

IMPLEMENTASI *MISE EN PLACE* PADA MAIN KITCHEN HOTEL  
NOVOTEL SAMATOR SURABAYA TIMUR

Resky Irawan  
Manajemen Layanan dan Pariwisata

Pembimbing:

Juliani Dyah Trisnawati

Fitri Novika

ABSTRAK

Skripsi ini ditulis berdasarkan hasil praktik kerja lapangan pada hotel Novotel Samator Surabaya Timur dengan membahas penerapan *mise en place* yang dilakukan pada department *F&B Product* pada *section main kitchen*. Tujuan penerapan *mise en place* untuk mengatasi permasalahan yang terjadi di *main kitchen* seperti kurangnya komunikasi, bahan makanan yang belum di persikan untuk *a'la carte*, perlatan masak yang tidak ditaruh dekat dengan dapur, konfirmasi ulang terhadap pesanan, dan lain-lain. Metode dalam penulisan skripsi ini didominasi dengan menggunakan metode observasi langsung dan wawancara. Dari permasalahan tersebut maka 10 prinsip *mise en place* yang terdapat dalam buku karya Dan Charnas. Hasil dari penerapan ini bahwa dari 10 prinsip tersebut, 3 diantaranya telah dilakukan dengan baik oleh *main kitchen*, 5 diantaranya diimplementasikan baru di implementasikan, dan 2 diantaranya belum diimplementasikan karena akan diimplementasikan berdasarkan kondisi yang sedang terjadi.

Kata Kunci: *Mise En Place, Main Kitchen, F&B Product, A'la Carte*

*THE IMPLEMENTATION OF MISE EN PLACE AT MAIN KITCHEN IN  
NOVOTEL SAMATOR SURABAYA TIMUR*

Resky Irawan  
Service & Tourism Management

Pembimbing:  
Juliani Dyah Trisnawati  
Fitri Novika Widjaja

*ABSTRACT*

*This thesis is written based on the results of fieldwork conducted at Novotel Samator Surabaya Timur, focusing on the implementation of mise en place within the F&B Product department, specifically in the main kitchen section. The purpose of implementing mise en place is to address the issues occurring in the main kitchen, such as lack of communication, ingredients not being portioned for à la carte orders, cooking equipment not being placed near the kitchen, order reconfirmation, and other related problems. The methodology used in writing this thesis predominantly involves direct observation and interviews. From the issues identified, the 10 principles of mise en place found in Dan Charnas' book were examined. The results of this implementation show that out of the 10 principles, 3 have been well implemented by the main kitchen, 5 have been newly applied, and 2 have yet to be implemented as they will be applied depending on the current conditions.*

*Keywords: Mise En Place, Main Kitchen, F&B Product, A'la Carte*