IDENTIFIKASI JENIS POTONGAN SAYUR PADA MENU A'LA CARTE DI KALA GREEK RESTAURANT ULUWATU

Faradiba Maharani Piay[1], Cokorda Istri Raka Marsiti[2], Risa Panti Ariani[3]

[1,2,3]*Universitas Pendidikan Ganesha*
E-mail : faradibapiay.bussiness@gmail.com

ABSTRAK

Menu à la carte menuntut setiap hidangan dipersiapkan sesuai pesanan pelanggan sehingga ketepatan teknik pemotongan sayuran menjadi bagian penting guna menjaga kualitas, konsistensi, efisiensi, dan estetika penyajian. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi jenis potongan sayur yang digunakan serta mendeskripsikan penerapannya pada menu à la carte di Kala Greek Restaurant Uluwatu. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Data diperoleh melalui observasi, wawancara mendalam dengan *Executive Chef* sekaligus Owner, serta dokumentasi. Analisis data dilakukan menggunakan tahapan Miles, Huberman, dan Saldana yang meliputi pengumpulan data, kondensasi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa restoran menerapkan berbagai teknik vegetable cuts, yaitu julienne, chop, batonnet, *brunoise*, macedoine, chiffonade, wedges, dan large dice. Pemilihan jenis potongan disesuaikan dengan karakteristik menu, metode memasak, fungsi bahan, serta kebutuhan tampilan hidangan. Seluruh proses pemotongan dilakukan melalui tahapan mise en place berdasarkan standar resep sehingga mampu mendukung efisiensi kerja dapur, mempercepat pelayanan, menjaga konsistensi kualitas makanan, dan menghasilkan penyajian yang menarik. Penelitian ini menyimpulkan bahwa teknik pemotongan sayuran merupakan bagian dari standar operasional dapur profesional yang berperan penting menjaga mutu menu à la carte di Kala Greek Restaurant Uluwatu.

Kata Kunci : *Menu À La Carte, Potongan Sayuran, Vegetable Cuts*

ABSTRACT

À la carte menus require every dish to be prepared after customer orders, making proper vegetable cutting techniques essential for maintaining food quality, consistency, efficiency, and presentation. This study aimed to identify the types of vegetable cuts used and describe their application in the à la carte menu at Kala Greek Restaurant Uluwatu. A descriptive qualitative approach was employed. Data were collected through direct observation, in-depth interviews with the Executive Chef and Owner, and documentation. Data were analyzed using the Miles, Huberman, and Saldana interactive model, consisting of data collection, condensation, data display, and conclusion drawing. The findings revealed that the restaurant applies several vegetable cutting techniques, including julienne, chop, batonnet, brunoise, macedoine, chiffonade, wedges, and large dice. The selection of each cut is determined by menu characteristics, cooking methods, ingredient functions, and presentation requirements. All cutting processes are carried out during the mise en place stage according to standardized recipes, supporting kitchen efficiency, faster service, consistent food quality, and attractive presentation. The study concludes that vegetable cutting techniques constitute an essential component of professional kitchen standard operating procedures and play an important role in maintaining the quality of à la carte dishes at Kala Greek Restaurant Uluwatu.

Keywords : *À La Carte Menu, Vegetable Cuts, Vegetable Cutting Techniques*

PENDAHULUAN

Sektor pariwisata merupakan salah satu penggerak utama perekonomian Indonesia, khususnya di Provinsi Bali yang dikenal sebagai destinasi wisata internasional (Putra & Astawa, 2022). Keberadaan wisatawan domestik maupun mancanegara yang terus datang ke Bali mendorong pertumbuhan industri pendukung, salah satunya adalah industri jasa makanan dan minuman (*food and beverage*) (Yuliyanti et al., 2025). Restoran tidak lagi hanya berfungsi sebagai tempat memenuhi kebutuhan konsumsi, tetapi juga menjadi bagian dari pengalaman wisata yang memberikan nilai tambah melalui kualitas makanan, pelayanan, suasana, dan penyajian hidangan (Taufan et al., 2026). Kondisi tersebut menyebabkan persaingan antarrestoran semakin ketat sehingga setiap pelaku usaha dituntut untuk mampu menjaga kualitas produk secara konsisten. Restoran modern tidak hanya mengutamakan cita rasa, tetapi juga memperhatikan standar pengolahan, tampilan visual (*plating*), keamanan pangan, serta efisiensi proses produksi di dapur (Anarima et al., 2025).

Perkembangan industri kuliner di Bali juga ditandai dengan meningkatnya jumlah restoran yang mengusung konsep internasional, seperti restoran Jepang, Italia, Prancis, hingga Mediterania. Restoran dengan konsep internasional dituntut untuk menerapkan standar pengolahan makanan yang sesuai dengan karakteristik masakan negara asalnya sehingga mampu memberikan pengalaman kuliner yang autentik kepada pelanggan (Nur Aniyansyah, 2025). Oleh karena itu, keterampilan dasar yang dimiliki oleh tenaga dapur menjadi faktor penting dalam menghasilkan makanan yang berkualitas (Nasution et al., 2026). Salah satu keterampilan tersebut adalah penguasaan teknik dasar pengolahan bahan makanan (*basic culinary techniques*), terutama pada tahap persiapan (*food preparation*) (Suardana & Saputra, 2026).

Tahap *food preparation* merupakan fondasi dalam proses produksi makanan karena seluruh bahan baku dipersiapkan sebelum dimasak (Nasution et al., 2026). Pada tahap ini dilakukan kegiatan pencucian, pengupasan, penimbangan, hingga pemotongan bahan makanan sesuai dengan standar resep dan standar operasional restoran. Persiapan yang dilakukan secara tepat akan mempermudah proses memasak, meningkatkan efisiensi kerja, menjaga kualitas hasil akhir, serta meminimalkan terjadinya kesalahan selama proses produksi. Sebaliknya, kesalahan pada tahap persiapan dapat menyebabkan kualitas makanan menjadi tidak konsisten, waktu produksi menjadi lebih lama, dan tampilan hidangan kurang menarik.

