan pariwisata di NTB terus mengalami peningkatan, seiring dengan meningkatnya kunjungan wisatawan dan tumbuhnya berbagai fasilitas pendukung pariwisata seperti hotel, restoran, dan resort. Salah satu daerah wisata unggulan di NTB adalah Pulau Lombok.

Lombok dikenal dengan pesona alamnya yang masih alami, pantai yang indah, serta suasana yang relatif tenang dibandingkan destinasi wisata lainnya. Di Lombok, terdapat kawasan wisata bahari yang sangat populer, yaitu kawasan Gili, yang terdiri dari Gili Trawangan, Gili Meno, dan Gili Air. Gili Air dikenal sebagai pulau yang memiliki suasana lebih tenang dan alami dibandingkan Gili Trawangan. Nuansa alam yang hijau, lingkungan yang masih terjaga, serta suasana malam yang damai menjadi ciri khas Gili Air. Kondisi ini membuat Gili Air banyak diminati oleh wisatawan yang mencari ketenangan dan pengalaman liburan yang dekat dengan alam. Hal tersebut mendorong berkembangnya berbagai usaha akomodasi dan kuliner di wilayah ini, salah satunya adalah Island View Bar & Bungalow. Island View Bar & Bungalow didirikan pada tahun 2012 oleh pemiliknya, Hamadong Saleh, yang dilatarbelakangi oleh kepedulian dan kecintaannya terhadap pulau kelahirannya, Gili Air. Seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan yang berkunjung ke Gili Air, pemilik melihat adanya peluang bisnis yang menjanjikan di bidang pariwisata dan perhotelan.

Dalam industri perhotelan, kualitas pelayanan makanan dan minuman menjadi salah satu faktor yang memengaruhi kepuasan tamu. Oleh karena itu, dapur memegang peranan penting sebagai pusat produksi makanan dan minuman yang harus mampu beroperasi secara efektif dan efisien. Kelancaran operasional dapur tidak hanya ditentukan oleh kemampuan *Head Chef* dalam mengelola proses produksi, tetapi juga dipengaruhi oleh kinerja seluruh staf dapur yang terlibat dalam setiap tahapan pekerjaan. Salah satu posisi yang memiliki peran penting dalam operasional dapur adalah Cook Helper. Cook Helper bertanggung jawab membantu proses persiapan bahan makanan, menjaga kebersihan area kerja, menyiapkan peralatan memasak, serta mendukung kelancaran proses produksi makanan. Peran tersebut menjadikan Cook Helper sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari sistem kerja dapur, karena keterlambatan atau ketidaksiapan pada tahap persiapan dapat berdampak langsung terhadap kualitas pelayanan makanan kepada tamu.

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa kelancaran operasional dapur sangat dipengaruhi oleh peran sumber daya manusia yang terlibat dalam proses produksi makanan. Supriyanto, Prasasti, dan Yulianto (2023) dalam penelitiannya di The Rich Jogja Hotel menemukan bahwa keberadaan dapur yang didukung oleh staf yang menjalankan tugas sesuai tanggung jawabnya berpengaruh terhadap kelancaran pelayanan pada Food and Beverage Department. Penelitian tersebut menegaskan bahwa koordinasi kerja dan kesiapan personel dapur merupakan faktor penting dalam menjaga kualitas pelayanan kepada tamu. Penelitian lain yang dilakukan oleh Fauzzia dan

Rahmayani (2022) mengenai peranan standar operasional prosedur (SOP) dalam meningkatkan kinerja cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston menunjukkan bahwa kinerja cook sangat dipengaruhi oleh kepatuhan terhadap SOP yang berlaku. Hasil penelitian tersebut mengungkapkan bahwa pelaksanaan tugas yang sesuai standar dapat meningkatkan efektivitas kerja dapur dan kualitas produk makanan yang dihasilkan.

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa efektivitas operasional dapur hotel sangat dipengaruhi oleh koordinasi kerja, kesiapan bahan baku, serta pembagian tugas yang jelas antarstaf dapur. Penelitian lain juga menyoroti pentingnya sumber daya manusia dalam menjaga kualitas pelayanan makanan dan minuman di industri perhotelan. Namun demikian, sebagian besar penelitian masih berfokus pada manajemen dapur secara umum, produktivitas chef, atau kualitas pelayanan restoran, sementara kajian yang secara khusus membahas peran Cook Helper dalam menunjang kelancaran operasional dapur, terutama pada hotel atau bungalow berskala menengah di kawasan wisata pulau kecil seperti Gili Air, masih relatif terbatas.

