



Penyelenggaraan Produksi Hidangan *Wedding Appetizer* di Sherathon Surabaya Hotel & Tower

Indah Setiowati

Universitas Negeri Surabaya

Lilis Sulandari

Universitas Negeri Surabaya

Lucia Tri Pangesthi

Universitas Negeri Surabaya

Ila Huda Puspita Dewi

Universitas Negeri Surabaya

Alamat: Jl. Ketintang, Ketintang, Kec. Gayungan, Kota Surabaya, Jawa Timur 60231

Korespondensi penulis: setioindah7@gmail.com

Abstrak. *This study reviews in depth the production process and evaluation of the quality of wedding appetizer dishes with a focus on the Sheraton Grand Five Combination menu at Sheraton Surabaya Hotel & Towers. This study uses a qualitative descriptive approach with a case study method. The data collection technique was carried out by observation and interviews with executive chefs, bqt chefs, De Partie chefs (CDP), along with documentation. The results of the study show that the implementation of large-scale production is like a wedding. This research is also expected to be a concern for hotel food service actors in developing more effective and efficient production strategies. Practically, these findings are expected to be able to encourage the improvement of standard operating procedures (SOPs), service quality, and innovation in the development of appetizers that suit market needs. The menu that was the focus of the study, namely the Sheraton Grand Five Combination, consisted of five items Crispy Shrimp Wonton, Taro Puff, Peking Duck Roll, Jellyfish Salad, and Fruit Salad in Tartlet each of which was processed with strict SOPs to ensure food quality and safety.*

Keywords: *Wedding Appetizer; Food Production; Sheraton Surabaya Hotel & Tower*

Abstrak. Penelitian ini mengulas secara mendalam proses penyelenggaraan produksi serta evaluasi kualitas hidangan *wedding appetizer* dengan fokus pada menu *Sheraton Grand Five Combination* di Sheraton Surabaya Hotel & Towers. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara dengan executive chef, chef bqt, chef De Partie (CDP), beserta dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyelenggaraan produksi berskala besar seperti *wedding*. Penelitian ini juga diharapkan menjadi perhatian bagi pelaku jasa boga hotel dalam menyusun strategi produksi yang lebih efektif dan efisien. Secara praktis, temuan ini diharapkan mampu mendorong peningkatan standar prosedur operasional (SOP), kualitas layanan, serta inovasi dalam pengembangan hidangan pembuka yang sesuai dengan kebutuhan pasar. Menu yang menjadi fokus kajian, yakni *Sheraton Grand Five Combination*, terdiri atas lima item *Crispy Shrimp Wonton*, *Taro Puff*, *Peking Duck Roll*, *Jellyfish Salad*, dan *Fruit Salad in Tartlet* yang masing-masing diolah dengan penerapan SOP ketat guna menjamin mutu dan keamanan pangan.

Kata Kunci: *Wedding Appetizer; Produksi Makanan; Sheraton Surabaya Hotel & Tower*

PENDAHULUAN

Dalam dunia perhotelan pelayanan yang diberikan tidak hanya terbatas pada fasilitas penginapan tetapi juga mencakup penyediaan makanan dengan kualitas tinggi terutama saat menangani *event* besar seperti pernikahan. Pada acara *wedding* makanan menjadi aspek yang sangat diperhatikan oleh tamu karena sering kali dinilai secara langsung dari rasa dan penampilannya. Oleh karena itu hotel-hotel berbintang biasanya berusaha menampilkan menu yang bukan hanya enak, tetapi juga menarik dari segi tampilan. Salah satu jenis makanan yang hampir selalu hadir dalam susunan menu pernikahan adalah *appetizer* karena berperan penting sebagai pembuka yang membangkitkan selera makan sebelum hidangan utama disajikan.

Sheraton Surabaya Hotel & Towers merupakan salah satu hotel berbintang lima di kota Surabaya yang dikenal memiliki standar tinggi dalam hal pelayanan maupun kualitas makanan. Dalam penyelenggaraan *event* pernikahan hotel ini menawarkan berbagai pilihan menu *appetizer*. Namun yang menjadi menu andalan dan paling sering dipilih adalah *Sheraton Grand Five Combination*. Menu ini terdiri dari lima jenis hidangan, yaitu *Taro*, *Crispy Shrimp Wonton*, *Jelly Fish*, *Peking Duck Roll*, dan *Fruit Tartlet* yang disajikan secara menarik dalam satu piring besar. Tidak seperti *appetizer* pada umumnya yang hanya terdiri dari satu atau dua jenis makanan, kombinasi lima hidangan ini memberikan pengalaman yang lebih variatif dari segi rasa, tekstur, dan tampilan visual.

Alasan memilih menu *Sheraton Grand Five Combination* sebagai fokus penelitian karena menurut data dari bagian *banquet* Sheraton Surabaya menu ini merupakan *appetizer* yang paling sering dipilih oleh klien selama periode satu tahun terakhir (Januari 2024 sampai Januari 2025). Dari total 90 acara pernikahan yang digelar di hotel tersebut sekitar 74% tamu memilih menu ini dibandingkan menu pembuka lainnya. Jadi kalau dibandingkan dengan menu *appetizer* lain yang ada di Sherathon Surabaya seperti *Sherathon Coctail Salad With Lobster* hanya 10-15% peminatnya. Hal ini menunjukkan bahwa menu tersebut tidak hanya populer tetapi juga dipercaya mampu memberikan kepuasan kepada tamu undangan. Selain itu keunggulan lainnya terletak pada variasi hidangan yang disajikan dalam satu piring, sehingga tampilannya lebih menarik dan tidak membosankan. Selanjutnya dari menu *Sherathon Grand Five Combination* memiliki harga terjangkau lebih murah dari *Sherathon Coctail Salad With Lobster*.

Selain menarik dari segi rasa dan variasi menunya peneliti menarik meneliti menu ini karena penyelenggaraannya cukup kompleks. Setiap hidangan memiliki teknik pengolahan yang berbeda-beda ada yang digoreng, dikukus, dipanggang, bahkan ada yang disajikan dalam kondisi dingin. Hal ini membuat proses produksi di *kitchen* hotel harus berjalan dengan koordinasi yang baik agar semua menu bisa selesai bersamaan, tanpa mengorbankan rasa maupun tampilan. Seperti yang disampaikan oleh Putri, Arini, & Hartanto (2022) menyatakan penyajian makanan di hotel harus mempertimbangkan cita rasa, suhu saji, dan estetika karena ketiganya sangat memengaruhi kepuasan tamu.

Dalam proses produksi makanan umumnya terdapat tiga tahapan penting yang harus dilalui yaitu tahap persiapan, pengolahan, dan penyajian. Pada tahap persiapan bahan-bahan makanan akan dicuci, dipotong, serta dibumbui sesuai dengan standar operasional yang berlaku. Selanjutnya tahap pengolahan dilakukan dengan memperhatikan suhu dan waktu masak secara tepat agar hasil akhir makanan sesuai dengan harapan. Sedangkan pada tahap penyajian, aspek visual serta suhu saji menjadi fokus utama karena akan memengaruhi kesan pertama dari tamu. Menurut Lestari & Suryani (2020), ketiga tahapan tersebut harus dilakukan secara terstruktur dan sistematis agar kualitas makanan tetap terjaga, apalagi dalam *event* besar seperti pernikahan. Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk meneliti lebih dalam mengenai bagaimana penyelenggaraan produksi menu *Sheraton Grand Five Combination* dijalankan karena menu ini memiliki kompleksitas yang cukup tinggi dan melibatkan beberapa divisi dalam penyajiannya seperti *Butcher kitchen*, *Dimsum kitchen*, *Garde manger kitchen* dan *Bqt service*.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif karena bertujuan untuk memberikan gambaran secara rinci dan nyata mengenai bagaimana proses produksi hidangan *appetizer* dilakukan di hotel. Hal ini sejalan dengan pendapat Sugiyono (2021) yang menyatakan bahwa pendekatan kualitatif sangat tepat digunakan apabila peneliti ingin menguraikan suatu proses atau fenomena berdasarkan hasil observasi dan wawancara langsung di lapangan, terutama dalam konteks industri seperti perhotelan.

