



ANALISIS SISTEM PERSIAPAN BAHAN *SEAFOOD*, *MEAT* DAN *POULTRY* PADA *DIMSUM SECTION* DI XIANG FU HAI KITCHEN VASA HOTEL SURABAYA

Firstda Bintang Sibuea^{1*}, Niken Purwidiani², Ita Fatkhur Romadhoni³, Nufimbar
Sussy Anindita Handayani⁴

^{1,2,3,4} Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner Dan Jasa Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri
Surabaya, Ketintang, Surabaya, Jawa Timur, Indonesia, 60231

*Firstda Bintang Sibuea: firstda.22046@mhs.unesa.ac.id

Abstract. *Ingredient preparation is a critical stage in kitchen operations that affects production efficiency, food safety, and final product quality. This study analyzes the ingredient preparation system in the dimsum section of Xiang Fu Hai Kitchen, Vasa Hotel Surabaya, covering thawing, trimming, cutting, seasoning, and temporary storage. A descriptive qualitative approach was used, with data collected through interviews with three cooks, field observation, and documentation. The results show that the thawing method used is chiller thawing, which complies with food safety standards; however, the alternative running-water method lacks temperature and time control, indicating a gap between standard procedure and daily practice. Trimming is only performed on meat, removing fat and silverskin, while seafood and poultry are received clean and filleted, reducing workload at this stage but increasing dependency on supplier quality. The cutting process applies standardized sizes and cut types, with a color-coding system used to prevent cross-contamination between ingredient categories. The seasoning process follows standard recipes, using a mixer to ensure even distribution, with marination times varying by ingredient type. Temporary storage is carried out at chiller temperatures of 1–5°C and freezer temperatures of maximum -17°C, applying FIFO/FEFO systems and labeling; however, different types of ingredients were still found stored together in the same container or shelf, posing a risk of cross-contamination. Overall, the ingredient preparation system in the dimsum section shows inconsistencies between standard operating procedures and field implementation. Further understanding, training, and supervision are needed to ensure the process meets industry standards and minimizes food safety risks.*

Keywords: *Analysis; Ingredient Preparation; Seafood; Meat; Poultry; Kitchen Operations*

Abstrak. *Persiapan bahan baku merupakan tahapan krusial dalam operasional dapur yang memengaruhi efisiensi produksi, keamanan pangan, dan kualitas produk akhir. Penelitian ini menganalisis sistem persiapan bahan baku di bagian dimsum Xiang Fu Hai Kitchen, Vasa Hotel Surabaya, yang meliputi proses thawing, trimming, pemotongan, pemberian bumbu, dan penyimpanan sementara. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, dengan data dikumpulkan melalui wawancara terhadap tiga juru masak, observasi lapangan, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode thawing yang digunakan adalah chiller thawing, yang telah sesuai dengan standar keamanan pangan; namun, metode alternatif menggunakan air mengalir belum memiliki kontrol suhu dan waktu, sehingga menunjukkan adanya kesenjangan antara prosedur standar dan praktik harian. Proses trimming hanya dilakukan pada daging, yaitu dengan menghilangkan lemak dan silverskin, sementara seafood dan unggas diterima dalam kondisi bersih dan terfilet, sehingga mengurangi beban kerja pada tahap ini namun meningkatkan ketergantungan pada kualitas pemasok. Proses pemotongan menerapkan ukuran dan jenis potongan yang terstandarisasi, dengan sistem color-coding yang digunakan untuk mencegah kontaminasi silang antar kategori bahan. Proses pemberian bumbu mengikuti resep standar, menggunakan mixer untuk memastikan distribusi yang merata, dengan waktu marinasi yang bervariasi sesuai jenis bahan. Penyimpanan sementara dilakukan pada suhu chiller 1–5°C dan suhu freezer maksimal -17°C, dengan menerapkan sistem FIFO/FEFO serta pelabelan; namun, masih ditemukan berbagai jenis bahan yang disimpan bersama dalam satu wadah atau rak yang sama, sehingga berisiko menimbulkan kontaminasi*

Naskah Masuk: 29 Juni 2026; Revisi: 29 Juni 2026; Diterima: 30 Juni 2026; ; Terbit: 30 Juni 2026.

silang. Secara keseluruhan, sistem persiapan bahan baku di bagian dimsum menunjukkan inkonsistensi antara standar operasional prosedur dan implementasinya di lapangan. Pemahaman, pelatihan, dan pengawasan lebih lanjut diperlukan agar proses tersebut memenuhi standar industri dan meminimalkan risiko keamanan pangan.