Salah satu bagian penting dalam proses persiapan bahan makanan adalah teknik pemotongan sayuran (*vegetable cutting techniques*) (Cokorda Istri Raka Marsiti et al., 2024). Teknik pemotongan sayuran merupakan kemampuan dasar yang harus dikuasai oleh setiap juru masak karena hampir seluruh jenis masakan menggunakan sayuran, baik sebagai bahan utama, bahan pelengkap, maupun *garnish* (Maharani et al., 2025). Pemotongan sayuran bukan hanya bertujuan memperkecil ukuran bahan, tetapi juga disesuaikan dengan fungsi bahan, metode memasak, waktu pemasakan, serta estetika penyajian (Dwipayana et al., 2025). Oleh sebab itu, setiap jenis menu memerlukan bentuk potongan yang berbeda agar menghasilkan kualitas makanan yang optimal (Ulfa et al., 2026).

Dalam ilmu tata boga dikenal berbagai jenis potongan sayuran (*vegetable cuts*) yang telah menjadi standar internasional, antara lain *julienne, batonnet, brunoise, jardiniere, macedoine, chiffonade, paysanne, rondelle, diagonal, bias*, dan *tourney* (Supartini, 2021). Masing-masing jenis potongan memiliki ukuran, bentuk, dan fungsi yang berbeda. Sebagai contoh, potongan *julienne* menghasilkan irisan tipis memanjang yang banyak digunakan pada salad atau tumisan

karena memberikan tekstur yang renyah. Potongan *brunoise* berbentuk kubus kecil sehingga cocok digunakan pada sup atau saus agar matang secara merata (Cok. Istri Raka Marsiti et al., 2022). Potongan *chiffonade* digunakan pada sayuran berdaun untuk memberikan tampilan yang lebih menarik, sedangkan potongan *batonnet* banyak digunakan sebagai bahan pendamping (*side dish*) maupun bahan baku *french fries*. Dengan demikian, pemilihan jenis potongan sayuran tidak hanya mempertimbangkan bentuk, tetapi juga berkaitan dengan karakteristik menu, teknik memasak, dan standar penyajian (Mandasari, 2023).

Penerapan teknik pemotongan sayuran juga menjadi bagian dari *Standard Operating Procedure* (SOP) di dapur profesional. Setiap restoran umumnya memiliki standar ukuran potongan tertentu agar menghasilkan kualitas makanan yang seragam meskipun dikerjakan oleh juru masak yang berbeda. Keseragaman ukuran potongan memengaruhi tingkat kematangan bahan, waktu memasak, penyerapan bumbu, hingga tampilan akhir hidangan. Oleh karena itu, penguasaan teknik *vegetable cuts* menjadi salah satu indikator kompetensi yang harus dimiliki oleh tenaga kerja di bidang kuliner (Apriansyah, 2020).

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa teknik dasar pengolahan makanan merupakan salah satu faktor yang mendukung kualitas produk kuliner (Febianti et al., 2024). Penelitian mengenai penerapan teknik dasar memasak menunjukkan bahwa ketepatan proses persiapan bahan memberikan pengaruh terhadap konsistensi kualitas makanan yang dihasilkan. Penelitian lain mengenai *mise en place* juga menjelaskan bahwa persiapan bahan yang dilakukan sesuai standar mampu meningkatkan efisiensi kerja dapur dan mengurangi kesalahan selama proses produksi (Dae & Hariaonto, 2026). Selain itu, penelitian tentang standar operasional dapur profesional menegaskan bahwa keseragaman teknik pengolahan, termasuk teknik pemotongan bahan makanan, merupakan bagian penting dalam menjaga kualitas produk restoran. Namun demikian, sebagian besar penelitian tersebut masih berfokus pada aspek manajemen dapur, kualitas pelayanan, sanitasi, maupun proses produksi secara umum, sedangkan penelitian yang secara khusus mengidentifikasi jenis-jenis potongan sayuran yang digunakan pada menu *à la carte* masih sangat terbatas (Harsana, 2021).

Berdasarkan kajian penelitian terdahulu tersebut, dapat diketahui bahwa belum banyak penelitian yang mendeskripsikan secara rinci penerapan jenis potongan sayuran pada menu restoran, khususnya restoran yang mengusung konsep masakan Mediterania atau Yunani (Aditya et al., 2025). Penelitian sebelumnya lebih banyak membahas teknik pengolahan makanan secara umum, sedangkan informasi mengenai jenis potongan sayuran yang digunakan pada setiap menu, alasan pemilihannya, serta penerapannya dalam praktik kerja di dapur profesional belum banyak dikaji. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan penelitian (*research gap*), yaitu belum tersedianya kajian yang secara khusus mengidentifikasi jenis potongan sayuran pada menu *à la carte* di restoran dengan konsep Greek cuisine.

Salah satu restoran yang menerapkan konsep tersebut adalah Kala Greek Restaurant Uluwatu, sebuah restoran bergaya *Greek Neighborhood Grill* yang menyajikan hidangan khas Yunani dan Mediterania melalui sistem pelayanan *à la carte*. Restoran ini mengedepankan konsep *open kitchen* sehingga proses pengolahan makanan dapat terlihat oleh pelanggan. Berbagai menu yang disajikan, seperti *Greek salad*, *meze*, hidangan laut, daging panggang, hingga berbagai hidangan pendamping, menggunakan aneka jenis sayuran sebagai bagian dari komposisi menu. Penggunaan bahan-bahan segar serta teknik memasak sederhana di atas api terbuka menjadi salah satu ciri khas restoran tersebut.

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan peneliti selama berada di lingkungan dapur Kala Greek Restaurant Uluwatu, diketahui bahwa hampir setiap menu *à la carte* menggunakan jenis potongan sayuran yang berbeda sesuai karakteristik hidangan. Sayuran dipotong dalam berbagai bentuk, seperti irisan tipis, potongan memanjang, potongan kubus, maupun potongan daun, menyesuaikan kebutuhan resep dan teknik memasak. Selain itu, proses pemotongan dilakukan sebelum kegiatan memasak melalui tahapan *mise en place* sehingga seluruh bahan telah siap digunakan ketika terdapat pesanan dari pelanggan. Hasil observasi tersebut menunjukkan bahwa teknik pemotongan sayuran menjadi salah satu bagian penting dalam menjaga kualitas, kecepatan pelayanan, dan konsistensi penyajian makanan.

