

**PENGAWASAN CHEF PASTRY DALAM PENYIMPANAN BAHAN DI
PARSTOCK PESONNA HOTEL PEKANBARU**

By: Vivi Andriani

Viviandriani105gmail.com

Dosen Pembimbing : Andri Sulistyani

Andri.Sulistyani@lecture.unri.ac.id

Program Studi Usaha Perjalanan Wisata - Jurusan Ilmu Administrasi

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Riau

Kampus Bina Widya, Jl. H.R. Soebrantas Km 12,5 Simp. Baru, Pekanbaru 28293

Telp/Fax. 0761-63277

ABSTRACT

Hotel Pesonna has delicious cakes, this is supported by well-done storage and processing. But there are also some errors in its storage. Therefore, storage must always be supervised and supervised, so that material storage is carried out properly so that it can maintain the quality of the material produced and the materials stored can last longer. Pastry chef as the leader in the pasrty room must serve other employees in storing ingredients. This research was conducted to see how the supervision of the pastry chef in the storage of ingredients at the Pesonna hotel Pekanbaru.

Keywords: Chef Pastry, Parstock, Pastry, Hotel

PENDAHULUAN

Perkembangan hotel di Riau khususnya di kota Pekanbaru sangat berkembang, baik dari hotel bintang 1 ataupun hotel bintang 5. Banyak dari wisatawan yang lebih memilih untuk menginap di hotel bintang 3 dikarenakan harga yang standar dan fasilitas juga terbilang bagus, hal tersebut dapat dilihat dari penjualan kamar di setiap hotel bintang tiga di Pekanbaru yang ada pada data dibawah ini.

Tabel 1

Statistik penjualan kamar hotel bintang tiga di Pekanbaru tahun 2019

No.	Nama Hotel	Room sold	Occupancy
1.	Pesonna	23.263	54.26%
2.	Batiga	19.540	44.66%
3.	Dafam	19.622	56.43%
4.	Tjokro	14.581	49.30%
5.	Fave	17.192	48.09%

Sumber : front desk agent front office pesonna hotel Pekanbaru 2019

Berdasarkan tabel diatas penjualan kamar pesonna hotel pekanbaru berhasil menjual kamar lebih banyak daripada hotel berbintang tiga lainnya, namun occupancy Pesonna hotel berada di peringkat kedua dalam tabel tersebut. Pesonna hotel adalah salah satu hotel bintang tiga yang berlokasi di jantung kota Pekanbaru di Jalan Jendral Sudirman No. 455, Simpang Empat Pekanbaru, Riau yang merupakan tempat bisnis dan pusat pemerintahan, dimana banyak orang menginap dan mengadakan *event* di hotel tersebut.

Pesonna hotel juga banyak diminati oleh para wisatawan, karena pesonna hotel mengusung Tagline “*Lifestyle & Halal Concept*” dan sudah tersertifikasi oleh MUI/ sertifikat Halal. Hal ini dapat dilihat dari peningkatan jumlah tamu yang berkunjung dari tahun ke tahun di

pesonna hotel Pekanbaru yang ditunjukkan pada data dibawah ini.

Tabel 2

Statistik penjualan kamar Pesonna hotel Pekanbaru tahun 2018-2019

Tahun	2018	2019
Room sold	22.273	23.463
Occupancy	52.27%	54.46%

Sumber : front desk agent front office pesonna hotel Pekanbaru 2019

Pada tabel diatas menunjukkan bahwa *room sold* pesonna hotel tahun 2019 mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya, dengan peningkatan 1.190 *room sold*. Begitu juga dengan *occupancy* yang dihasilkan juga meningkat pada tahun 2019 yaitu dengan peningkatan 2.19%.

Food and Beverage Department pada Pesonna hotel Pekanbaru sangat baik dalam pelayanan dan pengolahan makanan, sehingga tamu-tamu yang bermalam suka dengan olahan makanan di hotel pesonna. Makanan serta minuman di Pesonna hotel Pekanbaru memiliki rasa yang enak dan mempunyai berbagai macam variasi makanan terutama saat *breakfast*, banyak tamu yang suka dengan makanan di pesonna *cafe*. Hal ini dapat dilihat dari peningkatan jumlah tamu yang berkunjung dari tahun ke tahun di pesonna *cafe* Pekanbaru yang ditunjukkan pada data dibawah ini :

Tabel 1.3

Jumlah kunjungan tamu di pesonna *café* tahun 2019

No.	Tahun	Pesonna <i>café</i>
1.	2018	11.709
2.	2019	12.560

Sumber : supervisor food and beverage service pesonna hotel Pekanbaru 2019

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa pengunjung pesonna *cafe* pada tahun 2019

mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya, pada tahun 2018 berjumlah 11.709 pengunjung dan pada tahun 2019 berjumlah 12.560 pengunjung, yang berarti jumlah kunjungan meningkat sebanyak 851 tamu.

Food and beverage product adalah bagian penyediaan makanan, mulai dari memasak sampai menjadi makanan jadi yang siap dihidangkan. Dalam *food and beverage product* juga memiliki seksi *pastry* dan juga *bakery*.

