

ANALISIS PENERAPAN MISE EN PLACE PRODUKSI SOTO BETAWI PADA MENU BUFFET BREAKFAST DI KITCHEN OAKWOOD HOTEL & RESIDENCE SURABAYA

Putri Kurnia Ilahi¹, Any Sutiadiningsih², Sri Handajani³, Mafisa Restami⁴

^{1, 2, 3, 4}Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Jawa Timur, Indonesia

Email: putrikurnia.22008@mhs.unesa.ac.id

Article History

Received: 21-07-2026

Revision: 18-08-2026

Accepted: 26-08-2026

Published: 31-08-2026

Abstract. The smooth presentation of a buffet breakfast menu in a hotel is greatly influenced by the implementation of planned and systematic mise en place. However, changes in the number of guests and limited preparation time often become obstacles that can affect operational efficiency and consistent food quality. This study aims to analyze the implementation of mise en place in the production of Soto Betawi as a buffet breakfast menu at Oakwood Hotel & Residence Surabaya. The study used a qualitative descriptive approach. Data were obtained through observation, in-depth interviews with Sous Chefs and kitchen staff involved in Soto Betawi production, and documentation studies of Standard Operating Procedures (SOPs), standard recipes, and preparation lists. Data analysis was conducted using the Miles and Huberman interactive model, which includes data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The results showed that the implementation of mise en place was carried out systematically through planning raw material requirements based on the breakfast forecast, dividing tasks between shifts, and implementing SOPs and standard recipes, thus maintaining a smooth production process and consistent product quality. The main obstacles, such as fluctuations in the number of guests and adjustments to condiment preparation, were overcome through coordination between shifts and adjustments to production quantities. These findings indicate that the implementation of structured mise en place contributes to the effectiveness of kitchen operations in buffet breakfast services.

Keywords: Buffet Breakfast, Hotel, Mise En Place, Kitchen Operations, Soto Betawi.

Abstrak. Kelancaran penyajian menu buffet breakfast di hotel sangat dipengaruhi oleh penerapan *mise en place* yang terencana dan sistematis. Namun, perubahan jumlah tamu serta keterbatasan waktu persiapan sering menjadi kendala yang dapat memengaruhi efisiensi operasional dan konsistensi kualitas makanan. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan *mise en place* pada produksi Soto Betawi sebagai menu buffet breakfast di Oakwood Hotel & Residence Surabaya. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Data diperoleh melalui observasi, wawancara mendalam dengan *Sous Chef* dan staf *kitchen* yang terlibat dalam produksi Soto Betawi, serta studi dokumentasi terhadap *Standard Operating Procedure* (SOP), *standard recipe*, dan *preparation list*. Analisis data dilakukan menggunakan model interaktif Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *mise en place* telah dilaksanakan secara sistematis melalui perencanaan kebutuhan bahan baku berdasarkan *forecast breakfast*, pembagian tugas antar *shift*, serta penerapan SOP dan *standard recipe* sehingga mampu menjaga kelancaran proses produksi dan konsistensi kualitas produk. Kendala utama berupa fluktuasi jumlah tamu dan penyesuaian persiapan *condiment* dapat diatasi melalui koordinasi antar *shift* dan penyesuaian jumlah produksi. Temuan ini menunjukkan bahwa penerapan *mise en place* yang terstruktur berkontribusi terhadap efektivitas operasional dapur dalam pelayanan buffet breakfast.

Kata Kunci: Buffet Breakfast, Hotel, *Mise En Place*, Operasional Dapur, Soto Betawi.

How to Cite: Ilahi, P. K., Sutiadiningsih, A., Handajani, S., & Restami, M. (2026). Analisis Penerapan *Mise En Place* Produksi Soto Betawi pada Menu Buffet Breakfast di *Kitchen Oakwood Hotel & Residence* Surabaya. *Indo-MathEdu Intellectuals Journal*, 7 (4), 5302-5315. <http://doi.org/10.54373/imeij.v7i4.7181>

PENDAHULUAN

Hotel merupakan usaha jasa yang dikelola secara komersial dengan tujuan memberikan layanan akomodasi, makanan, minuman, dan fasilitas pendukung lainnya kepada tamu. Dalam industri perhotelan, kualitas pelayanan menjadi faktor utama yang menentukan kepuasan pelanggan dan daya saing hotel (Walker, 2021). Salah satu departemen yang berperan penting dalam menjaga kualitas pelayanan tersebut adalah *Food and Beverage Department*, khususnya bagian kitchen yang bertanggung jawab terhadap penyediaan makanan sesuai standar mutu, keamanan pangan, dan ketepatan waktu pelayanan (The Culinary Institute of America, 2011).