Hasil komunikasi awal dengan pihak dapur juga menunjukkan bahwa pemilihan jenis potongan sayuran disesuaikan dengan standar resep dan karakteristik setiap menu. Namun, informasi mengenai jenis potongan yang digunakan pada masing-masing menu belum terdokumentasi secara khusus dalam bentuk kajian ilmiah. Pengetahuan mengenai teknik potongan masih lebih banyak dipahami oleh tenaga dapur berdasarkan pengalaman kerja dan standar operasional internal restoran. Kondisi ini menyebabkan belum tersedia dokumentasi akademik yang dapat dijadikan referensi oleh mahasiswa tata boga, peneliti, maupun praktisi kuliner mengenai penerapan teknik potongan sayuran pada restoran tersebut. Berdasarkan fenomena tersebut, permasalahan utama dalam penelitian ini adalah belum teridentifikasinya secara sistematis jenis-jenis potongan sayuran yang digunakan pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu beserta penerapannya pada setiap hidangan. Padahal, informasi tersebut penting sebagai bentuk dokumentasi penerapan teknik dasar tata boga di industri kuliner sekaligus sebagai referensi pembelajaran bagi mahasiswa dan praktisi di bidang tata boga.

Untuk menjawab permasalahan tersebut, diperlukan suatu penelitian yang mampu mengidentifikasi dan mendeskripsikan jenis-jenis potongan sayuran yang digunakan pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi sehingga diharapkan dapat memberikan gambaran secara mendalam mengenai penerapan teknik potongan sayuran dalam praktik kerja di dapur profesional. Hasil penelitian diharapkan tidak hanya menjadi dokumentasi ilmiah mengenai teknik *vegetable cuts* pada restoran bergaya Yunani, tetapi juga dapat dimanfaatkan sebagai referensi pembelajaran, bahan evaluasi penerapan teknik dasar tata boga, serta acuan bagi penelitian selanjutnya.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Identifikasi Jenis Potongan Sayur pada Menu À La Carte di Kala Greek Restaurant Uluwatu." Kata identifikasi dalam penelitian ini dimaknai sebagai proses mengenali, mengelompokkan, dan mendeskripsikan jenis-jenis potongan sayuran yang digunakan pada setiap menu. Jenis potongan sayur mengacu pada berbagai bentuk potongan yang sesuai dengan standar tata boga internasional, seperti *julienne*, *brunoise*, *batonnet*, *chiffonade*, dan jenis lainnya. Menu *à la carte* merupakan sistem penyajian makanan berdasarkan pesanan pelanggan sehingga setiap hidangan dipersiapkan sesuai standar resep. Adapun Kala Greek Restaurant Uluwatu dipilih sebagai lokasi penelitian karena merupakan restoran yang menerapkan konsep masakan Yunani dan Mediterania dengan standar pengolahan profesional, sehingga diharapkan mampu memberikan gambaran nyata mengenai penerapan teknik potongan sayuran dalam industri kuliner.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Pendekatan kualitatif dipilih karena bertujuan memahami dan mendeskripsikan fenomena yang terjadi secara alamiah di lapangan, yaitu penerapan jenis-jenis potongan sayuran (vegetable cuts) pada menu à la carte di Kala Greek Restaurant Uluwatu. Menurut Sugiyono (2023), penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti objek pada kondisi alamiah, dengan peneliti sebagai instrumen utama, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi, analisis data bersifat induktif, serta hasil penelitian lebih menekankan makna dibandingkan generalisasi. Sejalan dengan pendapat tersebut, Moleong (2021) menyatakan bahwa penelitian kualitatif bertujuan memahami fenomena yang dialami subjek penelitian secara menyeluruh melalui deskripsi berbentuk kata-kata pada latar alamiah dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah. Pendekatan deskriptif dipilih karena penelitian ini tidak berorientasi pada pengujian hipotesis ataupun hubungan antarvariabel, melainkan menggambarkan secara sistematis jenis potongan sayuran yang digunakan, penerapannya pada setiap menu à la carte, serta pertimbangan koki dalam menentukan jenis potongan sesuai karakteristik hidangan. Penelitian dilaksanakan di Kala Greek Restaurant Uluwatu, Kabupaten Badung, Provinsi Bali. Subjek penelitian ditentukan menggunakan teknik purposive sampling, yaitu *Executive Chef* sekaligus pemilik restoran yang memiliki pengetahuan dan pengalaman mengenai standar resep, proses food preparation, serta penerapan teknik pemotongan sayuran. Objek penelitian meliputi jenis-jenis potongan sayuran (vegetable cuts) yang digunakan pada menu à la carte beserta penerapannya sesuai karakteristik menu, metode memasak, dan standar penyajian restoran. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi nonpartisipan, wawancara semi terstruktur, dan dokumentasi. Observasi difokuskan pada proses mise en place, jenis dan ukuran potongan sayuran, serta penerapannya pada setiap menu. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai alasan pemilihan jenis potongan, standar operasional yang digunakan, faktor yang memengaruhi pemilihan teknik pemotongan, serta kendala yang dihadapi selama proses pengolahan.

Dokumentasi berupa foto proses pemotongan, hasil potongan sayuran, penyajian menu, daftar menu à la carte, serta dokumen pendukung lainnya digunakan untuk memperkuat hasil observasi dan wawancara. Analisis data mengacu pada model Miles, Huberman, dan Saldana (2014) yang meliputi pengumpulan data (data collection), kondensasi data (data condensation), penyajian data (data display), serta penarikan dan verifikasi kesimpulan (conclusion drawing/verification). Tahapan tersebut digunakan untuk menghasilkan gambaran yang sistematis mengenai penerapan teknik vegetable cuts pada menu à la carte di Kala Greek Restaurant Uluwatu.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Observasi

Hasil observasi menunjukkan bahwa seluruh proses persiapan bahan makanan dilakukan sebelum jam operasional restoran dimulai. Bahan makanan yang telah dicuci kemudian dipotong sesuai kebutuhan menu dan disimpan dalam wadah food grade agar tetap segar hingga digunakan pada saat pelayanan. Setiap wadah berisi bahan dengan jenis potongan yang telah ditentukan sehingga memudahkan koki saat proses memasak berlangsung. Berbeda dengan beberapa restoran yang menggunakan satu bentuk potongan untuk berbagai menu, Kala Greek Restaurant menerapkan berbagai jenis potongan sesuai karakteristik masing-masing hidangan. Hal tersebut

terlihat dari bentuk potongan paprika, bawang daun, baked pumpkin, radish maupun bahan pelengkap lainnya yang memiliki ukuran dan bentuk berbeda sesuai fungsi penggunaannya. Berdasarkan hasil observasi terhadap sepuluh menu à la carte yang menjadi objek penelitian diketahui bahwa jenis potongan yang paling sering digunakan meliputi *chop, julienne, brunoise, dan macedoine*. Selain itu ditemukan pula penggunaan potongan *batonnet, wedges, chiffonade, serta large dice* pada beberapa menu tertentu. Variasi penggunaan teknik tersebut menunjukkan bahwa pemilihan bentuk potongan telah menjadi bagian dari standar penyajian makanan di Kala Greek Restaurant.Secara umum, pertimbangan penggunaan setiap jenis potongan didasarkan pada tiga aspek utama, yaitu karakteristik menu, metode memasak, dan fungsi bahan dalam hidangan. Selain itu, tampilan akhir (*food presentation*) juga menjadi salah satu pertimbangan penting dalam menentukan bentuk potongan yang digunakan.



