

PENGARUH PENERAPAN *STANDARD RECIPE* DAN *STANDARD PORTION* TERHADAP KONSISTENSI PRODUK MAKANAN DI SVARGA PREMIER BISTRO RESTAURANT

Abstract

Abel Rahmat Apriano
Departemen Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
rahmataprianoabel@gmail.com

Lise Asnur*
Departemen Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
lise.asnur@fpp.unp.ac.id

Suharyanto
Human Resource Departemen
Harper Premier Nagoya Batam
batamnagoyahrm@harperhotels.com

This analysis examined the impact of Standard Recipe (X1) and Standard Portion (X2) on Food Product Consistency (Y) at Svarga Premier Bistro Restaurant, Harper Premier Nagoya Batam. Menu non-uniformity challenges kitchen operations due to high work pressure during daily breakfast sessions and weekly special events, which potentially reduce staff accuracy. This study utilized a quantitative method with a causal associative approach. Data collection was conducted by distributing closed-ended questionnaires to 59 respondents using a saturated sampling (total sampling) technique across the entire Food and Beverage Product division crew. The gathered data were processed using multiple linear regression via SPSS version 32.0. The findings indicated that Standard Recipe partially has a positive and significant impact on dish quality stability (coefficient = 0.412; sig. = 0.023). Similarly, Standard Portion demonstrated a positive and partially significant effect (coefficient = 0.913; sig. < 0.001). Simultaneously, both independent variables significantly contributed to food consistency with an R-square value of 80.9%. This study concluded that strict supervision of standard recipe formulas combined with tightened portion size controls can optimally maintain the taste and quality stability of dishes served at the restaurant.

Keywords: *Standard Recipe, Standard Portion, Product Consistency*

PENDAHULUAN

Konsistensi produk makanan merupakan salah satu aspek penting dalam operasional restoran hotel karena berpengaruh terhadap kepuasan tamu, efisiensi biaya operasional, serta keberlangsungan kualitas layanan. Menurut Purwaningrum (2021), kualitas layanan makanan dan minuman menjadi faktor utama yang menentukan persepsi tamu terhadap mutu hotel secara keseluruhan. Ketidakkonsistenan rasa, ukuran porsi, maupun tampilan produk dapat meningkatkan pemborosan bahan baku (*food waste*) dan menyebabkan penyimpanan biaya produksi sehingga menurunkan daya saing restoran hotel. Oleh karena itu, pengendalian proses produksi makanan menjadi bagian penting dalam menjaga kualitas produk secara berkelanjutan. Dalam studinya, Lay dan Kartika (2020) menemukan bahwa konsistensi karakteristik hidangan secara linear menjadi determinan terkuat dalam mempertahankan loyalitas konsumen restoran. Hal ini sejalan dengan temuan Sunyoto dkk. (2025) yang menunjukkan bahwa kegagalan menjaga stabilitas kualitas antar-waktu layanan secara empiris dapat menurunkan tingkat kepercayaan pelanggan hingga ke titik terendah.

Salah satu upaya yang banyak diterapkan pada operasional dapur hotel adalah penerapan *standard recipe* dan *standard portion*. Kedua standar tersebut digunakan sebagai pedoman dalam proses produksi agar setiap menu memiliki komposisi bahan, ukuran porsi, kualitas, dan biaya produksi yang seragam. Penelitian terdahulu oleh Ibrahim (2020) membuktikan bahwa penggunaan lembar resep baku secara disiplin efektif meminimalkan variasi subjektif rasa akibat insting atau preferensi personal juru masak yang berbeda. Lebih lanjut, Dewi (2022) menyimpulkan bahwa restrukturisasi dokumen operasional dapur berbasis *standard recipe*—yang memuat komposisi bahan, takaran presisi, metode pengolahan, waktu, suhu, serta standar penyajian—mampu mendongkrak keseragaman mutu hidangan hingga mencapai standar kualitas yang konstan pada setiap shift kerja. Di sisi lain, kontrol terhadap *standard portion* juga memiliki peranan krusial. Putri (2022) menegaskan bahwa standarisasi berat dan volume makanan menggunakan alat ukur terstandarisasi berkorelasi signifikan terhadap efisiensi biaya makanan (*food cost*). Studi dari Sari dkk. (2023) juga menunjukkan bahwa penentuan porsi yang seragam secara empiris meningkatkan persepsi keadilan kuantitas dan kepuasan estetika tampilan hidangan di mata konsumen. Implementasi kedua standar tersebut pada akhirnya berkontribusi nyata terhadap pengendalian *food cost*, efisiensi penggunaan bahan baku, serta peningkatan kualitas operasional restoran hotel.

