

Received: 13 August 2024	Revised: 31 October 2024	Accepted: 7 October 2024
--------------------------	--------------------------	--------------------------

Tinjauan Persepsi *Chef* Hotel tentang Gizi dan Kualitas Makanan: Studi Kasus Hotel di Balikpapan

Praseptia Gardiarini^{1*}, Chardina Dianovita², Farida³

^{1,2,3}Politeknik Negeri Balikpapan, Balikpapan, Indonesia

*praseptia.gardiarini@poltekba.ac.id

Abstract

The hotel chef's perception of the nutrition in the cooked menu is important, especially in providing healthy food and meeting consumer needs. A positive contribution can be made when a chef understands several of these aspects of serving food that is healthy and good for consumption by the wider community. This research aims to find out how well chefs in Balikpapan perceive the nutrition and quality of hotel food. The method used is a qualitative method. The descriptive method was used to obtain the chef's perception value, while the qualitative method was used to explore information regarding the chef's perception in more depth regarding his perception of nutrition and food quality. This research uses qualitative methods by collecting data through in-depth interviews with a number of experienced chefs at leading hotels in Balikpapan. The research results show that these chefs understand nutrition well and the importance of nutritional consideration when serving dishes to hotel guests. Most chefs agree on the importance of fulfilling nutritional components in supporting hotel guests' health and quality of life, even though this presents its own challenges, such as time pressure and guest expectations in implementing daily food arrangements. According to the chefs, hygiene and sanitation are important factors supporting the presentation of clean and quality food to increase consumer confidence in hotel food services. The conclusion of this research is that Balikpapan chefs' perception of the total perception value obtained is 80, which is in the good category. Further research could explore effective strategies to increase knowledge and application of nutrition among hotel chefs.

Keywords: *chef, perception of nutrition, food quality*

Abstrak

Persepsi chef hotel terhadap gizi yang ada pada menu yang dimasak penting untuk dimiliki terutama dalam menyediakan makanan yang sehat dan memenuhi kebutuhan konsumen. Kontribusi positif dapat diberikan saat seorang chef memahami beberapa aspek tersebut sehingga dapat menyajikan makanan yang sehat dan baik untuk dikonsumsi oleh masyarakat luas. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa baik persepsi chef di Balikpapan pada gizi dan kualitas makanan yang diproduksi oleh Hotel. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif. Metode deskriptif digunakan untuk memperoleh nilai persepsi chef sedangkan kualitatif digunakan untuk menggali informasi mengenai persepsi chef secara lebih dalam tentang persepsinya pada gizi dan kualitas makanan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pengambilan data melalui wawancara mendalam dengan sejumlah chef yang berpengalaman di hotel terkemuka di Balikpapan. Hasil penelitian menunjukkan para chef ini memiliki pemahaman yang baik tentang gizi dan pentingnya mempertimbangkan aspek gizi dalam menyajikan hidangan kepada tamu hotel. Sebagian besar chef menyepakati pentingnya memenuhi komponen gizi dalam menunjang kesehatan dan kualitas hidup tamu hotel meskipun hal tersebut menjadi tantangan tersendiri seperti tekanan waktu dan ekspektasi tamu dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan sehari-hari. Aspek hygiene dan sanitasi menurut para chef merupakan faktor penting yang mendukung penyajian makanan bersih dan berkualitas sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen pada penyelenggaraan makanan hotel. Kesimpulan dari penelitian ini adalah persepsi oleh chef Balikpapan pada nilai total persepsi yang didapat adalah sebesar 80 yang masuk dalam kategori baik. Penelitian lanjutan dapat mengeksplorasi strategi yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan dan penerapan gizi di kalangan chef hotel.