Gambar 1. Observasi pada Menu Feta Tempura

Menu pertama yang diamati peneliti yaitu Feta Tempura. Hidangan ini menggunakan feta cheese sebagai bahan utama yang kemudian dibalut adonan tempura dan digoreng hingga berwarna keemasan. Berdasarkan hasil observasi, feta cheese dipotong menggunakan teknik batonnet. Potongan berbentuk batang memanjang tersebut menghasilkan ukuran yang seragam sehingga seluruh bagian keju memperoleh tingkat kematangan yang sama ketika digoreng. Penggunaan potongan batonnet juga memberikan keuntungan pada saat proses plating karena bentuknya tetap kokoh dan tidak mudah patah. Selain itu, ukuran tersebut memudahkan proses pelapisan adonan tempura sehingga seluruh permukaan keju tertutup secara merata. Dengan demikian dapat diketahui bahwa penggunaan teknik batonnet pada menu Feta Tempura tidak hanya mempertimbangkan bentuk visual, tetapi juga berfungsi menjaga tekstur keju setelah proses penggorengan.

Observasi pada Menu Smoked Olive

Pada menu Smoked Olive peneliti menemukan penggunaan radish sebagai salah satu pelengkap hidangan. Radish dipotong menggunakan teknik wedges sehingga menghasilkan bentuk menyerupai irisan buah dengan ukuran relatif besar. Potongan wedges dipilih karena mampu mempertahankan kerenyahan radish serta memberikan tampilan yang lebih menarik ketika disusun pada piring saji. Bentuk tersebut juga membuat warna alami radish lebih terlihat sehingga meningkatkan nilai estetika makanan. Hasil observasi menunjukkan bahwa penggunaan wedges lebih menonjolkan fungsi sayuran sebagai pelengkap visual dibandingkan sebagai bahan utama hidangan.



Gambar 2. Observasi pada Menu Tuna Souvlaki

Berbeda dengan menu sebelumnya, bahan utama yang digunakan pada menu ini berupa tuna segar yang dipotong menggunakan teknik large dice sebelum ditusuk menjadi souvlaki. Potongan large dice menghasilkan ukuran kubus yang relatif besar sehingga tekstur tuna tetap lembut setelah proses pemanggangan. Selain menjaga tekstur ikan, ukuran tersebut juga membuat bentuk tuna tetap terlihat jelas ketika disusun bersama tusukan souvlaki. Potongan yang terlalu kecil berisiko mudah hancur selama proses memasak. Berdasarkan hasil observasi, penggunaan large dice pada menu Tuna Souvlaki lebih berorientasi pada kualitas tekstur bahan utama dibandingkan aspek dekoratif.



Gambar 3. Observasi pada Menu Paccheri Pumpkin

Menu Paccheri Pumpkin menggunakan baked pumpkin sebagai salah satu bahan utama. Hasil observasi menunjukkan bahwa baked pumpkin dipotong menggunakan teknik *macedoine* sehingga menghasilkan bentuk kubus sedang dengan ukuran yang seragam. Penggunaan potongan *macedoine* bertujuan agar seluruh bagian pumpkin memperoleh tingkat kematangan yang sama ketika dipanggang. Selain itu, ukuran kubus memberikan tampilan yang lebih rapi ketika dicampurkan dengan pasta *paccheri*. Teknik ini juga membantu menjaga konsistensi ukuran setiap porsi sehingga penampilan hidangan menjadi lebih seragam.



Gambar 4. Observasi pada Menu *Grilled Octopus*

Pada menu *Grilled Octopus*, peneliti mengamati penggunaan *spring onion* sebagai *garnish*. *Spring onion* dipotong menggunakan teknik chop sehingga menghasilkan irisan kecil yang mudah ditaburkan di atas hidangan. Penggunaan teknik chop memberikan kesan alami sekaligus

mempercantik tampilan makanan tanpa menutupi bahan utama yaitu *grilled octopus*. Selain fungsi dekoratif, spring onion juga memberikan aroma segar yang melengkapi cita rasa hidangan.



Gambar 5. Observasi pada Menu Baked Baby Potato

Pada menu ini ditemukan penggunaan cabai merah besar yang dipotong menggunakan teknik *brunoise*. Berdasarkan dokumentasi penelitian, potongan paprika memiliki ukuran kubus kecil yang seragam. Potongan *brunoise* dipilih karena memberikan warna kontras terhadap hidangan sehingga meningkatkan daya tarik visual. Selain itu, ukuran kecil memudahkan pencampuran dengan bahan lainnya tanpa mengubah karakter utama menu. Observasi menunjukkan bahwa *brunoise* merupakan salah satu teknik yang paling sering digunakan di Kala Greek Restaurant.



Gambar 6. Observasi pada Menu *Snapper Crudo*

Pada menu *Snapper Crudo*, teknik *brunoise* kembali digunakan sebagai pelengkap hidangan. Potongan kecil memberikan tekstur ringan sehingga tidak mendominasi rasa ikan sebagai bahan utama. Penggunaan *brunoise* juga menghasilkan tampilan plating yang lebih bersih dan modern sesuai karakter hidangan Mediterania.

Hasil Observasi Keseluruhan

Berdasarkan observasi terhadap seluruh menu à la carte yang menjadi objek penelitian, diketahui bahwa tidak terdapat satu jenis potongan yang digunakan secara seragam pada semua hidangan. Setiap menu memiliki karakteristik tersendiri sehingga membutuhkan bentuk potongan yang berbeda.