KAJIAN TEORI

1. Penyelenggaraan Produksi Makanan

Menurut Putra & Purnantara (2024), penyelenggaraan produksi adalah proses pengelolaan aktivitas yang mencakup perencanaan, pengadaan bahan baku, pengolahan, dan penyajian produk yang dilakukan secara sistematis dan terorganisir untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas, efisiensi dan kepuasan pelanggan. Proses ini juga memerlukan koordinasi yang baik antar divisi khususnya antara dapur dan layanan penyajian, agar setiap tahap berjalan sesuai standar operasional dan mendukung terciptanya pengalaman kuliner yang optimal bagi konsumen.

Produksi makanan merupakan komponen krusial dalam operasional hotel, khususnya di sektor makanan dan minuman (*food and beverage*). Proses ini mencakup koordinasi yang terintegrasi antara departemen *kitchen* dan pelayanan dalam berbagai tahap mulai dari pemilihan menu, pembelian bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian makanan kepada tamu. Produksi harus mempertimbangkan aspek sanitasi, estetika, dan efisiensi agar mampu memenuhi harapan konsumen terutama dalam acara khusus seperti pernikahan (Anggraini & Ika, 2023). Selain itu kecepatan layanan dan konsistensi kualitas produk juga menjadi faktor penting dalam menjaga kepuasan tamu dan citra profesional hotel. Oleh karena itu, setiap tahap dalam proses produksi perlu dilaksanakan sesuai dengan *standar operasional prosedur* (SOP) yang berlaku, agar hasil akhirnya dapat mencerminkan nilai dan kualitas layanan hotel secara keseluruhan.

2. Proses Penyelenggaraan Produksi

Untuk mencapai hasil yang optimal proses produksi mencakup beberapa tahapan penting yang harus dilaksanakan secara sistematis. Tahap awal dimulaidengan riset atau konsultasi kuliner guna menentukan jenis hidangan yang selaras dengan tema pernikahan serta preferensi pasangan pengantin. Santoso (2021) menyatakan bahwa keterlibatan pasangan dalam proses pemilihan menu berkontribusi signifikan terhadap tingkat kepuasan mereka terhadap hasil akhir. Data yang dikemukakan dalam penelitian tersebut menunjukkan bahwa sebanyak 75% pasangan lebih memilih untuk berpartisipasi secara langsung dalam proses perencanaan menu karena merasa lebih terhubung dengan konsep acara yang mereka inginkan.

Setelah menu ditentukan langkah selanjutnya dalam proses produksi adalah pengadaan bahan baku. Kualitas bahan baku memainkan peran krusial dalam menentukan cita rasa dan tampilan akhir hidangan. Nugroho (2022) menemukan bahwa penggunaan bahan baku lokal yang segar dapat meningkatkan kualitas makanan hingga 40%. Temuan ini menegaskan pentingnya pemilihan sumber bahan yang tepat dalam menjaga standar kuliner hotel. Perlu menjalin kerja sama secara konsisten dengan pemasok lokal yang mampu menyediakan produk berkualitas tinggi secara berkelanjutan.

Setelah bahan baku diterima proses persiapan dan pengolahan makanan segera dilakukan sesuai dengan tahapan produksi yang telah direncanakan. Menurut World Health Organization (2020) tim *kitchen* wajib dilatih untuk mematuhi *standar operasional prosedur* (SOP) yang ketat khususnya dalam aspek kebersihan dan keamanan pangan. Penerapan SOP yang konsisten dapat mengurangi risiko kontaminasi makanan hingga 50% sehingga kualitas dan keamanan hidangan tetap terjaga. Aspek ini menjadi sangat penting dalam konteks acara *wedding* yang biasanya melibatkan jumlah tamu dalam skala besar sehingga keamanan makanan harus menjadi prioritas utama dalam seluruh proses produksi.

Penyajian hidangan merupakan salah satu komponen penting dalam keseluruhan proses produksi makanan. Rahman (2023) menyatakan bahwa presentasi visual yang baik dapat

meningkatkan persepsi nilai hidangan hingga 60%. Hal ini menunjukkan bahwa selain rasa tampilan hidangan memainkan peran besar dalam membentuk kesan tamu terhadap kualitas makanan yang disajikan. Perlu mendapatkan pelatihan khusus terkait teknik *plating* yang tepat serta penggunaan alat penyajian yang estetik. Penyajian yang menarik dan selaras dengan tema pernikahan akan memperkuat pengalaman kuliner para tamu dan menciptakan kesan yang lebih mendalam.

3. Wedding Appetizer

Wedding appetizer merupakan hidangan pembuka yang biasanya disajikan dalam acara pernikahan sebelum menu utama disuguhkan. Hidangan ini memiliki fungsi untuk merangsang nafsu makan tamu, menciptakan kesan awal terhadap kualitas keseluruhan menu, sekaligus memperindah rangkaian penyajian makanan dalam jamuan pernikahan. Dalam konteks acara formal seperti pesta pernikahan, appetizer tidak hanya dinilai dari rasa, tetapi juga dari tampilan visual serta nilai-nilai simbolis yang melekat padanya (Fitri & Sulistyorini, 2020).

Biasanya *appetizer* dalam pernikahan disajikan dalam ukuran kecil dengan tampilan menarik dan tekstur yang ringan agar tidak membuat tamu merasa kenyang sebelum makanan utama dihidangkan. Indriani & Susanto (2021) menyatakan bahwa *wedding appetizer* dapat berupa hidangan dingin seperti *salad* dan *finger food* maupun sajian hangat seperti *dimsum*, *sup*, atau *pangsit*. Jenis *appetizer* yang dipilih biasanya disesuaikan dengan tema acara maupun latar budaya yang diangkat.

4. Jenis Hidangan Wedding Appetizer

a. Fried Wonton

Fried Wonton merupakan salah satu jenis *appetizer* yang berasal dari kuliner Tionghoa dan telah memperoleh popularitas secara global termasuk dalam penyajian di hotel dan restoran berbintang. Hidangan ini dibuat dari lembaran tipis berbahan dasar tepung terigu yang diisi dengan adonan daging cincang umumnya menggunakan udang atau ayam. Adonan tersebut kemudian dibentuk menyerupai kantong kecil dan digoreng hingga bertekstur renyah. Menurut Pratiwi & Yuliani (2021), *fried wonton* termasuk dalam kategori *dim sum* yang diolah menggunakan metode *deep frying*, berbeda dengan wonton versi rebus yang disajikan dalam kuah atau *sup panas*.