Pengetahuan dalam mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue disebut *Pastry* atau patiseri. Aneka kue dan *dessert* yang disajikan pada saat *breakfast, lunch, dinner* hingga *pastry corner* dan *coffe break* merupakan tugas dari bidang *Pastry* atau patiseri dalam hotel.

Dalam pembuatan kue, harus mempunyai tata cara dan kualifikasi yang baik dari bahan-bahan dan peralatan yang digunakan. *Pastry* juga mempunyai ruangan tersendiri dari ruangan lainnya, karena ruangan untuk *pastry* haruslah bersuhu dingin. Tidak hanya harus bersuhu dingin bahan-bahan yang digunakan untuk proses pembuatan *pastry* mempunyai peraturan atau SOP tersendiri, jika bahan-bahan yang digunakan mempunyai kualitas yang buruk, maka kue yang dihasilkan pun menjadi tidak enak atau tidak bagus. Bahan-bahan tersebut harus disimpan dengan baik, oleh karena itu bahan-bahan harus disimpan sesuai dengan karakternya, agar bahan-bahan tersebut tidak bisa rusak dan tetap mempunyai kualitas yang bagus.

Dalam dapur *pastry* terdapat penyimpanan bahan yang dinamakan *parstock*, yaitu tempat penyimpanan bahan-bahan yang akan dipakai dan

telah dipakai, namun terkadang penyimpanan bahan tidak dilakukan dengan benar, contohnya penyimpanan bahan yang terletak diatas lantai yang mengakibatkan kualitas bahan menjadi berkurang, serta pengeluaran bahan yang tidak teratur yang mengakibatkan bahan tidak dikeluarkan dan bahkan menjadi kadaluarsa, oleh karena itu penyimpanan bahan sangat perlu diawasi, agar bahan-bahan tersebut terjaga kualitasnya.

Beberapa permasalahan yang ada dalam penyimpanan bahan *pastry*. Permasalahan pertama yaitu kerusakan yang terjadi pada telur, karena telur memiliki kulit rapuh yang mudah pecah dan kulit telur juga mudah menyerap bau, maka dari itu penyimpanan telur tidak boleh berdekatan dengan benda atau bahan yang berbau tajam. Kedua, pisang tidak boleh disimpan di dalam *chiller* karena akan mempercepat warna pisang menjadi hitam. Ketiga, susu yang telah dipakai dan tidak habis terpakai haruslah disimpan di dalam *chiller* yang bersuhu 5°C agar susu tidak cepat basi dan penyimpanan hanya bisa dalam beberapa hari saja, selanjutnya yang keempat yaitu penyimpanan terhadap tepung, tepung tidak dapat disimpan ditempat yang lembab dan basah, karena akan menyebabkan tepung akan mudah berjamur dan tidak bisa dipakai lagi. Kelima penyimpanan terhadap *butter* dan *margarine* yang harus bersuhu dingin, jika *butter* dan *margarine* disimpan di tempat yang bersuhu panas maka *butter* dan *margarine* akan mudah meleleh. Bahan-bahan lainnya yang disimpan harus sesuai dengan tempatnya masing-masing. Penyimpanan bahan-bahan tersebut juga mesti mengikuti sistem *first in first out (FIFO)* yaitu bahan-bahan

yang sudah disimpan lama harus dikeluarkan lebih dulu daripada bahan-bahan yang baru disimpan, karena jika bahan-bahan lama yang tidak segera dikeluarkan lebih dahulu akan kadaluarsa dan tidak bisa dipakai lagi.

Pada saat melakukan penelitian di Pesonna hotel, peneliti menemukan bahwa Pesonna hotel memiliki keterbatasan jumlah karyawan pada *pastry* dan ruangan *pastry* yang terlalu kecil. Akibat keterbatasan tenaga, pengawasan penyimpanan bahan baku menjadi longgar. Fenomena yang sering terjadi penyimpanan bahan tidak sesuai dengan standar penyimpanan bahan. Seperti peletakan bahan yang tidak sesuai dengan standar dan bahan yang baru disimpan dikeluarkan lebih dahulu. Seperti ditemukannya bahan-bahan yang berjamur dan kadaluarsa sehingga kualitas bahan menjadi berkurang. Kualitas bahan merupakan salah satu faktor keberhasilan dalam pembuatan kue, jika dalam pembuatan kue menggunakan telur yang memiliki kualitas yang baik, kue tersebut akan mengembang dengan sempurna, namun jika menggunakan telur dengan kualitas yang buruk, maka kue tersebut tidak akan mengembang dengan bagus. Penyimpanan bahan berfungsi sebagai cara untuk menjaga kualitas dari bahan yang disimpan, oleh karena itu sistem penyimpanan bahan harus selalu diawasi, agar bahan tersebut dapat terjaga kualitasnya.

Dari fenomena di atas di butuhkan Chef *pastry* yang bertanggungjawab serta melakukan pengawasan dalam segala urusan penyimpanan bahan di *parstock* Pesonna Hotel Pekanbaru

RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengawasan *chef pastry* dalam penyimpanan bahan di *parstock* Pesonna hotel Pekanbaru?

BATASAN MASALAH

Supaya penulisan ini mendapatkan hasil yang terbaik, maka butuh batasan masalah guna lebih memperjelas tujuan tulisan, adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengawasan *chef pastry* dalam penyimpanan bahan di *parstock* Pesonna hotel Pekanbaru.

