

PENERAPAN STANDAR RESEP DALAM PEMBUATAN PEMBUATAN PRODUK *BAKERY* DI PESONNA HOTEL PEKANBARU

Oleh : Arum Puspita Rina

Pembimbing : Mariaty Ibrahim

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

In bakery productions, Pesonna Hotel Pekanbaru definitely has stages of implementation, both in terms of ingredients supply, how to make it, packaging, and distribution. It aims to make bakery products that will be consumed by consumers become a product that has good quality and quantity. This study aims to determine the application of standard recipes in the manufacture of bakery product at Pesonna Hotel Pekanbaru. Standard recipe is a reference used by cooks in processing a food product where in the recipe there are several instructions such as ingredients, quantities, equipments, process of cooking, portions, and other instructions that are very important to apply. This standard recipe aims to maintain the consistency of food both in terms of taste, appearance, portions produced, and the standard time required for processing. This study was conducted using qualitative research method by making 2 key informants as speakers, namely one person cook pastry and one person cook helper. Data collection techniques used in this study are observation, interview, and documentation. Data analysis techniques used in this study are data reduction, data presentation, and end with conclusion. Seen based on research that has been done, the application of standard recipe in the manufacture of bakery product at Pesonna Hotel Pekanbaru has been correctly done. It's just negligence from its own human resources that causes the standard recipe that have been applied to be failed.

Keywords: Application, Standard Recipe, Hotel, Bakery

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan salah satu aset daerah yang dapat menghasilkan pendapatan yang cukup besar. Pembangunan hotel di Pekanbaru bertujuan untuk menunjang nilai jual Kota Pekanbaru dan sebagai sarana akomodasi bagi para wisatawan yang berkunjung ke Kota Pekanbaru.

Keberadaan akomodasi perhotelan di Pekanbaru juga memiliki tujuan untuk mendukung program pemerintah dalam bidang pariwisata, dimana kegiatan pariwisata ini nantinya akan dapat memberikan *income* kepada pemerintah daerah yang sedang sibuk membangun berbagai infrastruktur. Jadi tidak heran lagi bila saat ini banyak negara-negara diluar sana yang

berusaha ingin mengembangkan dunia kepariwisataannya melalui pembangunan hotel.

Hotel pada umumnya memiliki beberapa *department* yang dapat mendukung jalannya operasional hotel dengan baik, seperti: *Human Resources Department, Sales and Marketing, Accounting, Front Office, Housekeeping, Engineering, Security Department, Recreation Department* dan *Food & Beverage Department*. Setiap departemen memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing-masing yang saling berhubungan.

Melihat dari beberapa departemen tersebut, dapat disimpulkan bahwa industri perhotelan tidak hanya menawarkan akomodasi atau penginapan saja, tetapi juga memberikan layanan makanan dan minuman yang berhubungan dengan persiapan dan penyajian berbagai jenis makanan maupun minuman yang siap disajikan kepada para konsumen. Salah satu bagian atau *section* yang ada di Pesonna Hotel Pekanbaru adalah *Pastry and Bakery section* yang bekerja dibawah naungan *Food and Beverage Product Department*. Berikut merupakan daftar beberapa hotel bintang 3 yang memiliki *pastry kitchen* di Pekanbaru:

Tabel 1.1
Hotel Bintang 3 yang Memiliki Pastry Kitchen di Pekanbaru

No	Nama Hotel	Alamat
1	Pesonna	Jl. Jendral Sudirman
2	Furaya	Jl. Jendral Sudirman
3	Fave	Jl. Pinang
4	Tjokro	Jl. Jendral Sudirman

Sumber : *F&B Department Pesonna Hotel Pekanbaru (2020)*

Berdasarkan data tabel 1.1 dapat diketahui bahwa hanya sedikit hotel yang memiliki *pastry kitchen* dari sekian banyaknya hotel bintang 3 di Pekanbaru. Kebanyakan hotel di Pekanbaru ini menggabung antara *pastry kitchen* dan *main kitchen*. Masalah ini biasanya disebabkan oleh tidak adanya *space* atau area yang cukup untuk membangun ruangan kerja lainnya. Peneliti sering melihat tamu di Pesonna Hotel Pekanbaru yang sudah mengambil *toast bread* tapi tidak menghabiskannya, mereka hanya memakan satu gigitan saja dan pada akhirnya sisa *toast bread* itu harus dibuang. Hal inilah yang menjadi alasan penulis untuk melakukan penelitian di Pesonna Hotel Pekanbaru.

Berdasarkan dari latar belakang yang telah dijelaskan, maka penulis tertarik untuk mengambil sebuah judul penelitian mengenai: **“Penerapan Standar Resep dalam Pembuatan Produk Bakery di Pesonna Hotel Pekanbaru”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan dari latar belakang, maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian di Pesonna Hotel Pekanbaru yaitu:

Bagaimana penerapan Standar Resep dalam pembuatan produk *bakery* di Pesonna Hotel Pekanbaru?