Dalam konteks pelayanan hidangan pada acara perjamuan khususnya pernikahan *fried wonton* menjadi salah satu pilihan yang digemari karena sifatnya yang praktis, tampilan yang menarik, serta kemampuannya dipadukan dengan berbagai jenis saus seperti *sweet chili sauce* atau *plum sauce*. Hidangan ini tidak hanya menghadirkan cita rasa yang kuat dan tekstur yang garing, tetapi juga memiliki fleksibilitas tinggi dalam hal bentuk serta ukuran penyajian. Karakteristik tersebut menjadikan *fried wonton* sangat sesuai sebagai bagian dari menu *finger food* dalam resepsi bergaya modern (Tan & Hermawan, 2025).

b. Taro atau Wu Gok

Wu gok, yang juga dikenal sebagai taro dumpling, merupakan salah satu varian *dim sum* goreng yang berasal dari tradisi kuliner Kanton. Hidangan ini dibuat dari adonan talas (*taro*) yang telah dihaluskan, kemudian diisi dengan daging cincang yang telah dibumbui. Secara umum, wu gok memiliki bentuk bulat lonjong dengan permukaan luar berwarna keemasan serta tekstur renyah dan berongga menyerupai anyaman halus. Menurut Lestari & Nugraheni (2020), wu gok termasuk jenis *dim sum* yang populer karena memiliki tampilan yang unik dan rasa yang kaya menjadikannya pilihan menarik dalam sajian pembuka bergaya oriental.

Dalam penyajian hidangan pembuka pada acara pernikahan formal, wu gok menjadi pilihan karena menawarkan nilai estetika yang menonjol serta cita rasa yang khas. Permukaan luarnya

yang ringan dan mudah rapuh berpadu kontras dengan bagian dalam yang lembut dan gurih, menciptakan pengalaman sensorial yang menarik bagi penikmatnya. Selain itu, tampilan visual yang mencerminkan kesan mewah dan menunjukkan perhatian terhadap detail, yang menjadi ciri khas dalam penyajian kuliner di pernikahan berkelas (Tan & Hermawan, 2025).

c. Peking Duck

Peking Duck atau Bebek Peking merupakan salah satu hidangan tradisional khas Tiongkok yang berasal dari Beijing dan telah dikenal secara global. Ciri khas hidangan ini terletak pada metode pemanggangan khusus yang menghasilkan kulit bebek yang sangat tipis, renyah, dan berwarna keemasan, sementara bagian dagingnya tetap lembut dan bertekstur *juicy*. Keunikan inilah yang menjadikan Bebek Peking sebagai salah satu menu mewah yang sering disajikan dalam acara formal seperti perjamuan resmi dan pesta pernikahan.

Rahmawati & Purnomo (2019) menjelaskan bahwa Bebek Peking memiliki nilai estetika yang tinggi serta cita rasa yang khas, sehingga sering dijadikan sebagai hidangan utama (*main course*) dalam konsep *fine dining*, terutama di restoran dan hotel berbintang di kawasan Asia.

Di Indonesia Bebek Peking telah berkembang menjadi salah satu hidangan unggulan yang banyak disajikan di hotel berbintang lima maupun restoran kelas atas. Keunikan dalam teknik penyajiannya yang elegan serta cita rasa autentik menjadikan menu ini sebagai pilihan favorit untuk acara-acara istimewa termasuk resepsi pernikahan. Berdasarkan hasil penelitian oleh Tan & Hermawan (2025), Bebek Peking memperoleh skor preferensi tertinggi dari tamu hotel, terutama karena tampilan penyajiannya yang menarik dan cita rasa yang memuaskan.

d. Jelly Fish Salad

Jelly Fish Salad, atau salad ubur-ubur merupakan salah satu jenis hidangan pembuka khas dalam kuliner Asia khususnya pada tradisi masakan Tiongkok. Hidangan ini menggunakan ubur-ubur sebagai komponen utama yang sebelumnya telah melalui tahap perendaman dan pengawetan untuk memastikan keamanan konsumsi serta menghasilkan tekstur kenyal yang menjadi ciri khasnya. Ubur-ubur biasanya diiris tipis memanjang kemudian dikombinasikan dengan sayuran segar dan saus berbasis minyak wijen, cuka beras, kecap asin, serta bawang putih. Kombinasi rasa gurih, asam, dan segar serta teksturnya yang unik menjadikan salad ini sangat sesuai disajikan sebagai pembuka sebelum menikmati hidangan utama.

Keistimewaan dari salad ini tidak hanya berasal dari cita rasanya, tetapi juga dari nilai gizinya. Berdasarkan studi yang dilakukan oleh Lestari & Widyaningsih (2020), ubur-ubur mengandung kolagen dalam jumlah tinggi serta protein dengan kadar lemak yang rendah. Komposisi tersebut menjadikan ubur-ubur sebagai bahan pangan fungsional yang bermanfaat untuk kesehatan kulit dan sendi. Selain itu kadar kalornya yang tergolong rendah membuat hidangan ini ideal bagi individu yang menerapkan pola makan sehat dan seimbang.

e. Fruit Salad

Salad buah (*fruit salad*) merupakan hidangan yang dapat disajikan sebagai makanan pembuka (*appetizer*) maupun penutup (*dessert*), terdiri dari berbagai jenis buah segar yang dipotong kecil dan disajikan bersama saus atau dressing, seperti yogurt, mayones, madu, atau krim kental manis. Hidangan ini digemari oleh berbagai kalangan karena menawarkan kombinasi rasa manis, asam, dan kesegaran alami dari buah-buahan, serta fleksibel dalam penyesuaian sesuai kebutuhan gizi dan preferensi rasa masyarakat. Menurut Lestari & Purwaningsih (2019), salad buah dinilai sebagai pilihan menu sehat karena memiliki kandungan kalori yang rendah serta kaya akan serat dan vitamin, sehingga cocok dikonsumsi dalam pola makan seimbang.

Dalam dunia kuliner profesional, penyajian fruit salad mengalami perkembangan ke arah yang lebih artistik dan menarik secara visual. Salah satu bentuk inovasinya adalah memanfaatkan

kulit buah seperti semangka, melon, atau menggunakan tartlet sebagai wadah penyajian. Teknik ini tidak hanya meningkatkan daya tarik tampilan hidangan, tetapi juga memberikan pengalaman bersantap yang lebih berkesan, khususnya dalam konteks penyajian di hotel berbintang atau acara formal seperti resepsi pernikahan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif deskriptif. Penelitian ini dilaksanakan di Sheraton Surabaya & Tower yang berada di departemen *food and beverage* dan di section *BQT kitchen* yang bertempat di Jl. Embong Malang no 25-31, Kedungdoro, Kec Tegalsari, Surabaya, Jawa Timur. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari 2025 sampai Juli 2025. Jenis data dalam penelitian ini dibagi menjadi dua, yaitu data primer yang didapat melalui observasi langsung proses penyelenggaraan *wedding appetizer* di Sheraton Surabaya Hotel & Towers, dan data sekunder yang didapat penulis dari dokumen *memo food testing, food comment, standar recipe* dan juga dokumentasi foto.

Dalam studi ini terdapat tiga teknik utama yang digunakan dalam proses pengumpulan data, yaitu observasi, wawancara, dan studi dokumentasi. Peneliti bertindak secara aktif sebagai instrumen utama dalam memperoleh dan menginterpretasi data selama proses penelitian berlangsung. Instrument penelitian ini divalidasi oleh tiga orang ahli yang memiliki kompetensi sesuai dengan topik penelitian. Dalam upaya menjamin validitas data penelitian ini menerapkan teknik triangulasi.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Penyelenggaraan Produksi Hidangan

Sheraton Surabaya Hotel & Towers merupakan hotel berbintang lima yang memiliki standar ketat dalam penyajian makanan, terutama pada acara pernikahan. Salah satu menu unggulan dalam paket pernikahan adalah *Sheraton Grand Five Combination* yaitu kombinasi lima hidangan pembuka yang terdiri dari Crispy Shrimp Wonton, Deep Fried Taro, Peking Duck Roll, Jellyfish Salad, dan Fruit Salad in Tartlet.