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa penerapan *standard recipe*, *portion control*, dan sistem pengendalian biaya makanan mampu meningkatkan efektivitas operasional dapur. Namun demikian, sebagian besar penelitian masih

menitikberatkan pada analisis *food cost control*, prosedur pengadaan bahan makanan, maupun pengendalian biaya produksi, sedangkan penelitian yang menguji secara simultan pengaruh *standard recipe* dan *standard portion* terhadap konsistensi produk makanan pada restoran hotel masih relatif terbatas. Selain itu, hasil penelitian terdahulu juga menunjukkan variasi temuan mengenai efektivitas implementasi kedua standar tersebut pada berbagai karakteristik operasional hotel.

Fenomena tersebut juga ditemukan pada Svarga Premier Bistro Restaurant Harper Premier Nagoya Batam. Berdasarkan hasil observasi selama Praktik Lapangan Industri (PLI) yang didukung data operasional restoran, aktivitas produksi pada layanan *breakfast*, *Friday Lunch*, dan Makan Siang Raso Minang menunjukkan tingginya volume produksi yang diikuti variasi penggunaan bahan baku, ukuran porsi, serta peningkatan biaya pengadaan bahan baku pada periode tertentu. Tingginya volume produksi pada jam sibuk (*peak hours*) tersebut berpotensi menggerus ketelitian staf dapur akibat tekanan kerja yang tinggi dengan jam kerja yang mencapai 8–9 jam per hari. Kondisi tersebut mengindikasikan bahwa implementasi *standard recipe* dan *standard portion* masih memerlukan evaluasi mendalam untuk menjamin konsistensi produk makanan dan efisiensi operasional restoran hotel.

Berdasarkan kesenjangan penelitian (*research gap*) dan fenomena empiris tersebut, penelitian ini mengintegrasikan *standard recipe* dan *standard portion* dalam satu model empiris untuk menjelaskan konsistensi produk makanan pada restoran hotel. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian mengenai pengendalian mutu produksi makanan sekaligus memberikan rekomendasi bagi manajemen hotel dalam memperkuat standarisasi operasional dapur sehingga mampu meningkatkan kualitas produk dan efisiensi biaya operasional.

METODE PENELITIAN

Pendekatan kuantitatif dengan desain asosiatif kausal diterapkan sebagai landasan metodologis dalam studi ini. Pemilihan metode tersebut ditujukan untuk menginvestigasi serta mengukur tingkat hubungan sebab-akibat dan kontribusi pengaruh yang ditimbulkan oleh variabel *Standard Recipe* (X^1) dan *Standard Portion* (X^2) terhadap Konsistensi Produk Makanan (Y), sebagaimana dikemukakan oleh Sugiyono (2022) menyatakan “Penelitian asosiatif kausal adalah penelitian yang bertujuan untuk mencari hubungan satu variabel dengan variabel lain yang mempunyai hubungan sebab akibat”.

Populasi target dalam penelitian ini mencakup seluruh staf operasional yang terlibat langsung dalam proses pengolahan makanan di divisi *Food and Beverage Product* Svarga Premier Bistro Restaurant, sebuah outlet kuliner di bawah naungan Hotel Harper Premier Nagoya Batam. Anggota populasi ini memayungi jajaran karyawan tetap, *daily worker*, tenaga casual, hingga siswa/mahasiswa magang (*trainee*). Berdasarkan data resmi *Human Resources Department* (HRD) pada akhir tahun 2025, total keseluruhan populasi berjumlah 59 orang. Dikarenakan ukuran populasi yang relatif kecil (di bawah 100 responden), teknik pengambilan sampel yang diterapkan adalah sampel jenuh (*total sampling* atau *sensus*), di mana seluruh 59 anggota populasi tersebut dilibatkan sebagai responden aktif. Di samping itu, uji coba instrumen (*pilot test*) secara terpisah dilakukan kepada sampel luar sebanyak 30 responden yang memiliki karakteristik organisasi serupa guna menguji tingkat ketahanan instrumen.

Pelaksanaan pengumpulan data dalam penelitian ini sepenuhnya menjunjung tinggi prinsip etika ilmiah. Seluruh partisipan staf dapur diberikan penjelasan mengenai tujuan penelitian secara transparan sebelum kuesioner disebarikan, dan partisipasi bersifat sukarela tanpa paksaan (*informed consent*). Manajemen Svarga Premier Bistro Restaurant telah memberikan izin tertulis terkait pengambilan data internal. Peneliti menjamin kerahasiaan identitas responden (*anonymity*) serta menjaga keamanan seluruh data mentah yang dihimpun demi kepentingan akademis belaka.