Kata kunci: chef hotel, persepsi gizi, kualitas makanan

1. Pendahuluan

Perkembangan hotel di Balikpapan mengalami peningkatan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir dikarenakan Pembangunan IKN dan bertambahnya sejumlah industri. Pada April 2024, tingkat penghunian kamar (TPK) hotel berbintang di Balikpapan adalah 54,45%. Angka ini naik 3,69 poin dibandingkan bulan sebelumnya, tetapi turun 0,70 poin dibandingkan April 2023 (BPS Kota Balikpapan, 2024). Persaingan yang semakin ketat membuat setiap hotel melakukan peningkatan kualitas layanan termasuk menyediakan fasilitas modern seperti pusat kebugaran, kolam renang, kecantikan, kekayaan sajian kuliner serta tempat menginap yang nyaman. Salah satu kepuasan konsumen terhadap pelayanan hotel adalah dari makanan yang tersaji didalamnya. Departemen *food product* merupakan departemen yang menjadi pusat produksi makanan yang disajikan oleh hotel untuk memberikan kepuasan cita rasa kepada konsumen. Departemen ini merupakan salah satu tolak ukur penghasilan hotel karena sering mengadakan jamuan untuk perhelatan besar seperti seminar, pernikahan, layanan tamu hotel serta acara penting lainnya. Pendapatan hotel dapat mengalami kenaikan apabila kualitas makanan terjamin, karena konsumen yang terpuaskan akan menjadi jalan pemasaran yang mendatangkan konsumen selanjutnya (Kaol, 2017).

Makanan yang disajikan di hotel memiliki variasi yang beragam dan memiliki cita rasa yang kaya, namun akhir akhir ini perkembangan menu lebih tertuju pada segi kompleksitas menu, variasi organoleptic dan bentuk bentuk yang eksotik. Makanan sehat telah menjadi topik yang semakin menarik perhatian masyarakat, terutama di era modern yang sarat dengan berbagai pilihan kuliner. Bagi seorang chef, persepsi terhadap makanan sehat tidak hanya mencakup aspek nutrisi, tetapi juga bagaimana makanan tersebut dapat disajikan secara estetis dan menggugah selera. Seorang chef sering kali berperan sebagai jembatan antara ilmu gizi dan seni kuliner, berusaha untuk menciptakan hidangan yang tidak hanya menyehatkan tetapi juga memuaskan secara visual dan rasa. Persepsi seorang chef terhadap makanan sehat sangatlah penting karena mereka memiliki peran kunci dalam mempengaruhi keputusan makanan yang dibuat dalam restoran, katering, dan bahkan dalam pengembangan resep untuk konsumsi rumahan (Arief, 2020).

Persepsi dan pengetahuan seorang chef terhadap gizi dan kesehatan makanan merupakan salah satu dasar yang mnejadikan sebuah sajian makanan menjadi berkualitas. Persepsi merupakan kecenderungan seseorang untuk menimbulkan sebuah Tindakan sebagai hasil dari respon stimulus/objek, lalu diambil sebuah sikap yang dapat diartikan sebagai menerima, sekedar merespon, menghargai dan bertanggung jawab dengan hal-hal tertentu (Harisah, Afifah, 2008) . Makanan yang sehat dan bergizi dapat menambah nilai jual dari sebuah produk yang disajikan oleh industry makanan, karena salah satu alasan pemilihan makanan oleh kalagan konsumen adalah memilih makanan berdasarkan kandungan dari bahan makanan tersebut yang dapat memberi dampak pada kesehatan (Ratih, Ruhana, Astuti, & Bahar, 2022). Pembuatan makanan yang sehat tentu memerlukan pengetahuan dan persepsi tentang kesehatan yang mumpuni oleh seorang chef. Pembuatan makanan yang sehat dimulai dari menerima bahan, membersihkan, mengolah, memasak dan menyajikan makanan tersebut sampai pada konsumen (Arafah Elmeizy, Ratna Sely, 2020). Penyajian makanan yang beragam dan menu yang bervariasi di hotel, namun masih perlu dikaji mengenai aspek gizi dan kualitas dari makanan tersbut. Dalam penelitian ini, peneliti akan mengeksplorasi bagaimana chef melihat dan merespons konsep makanan sehat, serta bagaimana persepsi tersebut dapat membentuk pola makan masyarakat di hotel yang ada di Balikpapan.