Berdasarkan hasil observasi awal di Island View Bar & Bungalow, masih ditemukan beberapa kendala operasional dapur, seperti keterlambatan penyajian makanan, ketidaksiapan bahan baku, keterbatasan stok, serta kurang optimalnya koordinasi antarstaf dapur. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa peran Cook Helper memiliki kontribusi yang penting dalam mendukung kelancaran operasional dapur dan kualitas pelayanan yang diberikan kepada tamu. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengkaji secara lebih mendalam mengenai peran Cook Helper dalam menunjang kelancaran operasional dapur di Island View Bar & Bungalow Gili Air. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi praktis bagi pengelolaan operasional dapur serta menambah kajian akademik mengenai peran sumber daya manusia pendukung dapur dalam industri perhotelan.

2. METODE.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Lokasi penelitian ini berada di Island View Bar & Bungalow, Pulau Gili Air, Nusa Tenggara Barat. Pemilihan lokasi didasarkan pada fokus penelitian mengenai peran Cook Helper di akomodasi tersebut. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif. Sumber data terdiri atas Data Primer yang diperoleh langsung dari sumber pertama melalui observasi lapangan dan wawancara mendalam dengan para informan di Island View Bar & Bungalow (pemilik, chef, dan cook helper). Data Sekunder didapatkan dari studi pustaka, jurnal ilmiah, dan dokumen internal perusahaan. Peneliti telah menyelesaikan wawancara mendalam bersama Bapak Hamadong Saleh (owner), Ibu Hawanah (chef), Ibu Komala Sari (cook helper senior), dan Bapak Iwan Peroni (cook helper). Analisis data dilakukan secara sistematis mengikuti model Miles dan Huberman

yang terdiri dari pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN.

Berdasarkan hasil penelitian, ditemukan bahwa peran cook helper sangat terikat pada serangkaian prosedur standar guna menjamin keamanan pangan, efisiensi kerja, dan kepuasan tamu. Pemahaman mengenai peran utama *cook helper* menurut Bapak Iwan Peroni mencakup aspek edukasi rekan sejawat dan pembagian tugas bersama, sedangkan menurut Ibu Mala berfokus pada hal teknis seperti membantu chef memastikan efisiensi operasional serta menjaga kebersihan dapur, yang diperkuat oleh observasi peneliti bahwa peran mereka sangat krusial sebagai penyeimbang beban kerja Chef agar operasional harian tetap stabil.

“Cook helper disini sangat membantu operasional dapur. Tentunya demi kelancaran tugas kami selalu mengedepankan komunikasi agar efektif dalam pembagian tugas” ujar Iwan Peroni.

Tugas spesifik sebelum operasional dimulai (*mise en place*) bagi Bapak Iwan Peroni adalah fokus pada persiapan porsi bahan mentah agar proses pelayanan menu lebih cepat, sementara Ibu Mala mencakup persiapan yang lebih luas seperti membersihkan alat, memastikan kecukupan stok bahan, dan merapikan area kerja, di mana observasi peneliti menunjukkan bahwa kedisiplinan persiapan pagi ini menjadi penentu utama agar dapur tidak mengalami kekacauan saat pesanan masuk bersamaan.

Strategi dalam mengatur bahan baku saat pesanan melonjak dilakukan Bapak Iwan Peroni melalui manajemen waktu, pembuatan sistem porsi yang mudah diambil, dan penggunaan *microwave*, sedangkan Ibu Mala menggunakan sistem organisasi stok yang ketat seperti pemotongan bahan sesuai menu dan penerapan sistem FIFO (*First In First Out*), yang terbukti dalam observasi peneliti bahwa sistem porsi siap masak (*ready to cook*) ini sangat efektif mempercepat waktu penyajian kepada tamu. Aspek koordinasi dengan Chef saat jam sibuk (*rush hour*) disiasati oleh Bapak Iwan Peroni dengan cara berdiskusi, mendengarkan, serta mematuhi arahan atasan karena posisi mereka sebagai *helper*, sementara Ibu Mala melakukannya secara proaktif dengan mengikuti instruksi secara cepat dan memberikan pembaruan informasi stok bahan yang hampir habis tanpa harus menunggu diminta, yang terbukti melalui observasi peneliti mampu meminimalisir kesalahan pesanan dan menjaga kualitas hidangan.