TUJUAN PENELITIAN

Dari perumusan masalah diatas diharapkan dengan penelitian ini dapat mencapai tujuan yakni guna mengetahui pengawasan *chef pastry* dalam penyimpanan bahan di *parstock* Pesonna hotel Pekanbaru.

MANFAAT PENELITIAN

Adapun penulis ingin penelitian ini bermanfaat bagi:

1. Akademik

Dapat meningkatkan pemahaman ilmu yang diperoleh penulis semasa di perkuliahan dan memberikan sumbangan terhadap perkembangan ilmu pengetahuan di dunia Pariwisata khususnya bidang perhotelan.

2. Praktis

Penulis berharap penelitian ini bisa memberi manfaat dengan

analisis yang dijelaskan kepada pihak-pihak yang berkiprah dalam dunia *pastry*, tidak hanya *chef pastry* dan pengusaha *pastry*, akan tetapi juga dengan masyarakat sebagai konsumen. *Pastry* telah menjadi makanan yang wajib ada pada setiap acara, pertemuan atau perjamuan. Melalui kajian ini diharapkan *chef pastry* dan pengusaha *pastry* dan masyarakat dapat mempunyai bahan bacaan dan diskusi yang dapat menambah wawasan pembaca mengenai penyimpanan bahan *pastry*.

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengawasan

Pengawasan oleh G.R. Terry disebutkan sebagai proses menentukan apa yang akan dicapai atau standar, apa yang sudah dikerjakan yaitu pelaksanaannya, kemudian menilai pekerjaan tersebut dan mengadakan perbaikan hingga pelaksanaan dijalankan sesuai rencana dan sesuai standar.

Pengawasan diartikan sebagai proses untuk menjamin tercapainya tujuan-tujuan organisasi dan manajemen. Pengawasan dimaksud agar semua pelaksanaan berjalan sesuai dengan rencana, maka dari itu perencanaan berhubungan sangat erat dengan pengawasan. Proses pengawasan diawali dengan langkah perencanaan, penetapan tujuan serta sasaran pelaksanaan atau standar suatu kegiatan (Iswandir 2014).

Menurut Koontz, et. al (dalam Hutaaruk, 1986:197) mengatakan bahwa mekanisme dasar pengendalian, penerapannya akan selalu mengawasi tiga langkah, yakni:

1. Menetapkan standar, yang merupakan acuan dalam merancang pengawasan yang berarti langkah awal pada proses pengawasan yaitu membuat rencana untuk menetapkan standar.
2. Mengukur kinerja, yaitu mengevaluasi kinerja yang telah dicapai.
3. Memperbaiki dan mengoreksi penyimpangan, yaitu melakukan perbaikan pada penyimpangan yang telah terjadi.

B. Food and Beverage Department

Definisi Food and Beverage: Menurut Rachman Arief, Abd (2005:113) mengatakan bahwa food and beverage department merupakan bagian yang mempunyai tugas mengolah, membuat dan menyajikan makan dan minum guna keperluan tamu hotel, baik dari dalam kamar, restoran/ coffee shop, banquet (resepsi pertemuan), makanan karyawan, dan lainnya.

C. Pastry

Gisslen (1994: 151) mengatakan bahwa: “adonan bertumpuk adalah adonan *pastry* yang digiling, dibentuk dan dilapisi oleh lemak atau mentega untuk memperoleh hasil bersusun atau berlapis, pada pembakaran sudah terjadi peragian dan membuat adonan mengembang oleh panas yang ada, uap air serta mentega yang menguap membuat adonan menjadi mengeripik”.

Patiseri atau *pastry* terbelah menjadi dua, yakni kue-kue oriental dan kue-kue kontinental. Berbagai kue dari Indonesia masuk dalam kue

oriental, sedangkan yang merupakan kue kontinental ialah produk fermentasi, roti, cake dan lapisan manis, biskuit, pastries, krim, puding, frozen dessert dan permen, yang membedakan kue kontinental dengan kue oriental salah satunya ialah penggunaan lemak. Kue kontinental biasanya memakai lemak padat seperti mentega dan kue oriental biasanya memakai lemak cair, seperti minyak dan santan.

D. Peranan Pastry Pada Hotel

Seksi pastry memiliki peran yang penting serta berkewajiban sebagai penyuplai beragam hidangan penutup (*dessert*), terutama pengadaan saat breakfast, sebab beberapa tamu ada yang tidak ingin menyantap makanan olahan Asian seperti nasi. Pastry juga berkewajiban menyiapkan makanan untuk event yang ada di banquet seperti coffee break, serta juga dapat menyediakan complimentary seperti kue ulang tahun dan juga room amenities.

E. Penyimpanan Bahan

Baroto berpendapat bahan baku adalah barang yang berwujud seperti kertas serta bahan lainnya yang didapat dari alam atau dibeli dari vendor atau perusahaan mengolah sendiri bahan produksinya, sedangkan Hanggana berpendapat bahwa bahan baku merupakan barang yang digunakan dalam pembuatan barang jadi. Budi Hermawan berpendapat bahwa terdapat enam faktor penting yang wajib dipertimbangkan dalam penyimpanan bahan, yaitu:

1. Lokasi dan tata letak gudang
Mengharuskan barang yang diperoleh wajib simpan dengan cepat. Tata letak mengharuskan

bahan bisa dicapai secara efektif tanpa merusak bahan.