Pelayanan *breakfast* merupakan salah satu layanan yang paling menentukan pengalaman tamu karena menjadi konsumsi pertama setelah menginap. Oleh karena itu, proses produksi menu breakfast harus dilaksanakan secara efektif, efisien, dan konsisten agar kualitas makanan tetap terjaga meskipun jumlah tamu berubah setiap hari (Walker, 2021). Berbagai penelitian menunjukkan bahwa efisiensi operasional dapur berpengaruh langsung terhadap kualitas pelayanan, produktivitas karyawan, serta kepuasan pelanggan (Abdullah et al., 2023; Kim & Lee, 2022). Kelancaran produksi makanan sangat dipengaruhi oleh kesiapan seluruh kebutuhan produksi sebelum proses memasak dimulai. Kesiapan tersebut meliputi bahan baku, bumbu, peralatan, area kerja, serta perlengkapan penyajian. Dalam operasional kitchen, kegiatan tersebut dikenal sebagai *mise en place*, yaitu konsep dasar yang menekankan bahwa seluruh kebutuhan produksi harus tersedia dan tertata sebelum proses memasak berlangsung (The Culinary Institute of America, 2011). Penerapan *mise en place* terbukti mampu meningkatkan efisiensi waktu kerja, meminimalkan kesalahan produksi, serta menjaga konsistensi kualitas makanan (Rahman et al., 2024).

Penerapan *mise en place* tidak hanya berkaitan dengan persiapan bahan dan peralatan, tetapi juga mencakup perencanaan kebutuhan produksi, penyusunan *preparation list*, penggunaan *standard recipe*, serta penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP). Seluruh komponen tersebut menjadi dasar pengendalian kualitas sehingga proses produksi dapat berlangsung secara sistematis dan sesuai standar hotel (The Culinary Institute of America, 2011). Sebaliknya, penerapan *mise en place* yang kurang optimal dapat menimbulkan keterlambatan pelayanan, pemborosan bahan baku, meningkatnya beban kerja staf, hingga menurunnya kualitas produk yang disajikan kepada tamu. Kondisi tersebut berpotensi memengaruhi kepuasan tamu dan efisiensi operasional hotel (Kim & Lee, 2022; Abdullah et al., 2023).

Salah satu menu buffet breakfast yang disajikan di Oakwood Hotel & Residence Surabaya adalah Soto Betawi. Menu ini memiliki proses produksi yang relatif kompleks karena terdiri atas berbagai komponen yang harus dipersiapkan secara terpisah, seperti kuah, daging, bumbu, garnish, condiment, serta perlengkapan penyajian. Kompleksitas tersebut menjadikan penerapan *mise en place* sebagai faktor penting untuk menjamin kelancaran produksi selama pelayanan *breakfast*. Berdasarkan hasil observasi awal selama praktik kerja di Oakwood Hotel & Residence Surabaya, ditemukan bahwa pelaksanaan *mise en place* pada produksi Soto Betawi memerlukan koordinasi yang intensif antarshift, penyesuaian jumlah produksi berdasarkan *forecast* tamu, serta pengelolaan condiment yang sering kali harus dipersiapkan mendekati waktu pelayanan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan produksi tidak hanya ditentukan oleh keterampilan memasak, tetapi juga oleh efektivitas perencanaan dan pelaksanaan *mise en place*.

Penelitian mengenai *mise en place* telah dilakukan pada berbagai konteks operasional kitchen. Misalnya, Abdullah et al. (2023) menemukan bahwa penerapan *mise en place* berkontribusi terhadap peningkatan efisiensi operasional restoran. Kim dan Lee (2022) melaporkan bahwa standardisasi persiapan kerja mampu meningkatkan konsistensi kualitas makanan pada industri hospitality. Sementara itu, Rahman et al. (2024) menunjukkan bahwa penerapan SOP dan *mise en place* berpengaruh terhadap produktivitas kitchen serta pengurangan kesalahan produksi. Namun, penelitian-penelitian tersebut umumnya membahas *mise en place* secara umum pada operasional dapur dan belum mengkaji secara mendalam penerapannya pada satu menu spesifik dalam pelayanan *buffet breakfast*. Penelitian ini memiliki kebaruan dengan menganalisis penerapan *mise en place* pada produksi Soto Betawi sebagai menu buffet breakfast di Oakwood Hotel & Residence Surabaya secara komprehensif, mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan, penerapan *standard recipe* dan SOP, kendala yang dihadapi, hingga upaya penyelesaiannya. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi masukan bagi pengelolaan operasional kitchen hotel dalam meningkatkan efisiensi kerja dan menjaga konsistensi kualitas produk.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk mendeskripsikan dan memahami fenomena penerapan *mise en place* pada produksi Soto Betawi sebagai menu *buffet breakfast* di Oakwood Hotel and Residence Surabaya. Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan *mise en place* yang meliputi perencanaan kebutuhan produksi, persiapan bahan baku, bumbu, kuah, dan *condiment*, kesiapan area kerja dan peralatan, penerapan *standard*