Pengumpulan data primer dilakukan pada Februari-Maret 2026 melalui penyebaran kuesioner tertutup secara langsung kepada para staf dapur saat sesi pengarahan pergantian shift (*briefing*) di Svarga Premier Bistro Restaurant. Alat ukur pengumpulan data menggunakan Skala Likert 5 poin yang bergerak dari skor 1 (*sangat tidak setuju*) hingga skor 5 (*sangat setuju*). Instrumen ini memuat total 36 item pernyataan, yang didistribusikan untuk mengukur variabel *Standard Recipe* (X_1 : 9 item), *Standard Portion* (X_2 : 12 item), dan *Konsistensi Produk Makanan* (Y : 15 item). Sebelum instrumen disebarikan secara utuh kepada sampel utama, dilakukan uji coba instrumen (*pilot test*) kepada 30 responden di luar sampel untuk memastikan ketepatan alat ukur berbantuan program IBM SPSS versi 32.0. Hasil uji validitas menggunakan teknik korelasi *Corrected Item-Total Correlation* (kriteria: $r\text{-hitung} > r\text{-tabel}$ pada $df = n-2$, $\alpha = 0,05$; hasil: seluruh item valid dengan $r\text{-hitung} > 0,361$) dan reliabilitas dengan *Cronbach's Alpha* (kriteria: $\alpha > 0,60$; hasil: $\alpha = 0,807$ untuk variabel X_1 , $\alpha = 0,698$ untuk variabel X_2 dan $\alpha = 0,779$ untuk variabel Y), sehingga dinyatakan *reliable*. Secara keseluruhan, penelitian ini ditujukan untuk menganalisis pengaruh penerapan *standard recipe* dan *standard portion* terhadap konsistensi produk makanan di Svarga Premier Bistro Restaurant melalui analisis statistik inferensial. Berikut adalah kisi-kisi instrumen penelitian:

Tabel 1: Kisi-kisi instrumen penelitian

No	Variabel	Indikator	Sub Indikator	Pernyataan
1	<i>Standard Recipe</i> (X^1)	Nama dan Deskripsi Hidangan	Kejelasan identitas menu dan standar penyajian.	- Saya memahami dengan jelas nama dan identitas setiap hidangan berdasarkan <i>standard recipe</i> yang digunakan. - Saya mengetahui karakteristik rasa setiap menu karena deskripsi hidangan dalam <i>standard recipe</i> sudah jelas. - Saya memahami tampilan dan standar penyajian hidangan sesuai dengan yang tercantum dalam <i>standard recipe</i>.

		Daftar Bahan Dengan Takaran Presisi	Ketepatan penggunaan bahan sesuai resep standar.	- Saya menggunakan bahan makanan sesuai dengan daftar bahan yang tercantum dalam standard recipe. - Saya mengikuti takaran bahan (gram/ml/unit) sesuai dengan standard recipe saat menyiapkan hidangan. - Saya jarang melakukan kesalahan takaran bahan karena standard recipe ditulis secara jelas dan rinci.
		Metode Pengolahan Bertahap	Kesesuaian langkah, teknik, waktu, dan suhu memasak.	- Saya mengikuti langkah-langkah pengolahan makanan sesuai dengan urutan yang tercantum dalam standard recipe. - Saya menerapkan teknik memasak sesuai dengan standard recipe pada setiap hidangan. - Saya memperhatikan waktu dan suhu memasak sesuai dengan ketentuan dalam standard recipe.
2	Standard Portion (X^2)	Berat / Volume Porsi Presisi	Ketepatan ukuran porsi makanan.	- Saya menyajikan makanan dengan berat atau volume porsi sesuai standar yang telah ditetapkan. - Saya memastikan ukuran porsi makanan yang disajikan tidak melebihi atau kurang dari standar. - Saya memahami standar berat atau volume porsi untuk setiap menu yang saya siapkan.
		Penggunaan Alat Ukur Terstandar	Pemakaian alat ukur seperti timbangan, scoop, atau ladle yang terkalibra.	- Saya menggunakan alat ukur seperti timbangan, scoop, atau ladle saat menentukan porsi makanan. - Saya memastikan alat ukur yang digunakan dalam kondisi layak dan terkalibrasi. - Saya jarang menentukan porsi makanan hanya berdasarkan perkiraan tanpa alat ukur.
		Yield Resep yang Konsisten	Jumlah porsi yang dihasilkan sesuai dengan perhitungan standar resep.	- Saya menghasilkan jumlah porsi makanan sesuai dengan perhitungan yield pada standard recipe. - Saya memperhatikan jumlah porsi yang dihasilkan agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. - Saya menyesuaikan proses produksi agar yield resep tetap konsisten setiap kali memasak.
		Uniformitas Tampilan Visual	Keseragaman estetika sajian pada setiap penyajian.	- Saya menyajikan makanan dengan tampilan yang seragam setiap kali penyajian. - Saya memastikan estetika sajian tetap konsisten sesuai standar. - Saya menata makanan dengan tampilan yang sama pada setiap penyajian
3	Konsistensi Produk Makanan (Y)	Kualitas Produk	Keseragaman rasa, aroma, tekstur, dan tampilan produk makanan.	- Saya menghasilkan makanan dengan rasa yang konsisten pada setiap kali penyajian. - Saya memastikan aroma, tekstur, dan tampilan makanan tetap seragam sesuai standar. - Saya menjaga kualitas produk makanan agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.
		Kuantitas Produk	Kesesuaian ukuran dan jumlah porsi makanan yang	- Saya menyajikan makanan dengan ukuran porsi yang konsisten kepada setiap pelanggan. - Saya memastikan jumlah porsi makanan