Kata kunci: *Analisis; Sistem Persiapan Bahan; Seafood; Meat; Poultry; Operasional Kitchen*

1. LATAR BELAKANG

Dalam operasional produksi dapur profesional, salah satu aspek yang sangat menentukan kelancaran dan kualitas produksi adalah kegiatan persiapan bahan masakan atau yang dikenal sebagai *Kitchen*. Wayansari et al. (2018) menjelaskan bahwa kegiatan persiapan bahan merupakan serangkaian aktivitas yang dilakukan sebelum pengolahan makanan, meliputi penyiapan bahan baku, peralatan, serta bumbu yang dibutuhkan. Kegiatan ini bukan sekadar aktivitas teknis, melainkan merupakan bagian dari manajemen operasional *Kitchen* yang berdampak langsung pada efisiensi kerja, konsistensi kualitas produk, dan kepuasan konsumen.

Persiapan bahan yang terstruktur menjadi semakin kritis ketika bahan utama yang digunakan adalah bahan hewani seperti *Seafood*, *Meat*, dan *Poultry*. Ketiga jenis bahan ini tergolong *highly perishable*, yaitu mudah rusak dan rentan terhadap kontaminasi apabila tidak ditangani sesuai standar. *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC, 2023) menyatakan bahwa penanganan bahan makanan yang tidak sesuai standar pada tahap awal merupakan salah satu penyebab utama *foodborne illness*. Oleh karena itu, tahap persiapan bahan yang benar menjadi fondasi utama dalam menjaga keamanan pangan, kualitas fisik, kandungan gizi, serta cita rasa produk.

Xiang Fu Hai *Kitchen* merupakan salah satu *outlet Food & Beverage* (F&B) unggulan di Vasa Hotel Surabaya, sebuah hotel bintang lima yang menyajikan masakan Tiongkok autentik. Dalam operasionalnya, dapur ini memiliki dua section, yaitu hot *Kitchen* section dan *Dimsum section*. Produksi beragam sajian dimsum dilakukan secara *handmade*. Dengan proses produksi yang padat ini ketelitian pada sistem persiapan bahan sebagai prioritas utama di *section* ini.

Namun dalam pelaksanaannya di lapangan, masih ditemukan beberapa proses persiapan bahan yang belum sepenuhnya mengacu pada standar penanganan bahan makanan yang baik. Kondisi ini mendorong dilakukannya penelitian untuk memperoleh gambaran komprehensif mengenai sistem persiapan bahan *Seafood*, *Meat*, dan *Poultry* yang meliputi lima tahapan, yaitu *Thawing*, *Trimming*, *cutting*, pembumbuan, dan

penyimpanan sementara. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis dan mendeskripsikan pelaksanaan setiap tahapan persiapan bahan di *Dimsum section* Xiang Fu Hai *Kitchen* Vasa Hotel Surabaya.

2. KAJIAN TEORITIS

Persiapan Bahan Baku Hewani

Bahan baku (*raw material*) adalah bahan dasar yang digunakan dalam proses produksi untuk menghasilkan produk jadi (Stevenson & Chuong, 2014). Bahan pangan hewani merupakan salah satu kategori bahan baku yang paling penting dalam operasional dapur profesional. Menurut Hadinata & Adriyanto (2020), bahan pangan hewani memiliki daya simpan yang jauh lebih rendah dibandingkan bahan nabati, bersifat lunak, serta memiliki karakteristik yang sangat spesifik sehingga tidak dapat digeneralisasi perlakuannya. Karakteristik ini menjadikan *Seafood*, *Meat*, dan *Poultry* memerlukan penanganan khusus sejak penerimaan hingga tahap persiapan sebelum diolah.