recipe, *preparation list*, dan *Standard Operating Procedure* (SOP), serta kendala dan upaya yang dilakukan dalam pelaksanaannya. Objek penelitian mencakup seluruh kegiatan yang berkaitan dengan penerapan *mise en place*, yaitu perencanaan produksi berdasarkan *forecast breakfast*, persiapan bahan baku, persiapan bumbu dan kuah, persiapan condiment dan pelengkap, kesiapan area kerja, kesiapan peralatan produksi, serta penerapan *Standard Recipe*, *Preparation List*, dan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam kegiatan produksi. Selain itu, penelitian ini juga mengkaji kendala yang dihadapi selama pelaksanaan *mise en place* serta upaya yang dilakukan oleh staf kitchen untuk mengatasi kendala tersebut.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh langsung dari responden melalui wawancara yang dilakukan kepada karyawan yang terkait di Oakwood Hotel and Residence Surabaya untuk menganalisis bagaimana penerapan *mise en place* pada produksi soto betawi sebagai menu *buffet breakfast*, serta melakukan observasi dan pengamatan langsung terhadap proses persiapan, pengolahan, dan penyajian menu soto betawi. Data sekunder diperoleh dari data yang sudah ada yang bisa berasal dari buku, dokumen, penelitian terdahulu, arsip dan para ahli yang relevan. Subjek dalam penelitian ini adalah karyawan di Oakwood Hotel and Residence Surabaya.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi digunakan untuk mengamati penerapan *mise en place* pada produksi Soto Betawi sebagai menu *buffet breakfast*. Wawancara dilakukan dengan pihak yang terlibat langsung dalam proses produksi untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam. Dokumentasi digunakan sebagai data pendukung berupa foto kegiatan produksi dan dokumen operasional yang terkait. Instrumen penelitian yang digunakan meliputi lembar observasi dan pedoman wawancara yang disusun berdasarkan fokus penelitian. Setelah data terkumpul, kemudian dilakukan pengolahan data mengenai permasalahan yang akan dibahas, dan data-data tersebut untuk memaparkan dan menganalisis pemikiran (Muliyah, 2020).

- Kondensasi data (*data condensation*); kondensasi data mengacu pada pemilihan, pemfokusan, penyederhanaan, pengabstrakan, atau mentransformasikan data secara utuh yang diperoleh dari data lapangan, transkrip wawancara, dokumen, dan bahan empiris lainnya. Dengan adanya kondensasi tersebut, dapat membuat data semakin kuat.
- Penyajian data (*data display*); penyajian data dilakukan dalam bentuk naratif deskriptif yang menggambarkan temuan secara mendalam. Selain itu, untuk memperkuat interpretasi naratif, peneliti juga menggunakan presentase sebagai alat bantu dalam menyajikan data dari hasil observasi.

- Penarikan kesimpulan dan verifikasi (*conclusion drawing and verification*); dari awal pengumpulan data, analisis kualitatif menginterpretasikan hal-hal apa yang dapat dilakukan dengan mencatat pola, penjelasan, aliran sebab akibat, dan proposisi. Sikap terbuka dan skeptisisme, tetapi kesimpulan masih ada, tidak jelas pada awalnya, kemudian secara eksplisit semakin tidak jelas dan membumi.

HASIL

Tahap Perencanaan Produksi dan Persiapan Bahan Baku

Perencanaan produksi dan persiapan bahan baku merupakan tahap awal dalam penerapan *mise en place* pada produksi Soto Betawi. Tahap ini bertujuan untuk memastikan seluruh kebutuhan produksi telah dipersiapkan sebelum proses memasak dilakukan. Kegiatan yang diamati meliputi penggunaan *forecast breakfast* sebagai dasar produksi, penentuan kebutuhan bahan baku, kesiapan bahan utama Soto Betawi, serta pembagian tugas antar shift kitchen. Berdasarkan hasil observasi menunjukkan bahwa perencanaan produksi Soto Betawi dilakukan dengan mengacu pada data *forecast breakfast* yang dikeluarkan oleh departemen terkait. *Forecast* digunakan sebagai dasar untuk memperkirakan jumlah tamu yang akan hadir sehingga kebutuhan bahan baku dapat dihitung lebih akurat. Selama observasi, *forecast breakfast* selalu digunakan sebelum kegiatan persiapan dilakukan. Data okupansi dan perkiraan jumlah tamu menjadi acuan bagi kitchen dalam menentukan jumlah produksi Soto Betawi yang akan disajikan pada *buffet breakfast*. Berdasarkan hasil observasi, indikator ini memperoleh nilai 100% dengan kategori sangat baik. Berikut adalah hasil wawancara dari masing-masing narasumber :

Narasumber 1 (*Sous Chef*) menjelaskan:

"Forecast breakfast menjadi acuan utama dalam menentukan jumlah produksi. Semakin tinggi okupansi, semakin banyak bahan yang harus dipersiapkan."