2. Suhu dan Kelembaban

Suhu dan kelembaban bisa mendongkrak memaksimalkan ketahanan bahan. hal-hal yang berperan dalam melindungi kondisi internal yakni bungkusan, rak, kebersihan juga suhu. Alat pengukur suhu wajib diperiksa dengan teratur guna menjamin terpeliharanya suhu yang pas. Menyimpan makanan dalam kemasan yang benar bisa membantu menjaga makanan dari kelembaban serta dari hama dan serangga.

3. Penempatan dan pengaturan persediaan

Ruangan di gudang wajib dirawat sebaik mungkin agar tiap-tiap bahan mempunyai tempat tersendiri dan mesti ditentukan pada lokasi khusus dan tidak berganti sepanjang waktu, yang bertujuan guna memudahkan karyawan dalam menghafal lokasi bahan atau produk untuk kelancaran operasional. Pengelolaan persediaan bahan memakai prosedur *first in first out* (FIFO).

4. Tanggal dan harga persediaan (*labelling*)

Karyawan memberikan tag atau label pada setiap persediaan bahan atau barang. Pencantuman tanggal sangat membantu karyawan dalam mengatur perputaran persediaan bahan atau barang.

5. Pencatatan persediaan

Saat pembelian, pencatatan adalah hal penting dalam pengawasan, ketika membutuhkan stok bahan, permintaan mesti disampaikan pada karyawan gudang, apabila persediaan kosong maka karyawan harus lekas mengusulkan pengisian lagi. Karyawan memakai dokumen store requisition guna mengusulkan pengisian stok, pihak purchasing berpatokan purchase requisition hendak membikin purchase order guna memesan barang pada vendor, Purchase order kemudian dibawa ke vendor sedang salinannya untuk purchasing receiving store dan akuntansi, ketika barang datang karyawan receiving mesti mencatat total dan gambaran barang di laporan penerimaan barang, karyawan lalu membawa barang ke ruang gudang lalu invoice diberikan pada bagian akuntansi.

6. Keamanan

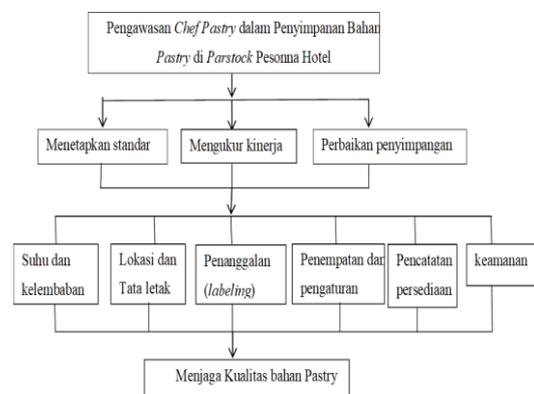
Keamanan bahan persediaan adalah suatu kegiatan yang mesti diatur dengan sungguh-sungguh oleh semua pekerjaan perhotelan, karena barang tersebut karakternya gampang dikonsumsi. Untuk keamanan, tidak dapat ditangani dengan seorang karyawan. Pencatatan berdasarkan persediaan barang yang masuk atau keluar mesti dilaksanakan dengan baik dan rutin berdasarkan dokumen. Barang yang disimpan mesti selalu ditempatkan di lokasi atau tempat yang sama. Setiap barang yang masuk atau keluar wajib beserta surat permintaan

lalu ditandatangani oleh pihak yang berkuasa, keadaan ini tidak mempermudah untuk mengambil barang, agar bisa mengurangi pencurian bahan.

F. Parstock Bahan

Menurut Budi Hermawan parstock adalah total persediaan barang atau bahan yang wajib terdapat pada persediaan (on hand). Parstock barang persediaan atau stok tertentu bisa berubah selaras dengan pesanan atau produk yang dijual, saat barang bisa terjual dengan laku, lalu saat itu parstock akan ditingkatkan. Pada operasional hotel, parstock juga dapat ditentukan pada waktu tingkat hunian tinggi dan tingkat hunian rendah.

G. Kerangka Berfikir



METODELOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di hotel Pesonna Pekanbaru yang beralamat di jalan Sudirman No.455 Pekanbaru. Hotel Pesonna ini di jadikan sebagai tempat penelitian untuk menganalisis bagaimana pengawasan yang dilakukan oleh *chef pastry* di Hotel Pesonna Pekanbaru

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif untuk menganalisis bagaimana pengawasaan yang dilakukan *chef pastry* demi menjaga kualitas dan kuantitas bahan pastry di parstok di Pesonna Hotel Pekanbaru.

Jenis dan sumber diperoleh dari data primer dan sekunder yaitu dari hasil wawancara dan data yang diperoleh dari pihak hotel berupa data tertulis, sedangkan untuk teknik pengumpulan data didapat melalui observasi penulis di lapangan yang ikut serta sebagai pihak hotel sebagai pemegang di bagian pastry Pesonna hotel, data lainnya juga penulis dapatkan dari hasil wawancara dengan pihak hotel yang bersangkutan serta melakukan dokumentasi selama menjadi pemegang di *section pastry* Pesonna Hotel Pekanbaru.