2. Metodologi

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yaitu sebuah metode penelitian yang menitikberatkan pada mencari sebuah makna, arti, symbol, konsep, deskripsi karakteristik maupun

gejala dari sebuah peristiwa yang bersifat holistic dan alami, focus serta multimetode yang menggunakan beberapa teknik, kualitas yang memiliki prioritas, serta data yang tersaji secara deskriptif ataupun naratif. Metode kualitatif memiliki tujuan untuk menemukan jawaban dari suatu kejadian dengan prosedur ilmiah sehingga didapatkan makna dari suatu kejadian dengan cara interaksi antar personal dalam kejadian tersebut (Hardani,2023).

Lokasi penelitian dipilih berdasarkan jenjang level hotel, adanya keunikan dan ciri khas yang dipergunakan untuk memperoleh data (Hardani, 2023). Lokasi yang dipilih adalah hotel yang memiliki eksekutif Chef berada di enam hotel berbintang 4 dan 5 yang ada di Balikpapan. Waktu penelitian berlangsung sejak Mei hingga Agustus 2024. Tempat yang dipilih adalah hotel berbintang 4 dan 5 dikarenakan hotel tersebut memiliki Eksekutif Chef yang merupakan struktur tertinggi dari karir seorang Chef. Informan yang dipilih merupakan eksekutif chef di hotel tersebut yang memiliki peranan pada penelitian bukan hanya sekedar memberikan tanggapan namun dapat memberikan arah dan tujuan yang sesuai dengan penelitian. Peneliti menetapkan 6 eksekutif Chef sebagai informan untuk memberikan informasi pada proses pengumpulan data penelitian. Aktivitas yang dilakukan oleh informan merupakan aktivitas penyediaan bahan makanan dan produksi makanan serta pengawasan terhadap prosedur pemasakan yang mejadi keseharian informan sehingga dapat menjadi penunjang dalam menyajikan data data yang dibutuhkan dalam penelitian.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi menu yang disajikan di hotel , interview dengan chef untuk menggali informasi lebih dalam, dan dokumentasi.pengambilan data dan makanan hotel. Selama melakukan penelitian peneliti menggunakan alat elektronik berupa *handphone* tipe android sebagai alat bantu merekam suara saat wawancara, mengambil data berupa dokumentasi lewat foto kamera serta membuat dokumentasi tempat atau lingkungan kerja narasumber. Setelah data terkumpul, peneliti menggunakan *laptop* asus untuk mengolah seluruh data yang telah ada untuk kemudian melakukan tahap penyajian data. Daftar pertanyaan yang dibuat untuk menggali informasi dari narasumber berkaitan dengan kajian penelitian ini. Teknik penyajian data menggunakan model Miles dan Huberman pada (Hamzah & Kurniawan, 2020). Penyajian data diawali dengan reduksi data, penyajian data dan dilanjutkan dengan penarikan kesimpulan dan verifikasi. Adapun tema yang dikaji mengenai infromasinya adalah sebagai berikut: (i) persepsi mengenai makanan sehat dan bergizi, (ii) persepsi mengenai penyajian makanan yang baik, (iii) persepsi meengenai pentingnya membaca label makanan, (iv) persepsi mengenai penyimpanan makanan yg aman, (v) persepsi mengenai proses pengemasan makanan guna cegah kontaminasi.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Hasil dan Pembahasan Data Deskriptif

Penelitian ini dilakukan dengan mengumpulkan data primer maupun sekunder. Data primer dari penelitian ini merupakan hasil wawancara dengan informan yang merupakan eksekutif chef di hotel berbintang 4 dan 5 yang ada di Balikpapan. Semua informan berjenis kelamin laki-laki dengan rentang usia berkisar antara 36-53 tahun. Rentang pendidikan terakhir adalah SMK – Diploma III. Sudah memiliki pengalaman kerja selama kurang lebih 3-5 tahun di posisi eksekutif chef. Adapun hotel yang dipilih sebagai sumber data adalah Hotel Horison Ultima Horison, Hotel Grand Tjokro, Hotel Astara, Hotel Bluesky dan Hotel Grand Jatra. Semua hotel tersebut sudah memiliki grade Bintang 4 dan 5.