Cara mengatasi kendala dan tekanan kerja yang tinggi menurut Bapak Iwan Peroni adalah dengan menjaga semangat kerja tim dan saling berbagi tugas, sedangkan menurut Ibu Mala dilakukan dengan tetap tenang, fokus, bekerja cepat namun teliti, serta berkomunikasi dengan tim untuk mencari solusi bersama saat ada keterbatasan menu, di mana observasi peneliti mencatat bahwa kematangan emosional dan solidaritas antarstaf terbukti mampu meredam situasi stres saat tingkat kunjungan tamu mencapai puncaknya di Gili Air.

Jadi dari point point tersebut dapat di definisikan bahwa operasional dapur di Island View Bar & Bungalow, Gili Air, melalui potret Profil Informan yang memadukan perspektif staf muda dan senior, yang kemudian membentuk pemahaman tugas & peran utama *cook helper* sebagai elemen krusial dalam menyeimbangkan beban kerja Chef agar operasional harian tetap stabil. Kelancaran seluruh rangkaian operasional ini sangat bergantung pada persiapan sebelum dapur buka (*Mise en Place*) sebagai fondasi kedisiplinan di pagi hari, yang diperkuat oleh strategi mengatur bahan baku saat jam sibuk (*rush hour*) melalui sistem porsi siap masak (*ready to cook*) serta penerapan manajemen stok yang ketat. Selama proses pelayanan berlangsung, tercipta hubungan kerja yang solid melalui koordinasi dengan chef selama bekerja yang berjalan secara intens dan proaktif guna meminimalisir kesalahan pesanan, yang didukung penuh oleh standar cara menjaga kualitas dan kesegaran bahan makanan melalui pengecekan suhu berkala dan sistem FIFO (*First In First Out*). Selain itu, aspek higienitas dapur diwujudkan melalui komitmen dalam menjaga kebersihan area kerja secara gotong royong dan berkala tanpa menunggu dapur tutup, hingga akhirnya seluruh dinamika operasional tersebut disempurnakan oleh cara mengatasi kendala dan tekanan kerja yang mengandalkan kematangan emosional, ketenangan, serta solidaritas tim yang kuat dalam meredam situasi stres saat tingkat kunjungan wisatawan mencapai puncaknya.

3.1. Analisis Peran Aktif dan Pasif Cook Helper

- A. Peran Aktif: Merupakan wujud tindakan fisik, gerakan nyata, respons cepat, maupun inisiatif mandiri yang dilakukan oleh *cook helper* dalam menyelesaikan dinamika operasional harian di dapur. Peran aktif ini sangat mengandalkan keterampilan teknis dan ketahanan fisik staf, seperti mengeksekusi persiapan bahan baku (*mise en place*), menjaga kerapian stasiun kerja secara terus-menerus, serta melakukan *refilling* makanan pada area prasmanan.
- B. Peran Pasif: Merupakan wujud kedisiplinan, kepatuhan, serta kesadaran normatif staf terhadap sistem pengendalian mutu, *Standard Operating Procedure* (SOP), aturan tertulis, maupun regulasi visual yang telah dirancang oleh manajemen hotel. Dalam dimensi ini, perilaku staf diarahkan secara terstruktur untuk menjaga konsistensi rasa, standar higienitas, dan mitigasi risiko cacat produksi, seperti kepatuhan pada SOP *personal hygiene*, regulasi *food storage*, dan *safety control* kegasalan.