Setiap hidangan dalam kombinasi tersebut memiliki teknik pengolahan yang berbeda, mulai dari metode goreng (*deep frying*), kukus, panggang, hingga *cold preparation*. Oleh karena itu proses produksi dan penyajiannya memerlukan koordinasi yang baik antara beberapa bagian dapur, seperti *Butcher Kitchen, Dimsum Kitchen, Garde Manger*, serta dukungan dari tim *Banquet Service*.

Pelaksanaan produksi hidangan pada acara pernikahan dilakukan melalui tiga tahapan utama. Pertama, tahap persiapan yang meliputi kegiatan trimming, pencucian, pemotongan bahan, serta pembuatan bumbu dasar. Kedua, tahap pengolahan yang berfokus pada penerapan metode, pengaturan suhu, serta waktu memasak sesuai karakteristik setiap menu. Ketiga, tahap penyajian yang mencakup persiapan alat saji, proses finishing, penambahan garnish, teknik plating serta pengendalian suhu saji agar hidangan tetap sesuai standar kualitas.

2. Hidangan Crispy Shrimp Wonton

Crispy Shrimp Wonton merupakan salah satu hidangan pembuka bergaya oriental yang disajikan dalam jamuan pernikahan di Sheraton Surabaya Hotel & Towers. Hidangan ini berbahan dasar kulit pangsit tipis yang diisi dengan campuran daging ayam cincang dan udang segar, kemudian digoreng dengan teknik *deep frying* hingga menghasilkan kulit bertekstur renyah berwarna keemasan. Ciri khas dari wonton ini terletak pada perpaduan rasa gurih, tekstur luar yang garing, dan isian dalam yang lembut sehingga mampu menciptakan sensasi kontras yang

menarik. Menurut Pratiwi & Yuliani (2021) wonton goreng merupakan salah satu varian dim sum yang populer di hotel berbintang karena praktis diproduksi dalam skala besar, mudah dipadukan dengan saus pelengkap, serta memiliki daya tarik visual yang tinggi untuk jamuan formal seperti pernikahan.

a. Tahap Persiapan

Proses trimming dilakukan pada bahan utama yaitu ayam dan udang. Pada daging ayam langkah ini mencakup pemisahan kulit berlebih, lemak, serta tulang rawan, sedangkan pada udang ini tidak perlu dilakukan trimming lagi karena dari supliernya pesan yang sudah bersih tinggal proses pengolahan mungkin tinggal diteliti kebersihannya. Pelaksanaan trimming yang baik akan menghasilkan bahan baku yang lebih bersih, higienis dan seragam bentuknya sehingga memudahkan proses pengolahan selanjutnya. Hal ini sejalan dengan pendapat Lestari & Hidayati (2019) yang menjelaskan bahwa trimming berperan dalam mempercepat waktu pengolahan sekaligus meningkatkan kualitas tampilan visual bahan. Indikator keberhasilan tahap ini pada hidangan ini ditandai dengan daging ayam yang bersih, bebas lemak berlebih, serta udang yang telah terkelupas sempurna tanpa meninggalkan kulit maupun kotoran.

Proses pencucian dilakukan dengan menggunakan air bersih yang mengalir. Daging ayam dicuci hingga benar-benar bersih dari sisa darah maupun lendir, sedangkan udang dibilas untuk menghilangkan aroma amis yang menempel. Tahapan pencucian memiliki peranan penting dalam menjaga keamanan pangan karena termasuk salah satu titik kritis pada sistem HACCP (Nugraheni, Nurani, & Saputra, 2020). Keberhasilan pencucian dapat diidentifikasi melalui bahan yang tampak segar tidak berbau amis, bebas dari kotoran, serta layak untuk digunakan pada tahap pengolahan selanjutnya.

Proses pemotongan dilakukan dengan cara potong kotak kotak daging ayam dan udang agar tetap ada teksturnya. Pemotongan kotak tersebut ternyata tidak hanya mempermudah proses pembungkusan, tetapi juga menjaga konsistensi cita rasa pada setiap gigitan. Astuti & Suryanto (2021) menyatakan bahwa teknik pemotongan yang tepat berperan dalam menciptakan keseragaman tekstur sekaligus meningkatkan kualitas tampilan visual pada saat penyajian.

Pembuatan bumbu dilakukan dengan mencampurkan minyak bawang putih, merica, garam, chicken powder serta minyak wijen. Bumbu ini dicampurkan ke dalam adonan ayam dan udang dan terdapat tambahan bahan lain seperti tepung sanfen dan jamur kuping agar tercipta rasa gurih, aroma khas oriental dan konsistensi cita rasa antar batch produksi. Menurut Yuliana (2020) standar resep bumbu yang tepat akan memengaruhi kualitas rasa sekaligus

b. Tahap Pengolahan

Langkah awal dalam proses pengolahan adalah tahap pembungkusan atau pembentukan. Isian yang telah tercampur rata diletakkan pada kulit wonton dengan takaran kurang lebih satu sendok the kemudian kulit dilipat membentuk kulit pangsit mekar. Untuk menjaga agar lipatan tidak terbuka saat proses penggorengan untuk lipatannya ditekan agak erat supaya tidak buka saat di goreng. Putri & Prasetyo (2021) menjelaskan bahwa penerapan teknik *wrapping* yang tepat berpengaruh terhadap aspek estetika tampilan sekaligus menjamin keamanan produk. Indikator keberhasilan tahap ini terlihat dari wonton yang terbungkus rapat, memiliki bentuk seragam, serta tidak terdapat isian yang keluar.

Selanjutnya adalah penggorengan menggunakan metode *deep frying* pada suhu minyak awal tidak terlalu panas saat masuk wonton mencapai suhu 170–180°C selama 2–3 menit. Suhu penggorengan harus terkontrol dengan baik agar kulit tidak gosong lebih cepat daripada isiannya. Menurut Widodo & Hartati (2020), pengendalian suhu sangat penting karena dapat mempertahankan kualitas sensorik sekaligus menghindari risiko undercooked. Indikator

keberhasilan penggorengan ialah kulit wonton berwarna kuning keemasan merata, tekstur luar renyah, dan bagian dalam matang sempurna.

Metode pengolahan yang diterapkan pada hidangan ini adalah *deep frying* yaitu teknik menggoreng dengan jumlah minyak yang banyak hingga produk terendam seluruhnya. Penggunaan metode ini bertujuan untuk menghasilkan tekstur kulit yang renyah secara merata. Keberhasilan tahap pengolahan dapat dilihat dari wonton yang tidak saling menempel saat digoreng, kulit yang garing dan merata, serta minimnya penyerapan minyak berlebih pada produk.

c. Tahap Penyajian

Proses *finishing* dilakukan dengan meniriskan wonton dari minyak menggunakan kertas penyerap, kemudian dilakukan pemeriksaan rasa dan tekstur sebelum penyajian. Putri & Prasetyo (2021) menyebutkan bahwa *finishing* merupakan tahap kontrol mutu terakhir sebelum hidangan disajikan.