			disajikan.	yang disajikan sesuai dengan standar restoran. Saya jarang menerima keluhan terkait perbedaan ukuran atau jumlah porsi makanan.
		Ketepatan Proses Produksi	Kepatuhan terhadap SOP dan standar pengolahan makanan.	- Saya mengikuti SOP dalam proses pengolahan makanan untuk menjaga konsistensi produk. - Saya menerapkan standar pengolahan makanan secara konsisten dalam setiap produksi. - Saya memastikan setiap tahapan produksi dilakukan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
		Efektivitas Produksi	keteragaman estetika sajian pada setiap penyajian.	- Saya menggunakan bahan baku secara efisien tanpa mengurangi kualitas makanan. - Saya mengelola waktu produksi dengan baik agar proses berjalan efektif. - Saya memanfaatkan peralatan dapur secara optimal untuk menjaga konsistensi produk.
		Pengendalian Mutu	Evaluasi dan pengawasan kualitas berkelanjutan.	- Saya melakukan pengecekan kualitas makanan sebelum disajikan kepada pelanggan. - Saya mengevaluasi hasil produksi makanan untuk memastikan kualitas tetap konsisten. - Saya menindaklanjuti temuan ketidaksesuaian produk agar tidak terulang kembali.

Sumber: (Proposal Penelitian)

HASIL PENELITIAN

Deskripsi Data Variabel *Standard Recipe*

Berdasarkan data yang diperoleh dari 59 responden dengan 9 butir pernyataan pada variabel *Standard Recipe* dapat dilihat deskripsi data sebagai berikut:

Tabel 2. Deskripsi Statistik Variabel *Standard Recipe*

Statistics		
X1 Standard Recipe		
N	Valid	59
	Missing	0
Mean		39.64
Median		41.00
Mode		41
Std. Deviation		3.956
Variance		15.647
Range		18
Minimum		27
Maximum		45
Sum		2339

Sumber: (Hasil Olah Data SPSS)

Pada tabel di atas dapat dilihat bahwa jumlah responden (N) sebanyak 59 orang, maka diperoleh nilai rata-rata (*mean*) sebesar 39,64, simpangan baku (*standard deviation*) sebesar 3,956, variance sebesar 15,647, range sebesar 18, nilai terendah (*minimum*) sebesar 27, nilai tertinggi (*maximum*) sebesar 45, dan total nilai (*sum*) sebesar 2.339.

Deskripsi Data Variabel *Standard Portion*

Berdasarkan data yang diperoleh dari 59 responden dengan 12 butir pernyataan pada variabel *Standard Portion* dapat dilihat deskripsi data sebagai berikut:

Tabel 3. Deskripsi Statistik Variabel *Standard Portion*

Statistics	
X2 Standard Portion	

N	Valid	59
	Missing	0
Mean		52.39
Median		54.00
Mode		54
Std. Deviation		5.143
Variance		26.449
Range		26
Minimum		34
Maximum		60
Sum		3091

Sumber: (Hasil Olah Data SPSS)

Pada tabel di atas dapat dilihat bahwa jumlah responden (N) sebanyak 59 orang, maka diperoleh nilai rata-rata (*mean*) sebesar 52,39, simpangan baku (*standard deviation*) sebesar 5,143, variance sebesar 26,449, range sebesar 26, nilai terendah (*minimum*) sebesar 34, nilai tertinggi (*maximum*) sebesar 60, dan total nilai (*sum*) sebesar 3.091.