3.2. Analisis Persepsi Chef

3.2.1. Makanan Sehat dan Bergizi

Informan satu dan yang lainnya memiliki variasi namun menuju pada persepsi yang sama yaitu makanan yang sehat dan bergizi adalah makanan yang memiliki kandungan gizi yang lengkap dan

disajikan dengan kualitas yang baik serta bersih dan hygenis dari segala kontaminasi. Hal tersebut sejalan dengan pengertian tentang makanan sehat yang dipaparkan oleh para peneliti mengenai makanan sehat dan bergizi. Makanan yang sehat merupakan makanan yang mempunyai standar tertentu yang menjamin bahwa makanan tersebut aman untuk dikonsumsi dan juga memiliki sejumlah komposisi yang bergizi, beragam dan berimbang sesuai dengan kebutuhan tubuh yang mengkonsumsi. Makanan bergizi merupakan makanan yang mengandung zat gizi lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh untuk menjalankan fungsinya dengan baik (Novianti & Seprianus, 2022).

Persepsi yang dibahas selanjutnya tentang kebersihan makanan dan kualitas makanan, menurut informan 2 dan 3, kebersihan merupakan kunci utama dari kualitas sajian makanan, Kebersihan diperhatikan sejak bahan baku makanan masuk ke dalam kitchen. Bagian penyortir terlebih dahulu memastikan bahan makanan yang masuk bersih dari cemaran yang terlihat mata, contohnya sayur dan buah dipastikan tidak tercampur antara yang segar dengan yang busuk. Cangkang telur tidak memiliki kotoran yang melekat seperti kotoran ayam pada permukaannya. Kebersihan yang dikelola dengan baik akan menghasilkan makanan yang berkualitas dan aman bagi kesehatan konsumennya (Atomoko, 2017). Persepsi chef mengenai penggunaan bahan tambahan pada makanan pada dasarnya boleh selama yang digunakan merupakan bahan tambahan makanan yang sudah dilegalkan oleh Dinas Kesehatan dan penggunaannya sesuai dengan aturan yang ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan. Menurut Informan yang berasal dari Hotel Ultima Horison biasanya produk hotel yang banyak menggunakan bahan makanan adalah pada produk pastry.

“Kalau untuk penggunaan makanan biasanya banyak digunakan di produk pastry karena biasanya menggunakan pewarna, pemanis, dan pelembut, tetapi kami biasa menggunakan bahan tambahan makanan yang berlabel BPOM, penggunaannya pun kita takar, penggunaan ajimoto satu bungkus yang sekilo biasanya cukup untuk satu bulan, kami mengutamakan bahan alami, tetapi juga tidak memungkirinya kita juga pakai bahan tambahan makanan, tapi selalu kami takar” (Hasil wawancara dengan Eksekutif Chef Ultima Horison Balikpapan)

Penggunaan bahan tambahan makanan tidak dilarang selama sesuai dengan ambang batas yang telah ditetapkan. Efek dari penggunaan bahan tambahan makanan yang berlebihan, dapat mempengaruhi kesehatan dan memunculkan penyakit seperti radang tenggorokan, radang lambung, masalah pencernaan, iritasi saluran pencernaan dan gangguan organ dalam lainnya (Ermawati et al., 2023)



Gambar 1. Olahan Pastry di salah satu Hotel Bintang 4 Balikpapan

3.2.2. Penyajian Makanan yang Baik

Makanan yang tersaji dengan baik dapat menggugah selera konsumen. Menurut informan 5 ada banyak aspek yang harus diperhatikan saat menyajikan makanan terutama yaitu mutu sensoriknya antara lain warna, tekstur, aroma dan rasa. Selain aspek sensorik penyajian makanan yang baik masih menurut informan dari Hotel Four Points adalah penyajian yang memberikan rasa

aman untuk dikonsumsi oleh seluruh saluran pencernaan dan dapat memberikan kesan yang dapat dikenang oleh konsumen.

