

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang *standard recipe* pada menu *ala carte* di Savoy Homann Bidakara Hotel, dalam sebuah hotel terdapat beberapa departemen sebagai penunjang kelancaran operasional, salah satunya adalah *kitchen* departemen. Savoy Homann Bidakara Hotel memiliki sebuah restoran yaitu *Garden Restaurant* dimana restoran ini cukup diminati oleh tamu yang berkunjung ke hotel sehingga tingkat kesibukan di *kitchen Garden Restaurant* tinggi yang mengakibatkan tidak sesuainya produk yang disajikan kepada tamu dengan standar produk yang sudah di tetapkan. Di *kitchen* departemen dalam membuat produk ada beberapa hal penunjang kelancaran yaitu mengikuti *standard recipe* yang ada dan sudah di tetapkan dengan tujuan menghindari terjadinya kesalahan dalam membuat produk baik dalam segi rasa, tampilan maupun bentuk. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa *staff* dan *trainee* kurang memperhatikan penampilan dan kelengkapan bahan pada menu *ala carte* untuk di sajikan kepada tamu dan kurangnya pengawasan manajemen terhadap produk *ala carte*.

Kata kunci :

Standar resep, Menu Ala Carte, Operasional Dapur.