Narasumber 2 (*CDP Hot Kitchen*) menjelaskan:

"Sebelum mulai preparation kami melihat jumlah tamu yang diperkirakan hadir agar tidak sampai terjadi kekurangan maupun kelebihan produksi untuk meminimalkan jumlah food waste juga."

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dapat disimpulkan bahwa *forecast breakfast* berperan penting dalam penerapan *mise en place*. Penggunaan *forecast* membantu kitchen mempersiapkan bahan baku secara tepat sehingga proses produksi berjalan lebih efektif dan mengurangi risiko kekurangan maupun kelebihan produksi.

Berdasarkan hasil observasi menunjukkan bahwa bahan baku utama Soto Betawi seperti daging sapi, babat, paru, bumbu, dan bahan pelengkap telah tersedia sebelum proses produksi dimulai. Persiapan bahan dilakukan pada shift pagi dan dilanjutkan oleh shift sore sesuai kebutuhan produksi. Sous-chef menjelaskan:

"Bahan utama Soto Betawi biasanya dipersiapkan satu hari sebelum penyajian agar proses produksi breakfast lebih efisien."

CDP Hot Kitchen menjelaskan:

"Daging, babat, dan paru direbus terlebih dahulu kemudian disimpan sesuai prosedur sebelum digunakan pada proses berikutnya."

Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa proses pemotongan bahan baku dilakukan pada tahap preparation oleh shift pagi. Bahan yang telah dipotong kemudian disimpan dan digunakan pada proses produksi shift berikutnya.

Sous-chef menjelaskan:

"Preparation dilakukan terlebih dahulu agar saat produksi berlangsung staf dapat fokus pada proses memasak dan penyajian."

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, diketahui bahwa perencanaan produksi Soto Betawi dilakukan dengan mengacu pada forecast breakfast dan jumlah okupansi hotel. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kegiatan produksi telah menerapkan prinsip perencanaan dalam konsep *mise en place*, yaitu memastikan seluruh kebutuhan produksi tersedia sebelum proses pengolahan dimulai.

Persiapan Bumbu, Kuah, dan Kondimen

Persiapan bumbu, kuah, dan condiment merupakan bagian penting dalam penerapan *mise en place* pada produksi Soto Betawi buffet breakfast di Oakwood Hotel & Residence Surabaya. Tahap ini bertujuan untuk memastikan seluruh komponen menu tersedia dalam jumlah yang cukup, memiliki kualitas yang baik, serta siap digunakan saat proses produksi dan pelayanan *breakfast* berlangsung. Persiapan dilakukan secara bertahap oleh shift pagi, shift sore, dan shift malam untuk menjamin kelancaran operasional pada hari berikutnya. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti, persiapan bumbu Soto Betawi dimulai dengan menyiapkan bahan-bahan seperti bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, jahe, lengkuas, serai, daun salam, dan daun jeruk. Bahan-bahan tersebut dibersihkan, ditimbang sesuai kebutuhan produksi.

Pada tahap *condiment*, persiapan dilakukan secara bertahap. Shift sore menyiapkan sebagian kebutuhan *condiment* yang dapat disimpan terlebih dahulu, sedangkan shift pagi menyiapkan *condiment* yang bersifat *last minute preparation* seperti irisan daun bawang, seledri, dan potongan jeruk nipis agar tetap segar saat disajikan kepada tamu *breakfast*. Peneliti juga mengamati bahwa seluruh komponen bumbu, kuah, dan *condiment* ditempatkan pada wadah yang berbeda serta diberi penutup plastik *wrap* untuk menjaga kebersihan dan kualitas bahan sebelum digunakan.



Gambar 1. Persiapan bumbu soto betawi

Hasil dokumentasi menunjukkan adanya kegiatan persiapan bumbu dan kuah Soto Betawi yang dilakukan sebelum pelayanan *breakfast*. Dokumentasi memperlihatkan proses penghalusan bumbu menggunakan blender, penumisan bumbu di dalam wok hingga matang, serta proses perebusan jeroan dan daging sapi sebagai bahan utama Soto Betawi.