Deskripsi Data Variabel Konsistensi Produk Makanan

Berdasarkan data yang diperoleh dari 59 responden dengan 15 butir pernyataan pada variabel konsistensi produk makanan dapat dilihat deskripsi data sebagai berikut:

Tabel 4. Deskripsi Statistik Variabel Konsistensi Produk Makanan

Statistics		
Y Konsistensi Produk Makanan		
N	Valid	59
	Missing	0
Mean		66.41
Median		67.00
Mode		60
Std. Deviation		6.790
Variance		46.108
Range		32
Minimum		43
Maximum		75
Sum		3918

Sumber: (Hasil Olah Data SPSS)

Pada tabel di atas dapat dilihat bahwa jumlah responden (N) sebanyak 59 orang, maka diperoleh nilai rata-rata (*mean*) sebesar 66,41, simpangan baku (*standard deviation*) sebesar 6,790, variance sebesar 46,108, range sebesar 32, nilai terendah (*minimum*) sebesar 43, nilai tertinggi (*maximum*) sebesar 75, dan total nilai (*sum*) sebesar 3.918.

UJI ASUMSI KLASIK

Uji Normalitas

Tahapan pengujian ini berfungsi untuk memvalidasi terpenuhinya asumsi normalitas pada model regresi. Asumsi ini dinyatakan terpenuhi berdasarkan output uji Kolmogorov-Smirnov yang mencatatkan angka signifikansi melebihi nilai ambang batas 0,05.

Tabel 5. Hasil Uji Normalitas

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test		
		Unstandardized Residual
N		59
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	.0000000
	Std. Deviation	3.02418279
Most Extreme Differences	Absolute	.109
	Positive	.070
	Negative	-.109
Test Statistic		.109
Asymp. Sig. (2-tailed) ^c		.080

a. Test distribution is Normal.
b. Calculated from data.
c. Lilliefors Significance Correction.

Sumber: (Hasil Olah Data Primer 2026)

Melalui sajian tabel di atas, hasil uji normalitas mengindikasikan perolehan angka Asymp. Sig. (2-tailed) di level 0,080. Berhubung nilai signifikansi yang didapatkan lebih besar dibandingkan 0,05 ($0,080 > 0,05$), peneliti menyimpulkan bahwasanya data residual dalam model regresi ini berdistribusi normal. Kondisi tersebut membuktikan bahwa asumsi normalitas untuk model regresi yang digunakan sudah terpenuhi.

Uji Heteroskedastisitas

Evaluasi terhadap asumsi heteroskedastisitas dijalankan guna mendeteksi ada atau tidaknya fluktuasi varians pada nilai residual antar-pengamatan di dalam model regresi yang dibentuk (Ghozali, 2018). Model regresi yang ideal mensyaratkan kondisi homoskedastisitas atau varians residual yang bersifat konstan.

Tabel 6. Hasil Uji Heteroskedastisitas

Coefficients ^a						
Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	6.383	3.133		2.037	.046
	X1	-.083	.131	-.146	-.631	.531
	X2	-.023	.101	-.052	-.223	.824
a. Dependent Variable: Abs_RES						

Sumber: (Hasil Olah Data Primer 2026)

Hasil analisis menggunakan uji Glejser pada tabel tersebut memperlihatkan angka signifikansi variabel X1 di level 0,531 dan variabel X2 pada level 0,824. Berhubung kedua perolehan angka tersebut bernilai lebih besar dari 0,05 ($> 0,05$), peneliti menyimpulkan bahwa tidak ada hubungan nyata antara variabel independen dengan nilai residual absolut (Abs_RES). Output ini membuktikan bahwa varians dari residual satu pengamatan ke pengamatan lain bersifat homogen dan model regresi terbebas dari gejala heteroskedastisitas.

Uji Multikolinearitas

Uji multikolinearitas difungsikan untuk memvalidasi absennya hubungan linear yang signifikan di antara variabel-variabel independen dalam model regresi. Agar dikategorikan ideal, model regresi tidak boleh memuat korelasi antar variabel bebasnya. Gejala gangguan ini dianalisis dengan merujuk pada nilai Tolerance dan Variance Inflation Factor (VIF). Persyaratan bebas dari multikolinearitas akan terpenuhi jika indeks VIF tidak mencapai 10 dan nilai Tolerance melampaui 0,10. Output pengujian ini secara detail dipaparkan dalam tabel di bawah.