Kedua peran ini harus berjalan seimbang karena dapur hotel tidak akan sukses jika hanya mengandalkan salah satunya saja. Seorang *cook helper* harus pintar melihat situasi di lapangan agar bisa mempraktikkan aturan tertulis di dalam SOP menjadi tindakan yang cepat dan tepat saat pesanan tamu sedang ramai. Hubungan saling mendukung ini membuat suasana kerja di dapur menjadi seimbang, di mana kebersihan dan standar makanan tetap terjaga tanpa membuat pelayanan menjadi lama. Ketika dapur mulai sangat sibuk, kerja sama antara kepatuhan staf senior dan kecepatan fisik staf muda akan langsung menyatu membuat pekerjaan jadi lebih lancar. Oleh karena itu, hubungan antara aturan hotel (peran pasif) dan praktik langsung di lapangan (peran aktif) bisa kita lihat pada tabel pilar operasional di bawah ini., Semua data ini diambil langsung

berdasarkan hasil observasi di lokasi.

Tabel 1: Ringkasan Implementasi Pilar Operasional Dapur Berdasarkan Dimensi Peran

Pilar Operasional	Peran Pasif (SOP & Aturan)	Peran Aktif (Tindakan di Lapangan)
Kebersihan Diri	Kuku pendek, tidak memakai perhiasan berlebihan.	Memakai apron, penutup kepala, dan cuci tangan berkala.
Mise en Place	Pengawasan suhu chiller (1-5°C) dan freezer (-18°C)	Memotong bahan baku, menyiapkan bumbu dasar dan alat masak.
Penyimpanan Makanan	Kepatuhan sistem pelabelan tanggal dan sistem rotasi FIFO.	Menata bahan, menaruh daging mentah di posisi paling bawah.
Penerimaan Barang	Pencatatan administrasi logbook barang masuk dapur	Quality control fisik (aroma, warna) dan cold chain material.
Pelayanan Sarapan	Memantau alat penghangat buffet tetap di atas suhu 60°C	Refill makanan secara proaktif dan standby di egg station.
Penutupan Dapur	Pengecekan preventif jalur gas dan instalasi listrik.	Membersihkan kompor, menyikat lantai, wrap sisa bahan baku.

Sumber: Hasil Penelitian, 2026

3.2. Kendala Operasional dan Solusi

Hambatan-hambatan yang sering kali muncul tanpa diduga dan bisa mengganggu kelancaran pelayanan makanan kalau tidak ditangani dengan cepat. Karena lokasi hotel yang berada di pulau kecil, tantangan yang dihadapi para staf tentu berbeda dengan dapur hotel yang ada di kota besar. Kerja sama dan inisiatif dari *cook helper* sangat diuji di sini agar setiap masalah di dapur bisa diselesaikan bersama tim. Untuk lebih jelasnya, berikut adalah detail kendala di lapangan beserta solusi yang biasa dilakukan:

- A. Keterbatasan Logistik dan Bahan Baku: Hambatan utama yang sering dirasakan oleh staf dapur adalah keterlambatan pengiriman bahan baku makanan dari luar pulau. Hal ini terjadi karena lokasi hotel berada di Gili Air yang sangat bergantung pada transportasi laut seperti kapal kayu atau *speedboat* untuk mendatangkan sayur dan bahan segar. Jika cuaca sedang buruk, angin kencang, atau ombak besar, penyeberangan kapal otomatis tertunda dan membuat stok bahan di dapur menjadi menipis atau habis. Solusi reaktif yang dilakukan oleh *cook helper* saat menghadapi masalah ini adalah langsung bergerak cepat keluar hotel untuk mencari dan membeli bahan makanan di warung-warung kecil terdekat di sekitar pulau. Tindakan darurat ini wajib dilakukan dengan segera agar proses memasak di dapur tidak mandek dan

menu yang dipesan oleh tamu tetap bisa disajikan dengan baik.

- B. Tekanan Kerja Jam Sibuk (*Rush Hour*): Masalah situasional lainnya muncul ketika pesanan makanan dari tamu melonjak drastis secara mendadak, terutama saat waktu sarapan dan makan malam. Banyaknya pesanan yang masuk dalam waktu bersamaan sering kali membuat para staf dapur merasa kelelahan dan memicu salah dengar atau miskomunikasi karena suasana dapur menjadi sangat bising. Untuk mengatasi hal ini, langkah preventif atau pencegahan yang dilakukan oleh *cook helper* adalah dengan mencicil pekerjaan di pagi hari. Staf akan memaksimalkan persiapan bahan siap masak (*ready to cook*) saat proses *mise en place*, seperti memotong sayur, menakar porsi daging, dan menyiapkan bumbu dasar lebih banyak. Dengan persiapan bumbu dan bahan yang matang sejak awal, proses memasak saat jam sibuk akan menjadi jauh lebih cepat, efisien, dan mengurangi risiko kesalahan pembuatan menu.