Persiapan alat penyajian dilakukan dengan menyiapkan piring keramik yang telah dipanaskan sebelumnya untuk menjaga kestabilan suhu hidangan saat disajikan. Astuti & Suryanto (2021) menyatakan bahwa alat saji memiliki peran penting dalam mempertahankan estetika tampilan sekaligus suhu sajian. Indikator keberhasilan tahap ini terlihat dari piring yang bersih, kering, memiliki suhu yang sesuai serta ukuran yang proporsional dengan jumlah hidangan.

Garnish digunakan untuk memperindah tampilan hidangan biasanya berupa daun parsley segar atau irisan cabai merah yang dapat dimakan. Penerapan garnish harus selaras dengan konsep oriental dan tidak mengganggu hidangan utama. Keberhasilan penggunaan garnish ditandai dengan bahan garnish yang segar, penempatan yang proporsional serta kemampuannya.

3. Hidangan Deep Fry Taro

Taro merupakan salah satu varian dim sum goreng yang populer dengan ciri khas berbentuk menyerupai kremesan, bertekstur renyah di bagian luar namun lembut di bagian dalam. Di Sheraton Surabaya Hotel & Towers hidangan ini dimodifikasi dengan bahan tambahan kuning telur asin untuk pembuatan kulitnya yang dipadukan bersama daging ayam cincang lada hitam untuk isian. Penambahan kuning telur asin berfungsi untuk memberikan cita rasa gurih sekaligus creamy, serta menjadi bentuk adaptasi terhadap tren modern fusion dim sum. Chen & Wang (2020) menegaskan bahwa modifikasi resep dim sum melalui penggunaan bahan lokal atau bahan populer, seperti telur asin, mampu meningkatkan daya tarik dan inovasi menu tanpa menghilangkan identitas tradisionalnya.

a. Tahap Persiapan

Proses trimming pada pembuatan Taro dilakukan dengan cara membersihkan daging ayam dari lemak berlebih, tulang rawan, maupun bagian yang tidak layak konsumsi. Sementara itu, pada bahan kuning telur asin trimming dilakukan dengan memisahkan kuning telur dari putihnya kemudian dikukus sebentar agar teksturnya lebih padat dan mudah diolah. Keberhasilan tahap trimming ditandai dengan daging ayam yang bersih dan siap digunakan serta kuning telur asin yang padat, tidak berbau amis, dan memiliki warna kuning keemasan yang cerah (Lestari & Hidayati, 2019).

Proses pencucian dilakukan dengan membilas daging ayam di bawah air mengalir hingga bersih dari sisa darah dan lendir kemudian ditiriskan pada rak berlubang agar tidak terjadi genangan air. Penggunaan talenan dan pisau dipisahkan antara bahan mentah dan matang sesuai prinsip HACCP guna mencegah terjadinya kontaminasi silang (Nugraheni et al., 2020). Sementara itu, kuning telur asin tidak melalui proses perendaman agar cita rasanya tidak berkurang melainkan cukup dilap menggunakan kain lembap untuk menghilangkan kristal

garam yang menempel di permukaan

Proses pemotongan dilakukan dengan mencincang daging ayam hingga halus agar lebih mudah tercampur dengan bumbu pada tahap berikutnya. Sementara itu, kuning telur asin dipotong kecil atau dihancurkan untuk dicampur bersama bahan kulit lainnya. Indikator keberhasilan tahap pemotongan ditunjukkan dengan hasil cincangan ayam yang homogen serta potongan kuning telur asin yang tidak terlalu halus sehingga tetap memberikan tekstur saat dikonsumsi (Astuti & Suryanto, 2021).

Pembuatan bumbu untuk kulit dan isi berbeda, penggunaan bumbu untuk kulit garam, gula, lada, mayonise dimasukan langsung dalam pembuatannya, penggunaan bumbu isian lada hitam sauce dicampur jadi satu sama garam, vetsin, gula, chipo dan penggunaan bawang putih dan Bombay. keberhasilan pembuatan bumbu ialah aroma tumisan gurih, adonan isian tidak berair, dan rasa telur asin berpadu harmonis dengan ayam (Yuliana, 2020).

b. Tahap Pengolahan

Tahap awal pengolahan taro Adalah proses pembuatan kulit dengan bahan tepung tanmien campur dengan bumbu yang sudah disiapkan lalu masukan air yang sudah dididihkan kedalamnya aduk hingga menjadi adonan. Selanjutnya buat isian ayam lada hitam dengan cara tumis dahulu lalu masukan ayam dan bumbu yang sudah disiapkan. Setelah semua selesai selanjutnya pembentukan taro dan pengisian dengan ayam lada hitam. Tahap berikutnya proses penggorengan dengan metode *deep frying* pada suhu yang panas bisa sampai dengan 180- 190°C selama kurang lebih 3-4 menit sampai kulit menjadi dapat mengembang perlahan sehingga membentuk seperti kremesan dan renyah. Terdapat cara sendiri sebelum digoreng, taro yang sudah siap ditata satu per satu dengan alat seperti saringan gantung baru masuk ke penggorengan.

Pengendalian waktu pengolahan perlu diperhatikan secara cermat untuk memperoleh hasil yang optimal. Waktu yang terlalu singkat menyebabkan kulit tidak sempat mekar sempurna sedangkan durasi yang terlalu lama dapat membuat kulit menjadi kering dan keras. Puspitasari (2021) menjelaskan bahwa ketepatan waktu pengolahan berperan penting dalam menjaga kualitas produk. Indikator keberhasilan tahap ini ditunjukkan dengan puff yang matang merata, memiliki kulit tipis dan renyah, serta isian telur asin yang tetap lembut.

Metode pengolahan yang digunakan adalah teknik *deep frying* dengan jumlah minyak yang banyak dan menggunakan api sedang. Proses penggorengan dilakukan dalam jumlah terbatas atau sedikit demi sedikit agar tidak saling menempel selama digoreng. Chen & Wang (2020).

c. Tahap Penyajian

Finishing dilakukan dengan penirisan minyak, ditata diatas *tray/insert* dan diperiksa kerenyahannya sebelum saat disajikan. Taro harus tetap renyah supaya tidak menghilangkan karakteristik utamanya. Untuk persiapan alat seperti piring sudah disiapkan oleh tim *steawerd* dan untuk alat proses penyajian disiapkan oleh tim *banquet* yang sudah di steril dan dipanaskan untuk mempertahankan hidangan masih panas. Taro ditata posisi bawah di plate bulat yang sudah disiapkan sebelumnya dan tanpa penggunaan garnish karena tidak terlalu ramai dalam penyajian tersebut.

4. Hidangan Peking Duck Roll

Peking Duck Roll merupakan salah satu jenis appetizer yang terinspirasi dari olahan bebek peking khas Tiongkok. Menu ini dibuat dari potongan tipis daging bebek panggang yang kemudian digulung bersama pancake tipis, potongan timun, irisan daun bawang, serta tambahan saus hoisin. Perpaduan bahan tersebut menghasilkan sensasi tekstur lembut dengan rasa gurih-manis dan aroma khas dari proses pemanggangan. Wulandari & Nugraheni (2020) menjelaskan bahwa hidangan berbahan dasar bebek peking kerap dikaitkan dengan kesan mewah dan menjadi

simbol prestise dalam jamuan pernikahan maupun acara resmi. Oleh karena itu, dalam Sheraton Grand Five Combination, menu ini dipilih untuk memperkuat kesan eksklusif sekaligus menghadirkan cita rasa oriental yang autentik.

a. Tahap Persiapan

Pada tahap trimming pada Peking Duck Roll, bebek dibersihkan dari lemak berlebih, serta kotoran di bagian rongga dalam tubuh dan trimming kulit timun. Langkah ini bertujuan agar daging yang digunakan benar-benar bersih serta dapat mengurangi bau amis khas unggas. Sejalan dengan pendapat Astuti & Suryanto (2021), trimming pada produk unggas berfungsi untuk menjaga kualitas sensorik sekaligus meminimalisir potensi kontaminasi selama proses pengolahan.