Seafood mengandung nilai gizi tinggi yang terdiri dari sekitar 17% protein, 4,5% lemak, 76% air, serta mineral dan vitamin. Selain itu, *Seafood* kaya akan asam lemak omega-3 yang berperan dalam menurunkan kadar trigliserida dan kolesterol dalam darah (Mentang et al., 2019). Daging (*Meat*) didefinisikan oleh Faizun, I, J (2017) mendefinisikan daging sebagai bagian yang diperoleh dari pemotongan ternak, sementara *Poultry* atau unggas mencakup kelompok burung yang telah ditenakkan seperti ayam, bebek, dan kalkun, yang merupakan sumber protein hewani berkualitas tinggi dengan asam amino esensial yang lengkap (Mulyati & Utami, 2021).

Sistem Persiapan Bahan (Kitchen)

Sistem persiapan bahan dalam operasional dapur profesional mencakup beberapa tahapan kritis. *Thawing* merupakan proses pencairan kembali bahan beku sebelum diolah lebih lanjut. Vera (2021) menjelaskan bahwa *Thawing* yang tepat bertujuan untuk mempertahankan kualitas fisik bahan pangan. Menurut U.S. FDA, terdapat beberapa metode *Thawing* yang aman yaitu di dalam refrigerator, di bawah air mengalir dingin, dan menggunakan microwave dengan catatan langsung dimasak.

Hafiludin & Najah (2023) membuktikan bahwa *Thawing* di *chiller* terbukti lebih baik dalam mempertahankan mutu bahan secara organoleptik dan mikrobiologis.

Trimming merupakan proses pemisahan bagian-bagian yang tidak dikehendaki dari bahan hewani seperti lemak berlebih, silverskin, dan jaringan ikat (Setiowati, 2025). *Cutting* atau pemotongan bahan bertujuan menghasilkan potongan dengan ukuran seragam dan konsisten sesuai kebutuhan produksi. Putra & Mangunsong (2019) menegaskan bahwa *Cutting* yang terstandar merupakan tahapan kritis yang berdampak langsung pada kualitas dan konsistensi produk akhir.

Pembumbuan atau marinasi berperan penting dalam meningkatkan kualitas organoleptik produk. *Culinary Institute of America* (CIA, 2020) menyatakan bahwa penggunaan standar resep dan penimbangan bahan yang akurat merupakan fondasi produksi kuliner yang konsisten. Sementara itu, penyimpanan sementara bahan yang telah dipersiapkan harus memperhatikan suhu, sistem FIFO/FEFO, serta kebersihan dan penutupan wadah. Hadinata & Adriyanto (2020) menegaskan bahwa pengendalian suhu pada penyimpanan bahan hewani merupakan faktor kritis dalam mempertahankan kualitas dan keamanan pangan.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk memberikan gambaran utuh mengenai sistem persiapan bahan *Seafood*, *Meat*, dan *Poultry* di *Dimsum section* Xiang Fu Hai Kitchen Vasa Hotel Surabaya. Fadli (2021) menjelaskan bahwa pendekatan kualitatif deskriptif dapat dipilih apabila peneliti ingin menyajikan gambaran nyata suatu fenomena tanpa bermaksud menguji hubungan sebab-akibat antarvariabel. Penelitian dilaksanakan di Vasa Hotel Surabaya. Subjek penelitian adalah tiga orang *commis Kitchen* yang bekerja langsung di *Dimsum section*. Objek penelitian adalah sistem persiapan bahan *Seafood*, *Meat*, dan *Poultry* yang meliputi lima tahapan: *Thawing*, *Trimming*, *Cutting*, pembumbuan, dan penyimpanan sementara.

Teknik pengumpulan data mencakup tiga metode. Pertama, wawancara semi-terstruktur untuk menggali informasi mendalam mengenai prosedur setiap tahapan persiapan bahan. Kedua, observasi partisipatif di mana peneliti turun langsung ke lapangan untuk mengamati dan mencatat proses persiapan bahan secara nyata. Ketiga,

dokumentasi berupa foto dan catatan lapangan yang menunjang rumusan masalah penelitian. Kemudian data dianalisis melalui tiga tahap yaitu reduksi data, penyajian data dalam bentuk narasi deskriptif, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Thawing Seafood, Meat dan Poultry di Dimsum section Xiang Fu Hai Kitchen