Untuk analisis data menggunakan konsep Miles & Huberman dengan melakukan reduksi data kemudian penyajian data dan mengambil kesimpulan dari data tersebut.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

a) Sejarah Singkat Hotel

Pesonna Pekanbaru

Pesonna hotel adalah salah satu hotel bintang tiga yang berada di Pekanbaru. Pesonna Hotel adalah hotel bintang tiga yang dikelola oleh PT. Pegadaian (Persero) di bawah anak perusahaan PT. Pesonna Indonesia Jaya. PT. Pesonna Indonesia Jaya memiliki 9 properti Pesonna Hotel yang berada di 9 kota di Indonesia yaitu, Surabaya,

Makassar, Pekanbaru, Gresik, Tugu, Malioboro, Tegal, Pekalongan, Semarang, dan Pesonna mempunyai kepanjangan yakni "Pegadaian Selalu Optimalkan Nilai-nilai Aset".

Pesonna Hotel Pekanbaru *grand opening* pada tanggal 5 Februari 2016 dengan *General Manager* pertamanya ialah bapak Agus Salim. Pesonna hotel berlokasi di Jalan Jendral Sudirman No.455 Pekanbaru, Riau. Pesonna hotel Pekanbaru adalah hotel yang strategis karena bertempat di pusat kota serta dekat dengan kantor pemerintahan, kantor perbankan yang cocok untuk tempat berbisnis dan untuk keluarga. Pesonna hotel Pekanbaru terdiri dari 12 lantai dengan 134 kamar smoking dan non smoking. Tersedia dari dua tipe kamar, 130 kamar deluxe (54 deluxe queen dan 76 deluxe twin) dan 4 kamar suite. Pesonna hotel mengusung Tagline "*Lifestyle & Halal Concept*" dan sudah tersertifikasi oleh MUI serta mendapatkan sertifikasi halal sehingga aman untuk dikonsumsi, dan di seluruh kamar sudah dilengkapi dengan peralatan ibadah seperti sajadah, mukenah dan Al-Qur'an. Hotel Pesonna merupakan hotel yang mewajibkan seluruh pegawai wanitanya mengenakan hijab, tidak seperti hotel konvensional lainnya.

Hotel yang memiliki 11 lantai ini merupakan tempat gedung kanwil II PT Pegadaian, dan pembangunan hotel Pesonna adalah langkah dari PT Pegadaian mengembangkan bagian di bisnis properti.

Pesonna Hotel memiliki visi yaitu menjadi perusahaan pengelola hotel, properti, *real estate* dan jasa konstruksi yang handal dan

berkualitas, serta memiliki misi yaitu memberikan pelayanan terbaik bagi pemangku kepentingan, dan khususnya secara profesional, praktis dengan mengangkat tinggi prinsip “*Good Corporate Governance*”.

Pembahasan Pengawasan *Chef Pastry* dalam Penyimpanan Bahan di *Parstock Pesonna Hotel* Pekanbaru

1. Menetapkan Standar

Menetapkan standar bertujuan untuk menjadi acuan seorang atasan untuk mengawasi pekerjaan yang dilaksanakan olehnya dan bawahannya supaya pelaksanaan yang dilakukan selaras dengan rencana, sehingga *management* harus memikirkan apa saja standar yang harus ditetapkan agar sesuai dengan hasil yang diinginkan.

Penetapan standar sangat penting dilakukan untuk menjaga kualitas dari bahan-bahan yang disimpan agar tetap bagus, dan penetapan standar yang dilakukan berupa:

- a. Penetapan standar dilakukan oleh pihak manajemen.
- b. Krim disimpan di dalam sebuah *bowl* lalu harus di *wrapping*.
- c. Susu yang masih tersisa harus ditutup dengan rapat, kemudian diletakkan di dalam *chiller*.
- d. Ragi disimpan di suhu 16°C.
- e. hindari menyimpan tepung di tempat yang lembab.
- f. Mentega dan butter disimpan di suhu 18-20 °C

Penetapan standar tersebut diterapkan oleh *chef pastry* pada pelaksanaan penyimpanan bahan *pastry*. *Chef pastry* di *Pesonna Hotel* adalah orang yang terpilih dengan

standar yang di tetapkan oleh hotel tersebut berupa:

- a. Mempunyai wawasan yang luas tentang kue.
- b. Mempunyai *skill* dalam pembuatan kue.
- c. Mempunyai pengalaman di bidang *pastry*.
- d. Memiliki keahlian *plating* makanan.

A.) Standar Suhu dan Kelembaban

Penetapan standar suhu dan kelembaban sudah diatur oleh manajemen *Pesonna hotel*, adapun penetapannya seperti:

1. Suhu yang ditetapkan yaitu 20-24° C.
2. Kelembaban ruangan yang ditetapkan yaitu 85%.
3. Suhu yang tidak pas dalam penyimpanan bahan dapat menyebabkan bahan menjadi berjamur.