Tabel 1. Hasil Observasi Keseluruhan

No	Jenis Potongan	Fungsi dalam Menu
1	Julienne	Sayuran pelengkap dan *garnish*
2	Chop	*Garnish* dan penyedap visual
3	Brunoise	Pelengkap, *garnish*, dan campuran bahan
4	Macedoine	Campuran pasta dan sayuran panggang
5	Batonnet	Feta cheese
6	Wedges	Radish

7	Large Dice	Tuna
8	Chiffonade	Daun herbal/*garnish*

Berdasarkan frekuensi penggunaannya, jenis potongan yang paling sering ditemukan adalah chop, julienne, *brunoise*, dan macedoine. Hal tersebut menunjukkan bahwa keempat teknik tersebut merupakan teknik dasar yang paling banyak diterapkan dalam penyusunan menu à la carte di Kala Greek Restaurant.

Selain itu, hasil observasi memperlihatkan bahwa penerapan teknik vegetable cuts tidak hanya bertujuan menghasilkan bentuk potongan yang seragam, tetapi juga mendukung efisiensi proses memasak, menjaga tingkat kematangan bahan, meningkatkan estetika penyajian, serta mempertahankan konsistensi kualitas makanan sesuai standar restoran.

Penggunaan Jenis Potongan Sayur pada Menu À La Carte

Berdasarkan hasil wawancara, *Executive Chef* menjelaskan bahwa seluruh teknik pemotongan yang digunakan di Kala Greek Restaurant telah ditentukan sejak penyusunan resep. Setiap menu memiliki karakteristik yang berbeda sehingga bentuk potongan bahan juga harus disesuaikan.

Beliau menyampaikan bahwa:

"Kami tidak menggunakan satu jenis potongan untuk semua menu. Setiap menu memiliki karakteristik yang berbeda sehingga bentuk potongannya juga berbeda. Kami menyesuaikan dengan metode memasak, fungsi bahan, dan tampilan hidangan."

Berdasarkan pernyataan tersebut dapat diketahui bahwa teknik pemotongan sayuran di Kala Greek Restaurant bukan hanya bertujuan memperkecil ukuran bahan, tetapi juga menjadi bagian dari standar penyajian makanan. Bentuk potongan telah ditentukan sesuai fungsi masing-masing bahan sehingga mampu menghasilkan hidangan yang memiliki kualitas dan tampilan yang konsisten.

Hasil wawancara tersebut sejalan dengan hasil observasi yang menunjukkan bahwa setiap menu menggunakan teknik potongan yang berbeda sesuai kebutuhan masing-masing hidangan.

Jenis Potongan yang Paling Sering Digunakan

Ketika ditanyakan mengenai jenis potongan yang paling sering digunakan dalam operasional kitchen, *Executive Chef* menjelaskan bahwa beberapa teknik pemotongan yang paling banyak digunakan adalah:

1) Julienne
2) Chop
3) Batonnet
4) *Brunoise*
5) Macedoine
6) Chiffonade
7) Wedges

Beliau menjelaskan bahwa ketujuh jenis potongan tersebut merupakan teknik dasar yang hampir selalu digunakan dalam proses mise en place karena sebagian besar menu membutuhkan sayuran segar sebagai *garnish* maupun pelengkap hidangan.

Menurut beliau:

"Jenis potongan yang sering digunakan adalah julienne, chop, batonnet, brunoise, macedoine, chiffonade, dan wedges karena hampir semua menu memakai salah satu dari potongan tersebut."

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa penggunaan teknik vegetable cuts telah menjadi bagian dari standar kerja di dapur restoran.

Pertimbangan Pemilihan Jenis Potongan

Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa terdapat beberapa pertimbangan utama dalam menentukan bentuk potongan yang digunakan pada setiap menu.

Karakteristik Menu

Executive Chef menjelaskan bahwa setiap menu memiliki karakteristik yang berbeda sehingga membutuhkan bentuk potongan yang berbeda pula.

Sebagai contoh, menu pasta membutuhkan potongan berbentuk kubus agar mudah tercampur dengan saus, sedangkan menu grilled lebih membutuhkan *garnish* dengan ukuran kecil sehingga tidak menutupi bahan utama.

Metode Memasak

Metode memasak juga menjadi pertimbangan penting. Beliau menjelaskan bahwa bahan yang dipanggang memerlukan ukuran tertentu agar matang secara merata, sedangkan *garnish* tidak memerlukan ukuran besar karena hanya berfungsi sebagai pelengkap tampilan.

Fungsi Sayuran

Selain metode memasak, fungsi sayuran dalam hidangan juga menentukan bentuk potongan. Sayuran dapat berfungsi sebagai:

1) bahan utama
2) side dish
3) *garnish*
4) pemberi warna
5) penambah tekstur

Karena fungsi tersebut berbeda, maka teknik potongan yang digunakan juga berbeda.

Estetika Penyajian

Executive Chef juga menjelaskan bahwa tampilan makanan menjadi salah satu perhatian utama.

Menurut beliau:

"Makanan pertama kali dinilai dari tampilannya. Karena itu bentuk potongan harus rapi dan seragam."

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa teknik vegetable cuts berperan penting dalam menghasilkan plating yang menarik.

Konsistensi Standar Kitchen

Hasil wawancara menunjukkan bahwa Kala Greek Restaurant menerapkan standar yang sama kepada seluruh staf kitchen. Semua bahan dipotong sebelum restoran beroperasi melalui kegiatan mise en place sehingga ketika pesanan masuk proses memasak dapat dilakukan lebih cepat.

Executive Chef juga menjelaskan bahwa ukuran potongan harus selalu sama agar:

1) waktu memasak tetap konsisten,
2) tingkat kematangan merata,
3) tampilan hidangan seragam,
4) kualitas makanan tetap terjaga.

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa teknik vegetable cuts telah menjadi bagian dari Standard Operating Procedure (SOP) operasional kitchen meskipun tidak seluruhnya terdokumentasi dalam bentuk buku panduan.