Thawing merupakan tahapan pertama dalam sistem persiapan bahan di *Dimsum section*. Berdasarkan hasil wawancara prosedur *Thawing* yang diterapkan dilakukan dengan memindahkan bahan dari *freezer* ke *chiller* dan diletakkan pada rak paling bawah. Prosedur ini sejalan dengan penelitian Putri (2024) yang menjelaskan bahwa proses *Thawing* yang benar harus dilakukan di dalam *chiller* pada suhu $\leq 5^{\circ}\text{C}$, dan didukung oleh Hafiludin & Najah (2023) yang membuktikan bahwa *Thawing* di *chiller* lebih baik dalam mempertahankan mutu bahan. Selain metode *chiller* dengan suhu $1-4^{\circ}\text{C}$ sebagai metode utama, *Dimsum section* juga menggunakan metode air mengalir sebagai alternatif saat kondisi operasional padat seperti *public holiday* atau promo *All You Can Eat*.

Terkait waktu *Thawing*, terdapat perbedaan keterangan antar informan. Perbedaan ini mengindikasikan belum adanya SOP waktu *Thawing* tertulis yang dipahami secara seragam oleh seluruh *staff*. Hal ini relevan dengan penjelasan USDA-FSIS (2023) bahwa waktu *Thawing* sangat bergantung pada ukuran dan kepadatan bahan. Untuk pengontrolan suhu *chiller* dilakukan sebanyak tiga kali sehari, sesuai dengan prinsip HACCP yang mensyaratkan pemantauan suhu berkala pada setiap titik kritis produksi pangan (Arisandi, 2019).

Pencegahan kontaminasi silang diterapkan melalui penggunaan *color coding system*. Namun, observasi lapangan menemukan bahwa *Thawing* dengan air mengalir untuk udang masih dilakukan tanpa batas waktu yang spesifik dan tanpa pengontrolan suhu bahan, yang berpotensi melampaui *danger zone* ($5-60^{\circ}\text{C}$). Kendala utama yang dihadapi adalah keterbatasan kapasitas *chiller* saat volume persiapan meningkat drastis pada event tertentu.

Proses Trimming Seafood, Meat dan Poultry di Dimsum section Xiang Fu Hai Kitchen

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, proses *Trimming* di *Dimsum section* hanya dilakukan pada bahan *Meat*. CK1 menjelaskan bahwa "bahan *Seafood* tidak ada bagian yang perlu di-*Trimming* begitu juga dengan *Poultry* karena bahan yang digunakan merupakan bahan yang telah difillet sebelumnya. Bagian *Meat* yang di-*Trimming* adalah bagian lemak dan *silverskin* yang melekat pada bagian daging." Setelah bahan melalui proses *Thawing*, daging dicuci terlebih dahulu kemudian dipisahkan dari lemak berlebih dan *silverskin*.

Pembuangan lemak berlebih dan *silverskin* pada daging sejalan dengan penjelasan Sholichin et al. (2025) bahwa jaringan ikat daging yang terdiri dari kolagen, elastin, dan proteoglikan memiliki tekstur keras yang tidak larut meskipun dimasak lama. Tidak dilakukannya *Trimming* pada *Seafood* dan *Poultry* merupakan keputusan operasional yang efisien, karena bahan-bahan tersebut diterima sudah dalam kondisi siap olah (fillet dan dikupas), mencerminkan prinsip *supply chain efficiency* (Stevenson & Chuong, 2019).

Proses Cutting Seafood, Meat dan Poultry di Dimsum section Xiang Fu Hai Kitchen

Proses *Cutting* di *Dimsum section* menerapkan standar ukuran potongan yang berbeda untuk setiap jenis bahan sesuai dengan kebutuhan produk dimsum. Untuk bahan *Seafood* (udang), standar ukuran yang digunakan adalah *grade* 41–60/kg, yaitu ukuran sedang yang memungkinkan udang utuh digunakan sebagai isian hakau dengan proporsi yang tepat. Untuk bahan *Poultry* dan *Meat*, pemotongan dilakukan secara manual menggunakan pisau dengan hasil jenis potongan *dice* berukuran 2×2 cm yang digunakan sebagai isian siomay. Sementara untuk daging sapi, digunakan mesin penggiling daging (*Meat grinder*) untuk menghasilkan *ground Meat* yang dimanfaatkan sebagai bahan bakso sapi lada hitam dan isian *Xia Long Bao*.