Setelah proses trimming, tahap berikutnya adalah pencucian bebek dengan air mengalir untuk memastikan sisa darah maupun kotoran benar-benar hilang. Pada beberapa kasus pencucian juga dilakukan menggunakan larutan garam ringan karena dipercaya mampu membantu mengurangi bau amis pada daging unggas. Setelah itu, bebek biasanya ditiriskan terlebih dahulu sebelum memasuki proses marinasi. Menurut Nugraheni et al., (2020) pencucian dengan air mengalir efektif dalam menekan jumlah mikroorganisme sehingga dapat meningkatkan aspek keamanan pangan.

Pemotongan daging bebek utuh tidak langsung dipotong kecil, melainkan melalui tahap pemanggangan terlebih dahulu. Pemotongan baru dilakukan setelah bebek matang sehingga irisan daging yang dihasilkan menjadi lebih tipis dan teksturnya lebih terkontrol. Hal ini penting karena potongan daging yang seragam akan mempermudah proses penggulungan dengan pancake. Selain daging bahan pendamping berupa sayuran seperti timun dan daun bawang juga dipotong memanjang dengan ukuran tipis. Tujuannya agar sayuran lebih mudah disusun di dalam gulungan dan memberikan keseimbangan antara rasa gurih daging dengan kesegaran sayuran.

Konsistensi ukuran potongan sangat berpengaruh terhadap hasil akhir, baik dari sisi rasa maupun tampilan. Menurut Susilowati & Pratiwi (2019), pemotongan bahan yang seragam mampu menjaga konsistensi rasa sekaligus memperkuat estetika plating pada saat penyajian.

Tahap pembuatan bumbu pada Peking Duck Roll dilakukan melalui proses marinasi menggunakan campuran kecap asin, permisol, madu, bawang putih, jahe, dan sedikit cuka. Bumbu ini dilumurkan secara merata pada bagian luar dan dalam bebek, kemudian dидiamkan beberapa jam agar meresap. Untuk isian menggunakan garlic, shallot, ginger, lemongrass dan skin orane) Menurut Pratiwi & Yuliani (2021), teknik marinasi bekerja melalui proses osmosis yang memungkinkan bumbu masuk ke dalam serat daging sekaligus meningkatkan kualitas.

b. Tahap Pengolahan

Pengolahan rendam bebek terlebih dahulu dengan cairan bumbu yang sudah di proses setelah itu gantung dan kipas atau dikeringkan suhu ruang semalam, setelah itu bebek dipanggang dalam oven pada suhu 200°C agar kulit menjadi garing dan berwarna coklat keemasan. Suhu tinggi ini memicu reaksi *Maillard* yang menghasilkan aroma panggang khas sekaligus memperkuat cita rasa. Menurut Widodo & Hartati (2020), pemanggangan unggas pada suhu di atas 180°C efektif membentuk warna coklat, tekstur renyah, dan aroma yang lebih menggugah selera. Proses pemanggangan berlangsung selama ±40–50 menit sesuai ukuran bebek. Waktu ini menjaga bagian dalam matang sempurna tanpa membuat kulit gosong. Selama memanggang, bebek dioles madu setiap 10–15 menit agar kulit tetap lembap, berkilau, dan beraroma manis gurih.

Metode pengolahan menggunakan teknik *roasting* (panggang kering) dalam oven, dengan bebek ditempatkan pada rak khusus agar lemak berlebih menetes. Setelah matang, daging diiris

tipis lalu digulung bersama pancake tipis, timun, daun bawang, dan saus hoisin. Menurut Chan (2016), pancake tipis menjadi ciri khas Peking Duck Roll karena memberi keseimbangan antara tekstur daging panggang dan kesegaran sayuran.

c. Tahap Penyajian

Pada tahap penyajian Peking Duck Roll finishing dilakukan dengan menggulung kulit lumpia dengan bebek dan sayurannya untuk menjaga keseragaman ukuran. Bebek yang terlalu berminyak ditiriskan kembali agar tekstur gulungan tetap kokoh dan tidak lembek. Alat saji yang digunakan, pinset, spoon dan *plate* berwarna hitam dan bertekstur sama seperti menu lainnya. Pemilihan piring ini dimaksudkan untuk menonjolkan kontras warna dengan kulit nya bewarna putih sehingga memperkuat tampilan elegan pada acara banquet (Prabowo & Wulandari, 2018).

Agar tampilan lebih hidup, *garnish* sederhana seperti irisan cabai merah atau microgreens ditempatkan di samping gulungan. Garnish dipilih dari bahan segar untuk memperkuat warna alami hidangan serta menjaga kesan segar (Yuliana, 2020). Setelah itu *plating* dilakukan dengan menata gulungan berjajar rapi atau sedikit bersilangan agar tampak lebih menarik. Biasanya disajikan 1 gulungan dalam satu piring dengan tambahan saus tauco yang disiram di atasnya sebagai pelengkap.

Selain estetika, suhu penyajian juga menjadi perhatian. Hidangan dijaga tetap hangat pada kisaran 60–65°C, sehingga daging bebek tetap empuk dan pancake tidak cepat kering. Penyajian dalam kondisi ini tidak hanya meningkatkan kualitas rasa, tetapi juga mendukung kenyamanan konsumsi tamu dalam acara pernikahan (A. R. Putri & Prasetyo, 2021). Dengan demikian, keseluruhan proses penyajian Peking Duck Roll memperlihatkan keseimbangan antara aspek visual, rasa, tekstur, dan suhu, sesuai standar banquet hotel berbintang.

5. Hidangan Jelly Fish Salad

Jellyfish Salad merupakan salah satu jenis appetizer dingin yang berbahan dasar ubur-ubur. Proses pengolahannya dilakukan melalui perebusan singkat (*boiling*) untuk mempertahankan tekstur kenyal, kemudian dimarinasi dengan bumbu bercita rasa gurih, umami, dan sedikit manis. Hidangan ini banyak dipilih dalam jamuan pernikahan oriental karena memberikan kesan segar, ringan, serta memiliki tampilan yang elegan. Selain itu, teksturnya yang kenyal dianggap unik dibandingkan appetizer lainnya. Liu & Wang (2020) menegaskan bahwa sajian berbahan dasar ubur-ubur sering dihadirkan pada banquet pernikahan karena tidak hanya menghadirkan kesegaran, tetapi juga melambungkan keberuntungan dalam budaya kuliner Tionghoa.

a. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, ubur-ubur yang dipilih harus berkualitas baik kemudian dilakukan proses *trimming* dengan cara membuang bagian keras maupun sisa pasir agar teksturnya tetap lembut serta terjaga kebersihannya (Astuti & Suryanto, 2021). Setelah itu, bahan dicuci berulang menggunakan air bersih atau larutan garam ringan untuk menghilangkan lendir dan aroma amis laut. Pencucian ini juga penting untuk menekan risiko kontaminasi mikroba terlebih karena hidangan disajikan dalam bentuk *cold dish* (Nugraheni et al., 2020).