Pembahasan

Identifikasi Jenis Potongan Sayur pada Menu À La Carte di Kala Greek Restaurant Uluwatu

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kala Greek Restaurant Uluwatu menerapkan berbagai jenis teknik pemotongan sesuai dengan karakteristik setiap menu. Berdasarkan hasil observasi terhadap sepuluh menu *à la carte* ditemukan penggunaan beberapa teknik potongan, yaitu julienne, chop, batonnet, *brunoise, macedoine, chiffonade, wedges,* dan *large dice.* Temuan tersebut menunjukkan bahwa dapur Kala Greek Restaurant tidak menerapkan satu jenis potongan sebagai standar untuk seluruh menu. Sebaliknya, setiap menu memiliki bentuk potongan yang berbeda sesuai kebutuhan pengolahan maupun penyajian. Kondisi ini memperlihatkan bahwa teknik *vegetable cuts* telah menjadi bagian dari proses perencanaan resep (*recipe standardization*) sehingga setiap hidangan memiliki standar yang harus dipenuhi sebelum disajikan kepada pelanggan.

Jika dibandingkan dengan teori yang dijelaskan pada penelittian sebelumnya, hasil penelitian ini sejalan dengan pendapat The Culinary Institute of America (2019) dan Wayne Gisslen (2022) yang menyatakan bahwa teknik *vegetable cuts* bertujuan menghasilkan bentuk dan ukuran yang seragam sehingga proses pemasakan berlangsung merata, kualitas makanan tetap konsisten, dan tampilan hidangan menjadi lebih menarik. Pada Kala Greek Restaurant, penerapan teknik tersebut terlihat pada seluruh menu yang diamati, baik pada penggunaan potongan kecil seperti *brunoise*, potongan kubus sedang seperti macedoine, maupun potongan memanjang seperti batonnet.

Berdasarkan hasil observasi, jenis potongan yang paling sering ditemukan adalah chop, julienne, *brunoise*, dan macedoine. Keempat teknik tersebut digunakan berulang pada beberapa menu karena memiliki fungsi yang fleksibel. Potongan chop banyak digunakan pada *garnish*, terutama daun bawang (*spring onion*), sehingga mudah ditaburkan dan menghasilkan distribusi yang merata di atas hidangan. Teknik julienne digunakan pada beberapa sayuran yang berfungsi sebagai pelengkap maupun *garnish* karena bentuknya yang tipis memanjang memberikan tekstur renyah sekaligus mempercantik tampilan makanan.

Sementara itu, teknik *brunoise* digunakan pada beberapa menu seperti *Baked Baby Potato* dan *Snapper Crudo*. Potongan kecil berbentuk kubus tersebut memberikan tampilan yang lebih rapi dan memudahkan pencampuran dengan bahan lain tanpa mengurangi dominasi bahan utama. Adapun teknik macedoine digunakan pada *Paccheri Pumpkin* karena bentuk kubus sedang dinilai mampu menghasilkan tingkat kematangan yang merata ketika baked pumpkin dipanggang dan dicampurkan ke dalam pasta.

Temuan penelitian ini memperlihatkan bahwa penggunaan berbagai jenis potongan di Kala Greek Restaurant tidak dilakukan secara acak, melainkan telah mengikuti standar tertentu yang disesuaikan dengan kebutuhan masing-masing menu. Hal tersebut menunjukkan adanya penerapan prinsip konsistensi dalam operasional dapur profesional.

Penerapan Teknik Potongan Sayur Berdasarkan Karakteristik Menu

Salah satu temuan penting dalam penelitian ini adalah bahwa pemilihan jenis potongan selalu disesuaikan dengan karakteristik menu yang akan disajikan. Berdasarkan hasil wawancara, *Executive Chef* menjelaskan bahwa setiap hidangan memiliki tujuan penyajian yang berbeda sehingga bentuk potongan tidak dapat diseragamkan. Hal tersebut terlihat pada menu Feta Tempura yang menggunakan potongan batonnet pada *feta cheese*. Bentuk batang memanjang dipilih karena memudahkan proses pembalutan adonan tempura serta mempertahankan bentuk keju selama proses penggorengan. Potongan yang lebih kecil berisiko membuat keju cepat meleleh, sedangkan

potongan yang terlalu besar menyebabkan bagian tengah tidak memperoleh panas secara merata. Oleh karena itu, penggunaan teknik batonnet pada menu ini bukan hanya berkaitan dengan tampilan, tetapi juga mendukung keberhasilan proses memasak.

Pada menu *Smoked Olive*, penggunaan teknik wedges pada radish menunjukkan bahwa bentuk potongan dipilih untuk menonjolkan fungsi sayuran sebagai pelengkap visual. Potongan wedges menghasilkan bentuk yang lebih alami sehingga warna dan tekstur radish tetap terlihat jelas ketika disusun pada piring. Selain memberikan kesan segar, bentuk tersebut menciptakan keseimbangan visual dengan komponen hidangan lainnya. Berbeda dengan kedua menu tersebut, Tuna Souvlaki menggunakan teknik large dice pada tuna. Potongan berukuran besar dipilih agar tekstur ikan tetap lembut setelah dipanggang. Potongan yang terlalu kecil dapat menyebabkan tuna mudah kering sehingga menurunkan kualitas hidangan. Dengan demikian, pemilihan large dice lebih dipengaruhi oleh karakteristik bahan utama dibandingkan aspek dekoratif.

Pada *Paccheri Pumpkin*, *baked pumpkin* dipotong menggunakan teknik macedoine. Potongan kubus sedang memberikan ukuran yang seragam sehingga proses pemanggangan berlangsung lebih merata. Selain itu, ukuran tersebut memudahkan pencampuran pumpkin dengan pasta tanpa menghilangkan identitas masing-masing komponen. Temuan lain terlihat pada menu *Grilled Octopus*, di mana *spring onion* dipotong menggunakan teknik chop sebagai *garnish*. Potongan kecil memungkinkan *garnish* tersebar merata di atas hidangan sehingga memberikan sentuhan warna hijau tanpa menutupi tampilan octopus sebagai bahan utama.

Sementara itu, teknik *brunoise* digunakan pada Baked Baby Potato dan Snapper Crudo. Berdasarkan hasil observasi, potongan berbentuk kubus kecil menghasilkan tampilan yang lebih bersih, rapi, dan modern. Ukuran kecil juga memudahkan pencampuran bahan sehingga tidak mengganggu keseimbangan rasa maupun tekstur makanan. Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik setiap menu menjadi faktor utama yang menentukan bentuk potongan yang digunakan. Dengan kata lain, tidak terdapat satu teknik yang dianggap paling baik untuk semua hidangan. Setiap teknik memiliki fungsi yang berbeda sesuai kebutuhan menu.