Penerapan standar ukuran dan teknik *Cutting* yang konsisten penting untuk menjaga kualitas dan keseragaman produk dimsum. Penggunaan mesin penggiling untuk daging sapi menunjukkan adanya pertimbangan efisiensi dan standarisasi, karena *ground Meat* yang dihasilkan mesin memiliki tekstur lebih seragam dibandingkan pemotongan manual (Eko, 2020). Seluruh informan mengkonfirmasi bahwa pencegahan

kontaminasi silang selama *Cutting* dilakukan melalui penerapan *color coding system*, serta memastikan seluruh alat dan wadah dalam kondisi bersih sebelum digunakan. Beccard (2025) menegaskan bahwa penerapan *color coding system* secara konsisten merupakan langkah strategis yang mendukung rencana HACCP dan mempermudah proses audit keamanan pangan.

Proses Pembumbuan Seafood, Meat dan Poultry di Dimsum section Xiang Fu Hai Kitchen

Sistem pembumbuan di *Dimsum section* Xiang Fu Hai *Kitchen* dilakukan melalui proses penimbangan bumbu terlebih dahulu sesuai standar resep, kemudian bahan dan bumbu dicampur menggunakan *mixer* agar proses pembumbuan berlangsung secara merata. Penggunaan standar resep tertulis yang terdapat di buku resep *Kitchen* dan diketahui oleh seluruh *staff Dimsum section* menjamin konsistensi rasa pada setiap siklus produksi, sesuai dengan prinsip Culinary Institute of America (CIA, 2020) bahwa penggunaan standar resep dan penimbangan akurat merupakan fondasi produksi kuliner berkualitas.

Proses pembumbuan diawali dengan mempersiapkan dan menimbang setiap jenis bumbu secara terpisah dalam wadah yang berbeda sebelum dicampurkan ke bahan utama. Hal ini merupakan bagian dari konsep *Kitchen* yang menjadi fondasi operasional *Kitchen* profesional (Wayansari et al., 2018). Penggunaan *mixer* untuk pencampuran bahan dan bumbu memastikan pemerataan bumbu ke seluruh permukaan bahan, yang berkontribusi pada konsistensi rasa dan kualitas produk. Fauzzia et al. (2022) mengkonfirmasi bahwa kepatuhan terhadap standar resep secara signifikan berkontribusi pada konsistensi kualitas produk kuliner di *Kitchen* hotel.

Mengenai waktu marinasi, terdapat perbedaan jawaban antar informan. Perbedaan ini dapat dijelaskan melalui perbedaan kepadatan tekstur bahan, di mana *Meat* yang lebih padat membutuhkan waktu lebih lama agar bumbu meresap optimal. Hadinata & Adriyanto (2020) membuktikan bahwa marinasi dengan bumbu yang tepat berkontribusi pada peningkatan kualitas organoleptik produk. Wadah yang digunakan untuk marinasi adalah *stainless steel* tertutup, sesuai rekomendasi FDA (2022) yang menyatakan bahwa *stainless steel food-grade* adalah material ideal untuk peralatan pangan karena non-reaktif, mudah dibersihkan, dan tahan terhadap pertumbuhan bakteri.

Proses Penyimpanan Sementara Seafood, Meat dan Poultry di Dimsum section Xiang Fu Hai Kitchen

Sistem penyimpanan sementara bahan yang telah dipersiapkan di *Dimsum section* dilakukan dengan menyimpan bahan dalam wadah *stainless steel* bersih dan tertutup yang di-wrap, kemudian disimpan di dalam *chiller*. Sistem ini sesuai dengan prinsip penanganan pangan aman menurut Hadinata & Adriyanto (2020) yang menyatakan bahwa bahan hewani yang telah melalui persiapan harus segera disimpan dalam kondisi tertutup pada suhu yang tepat.