4. KESIMPULAN.

Keberadaan posisi *cook helper* memiliki peran krusial yang terbagi menjadi dua dimensi di Island View Bar & Bungalow Gili Air, yaitu peran pasif melalui kepatuhan ketat terhadap *Standard Operating Procedure* (SOP) seperti *personal hygiene*, sistem FIFO, dan sterilisasi alat, serta peran aktif sebagai penyeimbang beban kerja chef dalam mengeksekusi *mise en place* dan pelayanan langsung saat sarapan. Dinamika kerja operasional di dapur ini didukung oleh komplementaritas yang kuat antara fleksibilitas adaptasi staf muda seperti Bapak Iwan Peroni dan ketelitian manajemen stok jangka panjang dari staf senior seperti Ibu Komala Sari. Meskipun letak geografis wilayah resort kepulauan Gili Air memicu hambatan logistik laut akibat ketergantungan transportasi laut dan tekanan tinggi pada jam sibuk (*rush hour*), kendala tersebut berhasil dimitigasi secara efektif melalui optimalisasi porsi bahan siap masak (*ready to cook*) serta inisiatif *purchasing* darurat ke warung lokal saat pasokan luar pulau terlambat akibat cuaca buruk. Dengan demikian, kelancaran operasional dapur di akomodasi ini sangat ditentukan oleh integrasi kedisiplinan prosedural dan fleksibilitas pemecahan masalah (*problem solving*) kolektif para *cook helper*.

DAFTAR PUSTAKA.

- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). *Peranan Standar Operasional Prosedur dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston*. Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata, 5(2), 100–105
- Hermawan, H. (2018). Dampak kualitas pelayanan akomodasi hotel terhadap kepuasan wisatawan. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 14(1), 23–31.
- Hidayat, R., & Putra, D. G. (2024). Strategi cook helper dalam mengatasi kendala operasional dapur pada peak season. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 11(3), 201–214.[cite: 2, 3]
- Jurnal Masharif al-Syariah. (2023). Strategi Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 8(1), 112–125.
- Kandampully, J. (2007). *Services Management: The New Paradigm in Hospitality*. Pearson Education.[cite: 2, 3]
- Kotschevar, L. H. (2008). *Quantity Food Production* (4th ed.). John Wiley & Sons.[cite: 2, 3]

- Luning, P. A., Marcelis, W. J., & Jongen, W. M. F. (2009). *Food Quality Management: Technological and Managerial Principles and Practices*. Wageningen Academic Publishers.
- Marriott, N. G., Gravani, R. B., & Schilling, M. W. (2018). *Principles of Food Sanitation*. Springer.[cite: 2, 3]
- Moleong, L. J. (2010). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.[cite: 2, 3]
- Purnamasari, D. (2025). Analisis Potensi Destinasi Unggulan di Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 10(2), 88–101.[cite: 2, 3]
- Rahmawati, S., & Swastika, I. K. (2022). Penerapan standard operating procedure (SOP) mise en place oleh cook helper untuk meningkatkan efisiensi kerja. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 10(2), 144–155.[cite: 2, 3]
- Saleh, H. (2025, Desember 17). *Sejarah dan Filosofi Pendirian Island View Bar & Bungalow* (Komunikasi Pribadi).
- Sani, N. A., & Siow, O. N. (2014). Knowledge, attitudes and practices of food handlers on food safety in primary schools. *Food Control*, 45, 122–128.
- Setiawan, B., & Ulfa, M. (2023). Analisis manajemen penyimpanan bahan makanan menggunakan sistem FIFO di departemen dapur hotel. *Jurnal Ilmu Logistik Hotel*, 4(4), 310–322.[cite: 2, 3]
- Supriyanto, S., Prasasti, A. S. C., & Yulianto, G. (2023). *Pengaruh Keberadaan Dapur Setiap Outlet dalam Menunjang Kelancaran Pelayanan di Food & Beverage Department The Rich Jogja Hotel*. *Journal of Tourism and Creativity*, 7(1), 8–14