Tabel 7. Hasil Uji Multikolinearitas

Coefficients ^a		
Model	Collinearity Statistics	
	Tolerance	VIF
<i>Standard Recipe</i>	.322	3.101
<i>Standard Portion</i>	.322	3.101
a. Dependent Variable: Konsistensi Produk Makanan		

Sumber: (Hasil Olah Data Primer 2026)

Peneliti menerapkan uji multikolinearitas demi mendeteksi ada tidaknya hubungan linear yang kuat antar variabel independen. Temuan statistik memperlihatkan bahwa baik variabel Standard Recipe (X1) maupun Standard Portion (X2) mempunyai nilai Tolerance senilai 0,322 ($> 0,10$) dan nilai VIF mencapai 3,101 (< 10). Melalui capaian angka tersebut, model regresi ini dikonfirmasi telah terlepas dari problem multikolinearitas. Hasilnya, persyaratan asumsi klasik berhasil dipenuhi dan model ini dinilai layak untuk analisis lebih lanjut.

PENGUJIAN HIPOTESIS

Uji Koefisien Determinasi

Mengukur kapabilitas suatu model dalam menguraikan fluktuasi pada variabel terikat merupakan fungsi utama dari koefisien determinasi. Sejalan dengan pandangan Sugiyono (2022), indeks dari parameter ini berkisar antara angka 0 hingga

1. Perolehan nilai yang minim merepresentasikan bahwa variabel *standard recipe* beserta *standard portion* memiliki keterbatasan dalam menjabarkan variasi perubahan yang terjadi pada variabel konsistensi produk makanan.

Model Summary				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.899 ^a	.809	.802	3.021
a. Predictors: (Constant), <i>Standard Recipe</i> , <i>Standard Portion</i>				

Tabel 8. Hasil Uji Koefisien Determinasi

Sumber: (Hasil Olah Data Primer 2026)

Berdasarkan kalkulasi pada tabel Model Summary, diperoleh parameter R Square sebesar 0,809. Angka koefisien determinasi tersebut memberikan bukti empiris bahwa kontribusi gabungan dari penerapan *standard recipe* dan *standard portion* dalam menerangkan variasi tingkat konsistensi produk makanan di Svarga Premier Bistro Restaurant adalah sebesar 80,9%. Sementara itu, sisa varians sebesar 19,1% dipengaruhi oleh faktor operasional eksternal di luar ruang lingkup model penelitian.

Uji Regresi Linear Berganda

Pendekatan regresi linear berganda diaplikasikan dengan tujuan mengestimasi arah sekaligus kekuatan dampak dari variabel *Standard Recipe* (X^1) dan *Standard Portion* (X^2) dalam memengaruhi Konsistensi Produk Makanan (Y). Adapun ringkasan menyeluruh dari data hasil estimasi regresi linear berganda pada riset ini dijabarkan melalui tabel berikut:

Tabel 9. Hasil Uji Regresi Linear Berganda

Coefficients ^a						
Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	2.244	4.218		.532	.597
	<i>Standard Recipe</i>	.412	.177	.240	2.333	.023
	<i>Standard Portion</i>	.913	.136	.691	6.723	<.001
a. Dependent Variable: Konsistensi Produk Makanan						

Sumber: (Hasil Olah Data Primer 2026)

Melalui estimasi parameter statistik yang terangkum pada tabel analisis tersebut, formulasi struktural regresi linear berganda dapat dirumuskan menjadi: $Y = 2,244 + 0,412X_1 + 0,913X_2$. Konstanta sebesar 2,244 mengindikasikan nilai dasar dari tingkat konsistensi produk makanan apabila diasumsikan bahwa variabel *Standard Recipe* dan *Standard Portion* berada dalam kondisi statis atau tidak mengalami perubahan (bernilai nol). Selanjutnya, koefisien regresi untuk variabel resep baku (X_1) senilai 0,412 menunjukkan arah hubungan yang positif, yang berarti setiap optimalisasi satu satuan pada penerapan *standard portion* berpotensi menaikkan konsistensi produk makanan secara searah. Nilai koefisien porsi standar (X_2) sebesar 0,913 juga menegaskan korelasi positif yang kuat, di mana ketepatan *standard portion* memberikan kontribusi peningkatan yang signifikan terhadap konsistensi produk makanan yang disajikan.