Suhu penyimpanan yang diterapkan terbagi menjadi dua, yaitu suhu *chiller* 1–4°C untuk bahan yang akan segera digunakan, dan suhu *freezer* -21°C untuk bahan dengan penggunaan jangka waktu lebih lama. Rentang suhu *chiller* ini berada di bawah *danger zone* (5–57°C) sehingga sesuai dengan standar keamanan pangan. *Gordon Food Service* (2024) menyatakan bahwa bahan hewani harus didinginkan di bawah 5°C dan dibekukan di bawah -18°C untuk keamanan pangan optimal. Batas waktu penyimpanan yang ditetapkan adalah tiga hari di *chiller* dan 30 hari di *freezer*, sejalan dengan panduan USDA-FSIS (2023).

Penerapan sistem FIFO/FEFO (*First In First Out / First Expired First Out*) dikonfirmasi secara konsisten oleh ketiga informan. Yang dimanan menjelaskan bahwa semua bahan di *Kitchen* disimpan dengan menerapkan sistem FIFO/FEFO untuk mencegah bahan rusak dan menjamin perputaran stok yang baik. Pelabelan tanggal dan jenis bahan juga dilakukan secara konsisten, merupakan bagian dari praktik *traceability* pangan yang diakui internasional (Putra & Mangunsong, 2019). Kebijakan untuk membuang bahan yang telah melampaui batas waktu penyimpanan juga telah diterapkan sesuai standar keamanan pangan.

Namun, observasi lapangan menemukan beberapa area yang perlu diperbaiki. Masih ditemukan penyimpanan bahan *Seafood* dan *Poultry* yang telah dibumbui dalam satu tray *stainless steel*, meskipun disimpan dalam kemasan plastik yang terpisah. Selain itu, bahan berbeda jenis ditemukan disimpan pada rak yang sama dalam *chiller*. Temuan ini bertentangan dengan prinsip pemisahan bahan menurut standar HACCP. Arisandi (2019) menjelaskan bahwa penyimpanan bahan makanan harus dipisahkan berdasarkan jenisnya untuk mencegah kontaminasi silang. Kendala utama yang dihadapi

adalah keterbatasan kapasitas *chiller* saat terdapat event besar yang memerlukan persiapan bahan dalam jumlah besar.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, sistem persiapan bahan *Seafood*, *Meat*, dan *Poultry* di *Dimsum section* Xiang Fu Hai Kitchen Vasa Hotel Surabaya secara umum telah berjalan sesuai dengan prinsip keamanan pangan, meskipun terdapat beberapa aspek yang masih perlu ditingkatkan. Proses *Thawing* dilakukan menggunakan dua metode yaitu *chiller* (suhu 1–4°C) sebagai metode utama dan air mengalir sebagai alternatif saat kondisi padat, namun pengendalian waktu dan suhu pada metode air mengalir belum terdokumentasi secara konsisten, serta masih terdapat perbedaan pemahaman mengenai standar waktu *Thawing* yang mengindikasikan belum adanya SOP tertulis yang seragam. Proses *Trimming* hanya diterapkan pada *Meat*, sedangkan *Seafood* dan *Poultry* tidak memerlukan *Trimming* karena diterima dalam kondisi siap olah. Proses *Cutting* menerapkan standar ukuran yang berbeda per jenis bahan dan menerapkan *color coding system* pada peralatan untuk mencegah kontaminasi silang. Proses pembumbuan mengacu pada standar resep tertulis dengan penimbangan bahan yang akurat dan penggunaan *mixer*, namun terdapat ketidakseragaman pemahaman mengenai waktu marinasi optimal. Proses penyimpanan sementara telah menerapkan sistem FIFO/FEFO, pelabelan bahan, dan suhu *chiller* yang sesuai standar, namun masih ditemukan penyimpanan bahan berbeda jenis dalam satu tray atau rak yang sama, yang bertentangan dengan prinsip pemisahan bahan untuk pencegahan kontaminasi silang.