“Penyajian makanan yang baik kalau saya sih awalnya pasti dari mata dulu. Dia harus penampilannya harus menarik. Karena menurut saya makanan yang baik belum enak. Karena kan yang ini dulu apa? Makanan yang baik. Oke, kita ngomongin dari penampilan dulu. Penampilan di sini maksudnya mata dulu. Mata dulu yang dikasih makan. Yang dikasih makan itu jadi permainan warna. Jadi pada saat menentukan bahan makanan itu dia harus sudah ada gambaran itu. Nanti dipiring kayak apa sih? Misalkan sayur-sayurnya saya mau pakai wortel, ada warna orange. Terus pakai tomat warna merah. Terus paprika warna hijau. Terus sawi warna hijau. Jadi ada kombinasi full color. Itu sebaiknya. Itu dari warna. Terus nanti steaknya warna coklat, sausnya warna putih, piringnya warna hitam atau apa. Bebas. Itu dari kombinasi warna. Makanya kalau chef-chef itu biasa kita kayak melukis di atas piring itu kita kayak melukis. Jadi itu dia warna itu mewakili penampilan. Karena itu melihat penampilannya dari mata. Setelah mata udah kenyang udah bagus nih warnanya atau apa penampilannya unik menarik.”(Hasil wawancara dengan Eksekutif Chef Four Points)

Hal tersebut sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Istiyarningsih (2020) yang menyatakan bahwa penyajian makanan yang baik adalah proses menyuguhkan makanan kepada konsumen untuk disantap secara keseluruhan dimana sajian tersebut telah dirancang dengan permainan warna yang menarik dan komposisi bahan makanan yang bercita rasa tinggi sehingga dapat meningkatkan nafsu makan konsumen (Istiyarningsih, Sulistyani, & Saraswati, 2020). Terdapat sebuah studi yang menyatakan bahwa ada hubungan antara penyajian yang baik dengan tingkat kepuasan konsumen dimana makin baik penyajiannya erat sekali kaitannya dengan meningkatnya kepuasan konsumen. Penelitian tersebut juga melaporkan bahwa tidak hanya aspek sensorik yang menjadi penilaian kepuasan konsumen terhadap penyajian makanan tetapi juga alat makan dan cara menyajikan makanan tersebut (Marfuah, Noviyanti, & Khotimah, 2022).

Sebuah penelitian yang lain mengungkapkan bahwa terdapat hubungan antara bentuk makanan, cara penyajian dan variasi menu pada sisa makanan yang ada di Rumah Sakit. Jumlah sisa makanan menjadi indikator keberhasilan dari penyelenggaraan jasa boga, makin sedikit sisa makanan yang disajikan makin baik makanan yang sudah diproduksi. Hal tersebut menandakan konsumen menyukai dan menghabiskan makanan yang diproduksi tersebut (Kartini & Primadona, 2018). Pemorsian makanan juga menentukan selera makan konsumen, Pemorsian idealnya ditimbang dengan gram yang tepa tantara nasi, lauk pauk, sayur mayur dan buah buahan agar masuk dan sesuai dengan kebutuhan konsumen. Pemorsian yang terlalu dominan pada satu jenis makanan akan menurunkan selera konsumen untuk menghabiskan makanan tersebut (Istiyarningsih et al., 2020).



Gambar 2. Pemorsian Menu Makanan Utama dan Selingan

3.2.3. Pentingnya Membaca Label Makanan

Label pada makanan sangat penting untuk diperhatikan karena di dalam label tersebut terkandung semua informasi mengenai produk kemasan tersebut. Menurut Informan 1 membaca

label makanan terutama dalam penyelenggaraan makanan di Hotel selalu diperiksa yang utama adalah kapan batas akhir penggunaan bahan makanan tersebut atau masa berlakunya. Hal tersebut dikarenakan pihak hotel selalu melakukan pemesanan bahan makanan kemasan dalam jumlah yang besar untuk dapat disimpan dalam beberapa waktu. Menurut Eksekutif Chef Hotel Bluesky hal yang dibaca pada label makanan biasanya ingredients atau komposisi bahan makanan yang dikandung oleh kemasan tersebut agar digunakan sejalan dengan bahan yang segar dan yang tersedia saat saat tertentu.