Langkah berikutnya adalah pemotongan di mana ubur-ubur dipotong tipis memanjang dengan ukuran seragam. Pemotongan tipis bertujuan agar bumbu dapat meresap secara merata saat proses marinasi sekaligus memberikan tampilan yang lebih menarik pada saat disajikan. Proses marinasi kemudian menggunakan campuran bumbu sederhana, yakni minyak wijen, kecap asin, sedikit gula, chipotle, garam, dan pecamol. Kombinasi bahan ini menghasilkan rasa gurih dengan aroma harum khas minyak wijen serta sedikit sentuhan manis, sesuai dengan karakteristik appetizer oriental. Pratiwi & Yuliani (2021) menegaskan bahwa penggunaan minyak wijen dan kecap asin pada masakan oriental tidak hanya memperkuat cita rasa umami, tetapi juga menambah

aroma khas yang membuat hidangan lebih menggugah selera.

b. Tahap Pengolahan

Sebelum dilakukan proses marinasi ubur-ubur terlebih dahulu direbus singkat pada suhu 100°C selama 1–2 menit. Perebusan ini bertujuan untuk mengurangi lendir yang menempel pada permukaan, mensterilkan bahan dari mikroorganisme, serta memperbaiki tekstur agar tetap kenyal dan nyaman saat dikonsumsi (Yuliana, 2020). Setelah perebusan, ubur-ubur langsung direndam dalam air es untuk menghentikan proses pemasakan, menjaga kekenyalan, serta mencegah perubahan warna atau tekstur yang tidak diinginkan.

Tahap berikutnya adalah marinasi yang dilakukan selama 15–20 menit menggunakan bumbu bercita rasa gurih, umami, dan sedikit manis. Proses ini memungkinkan bumbu meresap secara optimal ke seluruh bagian ubur-ubur sehingga rasa menjadi seimbang dan menyatu. Teknik pengolahan ini menggabungkan perebusan singkat (*boiling*) dan marinasi dingin (*cold marination*) yang menjadi standar dalam penyajian Jellyfish

Salad di hotel berbintang. Metode ini tidak hanya menjaga keamanan pangan, tetapi juga mempertahankan tekstur kenyal khas ubur-ubur, sehingga hidangan tetap menarik secara visual dan sensori saat disajikan dalam jamuan pernikahan atau banquet mewah (Chan, 2016).

Selain itu pengolahan yang teliti pada tahap perebusan dan marinasi juga berperan dalam menjaga kualitas akhir hidangan, termasuk aroma, warna, dan kelembutan tekstur. Dengan demikian, setiap langkah mulai dari pemilihan bahan, trimming, perebusan singkat, hingga marinasi dingin memiliki fungsi penting dalam memastikan Jellyfish Salad tersaji dalam kondisi optimal sesuai standar hotel berbintang.

c. Tahap Penyajian

Tahap finishing meliputi pengecekan rasa, memastikan rasa gurih, umami, dan sedikit manis merata serta memastikan tekstur tetap kenyal dan tidak berlendir sebelum disajikan. Penyajiannya dilapisi dengan selada sebelum dikasih jelly fish tersebut dan lebih memperindah sekaligus menonjolkan nilai estetika hidangan (Prabowo & Wulandari, 2018). Garnish berupa *slice* cabe merah, sesame dan *spring onion* dalam menu ini tipis ditambahkan untuk memberikan aksesoris warna segar tanpa mengubah karakter rasa utama (Lestari & Hidayati, 2019).

Plating dilakukan dengan menempatkan ubur-ubur di tengah wadah dan garnish di sekelilingnya, disajikan dalam porsi kecil sebagai appetizer. Suhu penyajian tetap dijaga dingin antara 4–10°C agar rasa dan tekstur tetap optimal. Secara keseluruhan, pengolahan Jellyfish Salad menekankan kebersihan bahan, keseimbangan rasa, serta estetika penyajian yang sesuai standar hotel berbintang.

6. Hidangan Fruit Salad in Tartlet

Fruit Salad in Tartlet merupakan salah satu jenis hidangan pembuka yang disajikan dalam kulit tartlet berukuran kecil dan renyah, diisi dengan potongan buah-buahan segar serta diberi saus manis seperti yogurt atau mayones. Menu ini dipilih sebagai pelengkap pada rangkaian *Sheraton Grand Five Combination* karena mampu memberikan perpaduan rasa manis dan segar yang seimbang di antara hidangan lainnya yang cenderung gurih. Puspitasari (2021) menyatakan bahwa penggunaan buah segar dalam hidangan pembuka tidak hanya menambah cita rasa yang beragam, tetapi juga memperindah tampilan melalui perpaduan warna buah yang menarik.

a. Tahap Persiapan

Buah-buahan yang digunakan seperti apel, kiwi, melon, dan anggur terlebih dahulu melalui proses trimming dengan cara membuang bagian yang tidak layak, seperti bagian busuk, biji, maupun kulit yang tidak diperlukan. Tahap ini penting untuk memastikan hanya bagian buah yang segar dan layak konsumsi yang dipakai dalam pengolahan.

Selanjutnya, seluruh buah dicuci menggunakan air mengalir guna menghilangkan sisa pestisida maupun kotoran yang menempel. Hal ini sejalan dengan pendapat Nugraheni et al. (2020) yang menekankan bahwa pencucian dengan air mengalir sangat diperlukan karena buah akan disajikan segar tanpa melalui proses pemanasan. Setelah bersih buah dipotong menjadi bentuk dadu kecil dengan ukuran yang seragam. Teknik pemotongan ini bertujuan agar buah lebih mudah dimasukkan ke dalam tartlet praktis saat dikonsumsi, sekaligus menjaga kerapian serta nilai estetika saat plating. Tahap terakhir adalah pembuatan dressing yang menggunakan campuran yogurt, madu, dan sedikit mayonnaise. Kombinasi ini menghasilkan rasa manis-segar sekaligus memberikan kelembutan yang berpadu harmonis dengan kerenyahan kulit tartlet.

b. Tahap Pengolahan

Tahap pengolahan pada hidangan tartlet buah lebih menekankan pada aspek penyimpanan dan peracikan bahan, karena kulit tartlet sudah diperoleh dari *supplier* dalam kondisi siap pakai. Kulit tartlet disimpan pada suhu ruang di dalam wadah tertutup rapat agar tetap renyah dan tidak menyerap kelembaban. Sementara itu, buah yang telah dipotong disimpan dalam wadah kedap udara di dalam chiller dengan suhu 4–5 °C. Suhu penyimpanan rendah ini berfungsi menjaga kesegaran buah serta mencegah oksidasi dan perubahan warna yang dapat menurunkan kualitas sajian. Indikator keberhasilan tahap ini adalah buah tetap segar tidak berubah warna, dan tidak layu (Widodo & Hartati, 2020).

Pengisian buah ke dalam kulit tartlet dilakukan sesaat sebelum penyajian yaitu maksimal 10–15 menit sebelumnya. Hal ini bertujuan untuk menghindari pelembehan kulit tartlet akibat cairan alami dari buah. Dengan demikian kulit tetap renyah hingga dihidangkan kepada tamu. Indikator keberhasilan pengendalian waktu adalah kulit tartlet tetap kering, tidak lembek, dan buah tetap segar ketika disajikan (Puspitasari, 2021).