Uji F

Signifikansi pengaruh gabungan atau kolektif (simultan) dari seluruh variabel bebas terhadap variabel terikat dianalisis dan dibuktikan ketepatannya melalui prosedur Uji F.

Tabel 10. Hasil Uji F

ANOVA ^a					
Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.

1	Regression	2163.258	2	1081.629	118.539	<,001 ^b
	Residual	510.980	56	9.125		
	Total	2674.237	58			

a. Dependent Variable: Konsistensi Produk Makanan

b. Predictors: (Constant), *Standard Portion* (X_2), *Standard Recipe* (X_1)

Sumber: (Hasil Olah Data Primer 2026)

Berdasarkan output kalkulasi ANOVA pada tabel di atas, perolehan nilai F {hitung} tercatat menyentuh angka 118,539 disertai dengan tingkat probabilitas signifikansi $< 0,001$. Menimbang bahwasanya nilai signifikansi tersebut berada jauh di bawah nilai ambang batas α 0,05 ($< 0,001 < 0,05$), maka pemodelan regresi ini dikategorikan signifikan. Temuan ini menjadi bukti kuat bahwa variabel *Standard Recipe* (X_1) beserta *Standard Portion* (X_2) apabila diuji secara bersamaan (simultan) memberikan dampak yang signifikan terhadap Konsistensi Produk Makanan (Y).

PEMBAHASAN

Hasil pengujian statistik inferensial menunjukkan bahwa konsistensi produk makanan di Svarga Premier Bistro Restaurant dipengaruhi secara positif dan signifikan oleh *standard recipe*. Temuan ini mengindikasikan bahwa kedisiplinan staf dapur dalam mematuhi instruksi formula bahan dan prosedur pengolahan menjadi kunci utama dalam menjaga stabilitas rasa hidangan. Keberadaan resep baku berfungsi meminimalkan kesalahan manusia (*human error*) akibat subjektivitas personal, terutama saat jam pelayanan sibuk (*peak hours*) yang melibatkan kerja sama antara staf tetap, *daily worker*, hingga siswa magang (*trainee*). Secara teoretis, hal ini memperkuat kajian Ibrahim (2020) dan Dewi (2022) bahwa pembenahan dokumen resep adalah langkah preventif terbaik untuk menekan fluktuasi cita rasa hidangan hotel.

Di sisi lain, variabel *standard portion* ditemukan memiliki pengaruh yang jauh lebih dominan dan masif terhadap konsistensi produk makanan. Makna operasional dari dominasi ini menjelaskan bahwa persepsi keseragaman mutu hidangan di mata konsumen maupun staf dapur lebih cepat terdistorsi oleh aspek visual, berat gramasi, dan penataan makanan di atas piring (*food presentation*). Hasil riset ini mendukung teori Putri (2022) serta Sari dkk. (2023) bahwa ketepatan porsi tidak hanya mengunci estetika visual produk kuliner, tetapi juga memegang kendali krusial dalam efisiensi biaya (*food cost control*). Kelalaian staf dalam memanfaatkan alat takar standar saat ritme kerja dapur sedang padat menjadi akar masalah utama mengapa volume bahan baku di lapangan cepat habis sebelum waktunya.

Secara simultan, sinergi *standard recipe* dan *standard portion* memberikan kontribusi besar sebesar 80,9% terhadap variasi stabilitas mutu hidangan, sementara 19,1% sisanya dipengaruhi faktor luar seperti mutu bahan mentah atau kompetensi juru masak. Hubungan integratif ini membuktikan bahwa kualitas rasa yang lezat tidak akan optimal jika disajikan dengan porsi yang berantakan, begitu pula sebaliknya (Lay & Kartika, 2020). Dalam konteks riil di Svarga Premier Bistro Restaurant, nilai kontribusi 80,9% ini menerjemahkan secara nyata data dari *Cost Controller* mengenai pembengkakan biaya belanja harian (*Daily Market List/DML*) sebesar Rp549.044 atau *over-budget* 5,26% dari pagu anggaran tiga harian sebesar Rp10.434.600 pada periode *peak occupancy*. Data finansial ini menjadi bukti empiris bahwa longgarnya pengawasan resep dan gramasi porsi saat dapur di bawah tekanan kerja tinggi langsung berdampak instan pada kerugian materiil hotel akibat pemborosan bahan baku (*food waste*).