Penerapan Teknik Potongan Berdasarkan Metode Memasak

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa metode memasak merupakan faktor penting dalam menentukan jenis potongan. Pada bahan yang dipanggang (*grilling* atau *baking*), ukuran potongan harus disesuaikan agar panas dapat tersebar secara merata. Sebaliknya, pada bahan yang digunakan sebagai *garnish*, ukuran kecil lebih dipilih karena hanya berfungsi sebagai pelengkap visual dan penambah aroma. Temuan ini mendukung teori pada penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa salah satu tujuan teknik *vegetable cuts* adalah menyesuaikan bentuk potongan dengan metode memasak sehingga tingkat kematangan bahan menjadi seragam. Pada Kala Greek Restaurant, prinsip tersebut terlihat secara nyata. Potongan macedoine digunakan untuk bahan yang dipanggang, sedangkan chop dan *brunoise* lebih banyak digunakan pada *garnish* atau campuran bahan. Hal ini menunjukkan bahwa pemilihan teknik potongan tidak hanya dipengaruhi oleh estetika, tetapi juga mempertimbangkan efisiensi proses memasak.

Penerapan Teknik Potongan Berdasarkan Fungsi Sayuran dalam Hidangan

Selain karakteristik menu dan metode memasak, hasil penelitian menunjukkan bahwa fungsi sayuran dalam hidangan juga menjadi dasar pemilihan jenis potongan. Berdasarkan observasi, sayuran yang digunakan sebagai bahan utama cenderung dipotong dengan ukuran lebih besar agar bentuk dan teksturnya tetap terlihat setelah dimasak. Sebaliknya, sayuran yang berfungsi sebagai *garnish* dipotong lebih kecil sehingga memberikan sentuhan visual tanpa mendominasi hidangan. Temuan tersebut menunjukkan bahwa teknik *vegetable cuts* di Kala Greek Restaurant

telah diterapkan secara fungsional. Bentuk potongan tidak hanya dipilih berdasarkan kebiasaan, tetapi disesuaikan dengan peran setiap bahan dalam komposisi menu. Dengan demikian, teknik pemotongan menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari proses penyusunan hidangan.

KESIMPULAN

Metode potongan sayuran (*vegetable cuts*) yang diterapkan pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu menunjukkan bahwa setiap jenis potongan memiliki fungsi dan karakteristik yang disesuaikan dengan kebutuhan hidangan. Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, ditemukan delapan jenis potongan yang digunakan, yaitu *julienne, chop, brunoise, macedoine, batonnet, wedges, large dice,* dan *chiffonade*. Potongan *julienne* dimanfaatkan sebagai sayuran pelengkap dan *garnish*, *chop* digunakan sebagai *garnish* sekaligus memperkuat tampilan visual, *brunoise* berfungsi sebagai pelengkap, *garnish*, dan campuran bahan, sedangkan *macedoine* diterapkan pada campuran pasta serta sayuran panggang. Potongan *batonnet* digunakan untuk feta cheese, *wedges* diterapkan pada radish, *large dice* digunakan untuk tuna, dan *chiffonade* dimanfaatkan sebagai daun herbal maupun *garnish*. Pemilihan jenis potongan tersebut dilakukan berdasarkan karakteristik bahan, metode memasak, fungsi bahan pada hidangan, serta standar penyajian yang diterapkan restoran sehingga mampu menghasilkan tampilan, tekstur, dan kualitas makanan yang konsisten.

Penerapan teknik pemotongan dilaksanakan melalui tahapan *mise en place* sebelum kegiatan operasional restoran dimulai sehingga seluruh bahan telah dipersiapkan sesuai standar resep. Sistem tersebut mendukung efisiensi kerja dapur, mempercepat proses pelayanan, serta menjaga keseragaman hasil pada setiap menu *à la carte*. Executive Chef berperan menetapkan standar ukuran dan bentuk potongan yang wajib diterapkan oleh seluruh staf dapur agar mutu hidangan tetap terjaga meskipun proses produksi dilakukan oleh personel yang berbeda. Berdasarkan temuan penelitian dapat disimpulkan bahwa teknik *vegetable cuts* bukan sekadar proses mempersiapkan bahan makanan, melainkan menjadi bagian dari standar operasional dapur profesional yang mendukung konsistensi kualitas, estetika penyajian, dan efektivitas proses produksi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dokumentasi akademik mengenai penerapan teknik pemotongan sayuran pada restoran bergaya Yunani serta menjadi referensi bagi mahasiswa, pendidik, peneliti, dan praktisi kuliner dalam memahami penerapan teknik dasar tata boga pada menu *à la carte*.

DAFTAR PUSTAKA

Aditya, M. K., Taviprawati, E., Putriana, N. F., & Rifki, D. (2025). Pemberdayaan Pelaku UMKM Sektor Kuliner Desa Cibeber dengan Kualitas Produk dan Teknik Pengolahan Makanan. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata, 7*(1), 33–40.

Alkisah Nazilatul Riskiyah Finda Putri, Niken Purwidiani, Ila Huda Puspita Dewi, & Mauren Gita Miranti. (2024). Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Makanan Menu Ala-Carte Section Asia di Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, *2*(4), 312–326. https://doi.org/10.55606/lencana.v2i4.4083

Anarima, N., Hapsari, W., & Basri, J. (2025). *PaserInstitute Faktor-Faktor Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran Yeojafood Di Karanganyar*. *3*(2), 11–19.

Andriana, M., & Widyaningsih, H. (2023). Metode Pengolahan Chicken Maryland Pada Menu

A'la Carte Western Food Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, *6*(1). https://doi.org/https://doi.org/10.63986/nsn.v6i1.52

Apriansyah, M. R. (2020). Pengembangan Media Pembelajaran Video Berbasis Animasi. *Jurnal PenSil*, *9*(1), 9–18.

Cok. Istri Raka Marsiti, I Wayan Santyasa, Sudatha, G. W., & Sudarma, I. K. (2022). Multimedia for Culinary Students: Food and Beverage Processing Subject. *Journal of Education Technology*, *6*(4), 733–743. https://doi.org/10.23887/jet.v6i4.53518

Cokorda Istri Raka Marsiti, Ni Wayan Sukerti, Luh Masdarini, & Made Diah Angendari. (2024). Stock and Sauce Teaching Materials for European Culinary Courses: Vocational Education. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pendidikan*, *8*(2), 230–236. https://doi.org/10.23887/jppp.v8i2.68658

Dae, Y. E. I., & Hariaonto, S. C. (2026). Usaha Food And Beverage Product Departement Dalam Mempertahankan Kualitas Makanan Sesuai Standart Yang Telah Ditetapkan Di Zasgo Hotel. *Jurnal Penelitian Terapan Mahasiswa*, *4*(https://journal.poltekelbajo.ac.id/index.php/jptm/issue/view/17), 1–8.