“Itu biasanya memang diperhatikan, apabila barang baru datang pasti dilihat adalah expirednya aja, biasanya kalau untuk ingredientsnya ini sesuai tidak dengan apa yang kita butuhkan untuk mengolah makanan” (Hasil wawancara dengan eksekutif chef Hotel Bluesky)

Manfaat membaca label makanan adalah konsumen dapat mengetahui kandungan dan informasi gizi yang ada pada bahan makanan tersebut sehingga dapat mencegah konsumen menderita gangguan kesehatan seperti obesitas, diabetes dan hipertensi (Aprianti, Mubarakah, Yuantari, & Rahma, 2023).

3.2.4. Penyimpanan Makanan yang Aman

Penyimpanan bahan makanan di Gudang Bahan Makanan Hotel Berbintang 4 dan 5 sudah memiliki bangunan yang berbeda antara bahan basah dan bahan kering. Dapur hotel yang standar penyimpanan bahan makanan basah dan kering memang harus terpisah dan memiliki pintu yang berbeda. Hal tersebut guna mencegah terjadinya kontaminasi silang dan memperpanjang masa simpan dari setiap bahan makanan. Menurut Eksekutif Chef Hotel Grand Tjokro, penyimpanan bahan makanan yang ideal adalah yang sudah menerapkan sistem First In First Out (FIFO) yaitu sebuah sistem yang dilakukan dengan mendahulukan bahan makanan yang telah lebih dulu disimpan digudang untuk digunakan pada produksi saat itu.

“Kalau untuk makanan yang sudah dimasak, yang sudah jadi. Nah itu kan otomatis kita memasak makanan itu disebut aja kayak, buffet, kita memasaknya itu berdasarkan request. Misalnya dalam satu hari ini, saya ada 207 meal pack, saya akan mulai memasak untuk khusus itu saja. Jadi berdasarkan pesan yang kita masak, kita prepare, kita masak, nanti otomatis paling sisanya kurang udah banyak, paling sekitar 5-6 porsi yaudah, nggak kita pake, kita udah buang. Tapi kalau yang preparation untuk mbak tadi, kita lakukan, karena kan bedakan itu harus disimpan. Harus disimpan itu pada saat anggap aja contohnya misalnya saya mau ada menu ini, ayam kremesan misalnya, ayam ini kan setelah dibungkus, dibungkinkan, habis itu dipacking. Dibungkus plastik, dibungkus, terus dikasih tanggal tanggal pembuatan. Jadi nanti yang lama dulu kita pake, yang lama dulu kita pake, yang baru nanti setelah itu. Jadi ada tanggal-tanggal pemakaiannya, dan kita simpan di freezer” (Hasil wawancara dengan Eksekutif Chef Hotel Grand Tjokro)

Sistem tersebut dapat menjaga kualitas makanan yang digunakan dalam proses produksi, karena ada beberapa bahan makanan yang tidak tahan bila disimpan terlalu lama. Penerapan sistem ini juga dapat menekan cost hotel dengan adanya pencegahan terhadap pembuangan makanan yang tidak digunakan karena busuk atau rusak (Andika, 2022).



Gambar 3. Penyimpanan Bahan Makanan pada Gudang Kering

3.2.5. Proses Pengemasan Makanan Guna Cegah Kontaminasi

Proses pengemasan makanan yang baik melibatkan pemilihan bahan yang tepat, desain kemasan yang efektif, teknik pengemasan yang bersih, kontrol kualitas, dan kepatuhan terhadap regulasi. Menurut Eksekutif Chef Grand Jatra pengemasan makanan yang sudah matang dilakukan saat suhu sudah mencapai suhu ruang, hal tersebut mencegah uap panas masuk ke dalam makanan yang dapat mengakibatkan makanan menjadi cepat basi.