B.) Standar Lokasi dan Tata Letak

Lokasi dan tata letak sudah ditetapkan oleh *Pesonna hotel* berupa:

1. Penetapan lokasi dan tata letak sudah dilakukan sebelum hotel dibangun.
2. Bahan yang diambil harus cepat disimpan.

C.) Standar

Proses *labelling* telah ditetapkan oleh *Pesonna hotel* berupa:

1. Setiap bahan yang masuk akan diberi label.
2. Label yang diberi berupa tanggal masuknya bahan.

3. Bahan yang baru masuk diletakkan di bagian paling belakang, begitu pun sebaliknya.

D.) Standar Penempatan dan Pengaturan

Penempatan dan pengaturan bahan telah ditetapkan oleh Personna hotel seperti:

1. Meletakkan bahan sesuai dengan jenisnya.
2. Meletakkan bahan ketempatnya kembali saat setelah digunakan.

E.) Standar Pencatatan Persediaan

Pencatatan persediaan yang ditetapkan oleh Personna hotel Pekanbaru adalah:

1. Wajib mencatat persediaan bahan yang masuk.
2. Lembar permintaan bahan harus diketahui dan ditandatangani oleh Manajer F&B.
3. Menyimpan bahan yang sering digunakan dengan jumlah yang banyak, begitupun sebaliknya.
4. Menyimpan sedikit bahan yang mudah kadaluarsa.

F.) Standar Keamanan

Keamanan dalam menyimpan bahan telah ditetapkan seperti:

1. Keamanan ditujukan untuk melindungi bahan dari hewan pengerat serta serangga, dan dicuri oleh karyawan.
2. Jika menemukan hewan pengerat atau serangga harus segera dilaporkan.

3. Hotel menggunakan jasa pembasmi hewan pengerat dan serangga.
4. Mewajibkan karyawan untuk membersihkan ruangan pastry ketika habis digunakan.

2 Mengukur kinerja

Kinerja yang dilakukan karyawan dalam melakukan penyimpanan bahan harus selalu diperiksa kembali oleh atasannya agar dapat mengurangi kesalahan dalam penyimpanan bahan. *Chef pastry* harus memantau dan mengawasi pekerjaan yang dilakukan bawahannya.

Chef pastry selalu memeriksa dan mengukur kinerja yang dilakukan karyawan yaitu:

- a. *chef pastry* akan memeriksa kembali pekerjaan yang dilaksanakan oleh bawahannya.
- b. *Chef pastry* memberikan arahan kepada karyawan sebelum melakukan pekerjaan.

Adapun *job description chef pastry* yaitu:

- a. seuruh kerjaan di ruangan *pastry* dikontrol oleh *chef pastry*.
- b. Bertugas mengolah dan membuat produk *pastry*.
- c. Menjaga bahan makanan dan mengontrol biaya Pengeluaran bahan.
- d. Mengawasi karyawan lain.
- e. Memberikan pelajaran tentang pembuatan kueke anak magang.
- f. Memberikan bantuan tenaga di *kitchen*.
- g. Menyiapkan *fruit basket* untuk tamu istimewa.

A.) Mengukur Kinerja Karyawan dari segi Suhu dan Kelembaban

Chef pastry mengukur kinerja karyawan dari segi suhu dan kelembaban seperti:

1. memastikan bahwa suhu ruangan tidak berubah.
2. Mengecek suhu setiap waktu.
3. Pengecekan dilakukan oleh *chef pastry* dan karyawan *pastry*.

B.) Mengukur Kinerja Karyawan dari segi Tata Letak dan lokasi

Chef pastry mengukur kinerja karyawan dari segi lokasi dan tata letak seperti:

1. Memastikan karyawan membawa bahan dengan cepat keruangan *pastry* setelah diambil dari gudang.
2. Bahan yang diambil langsung disusun.
3. Bahan tidak boleh terlalu lama di suhu ruangan luar.

C.) Mengukur Kinerja Karyawan dari segi Labelling

Chef pastry mengukur hasil kinerja karyawan dari segi *labelling* yaitu:

1. Proses *labelling* dilakukan oleh karyawan *pastry*.
2. Karyawan sudah melakukan proses *labelling* dengan benar.
3. Proses *labelling* dapat mencegah bahan disimpan terlalu lama.

D.) Mengukur Kinerja Karyawan dari segi Penempatan dan Pengaturan

Chef pastry mengukur hasil kinerja karyawan dari segi penempatan dan pengaturan yaitu:

1. Dalam ruangan *pastry* terdapat penyimpanan buah yang seharusnya tidak berada di ruangan *pastry*.
2. Bahan sisa yang tersimpan di dalam satu wadah atau *box*.
3. Karyawan sudah melakukan penempatan dan pengaturan bahan sesuai dengan standar.

E.) Mengukur Kinerja Karyawan dari segi Pencatatan Persediaan

Chef pastry mengukur hasil kinerja karyawan dari segi pencatatan persediaan bahan seperti:

1. Karyawan selalu mencatat bahan bahan persediaan yang masuk dengan baik.
2. Bahan yang habis akan terdeteksi oleh karyawan.

F.) Mengukur Kinerja Karyawan dari segi Keamanan

Chef pastry mengukur hasil kinerja karyawan dari segi keamanan seperti:

1. Pembersihan ruangan akan dilakukan karyawan setelah selesai kerja dan sebelum pulang.
2. Pembersihan tersebut berupa membersihkan peralatan, wadah yang digunakan dan serta ruangan.