Gambar 2. Proses pembuatan kuah soto betawi

Selain itu, terdapat dokumentasi kuah Soto Betawi yang sedang dimasak dalam *stock pot* dan proses pencampuran santan ke dalam kuah. Dokumentasi lainnya menunjukkan *condiment* yang telah dipersiapkan dan disimpan pada wadah terpisah sebelum digunakan saat pelayanan *breakfast*. Seluruh bahan ditempatkan dalam wadah *food grade* dan ditutup menggunakan plastik *wrap* untuk menjaga kebersihan dan kualitas produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bumbu, kuah, dan *condiment* telah dipersiapkan sebelum pelayanan *breakfast* dimulai. Persiapan tersebut dilakukan secara bertahap oleh masing-masing shift sehingga seluruh komponen Soto Betawi tersedia saat proses penyajian berlangsung. Dengan demikian, persiapan bumbu, kuah, dan *condiment* pada produksi Soto Betawi telah menunjukkan penerapan *mise en place* yang mendukung efisiensi operasional kitchen serta menjaga kualitas pelayanan *buffet breakfast*.

Persiapan Peralatan Produksi dan Penyajian

Peralatan yang akan digunakan terlebih dahulu dicuci dan diperiksa kebersihannya. Setelah bersih, peralatan ditata sesuai kebutuhan produksi sehingga memudahkan proses kerja selama pengolahan berlangsung. Penataan peralatan dilakukan sebelum proses memasak untuk menghindari keterlambatan produksi akibat pencarian alat saat kegiatan memasak berlangsung. Selain peralatan produksi, perlengkapan penyajian *buffet* juga dipersiapkan sebelum waktu pelayanan *breakfast*. *Chafing dish*, mangkuk condiment, dan alat saji disusun sesuai standar *buffet* yang berlaku di Oakwood Hotel and Residence Surabaya. Berdasarkan hasil observasi, sebelum proses produksi Soto Betawi dimulai staf kitchen melakukan persiapan peralatan produksi dan penyajian sebagai bagian dari kegiatan *mise en place*. Peralatan yang dipersiapkan meliputi *stock pot*, wajan, pisau, talenan, saringan, *ladle*, baskom stainless, wadah penyimpanan bahan, serta peralatan *buffet* seperti *chafing dish*, sendok saji, dan mangkuk condiment. Berdasarkan hasil wawancara dengan Sous Chef, diketahui bahwa persiapan peralatan merupakan bagian penting dalam pelaksanaan *mise en place* karena berkaitan langsung dengan kelancaran proses produksi.

Sous-chef menjelaskan:

"Semua alat harus siap sebelum produksi dimulai. Kalau alat belum siap, proses memasak bisa terhambat karena staf harus mencari atau mencuci alat saat produksi berlangsung."

Hasil observasi menunjukkan bahwa peralatan produksi dan penyajian telah tersedia, bersih, dan siap digunakan sebelum produksi dimulai. Hasil wawancara dengan Sous Chef memperkuat temuan tersebut bahwa persiapan peralatan merupakan prosedur wajib dalam kegiatan *mise en place*. Temuan tersebut juga didukung oleh dokumentasi yang menunjukkan penggunaan berbagai peralatan produksi dan penyajian selama proses produksi Soto Betawi. Dengan demikian, hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi menunjukkan kesesuaian data bahwa persiapan peralatan produksi dan penyajian telah dilaksanakan dengan baik sebagai bagian dari penerapan *mise en place*. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa persiapan peralatan produksi dan penyajian telah mendukung kelancaran produksi Soto Betawi sebagai menu *buffet breakfast*. Ketersediaan peralatan yang lengkap dan siap digunakan membantu staf kitchen bekerja lebih efektif sehingga proses produksi dapat berjalan sesuai kebutuhan operasional hotel.

DISKUSI

Analisis Perencanaan *Mise en Place* pada Produksi Soto Betawi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perencanaan *mise en place* pada produksi Soto Betawi dilakukan sebelum proses produksi dengan mempertimbangkan *forecast breakfast*, kebutuhan bahan baku, ketersediaan peralatan, serta pembagian tugas antar *shift* kitchen. *Forecast breakfast* menjadi dasar dalam menentukan jumlah produksi sehingga persiapan bahan dapat disesuaikan dengan perkiraan jumlah tamu dan meminimalkan kekurangan maupun kelebihan produksi. Temuan ini memperlihatkan bahwa fungsi *mise en place* di Oakwood Hotel & Residence Surabaya tidak hanya berperan sebagai kegiatan menyiapkan bahan dan peralatan, tetapi juga sebagai proses perencanaan operasional yang mengintegrasikan pengelolaan sumber daya, waktu, dan tenaga kerja. Kondisi tersebut sesuai dengan teori Kotschevar dan Withrow (2008) yang menjelaskan bahwa perencanaan merupakan fungsi manajerial dalam operasional dapur untuk menjamin kesiapan bahan, peralatan, tenaga kerja, dan alur kerja sehingga proses produksi berlangsung efektif dan efisien. Dengan kata lain, penggunaan *forecast breakfast* sebagai dasar penyusunan kebutuhan produksi menunjukkan bahwa prinsip perencanaan dalam teori tersebut telah diterapkan dalam praktik operasional kitchen.