“Pembungkusan makanan kalau yang paling bagus, ada orang bilanganya vacuum pack. Dia di pakung. Vacuum seal, itu tujuannya dia biasa bertahan lama karena oksigennya ditarik keluar. Jadi oksigen itu yang menyebabkan oxidase. Atau proses pembusukan berjalan. Jadi kalau di vacuum, dia keluar. Jadi kalau di pakung itu dia oksigennya keluar. Itu satu. Kalau nggak punya oksigen, yang mendingan ditutup pakai plastik biasa. Biar lebih awet. Simpan di dalam bungkus. Atau chiller. Yang suhu di bawah 5 derajat. Proses pembungkusan makanan dia itu menggunakan plastik. Jangan menggunakan bahan besi yang gampang oxidase. Karena besi biasanya mengandung oxidase. Kecuali stainless. Jadi kalau ini kan dia nanya bagaimana pembungkusan makanan itu. Jadi wrap. Di wrap, terus kasih label. Kasih tanggal dibuatnya berapa. Jadi setelah 3 hari harus dicek kondisinya masih bagus”(Hasil wawancara dengan Eksekutif Chef Hotel Grand Jatra)

Penggunaan vacuum seal dapat menjadikan makanan lebih tahan lama ketika disimpan di suhu dingin. Hal tersebut karena pengemasan dengan metode vakum memiliki prinsip mengeluarkan air dan udara yang ada pada bahan makanan sehingga makanan yang disimpan lebih mudah dibentuk serta sukar ditembus air dan udara (Mulyawan, Handayani, Dipokusumo, Werdiningsih, & Siska, 2019)

4. Kesimpulan

Persepsi seorang chef terhadap makanan sehat sangatlah penting karena mereka memiliki peran kunci dalam mempengaruhi keputusan makanan yang dibuat dalam restoran, katering, dan bahkan dalam pengembangan resep untuk konsumsi rumahan. Kesimpulan dari tinjauan ini adalah persepsi para informan mengenai makanan sehat dan bergizi sudah tepat yaitu Chef yang memahami pentingnya makanan sehat akan cenderung memilih bahan baku berkualitas tinggi yang segar dan alami. Chef yang sadar akan makanan sehat akan memperhatikan keseimbangan nutrisi

dalam setiap hidangan yang mereka buat. Mereka akan memperhitungkan asupan karbohidrat, protein, lemak sehat, vitamin, dan mineral agar hidangan tersebut memberikan nutrisi yang seimbang. Chef yang peduli terhadap kesehatan selalu menggunakan metode memasak yang lebih sehat, seperti memanggang, merebus, atau mengukus, dibandingkan dengan metode yang menggunakan banyak minyak atau lemak jenuh. Chef dapat menggunakan teknik memasak dan bumbu yang memperkaya rasa hidangan tanpa harus mengorbankan kesehatan. Mereka selalu menggunakan rempah-rempah dan herba alami untuk menambahkan rasa tanpa harus menggunakan garam atau gula berlebih. Chef yang peduli terhadap makanan sehat mengurangi atau menghindari penggunaan bahan tambahan yang tidak sehat, seperti pengawet, pewarna, pemanis buatan, dan pengental. Dengan memiliki persepsi yang baik tentang makanan sehat, seorang chef dapat memberikan kontribusi positif dalam upaya promosi kesehatan melalui makanan dan mempengaruhi pola makan yang lebih baik bagi masyarakat secara keseluruhan.