3. Pembersihan bertujuan menjaga bahan-bahan agar aman dari hewan pengerat dan serangga.

3 Perbaikan penyimpangan

Dalam melakukan pekerjaan terkadang terdapat kesalahan yang dilakukan oleh karyawan, maka dari itu perlu adanya perbaikan dari masalah yang telah dilakukan agar tidak merugikan pihak manapun. *Chef pastry* selalu melakukan perbaikan jika ada kesalahan dan memberitahu hal yang benar untuk dilakukan jika terjadi kesalahan.

Dalam melakukan penyimpanan bahan *chef pastry* mendapat kendala seperti:

1. Kurangnya kerjasama antara *team food and beverage* dalam aturan menyimpan bahan.
2. Pesonna hotel memiliki ruangan *pastry* yang kecil.

Adapun kesalahan yang sering terjadi dalam penyimpanan bahan seperti:

- a. Kesalahan biasa dilakukan oleh anak magang.
- b. Jika terjadi kesalahan dalam menyimpan bahan, maka akan dilakukan pengecekan pada bahan tersebut untuk mengetahui apakah bahan tersebut masih layak digunakan.
- c. Karyawan akan mengecek bahan-bahan yang disimpan sebelum pulang kerja.

Adapun langkah yang diambil dalam perbaikan oleh *chef pastry* yaitu:

- a. Melakukan pengecekan kembali pada hasil kerja.

- b. Memberi teguran dan arahan pada karyawan yang salah.
- c. Memberi arahan sebelum membuat kue.
- d. Pembuatan kue berjalan dengan teratur.

A.) Perbaikan Penyimpangan dalam Suhu dan Kelembaban

Kendala saat penyimpanan bahan yang akan diperbaiki dalam suhu dan kelembaban yaitu:

1. Biasa terjadi kerusakan pada alat pendingin ruangan di *pastry*.
2. Karyawan lain yang suka mengubah suhu.

B.) Perbaikan Penyimpangan dalam Tata Letak dan Lokasi

Permasalahan yang terjadi saat penyimpanan bahan yang akan diperbaiki dalam lokasi dan tata letak yaitu:

1. Pengambilan bahan biasa dilakukan saat jam istirahat sehingga ramai digunakan.
2. Bahan dapat dibawa dengan menggunakan lift dan tangga khusus karyawan.

C.) Perbaikan Penyimpangan dalam Labelling

Permasalahan yang terjadi saat penyimpanan bahan yang akan diperbaiki dalam proses *labelling* yaitu:

1. Pengeluaran bahan yang tidak teratur oleh anak magang.
2. Memberi arahan kembali ke anak magang yang telah melakukan kesalahan.

D.) Perbaikan Penyimpangan dalam Penempatan dan Pengaturan

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat diuraikan bahwa permasalahan yang terjadi saat penyimpanan bahan yang akan diperbaiki dalam penempatan dan pengaturan bahan yaitu:

1. Terdapat penyimpanan bahan yang tidak sesuai dengan tempatnya.
2. Bahan-bahan akan dicek untuk memastikan bahwa bahan tersebut tertata dengan rapi.

E.) Perbaikan Penyimpangan dalam Pencatatan Persediaan

Permasalahan yang terjadi saat penyimpanan bahan yang akan diperbaiki dalam pencatatan persediaan bahan yaitu:

1. Pencatatan yang ada hanya pencatatan bahan masuk.
2. Mengecek bahan untuk mengetahui bahan yang habis.

F.) Perbaikan Penyimpangan dalam Keamanan

Permasalahan yang terjadi saat penyimpanan bahan yang akan diperbaiki dalam menjaga keamanan bahan yaitu:

- a. Pembersihan area *pastry* dilakukan setiap hari.
- b. Menggunakan jasa pembasmi hewan dan serang.

PENUTUP

a. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif menggunakan teknik

observasi, wawancara dan dokumentasi yang dilakukan di Pesonna hotel Pekanbaru tentang pengawasan *chef pastry* dalam penyimpanan bahan di *parstock* Pesonna hotel Pekanbaru bisa ditarik beberapa kesimpulan. Beberapa kesimpulan tersebut diuraikan sebagai berikut:

1. Sesuai dengan data yang diperoleh penulis, Pengawasan *Chef Pastry* dalam Penyimpanan Bahan di *Parstock* Pesonna Hotel Pekanbaru, kesimpulannya adalah bahwa *chef pastry* di Pesonna hotel telah melakukan kinerja yang baik, *chef pastry* selalu mengawasi kinerja para karyawan *pastry* dan mengawasi bahan-bahan yang disimpan di ruangan *pastry* tersebut, dan sistem penyimpanan bahan yang dilakukan sudah dilakukan dengan baik walau terdapat beberapa bahan yang disimpan tidak seperti standar dan ada beberapa bahan yang disimpan tidak sesuai dengan tempatnya, Tetapi sebagian besar penyimpanan bahan sudah dilakukan dengan benar.
2. Beberapa kendala atau permasalahan yang dihadapi *chef pastry* dalam menyimpan bahan adalah kurangnya koordinasi antar *team*, terdapat beberapa *team* yang lalai dan tidak mematuhi peraturan penyimpanan bahan, seperti bahan-bahan yang tidak diletakkan kembali pada tempatnya ketika habis digunakan, dan ruangan *pastry* yang kecil di Pesonna hotel Pekanbaru menyebabkan *chef pastry* kurang leluasa dalam

menyimpan bahan, sehingga ada bahan yang tercampur penyimpanannya, dikarenakan kurangnya *space* atau tempat untuk menyimpan bahan. Ruangan yang kecil juga menghambat kinerja karyawan dalam membuat *pastry*, karena ruangan terbatas hanya bisa dimasuki oleh beberapa orang saja.