Temuan ini juga memperkuat hasil penelitian Abdullah et al. (2023) yang menyatakan bahwa perencanaan produksi yang didukung koordinasi antarstaf mampu meningkatkan efisiensi operasional kitchen dan mengurangi potensi keterlambatan pelayanan. Pada penelitian ini, pembagian tugas antar *shift* memungkinkan setiap tahapan persiapan dilakukan secara sistematis sehingga proses produksi Soto Betawi dapat berlangsung tepat waktu saat pelayanan buffet breakfast dimulai. Dengan demikian, hasil penelitian menunjukkan bahwa keberhasilan penerapan *mise en place* tidak hanya ditentukan oleh kelengkapan bahan dan peralatan, tetapi juga oleh kualitas perencanaan operasional yang mampu mengoordinasikan kebutuhan produksi berdasarkan prediksi jumlah tamu. Hal ini menjadi faktor penting dalam menjaga kelancaran operasional kitchen sekaligus mempertahankan konsistensi kualitas menu yang disajikan kepada tamu.

Analisis Pelaksanaan *Mise en Place* pada Produksi Soto Betawi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan *mise en place* pada produksi Soto Betawi dilakukan secara sistematis melalui persiapan bahan baku, bumbu, kuah, dan *condiment* yang dibagi berdasarkan tugas setiap *shift*. *Shift* pagi bertanggung jawab terhadap persiapan awal bahan, *shift* sore melanjutkan proses pengolahan, sedangkan *shift* malam melakukan

pengecekan akhir sebelum operasional *breakfast*. Pembagian tugas tersebut menunjukkan bahwa pelaksanaan *mise en place* tidak hanya berfokus pada kesiapan bahan, tetapi juga pada pengaturan alur kerja yang mampu mendukung kelancaran proses produksi. Temuan tersebut sejalan dengan teori yang dikemukakan oleh *The Culinary Institute of America* (2011) yang menyatakan bahwa *mise en place* merupakan proses menyiapkan seluruh kebutuhan produksi sebelum kegiatan memasak dimulai agar pekerjaan berlangsung lebih efektif, efisien, dan terorganisasi. Dalam konteks penelitian ini, penerapan *mise en place* tidak hanya diwujudkan melalui kesiapan bahan dan peralatan, tetapi juga melalui koordinasi antarshift yang memastikan setiap tahapan produksi berjalan sesuai jadwal. Dengan demikian, konsep *mise en place* diterapkan sebagai sistem operasional yang mendukung kontinuitas proses produksi.

Hasil penelitian juga memperkuat pendapat Kotschevar dan Withrow (2008) bahwa keberhasilan operasional dapur dipengaruhi oleh perencanaan kerja, koordinasi tim, dan pengelolaan waktu yang baik. Koordinasi antarshift yang diterapkan di Oakwood Hotel & Residence Surabaya mampu meminimalkan keterlambatan produksi, menjaga konsistensi kualitas Soto Betawi, serta memastikan menu siap disajikan pada waktu pelayanan *buffet breakfast*. Hal ini menunjukkan bahwa keberhasilan penerapan *mise en place* tidak hanya ditentukan oleh kepatuhan terhadap prosedur, tetapi juga oleh efektivitas kolaborasi antarstaf dalam menjalankan proses produksi.

Analisis Kesiapan Area Kerja dan Peralatan dalam Penerapan *Mise en Place*

Hasil penelitian menunjukkan bahwa area kerja dan peralatan telah dipersiapkan sebelum proses produksi dimulai. Peralatan seperti pisau, *chopping board*, *stock pot*, *wok*, *food container*, serta peralatan *buffet* tersedia sesuai dengan kebutuhan produksi. Selain itu, penataan area kerja dilakukan agar setiap peralatan mudah dijangkau oleh staf kitchen sehingga proses produksi dapat berlangsung lebih sistematis dan mengurangi waktu yang terbuang selama kegiatan memasak. Temuan tersebut mengindikasikan bahwa kesiapan area kerja tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan operasional, tetapi juga sebagai upaya menciptakan alur kerja yang efisien dan aman. Hal ini sesuai dengan pendapat Labensky et al. (2015) yang menyatakan bahwa kesiapan area kerja dan peralatan merupakan bagian penting dari *mise en place* karena mampu memperlancar proses produksi, meningkatkan efisiensi kerja, serta mengurangi potensi kesalahan maupun hambatan selama proses memasak. Dengan demikian, kesiapan area kerja yang ditemukan dalam penelitian ini mencerminkan penerapan prinsip *mise en place* secara menyeluruh, bukan sekadar penyediaan peralatan.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa ketersediaan peralatan dan penataan area kerja memberikan dampak terhadap kelancaran produksi Soto Betawi selama pelayanan *buffet breakfast*. Staf kitchen dapat bekerja lebih efektif karena seluruh kebutuhan produksi telah tersedia pada tempatnya sehingga proses memasak berlangsung tanpa hambatan yang berarti. Temuan ini menegaskan bahwa keberhasilan penerapan *mise en place* tidak hanya ditentukan oleh kelengkapan fasilitas, tetapi juga oleh pengelolaan area kerja yang mendukung koordinasi, efisiensi waktu, dan konsistensi kualitas produk yang dihasilkan.