Dwipayana, I. K. W., Sukerti, N. W., & Damiati. (2025). the Study of the Variation of Flavor and Presentation and the Philosophical Meaning of Babi Guling in the Guling Siu Tradition in the Usaba Sumbu Ceremony of Timbrah Karangasem Tradisional. *Jurnal Kuliner*, *5*(1), 1–9.

Febianti, W. E., Ayu Agustina, D., Nurhalisa, N., Sanjaya, V. F., & Negeri Raden Intan Lampung, U. (2024). Eksplorasi Kualitas Produk Dan Kualitas Layanan Dalam Membentuk Minat Beli Ulang Pelanggan: Studi Pada Bisnis Kuliner Dendeng Uda Sya Cabang Sukarame. *Jurnal Manajemen Bisnis Syariah*, *1*(2), 192–197.

Harsana, M. (2021). Persepsi wisatawan terhadap kualitas produk, kualitas bahan baku, dan cara pengolahan makanan tradisional di yogyakarta. *Prosiding PTBB FT UNY*, *16*(2009), 1–17.

Herianto, M., & Gunawan, J. (2020). Identifikasi Karakteristik pada Industri Restoran di Surabaya. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, *8*(2). https://doi.org/10.12962/j23373520.v8i2.48350

Maharani, N. P. S., Marsiti, C. I. R., & Masdarini, L. (2025). Pengembangan Flipbook Materi Adonan Sus Pada Mata Kuliah Pastry Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner: Flipbook Development of Susu Dough Material in the Pastry Course in the Culinary Arts Vocational Education Study Program. *Jurnal Kuliner*, *5*(2), 74–82. https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JK/article/view/102697

Mandasari, Y. (2023). Kreativitas Mahasiswa Ditinjau dari Hasil Produk Mata Kuliah Seni Dekorasi Makanan pada Program Keahlian Food and Beverage. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Sains Dan Humaniora*, *6*(3), 454–462. https://doi.org/10.23887/jppsh.v6i3.53363

Maulani, F. N., & Najibullah, N. (2022). Analisis Strategi Pemasaran Restoran Simpang Raya CemMaulani, F. N., & Najibullah, N. (2022). Analisis Strategi Pemasaran Restoran Simpang Raya Cempaka Putih. Jurnal Tadbir Peradaban, 2(3), 170–184. https://doi.org/10.55182/jtp.v2i3.188paka Putih. *Jurnal Tadbir Peradaban*, *2*(3), 170–184.

Nasution, R. N., Pd, M., & Syaleh, H. (2026). Pentingnya Pengetahuan Peralatan Dapur Bagi Staff Kitchen Dalam Menunjang Operasional Pengelolaan Makanan Di Kharisma Hotel Akademi Pariwisata Bukittinggi Latar Belakang Industri perhotelan merupakan sektor jasa yang memiliki peran strategis dalam menduku. *Jurnal Panorama*, *4*(1), 29–40.

Nur Aniyansyah. (2025). Penerapan Program SCP Internship Internasional sebagai Upaya

Peningkatan Kualitas Layanan Restoran Texas Rangers di Taiwan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Abdi Putra*, *5*(3), 285–294. https://doi.org/10.52005/4fksgy52

Prenata, P. P., Prayogi, P. A., & Putri, I. A. K. (2026). Application of Plating Principles on Indonesian Traditional Food Menu at Harris Hotel Kuta Restaurant, Bali. *Jakadara: Jurnal Ekonomika, Bisnis, Dan Humaniora*, *5*(1), 279–288. https://doi.org/10.36002/jd.v5i1.5547

Putra, M. S. P., & Astawa, I. N. D. A. (2022). PROFIL INDUSTRI PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF PROVINSI BALI. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, *12*(02), 234–248. https://doi.org/https://doi.org/10.22334/jihm.v12i2.213

Saniantara, P., & Trianasari. (2023). Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Restoran di Era Pandemi di Hotel The Laguna Nusa Dua Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, *6*(1), 241–249. https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.47172

Shakirah, S., Alip Suroto, & Salam Setiawan. (2025). Pengembangan Teknik Food Plating terhadap Peningkatan Kepuasan Konsumen: Studi Kasus Balek Kampoeng Cafe And Resto. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality, and Destination*, *4*(3), 345–353. https://doi.org/10.55123/toba.v4i3.6277

Suardana, I. K., & Saputra, A. (2026). Upaya Meningkatkan Efisiensi Operasional Dapur Melalui Peran Kitchen Assistant Di Restoran Eddy ' s Cantina Taipei Taiwan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, *9*(1).

Supartini, K. W. (2021). Penerapan Model Pembelajaran Direct Learning untuk Meningkatkan Hasil Belajar Mata Pelajaran Food And Beverage Pada Kompetensi Menerapkan Tehnik Platting dan Garnish. *Journal of Education Action Research*, *5*(2), 194–199. https://doi.org/10.23887/jear.v5i2.33340

Taufan, M., Mbulu, Y. P., Nabila, M. V., Haridia, R., & Putri, R. K. (2026). Penerapan Gastronomi Gourmet dalam Menciptakan Dining Experience di Restoran SAYYA. *Jurnal Pariwisata Terapan*, *10*(1), 1–14. https://jurnal.ugm.ac.idhttps//dx.doi.org/10.22146/jpt.115673

Ulfa, B. M., Marsiti, C. I. R., & Damiati. (2026). Pengembangan Media VideoPembelajaran Brown Stock DanEspagnole Sauce Dengan ModelPengembangan 4D Pada Mata KuliahKuliner Eropa. *Jurnal Kuliner*, *6*(1), 80–91. http://10.0.93.79/jk.v6i1.101247

Yuliyanti, E. T., Nadiroh, F. Z., Putri, D. A., & ... (2025). Kontribusi Industri Halal Food Terhadap Pariwisata Halal Di Provinsi Bali. *Jurnal Media …*, *3*(6).