b. Saran

Penulis mencoba untuk membuat gagasan-gagasan yang jika diterapkan dalam kegiatan produksinya diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak *Pastry* Pesonna Hotel Pekanbaru. Penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Pengawasan dan penyimpanan bahan sebaiknya dilakukan oleh semua karyawan *pastry* termasuk anak magang di *pastry*, dan sebaiknya diberikan *training* tentang menyimpan bahan yang benar agar semua karyawan benar-benar mengetahui cara menyimpan bahan yang baik.
2. Peraturan penyimpanan seharusnya ditulis dan ditempel di ruangan *pastry* agar anak magang mengetahuinya.
3. Melarang penggunaan plastik dan dus sebagai media menyimpan bahan.
4. Setiap karyawan lebih bertanggung jawab dalam merapikan dan membersihkan area *pastry* dan rak *parstock*.
5. Saat malam hari sebaiknya ruangan *pastry* dikunci.
6. Lebih memperhatikan tata letak bahan yang tidak sesuai dengan tempatnya.
7. Karyawan lain yang juga masuk ke ruangan *pastry* juga harus merapikan atau membersihkan tempat atau bahan yang telah ia pakai.

DAFTAR PUSTAKA

- Sukarna. 2011. Dasar-dasar manajemen. Bandung: CV.Mandar Maju
- Baroto, Teguh. 2002. Perencanaan dan pengendalian produksi. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Hanggana, Sri. 2006. Prinsip dasar akuntansi biaya. Surakarta: Mediatama
- Koontz, Harold & Cyril O'Donnel & Heirz Weihrich. 1986. Manajemen Jilid 2. Terjemahan Gunawan Hutauruk. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Siagian, Sondang. 2008. Manajemen Strategi. Jakarta: Bumi Aksara
- Devung, Simon. 1988. Pengantar Ilmu Administrasi dan Manajemen. Jakarta:
- Sangadji, Etta Manang. 2010. Metodologi penelitian pendekatan praktis
- Marnis, SE.,MS. 2006. Pengantar Manajemen. Pekanbaru: Unri press
- BA, Suhardjito YB. 2006. Pastry dalam perhotelan. Yogyakarta: Andi
- P.H. Bartono. SE dan Ruffino E.M.SE.2005. Food Product Management di Hotel dan Restoran. Yogyakarta:

- AndiPH, Bartono. 2006. dasar-dasar food product. Yogyakarta: Andi
- Pulungan, Maimunah Hindun. 2018. Teknologi pengemasan dan penyimpanan. Malang: UB press
- Hoesni, Albertin. 2011. Perfect Pastry. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Al-amin, Mufham. 2006. Manajemen Pengawasan. Jakarta: Kalam Indonesia
- Subagio, Adjab. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sugiarto, Endar. 2003. Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Sulastiyono. 2008. Manejemn penyeangaraan hotel. Jakarta: alfabeta
- Satori, Djam'an dan Aan Komariah. 2011. Metodologi penelitian kualitatif. Bandung: penerbit alfabeta
- Tuti Soenardi dan tim yayasan gizi kuliner. 2013. Teori dasar kuliner. Jakarta: PT Gramedia pustaka utama
- Associates, Wheat. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta: Djambatan
- Habsari, Rinto. 2012. Tips & Trik Mahir Membuat Cake. Jakarta: Dian Rakyat
- Arief, A.R. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Ranchman, Abdul Arief. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Jakarta: Graha Mulya
- Sumber Online
- Budiampta1.blogspot.com/2013/04/penyimpanan-persediaan.html
- Erwinnote.wordpress.com/2011/09/21/definisi-dan-jenis-bahan-baku/
- Sarni. 2017. System penyimpanan bahan makanan di tom's café tembilahan kabupaten Indragiri hilir. Tinjauan pustaka. Character : junal jom fisip. vol.4
- Iswandir. SE, MM. 2014. Dasar-dasar proses pengawasan dalam organisasi. Character : jurnal Universitas Surya Darma. Vol. No 1
- https://id.m.wikipedia.org/wiki/umur_simpan
- <https://gettingupman.wordpress.com/2013/01/07/beberapa-teori-menurut-para-ahli-tentang-manajemnen>
- jurnalsdm.blogspot.com/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html
- the American Hotel and Motel Association (AHMA)
- <http://www.hospitalitynet.org/news/4007413.html>
- hesty Woro Yusnita dan Atun Yulianto, upaya Food and Beverage Restaurant dalam meningkatkan kepuasan tamu melalui variasi product, jurnal Khasanah ilmu vol.4, No1(2013)
- <https://indogastronomi.wordpress.com/2016/03/25/struktur-organisasi-kitchen/>