

# LEMBAR PENGESAHAN

PENERAPAN *STANDARD RECIPE* MAKANAN DI *KITCHEN HOTEL*

GRAND Q GORONTALO

TUGAS AKHIR

Disusun Oleh

**Tri Rachmad Irianto**

**331318001**

Penguji

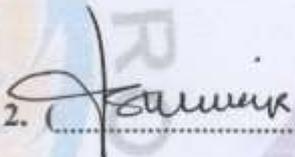
:

Tanda Tangan

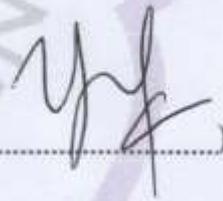
1. Lisna Bantulu, S.Pd., M.Sc  
NIP. 19810107 201012 2 002

1. (  )

2. Asminar Mokodongan, SE., M.M.Par  
NIP. 19770828 20051 2 004

2. (  )

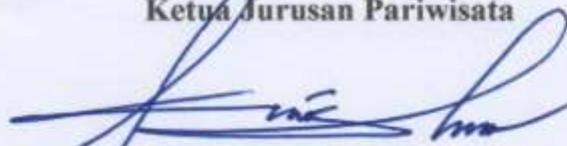
3. Yumanraya Noho, S.Pd., M.Sc.  
NIP. 19880613 20150 4 2002

3. (  )

Gorontalo, November 2021

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Krishna Anugrah, MM., M.Par

NIP. 19761118 200604 1 001

**“PENERAPAN STANDARD RECIPE MAKANAN DI KITCHEN HOTEL  
GRAND Q GORONTALO”**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Diploma pada Program Vokasi Jurusan Pariwisata  
Universitas Negeri Gorontalo

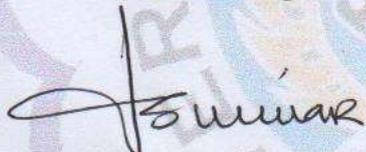
Disusun oleh :

**TRI RACHMAD IRIANTO**

**NIM : 331318001**

Disetujui oleh

**Pembimbing I**



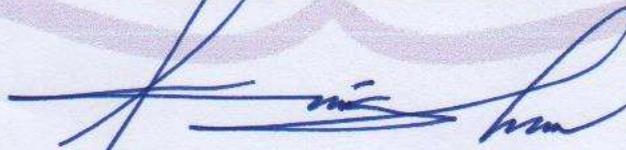
**Asminar Mokodongan, SE., M.M.Par**  
NIP. 19770828 20051 2 004

**Pembimbing II**



**Yumanraya Noho, S.Pd., M.Sc.**  
NIP. 19880613 20150 4 2002

**Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata**



**Krishna Anugrah, MM., M.Par**  
NIP. 19761118 200604 1 001

## ABSTRAK

Tri Rachmad Irianto, NIM 331318001. **“Penerapan *Standard Recipe* Makanan Di *Kitchen* Hotel Grand Q Gorontalo”** Tugas Akhir Jurusan Diploma III Pariwisata, Program Vokasi, Universitas Negeri Gorontalo, 2021 dibawah bimbingan Asminar Mokodongan, S.E.,MM.Par. Selaku pembimbing I dan Yumanraya Noho, S.Pd., M.Sc.. selaku pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *standard recipe* makanan di *kitchen* hotel Grand Q Gorontalo. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana melakukan penerapan *standard recipe* dalam pengolahan makanan di *kitchen* hotel Grand Q Gorontalo. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif, prosedur pengumpulan data yang diperoleh melalui pengumpulan observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka, sumber data diperoleh dari data primer dan sekunder. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa *standard recipe* memiliki peran yang sangat penting, dengan adanya *standard recipe* dapat memberikan kemudahan bagi setiap juru masak dalam mengolah produk makanan dengan kualitas dan konsistensi makanan yang selalu sama, (Mulai dari porsi, bahan, ukuran, metode memasak, dan waktu memasak dituangkan secara tuntas sesuai dengan yang dibutuhkan)

Kata Kunci : Standard Recipe, Kualitas Makanan

## ABSTRACT

Tri Rachmad Irianto, Student ID Number 331318001. **“The Application of the Standard Recipes for Foods in the kitchen of Hotel Grand Q Gorontalo.”** Undergraduate Thesis, Diploma III Study Program of Tourism, Vocational Program, State University of Gorontalo. 2021. The Principal Supervisor is Asminar Mokodongan, S.E., MM.Par, and the Co-supervisor is Yumanraya Noho, S.Pd., M.Sc.

The research aims at finding out the application of the standard recipes for foods in the kitchen of Grand Q Hotel Gorontalo. The research problem is how to apply the standard recipe for food processing in the kitchen of the Grand Q Hotel Gorontalo. This research employs descriptive qualitative research, in which the data collection procedures are observations, interviews, documentation, and literature studies. Besides, the data sources are obtained from primary and secondary data. Based on the research finding, it can be concluded that the standard recipe has an essential role because it can provide convenience for every chef in processing food products with the same quality and consistency of food (portions, ingredients, sizes, cooking methods, and the cooking time are entirely provided as needed).

Keywords: Standard Recipe, Food Quality