Metode pengolahan yang diterapkan bukan berupa pemasakan, melainkan teknik peracikan dan penyimpanan higienis. Buah disusun ke dalam kulit tartlet secara rapi dan proporsional kemudian diberi dressing tipis agar menghasilkan cita rasa segar. Indikator keberhasilan metode ini adalah tartlet tampil bersih, kulit kering dan renyah, buah segar terjaga kualitasnya serta *dressing* tercampur merata tanpa merusak tekstur buah.

c. Tahap Penyajian

Tahap finishing pada Fruit Salad in Tartlet dilakukan dengan mengisi kulit tartlet menggunakan potongan buah yang telah dicampur dressing, kemudian ditambahkan lapisan tipis glaze di atas buah agar tampak mengkilap dan lebih menarik. Finishing yang baik ditandai dengan tampilan tartlet yang bersih, buah tampak segar dan berkilau, tidak mengandung air berlebih serta siap disajikan kepada tamu (Putri & Prasetyo, 2021).

Peralatan untuk penyajian ini cukup menggunakan spoon untuk mengambil buah ke dalam tartlet. Untuk mempercantik tampilan, garnish yang digunakan biasanya berupa daun mint segar atau taburan gula bubuk tipis di atas buah. Pemakaian garnish harus segar, proporsional, dapat dikonsumsi, serta tidak menutupi hidangan utama. Indikator keberhasilan garnish adalah kesegaran bahan, penempatan yang seimbang dan kemampuannya mempertegas kesan segar pada hidangan. Selanjutnya proses plating dilakukan dengan menyusun tartlet dengan menu lainnya didalam satu piring secara rapi. Dengan memperhatikan variasi warna buah agar tampilan lebih seimbang dan harmonis. Keberhasilan plating ditandai dengan susunan tartlet yang seragam, seimbang, dan tampil memikat sesuai dengan standar penyajian hotel (Astuti & Suryanto, 2021).

KESIMPULAN

Hasil penelitian mengenai penyelenggaraan produksi hidangan wedding appetizer

“Sheraton Grand Five Combination” di Sheraton Surabaya Hotel & Towers menunjukkan bahwa rangkaian produksi mencakup tiga tahapan pokok, yakni tahap persiapan, tahap pengolahan, serta tahap penyajian. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa penyelenggaraan produksi wedding appetizer di Sheraton Surabaya Hotel & Towers telah dilaksanakan secara terstruktur dengan memperhatikan standar operasional, aspek estetika, keamanan pangan, serta orientasi pada kepuasan tamu. Temuan ini menunjukkan bahwa keberhasilan dalam penyajian wedding appetizer tidak hanya bergantung pada cita rasa, melainkan juga pada ketepatan dalam tahap persiapan, penerapan teknik pengolahan yang sesuai, serta penyajian yang menarik dan memenuhi standar pelayanan internasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, F. D., & Ika, S. (2023). Dampak SOP terhadap Kinerja Karyawan dalam Meningkatkan Kualitas Produk Makanan serta Kepuasan Tamu di Hotel Yellow Star Ambarukmo. *Mabha Jurnal*, 2(1).
- Astuti, R., & Suryanto, E. (2021). Manajemen Proses Produksi dalam Meningkatkan Efisiensi Kerja. *Jurnal Manajemen Produksi*, 13(2), 115–123.
- Lestari, A., & Suryani, E. (2020). Manajemen Pengolahan Makanan di Hotel Berbintang di Surabaya. *Hospitality Management Journal*, 5(1), 45–53.
- Lestari, D., & Hidayati, N. (2019). Pengaruh SOP terhadap Mutu Produk pada Industri Rumah Tangga. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 10(3), 145–152.
- Lestari, R. D., & Nugraheni, P. (2020). Teknik Pengolahan Dim Sum Goreng dan Pengaruhnya terhadap Tekstur Produk. *Jurnal Tata Boga Nusantara*, 14(1), 56–63.
- Lestari, R. D., & Purwaningsih, E. (2019). Pengaruh Konsumsi Salad Buah terhadap Kesehatan Pencernaan. *Jurnal Gizi Dan Pangan Indonesia*, 13(2), 92–100.
- Liu, Y., & Wang, H. (2020). The Role of Cold Appetizer in Chinese Banquet Culture. *Journal of Asian Culinary Arts*, 6(1), 34–45.
- Nugraheni, R., Nurani, Y., & Saputra, H. (2020). Praktik Keamanan Pangan dalam Proses Produksi Kuliner Tradisional. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 15(1), 25–34.
- Nugroho, E. (2022). Kualitas Bahan Baku dalam Produksi Makanan. *Jurnal Ekonomi Pertanian*, 8(2), 55–70.
- Prabowo, T., & Wulandari, F. (2018). Strategi Komunikasi Visual dalam Penyajian Data Penelitian. *Jurnal Komunikasi Visual*, 12(1), 33–42.
- Pratiwi, A., & Yuliani, R. (2021). Teknik Pengolahan Wonton dan Dampaknya terhadap Mutu Sensorik. *Jurnal Teknologi Boga*, 12(1), 22–30.
- Puspitasari, A. (2021). Pengaruh waktu pengolahan terhadap mutu makanan. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Putra, I. M. S., & Purnantara, I. M. H. (2024). Implementasi Hygiene Sanitasi terhadap Pengolahan Bahan Makanan Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(1), 45–52.
- Putri, A. R., & Prasetyo, B. (2021). Estetika Penyajian Produk Makanan dan Pengaruhnya terhadap Kepuasan Konsumen. *Jurnal Pariwisata Dan Kuliner Nusantara*, 5(2), 88–95.
- Putri, M. A., Arini, S. D., & Hartanto, T. (2022). Kualitas Penyajian Hidangan di Industri Perhotelan. *Jurnal Pariwisata Dan Hospitaliti*, 4(3), 88–96.
- Rahman, F. (2023). Nilai Persepsi Hidangan dalam Acara Pernikahan. *Jurnal Hospitality*, 15(2), 120–130.
- Rahmawati, D., & Purnomo, B. (2019). Analisis Rasa dan Estetika Penyajian Bebek Peking sebagai Menu Premium Hotel. *Jurnal Boga Nusantara*, 10(1), 33–41.

- Santoso, D. (2021). Keterlibatan Pasangan dalam Pemilihan Menu Pernikahan. *Jurnal Sosial Budaya*, 12(4), 101–112.
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Susilowati, E., & Pratiwi, L. (2019). Pengembangan Produk Dim Sum Berbasis Talas Sebagai Inovasi Appetizer Hotel. *Jurnal Tata Boga Indonesia*, 12(3), 102–110.
- Tan, Y. J., & Hermawan, B. (2025). Modifikasi Kuliner Asia dalam Menu Western Fine Dining: Studi Kasus Sheraton Surabaya. *Jurnal Kuliner Dan Gastronomi Asia*, 8(1), 45–54.
- Widodo, A., & Hartati, R. (2020). Pengaruh suhu terhadap kualitas makanan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*.
- World Health Organization. (2020). *Panduan Keamanan Pangan*. Geneva: WHO.
- Wulandari, R. A., & Nugraheni, P. (2020). Sejarah dan Inovasi Hidangan Oriental dalam Dunia Kuliner Modern. *Jurnal Seni Kuliner Nusantara*, 7(1), 66–72.
- Yuliana, S. (2020). Efisiensi Pengolahan Data dalam Kegiatan Pendidikan Berbasis Digital. *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi*, 18(4), 201–210.