Berdasarkan temuan tersebut, disarankan agar pihak manajemen *Kitchen* menetapkan SOP tertulis yang komprehensif mencakup standar waktu *Thawing* per jenis bahan dan pengendalian suhu selama proses *Thawing* dengan air mengalir. Pelatihan rutin mengenai prosedur keamanan pangan perlu dilakukan secara berkala untuk memastikan pemahaman yang seragam di antara seluruh *staff*. Penguatan prosedur pemisahan bahan saat penyimpanan harus diprioritaskan. Penyeragaman informasi mengenai waktu marinasi optimal juga perlu dicantumkan secara resmi dalam buku standar resep. Penelitian lanjutan disarankan untuk mengkaji aspek kuantitatif

keamanan pangan seperti pengukuran suhu aktual secara berkala dan uji laboratorium kualitas mikrobiologis bahan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak manajemen Vasa Hotel Surabaya, khususnya seluruh *staff Dimsum section* Xiang Fu Hai *Kitchen* yang telah bersedia menjadi informan dan memberikan kontribusi data dalam penelitian ini. Terima kasih juga disampaikan kepada validator instrumen penelitian atas masukan yang membangun. Artikel ini merupakan bagian dari Tugas Akhir (Skripsi) Program Studi D4 Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya.

DAFTAR REFERENSI

- Abubakar, R. (2021). Pengantar Metodologi Penelitian. SUKA-Press UIN Sunan Kalijaga.
- Andika, A. (2022). Penerapan Sistem FIFO pada Penyimpanan Bahan Makanan di Hotel. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 8(1), 45–53.
- Arisandi, M. (2019). Penerapan HACCP pada Operasional Dapur Hotel Bintang Lima di Surabaya. *Jurnal Tata Boga*, 6(2), 112–120.
- Beccard, A. (2025). Color Coding in Professional *Kitchen*: A Food Safety Perspective. *Journal of Culinary Science & Technology*, 23(1), 15–28.
- Culinary Institute of America (CIA). (2020). *The professional chef* (9th ed.). John Wiley & Sons.
- Farida, N., & Santi, D. R. (2022). *Manajemen Ternak Unggas*. Penerbit Akademia Pustaka.
- Fauzzia, F., et al. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur dalam Meningkatkan Kinerja Cook di *Kitchen Department* Hotel Harper Purwakarta by Aston. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 7(2), 98–107.
- Food and Drug Administration (FDA). (2022). Food safety for moms to be: Safe eats. <https://www.fda.gov/food/people-risk-foodborne-illness/food-safety-moms-be>
- Gordon Food Service. (2024). Food safety and storage guidelines. <https://www.gfs.com/en-us/ideas/food-safety>
- Hadinata, I., & Adriyanto, A. (2020). Karakteristik dan Penanganan Bahan Pangan Hewani. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 9(1), 22–31.
- Hafiludin, H., & Najah, U. (2023). Pengaruh Metode Pelelehan (*Thawing*) terhadap Mutu Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis*, 28(2), 77–85.
- Mentang, F., et al. (2019). Kandungan Asam Lemak Omega-3 pada *Seafood* dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2), 44–50.
- Muliyati, H., & Utami, P. (2021). Nilai Gizi dan Keunggulan Daging Unggas sebagai Sumber Protein Hewani. *Jurnal Nutrisi dan Pangan*, 12(1), 30–38.

- Putra, I. G. N., & Mangunsong, S. (2019). Sistem Informasi Pengolahan Ikan Tuna untuk Ketertelusuran Perikanan Skala Kecil. *Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi Terapan*, 5(3), 180–188.
- Putri, A. D. (2024). Penerapan Standar Operating Procedure (SOP) Pengolahan Makanan Menu Ala-Carte Section Asia di Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya. *Jurnal Tata Boga*, 11(1), 55–64.
- Setiowati, D. (2025). Penyelenggaraan Produksi Hidangan Wedding Appetizer di Sheraton Surabaya Hotel & Tower. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 6(1), 20–29.
- Sholichin, M., et al. (2025). Struktur dan Komposisi Daging: Tinjauan Ilmiah untuk Industri Pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 21(1), 1–14.
- Soeparno. (1994). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press.
- Stevenson, W. J., & Chuong, S. C. (2019). *Manajemen Operasi: Perspektif Asia* (9th ed.). Penerbit Salemba Empat.
- USDA-FSIS. (2023). *Thawing and Food Safety*. United States Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/big-thaw-safe-defrosting-methods>
- Vera, A. (2021). *Thawing* dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Bahan Pangan Hewani. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 99–107.
- Wayansari, L., et al. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan RI.