6. Ucapan Terimakasih

Penelitian ini didanai oleh Politeknik Negeri Balikpapan Tahun Anggaran 2024 dengan nomor kontrak: 26/PL32.13/SPK-LT/2024. Terimakasih kami sampaikan kepada Politeknik Negeri Balikpapan atas dukungan dana yang diberikan sehingga penelitian ini bisa terlaksana

Daftar Pustaka

- Andika, I. P. R. M. (2022). Penerapan metode first in first out (fifo) pada bahan makanan di hotel fairfield by marriot bali legian. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5), 1065–1080. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i5.75>
- Aprianti, A., Mubarakah, K., Yuantari, M. G. C., & Rahma, N. S. (2023). Nutrition Fact Literacy in Productive Age Communities in Semarang City, Indonesia. *Amerta Nutrition*, 7(3), 406–412. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i3.2023.406-412>
- Arafah Elmeizy, Ratna Sely, R. eka putri dkk. (2020). Pendidikan Pengolahan Makanan Sehat pada Karyawan PT Pusri di Tengah Pandemi Covid-19. *Logista*, 4.
- Arief, A. M. R. (2020). PROFESIONALISME KINERJA CHEF PADA DEPARTMENT FOOD AND BEVERAGE ANGKASA GARDEN HOTEL PEKANBARU. *JOM Fisip*, 7, 7823–7830.
- Atomoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Balikpapan. (2024). Statistik Daerah Balikpapan 2024. Balikpapan: BPS Balikpapan.
- Ermawati, E., Karim, H., Azis, A., Taufiq, T., Noer, S. F. N., Lindriani, L., & Arnianti, A. (2023). Dampak Negatif Bahan Tambahan Pangan Bagi Kesehatan Dan Pencegahannya. *Journal of Training and Community Service Adptersi (Jtcsa)*, 3(1), 61–64. <https://doi.org/10.62728/jtcsa.v3i1.335>
- Guiné, R. P. F., Dias, A., Peixoto, A., Matos, M., Gonzaga, M., & Silva, M. (2012). Application of molecular gastronomy principles to the development of a powdered olive oil and market study aiming at its commercialization. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(2), 101–106. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2013.05.001>
- Hamzah, Z., & Kurniawan, I. (2020). Pengaruh Pengetahuan Zakat Dan Kepercayaan Kepada Baznas Kabupaten Kuantan Singingi Terhadap Minat Muzakki Membayar Zakat. *Jurnal Tabarru': Islamic Banking and Finance*, 3(1), 30–40. [https://doi.org/10.25299/jtb.2020.vol3\(1\).5114](https://doi.org/10.25299/jtb.2020.vol3(1).5114)

- Hardani, Auliya, Ria dkk, (2023). Buku Metode Penelitian Kualitatif. In Revista Brasileira de Linguística Aplicada (Vol. 5).
- Harisah, Afifah, M. Z. (2008). Persepsi Manusia Terhadap Tanda, Simbol dan Spasi. Jurnal Smart Tek, 6.
- Istiyarningsih, Sulistyani, T., & Saraswati, P. (2020). Penyajian Dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Anak Di RSA UGM. Socia Akademika, 6(1), 18.
- Kaol, W. A. (2017). Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton Hotel Yogyakarta. Ekp, 13(3), 1576–1580.
- Kartini, R. F., & Primadona, S. (2018). Hubungan Bentuk, Rasa Makanan, dan Cara Penyajian dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya. Amerta Nutrition, 2(3), 212. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i3.2018.212-218>
- Marfuah, D., Noviyanti, R. D., & Khotimah, F. N. (2022). Hubungan Suhu Makanan Dan Cara Penyajian Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Makanan Di Catering Betty Karanganyar. Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.56127/jukeke.v1i1.570>
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 22(3), 464–475. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.28926>
- Novianti, G. A., & Seprianus, P. (2022). Diet Makanan Sehat Sesuai Golongan Darah Dengan Pemanfaatan Teknologi Berbasis Mobile. Jurnal Teknologi Informasi, 10(1), 1–9.
- Ratih, D., Ruhana, A., Astuti, N., & Bahar, A. (2022). Alasan Pemilihan Makanan dan Kebiasaan Mengkonsumsi Makanan Sehat pada Mahasiswa UNESA Ketintang. Jurnal Tata Boga, 11(1), 22–32.