Implikasi Praktis Temuan ini memberikan rekomendasi strategis bagi manajemen Hotel Harper Premier Nagoya Batam, khususnya *Executive Chef*, untuk memperketat sistem kontrol porsi fisik di area produksi daripada sekadar mengandalkan perkiraan visual (*by feeling*). Manajemen hotel disarankan menerapkan audit porsi harian sebelum pintu *buffet* dibuka serta menyediakan fasilitas timbangan digital di setiap *work station* memasak. Selain itu, pelatihan orientasi mengenai kepatuhan dokumen *standard recipe* wajib diberikan secara merata kepada seluruh kru dapur, termasuk karyawan kontrak dan *trainee*, guna menyamakan standar persepsi mutu hidangan sejak awal bekerja demi melindungi profitabilitas hotel tanpa menurunkan kualitas produk.

Penelitian ini memiliki keterbatasan pada cakupan sampel yang hanya melibatkan unit internal dapur (*Food and Beverage Product*) di satu restoran hotel dengan jumlah responden terbatas ($N = 59$). Selain itu, model penelitian ini hanya berfokus pada dua variabel operasional teknis, sehingga belum mampu memotret variabel eksternal makro lainnya yang berpotensi memengaruhi kualitas akhir produk.

Berdasarkan keterbatasan tersebut, penelitian berikutnya direkomendasikan untuk memperluas lokus penelitian ke beberapa restoran hotel setara di kawasan Batam guna meningkatkan generalisasi temuan. Peneliti selanjutnya juga disarankan untuk mengeksplorasi variabel moderasi atau mediasi lain, seperti kualitas rantai pasok bahan mentah (*purchasing and supply chain quality*) serta tingkat kompetensi teknis juru masak (*chef competency*) menggunakan pendekatan metode campuran (*mixed-methods*).

KESIMPULAN

Berdasarkan seluruh rangkaian analisis statistik inferensial dan pembahasan yang telah dipaparkan, penelitian ini menarik kesimpulan utama bahwa stabilitas mutu hidangan di Svarga Premier Bistro Restaurant, Hotel Harper Premier Nagoya Batam, dikendalikan secara mutlak melalui kedisiplinan implementasi standar operasional di area dapur. Secara parsial, penerapan *standard recipe* terbukti memberikan kontribusi positif yang signifikan dalam meminimalkan subjektivitas rasa hidangan, bertindak sebagai panduan baku yang memitigasi risiko kesalahan manusia (*human error*) saat periode pelayanan sibuk (*peak hours*). Sementara itu, variabel *standard portion* memegang peranan yang jauh lebih dominan dan

masif dalam menentukan konsistensi visual sekaligus efisiensi pemakaian bahan baku. Penemuan ini membuktikan bahwa penyimpangan berat atau gramasi porsi merupakan pemicu utama yang paling sensitif terhadap pembengkakan anggaran operasional pengadaan barang harian (*Daily Market List*). Secara simultan, sinergi integratif antara kepatuhan formula resep dan ketepatan porsi makanan mampu memprediksi variasi tingkat konsistensi produk makanan secara masif hingga mencapai angka 80,9%. Dengan demikian, keberhasilan restoran hotel dalam mempertahankan citra merek (*brand image*) dan melindungi profitabilitas finansial dari kerugian akibat pemborosan komoditas (*food waste*) sangat bergantung pada pengetatan pengawasan instrumen porsi fisik dan penguatan pemahaman resep terstandar di setiap lini kerja kru dapur.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, R. (2022). Restrukturisasi dokumen operasional dapur berbasis standard recipe. *Jurnal Kuliner dan Manajemen Dapur*, 5(2), 112–125.
- Ghozali, I. (2018). Aplikasi analisis multivariate dengan program IBM SPSS 25 (Edisi 9). Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Ibrahim, M. (2020). Manajemen produksi makanan dan minuman. Jakarta: Bumi Aksara.
- Lay, C., & Kartika, D. (2020). Konsistensi produk makanan sebagai indikator kualitas restoran. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 4(2), 89–98.
- Purwaningrum, A. (2021). Kualitas layanan makanan dan minuman pada industri perhotelan. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 9(3), 201–214.
- Putri, A. R. (2022). Pengaruh standard portion terhadap pengendalian food cost dan kualitas penyajian makanan. *Jurnal Tata Boga dan Kuliner*, 7(1), 44–52.
- Sari, D., Wibowo, A., & Lestari, R. (2023). Standard portion dan persepsi kualitas konsumen restoran hotel. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 8(2), 145–158.
- Sugiyono. (2022). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sunyoto, D., Rahman, F., & Lestari, N. (2025). Pengendalian proses produksi terhadap konsistensi kualitas makanan. *Jurnal Manajemen Operasional*, 10(1), 1–12.