Analisis Penerapan *Standard Recipe*, *Preparation List*, dan SOP

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi Soto Betawi dilaksanakan berdasarkan *Standard Recipe* yang digunakan sebagai pedoman dalam menentukan jenis bahan, jumlah bahan, metode pengolahan, dan standar penyajian produk. Selain itu, *kitchen* menggunakan *preparation list* sebagai panduan persiapan harian serta menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) keamanan pangan yang mengacu pada sistem *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP). Penerapan ketiga komponen tersebut memastikan setiap tahapan produksi dilakukan secara konsisten meskipun melibatkan beberapa *shift* kerja. Temuan tersebut menunjukkan bahwa *mise en place* tidak hanya berorientasi pada kesiapan bahan dan peralatan, tetapi juga pada penerapan sistem pengendalian mutu selama proses produksi. Hal ini sesuai dengan pendapat Ninemeier (2010) yang menyatakan bahwa *standard recipe* berfungsi menjaga konsistensi kualitas, cita rasa, ukuran porsi, dan biaya produksi, sedangkan SOP menjadi pedoman untuk memastikan seluruh aktivitas operasional dilaksanakan sesuai standar yang telah ditetapkan. Dalam penelitian ini, penggunaan *standard recipe*, *preparation list*, dan SOP saling melengkapi sehingga proses produksi Soto Betawi dapat berlangsung secara terarah, seragam, dan sesuai dengan standar operasional hotel.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa penerapan standar kerja tersebut mendukung konsistensi kualitas produk yang disajikan pada layanan *buffet breakfast*. Seluruh staf *kitchen* memiliki acuan yang sama dalam melakukan persiapan maupun pengolahan sehingga risiko perbedaan kualitas antarproduksi dapat diminimalkan. Dengan demikian, keberhasilan penerapan *mise en place* tidak hanya ditentukan oleh kesiapan sumber daya, tetapi juga oleh kepatuhan terhadap standar kerja yang mampu menjamin efisiensi operasional sekaligus mempertahankan kualitas produk secara berkelanjutan.

Analisis Kendala dalam Penerapan *Mise en Place*

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kendala dalam penerapan *mise en place* pada produksi Soto Betawi bukan berasal dari keterbatasan bahan baku atau peralatan, melainkan dipengaruhi oleh perubahan jumlah tamu *breakfast* yang tidak selalu sesuai dengan *forecast* serta persiapan beberapa *condiment* yang harus dilakukan mendekati waktu pelayanan. Temuan ini menunjukkan bahwa tantangan utama terletak pada dinamika operasional hotel yang menuntut penyesuaian produksi secara cepat agar kualitas dan ketersediaan menu tetap terjaga. Kondisi tersebut sejalan dengan pendapat Sulastiyono (2011) yang menyatakan bahwa operasional *food and beverage* hotel bersifat dinamis karena dipengaruhi oleh fluktuasi jumlah tamu dan kebutuhan pelayanan. Dalam penelitian ini, kendala yang muncul tidak menghambat kelancaran produksi karena staf *kitchen* mampu menyesuaikan proses kerja dengan kondisi aktual. Hal ini menunjukkan bahwa keberhasilan penerapan *mise en place* tidak hanya bergantung pada kesiapan awal, tetapi juga pada kemampuan adaptasi terhadap perubahan operasional.

Analisis Upaya Staff Kitchen dalam Mengatasi Kendala *Mise en Place*

Hasil penelitian menunjukkan bahwa staf *kitchen* mengatasi kendala melalui pembagian tugas antar *shift*, penyesuaian jumlah produksi berdasarkan *forecast* dan jumlah tamu aktual, serta persiapan *condiment* mendekati waktu pelayanan untuk menjaga kualitas produk. Upaya tersebut memungkinkan proses produksi tetap berjalan sesuai jadwal tanpa mengganggu pelayanan *buffet breakfast*. Temuan ini mendukung pendapat Khaatimah dan Wibawa (2017) bahwa efektivitas kerja dipengaruhi oleh perencanaan, koordinasi, dan pemanfaatan sumber daya yang optimal. Koordinasi antar *shift* serta penerapan standar kerja yang konsisten membuat staf mampu merespons perubahan kebutuhan produksi secara efektif, sehingga *mise en place* berfungsi tidak hanya sebagai kegiatan persiapan, tetapi juga sebagai strategi operasional untuk menjaga kelancaran dan konsistensi pelayanan.

KESIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *mise en place* pada produksi Soto Betawi sebagai menu *buffet breakfast* di Oakwood Hotel & Residence Surabaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *mise en place* telah dilaksanakan secara sistematis melalui perencanaan kebutuhan produksi berdasarkan *forecast breakfast*, persiapan bahan baku dan peralatan, pembagian tugas antar *shift*, serta penerapan *Standard Recipe*, *preparation list*, dan *Standard Operating Procedure* (SOP). Keseluruhan komponen tersebut membentuk sistem

kerja yang mampu mendukung efisiensi operasional *kitchen* sekaligus menjaga konsistensi kualitas produk yang disajikan.

Penelitian ini juga menunjukkan bahwa kendala utama dalam penerapan *mise en place* tidak berasal dari keterbatasan sumber daya, tetapi dipengaruhi oleh karakteristik operasional hotel yang dinamis, khususnya perubahan jumlah tamu *breakfast* dan kebutuhan persiapan *condiment* yang harus dilakukan mendekati waktu pelayanan. Temuan ini mengindikasikan bahwa keberhasilan *mise en place* tidak hanya ditentukan oleh kesiapan bahan dan peralatan, tetapi juga oleh kemampuan staf *kitchen* dalam beradaptasi terhadap perubahan kebutuhan operasional melalui koordinasi antar *shift*, penyesuaian jumlah produksi, dan pengendalian proses kerja. Dengan demikian, penerapan *mise en place* pada produksi Soto Betawi tidak hanya berfungsi sebagai prosedur persiapan, tetapi juga sebagai strategi operasional yang mendukung efektivitas kerja, menjaga kualitas produk, dan menjamin kelancaran pelayanan *buffet breakfast* di Oakwood Hotel & Residence Surabaya.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut:

- Bagi Oakwood Hotel & Residence Surabaya

Kitchen diharapkan dapat mempertahankan penerapan *mise en place* yang telah berjalan dengan baik melalui koordinasi antar *shift*, penggunaan *Standard Recipe*, *preparation list*, dan *SOP* secara konsisten. Selain itu, perlu dilakukan evaluasi berkala terhadap *forecast breakfast* dan kebutuhan produksi untuk meminimalkan ketidaksesuaian antara jumlah produksi dan jumlah tamu yang hadir.

- Bagi Staf Kitchen

Staf kitchen diharapkan terus meningkatkan ketelitian dalam kegiatan persiapan, pengecekan bahan, peralatan, serta kebutuhan *condiment* sebelum operasional *breakfast* berlangsung agar proses produksi dapat berjalan lebih efektif dan efisien.

- Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian selanjutnya dapat mengembangkan kajian mengenai *mise en place* pada menu *breakfast* lainnya atau mengkaji hubungan penerapan *mise en place* dengan efisiensi kerja, produktivitas kitchen, maupun kualitas pelayanan makanan di hotel.

REFERENSI

- Abdullah, N., Hassan, R., & Ismail, N. (2023). Kitchen operational efficiency and food quality management in the hospitality industry. *Journal of Culinary Science & Technology*, 21(4), 365–381.
- Khaatimah, H., & Wibawa, B. (2017). Efektivitas model pembelajaran *cooperative integrated reading and composition* terhadap hasil belajar. *Jurnal Teknologi Pendidikan*, 19(2), 76–87.
- Kim, J., & Lee, S. (2022). Standard operating procedures and kitchen productivity in hotel foodservice operations. *International Journal of Hospitality Management*, 103, 103208.
- Kotschevar, L. H., & Withrow, D. (2008). *Management by menu* (4th ed.). John Wiley & Sons.
- Labensky, S. R., Hause, A. M., & Martel, P. (2015). *On cooking: A textbook of culinary fundamentals* (5th ed.). Pearson.
- Ninemeier, J. D. (2010). *Planning and control for food and beverage operations* (6th ed.). American Hotel & Lodging Educational Institute.
- Rahman, M. A., Karim, R., & Hossain, M. (2024). Implementation of mise en place practices and operational performance in commercial kitchens. *Journal of Foodservice Business Research*, 27(1), 45–61.
- Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen penyelenggaraan hotel*. Alfabeta.
- The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef* (9th ed.). John Wiley & Sons.
- Walker, J. R. (2021). *Introduction to hospitality* (8th ed.). Pearson.