1.3 Batasan Masalah

Produk *bakery* di Pesonna Hotel Pekanbaru sangat beragam. Untuk lebih fokus dalam pembahasan penelitian, maka penulis membatasi penelitian hanya pada penerapan standar resep *toast bread* saja.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk dapat mengetahui tentang penerapan Standar Resep dalam pembuatan *toast bread* yang dilakukan oleh Pesonna Hotel Pekanbaru.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis berguna untuk mendapatkan lebih banyak ilmu mengenai Standar Resep baik itu dari segi teori maupun praktik, dan dapat menerapkannya kedalam dunia praktek yang sesungguhnya.
2. Bagi Perusahaan Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan ataupun ide yang bermanfaat, terutama dalam penerapan Standar Resep dalam pembuatan produk *bakery* di Pesonna Hotel Pekanbaru.
3. Bagi Akademis sebagai tambahan bahan bacaan di perpustakaan serta menambah ilmu pengetahuan di Universitas Riau sehingga dapat menghasilkan lulusan yang lebih baik.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Hotel

Menurut Sulastiyono (2006) hotel adalah perusahaan atau badan usaha yang bergerak di bidang jasa yang menyediakan layanan penginapan untuk orang-orang yang sedang melakukan perjalanan. Dikelola oleh *owner*-nya dengan menyediakan layanan tempat tidur beserta fasilitas makanan dan minuman serta fasilitas lainnya. Untuk mendapatkan layanan yang disediakan oleh pemilik hotel,

seseorang harus membayar dengan tarif atau harga yang sudah ditentukan oleh pihak hotel.

Fungsi utama dari hotel adalah sebagai sarana untuk memenuhi kebutuhan tamu akan keperluan tempat tinggal sementara. Selain sebagai tempat tinggal, kebutuhan tamu dalam hotel lainnya yang meliputi kebutuhan akan makanan, minuman, mandi, tidur, dan istirahat juga dipenuhi. Namun, seiring berjalannya waktu, fungsi hotel semakin bertambah sebagai tujuan konferensi, seminar, rapat, dan kegiatan lainnya dimana hotel yang telah disewa akan menyediakan segala kelengkapan yang dibutuhkan.

2.2 Food & Beverage Department

Menurut Soekresno dan Pendi (1998) *Food & Beverage Department* merupakan salah satu departemen dari hotel yang memiliki tugas dan tanggung jawab akan kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain untuk para tamu baik yang menginap ataupun tamu yang tidak menginap di hotel tersebut. *Food & Beverage Department* sangat penting dalam sebuah hotel karena dapat menghasilkan keuntungan lebih bagi pihak hotel. Tamu yang menginap di hotel tidak hanya memerlukan kamar atau tempat tidur saja. Tamu hotel juga memerlukan makanan dan minuman yang merupakan kebutuhan pokok bagi mereka. *Food & Beverage Department* terbagi menjadi 2 lagi yaitu *Food & Beverage Service* dan *Food & Beverage Product* dengan tugas dan tanggung jawabnya masing-masing.

2.3 Penerapan

Menurut Nugroho (2003) penerapan merupakan cara atau

tindakan yang dilakukan untuk mencapai suatu tujuan yang diinginkan. Sedangkan menurut Meter dan Horn (1975) penerapan adalah suatu tindakan yang dilakukan oleh individu maupun kelompok yang diarahkan pada tercapainya suatu tujuan yang telah ditentukan.

2.4 Standar Resep

Menurut Sulastiyono (2006) standar resep adalah acuan petunjuk dalam pelaksanaan proses dan pembinaan dalam memasak. Standar resep pula dapat menjamin standarisasi dari tiap menu yang disajikan kepada tamu. Dari teori tersebut dapat disimpulkan bahwa seorang *chef* harus dapat menjadikan standar resep sebagai acuannya dalam memasak agar makanan yang dihasilkan sesuai dengan standarisasi produk yang disajikan kepada tamu.

Adapun fungsi utama dari standar resep adalah:

1. Pengawasan mutu: Hasil sama siapapun yang menggunakan.
2. Pengawasan jumlah: Jumlah bahan makanan dan porsi/hasil yang diperoleh tepat.
3. Dengan Standar Resep, kualitas dan kuantitas makanan tetap terjaga.

2.5 Bakery

Bakery merupakan salah satu *section* dari *Food and Beverage Product* yang bertanggung jawab untuk mengolah berbagai jenis roti-rotian seperti roti tawar/*toast bread*, roti manis, *bun*, *sandwich* dan berbagai macam roti lainnya. Sebagian besar penduduk di dunia seperti Eropa, Amerika, dan sebagian Asia menjadikan roti sebagai salah satu panganan pokok bagi mereka.

2.6 Jenis-Jenis Roti

Menurut Suhardjito (2006) ada berbagai macam jenis roti, yaitu:

1. *Rye* atau *Wholemeal Bread* merupakan roti yang dibuat menggunakan tepung gandum hitam dan tepung gandum biasa.
2. *Gluten Bird*, merupakan roti yang dibuat dengan menambahkan gluten pada adonannya. Roti ini biasanya dibuat untuk orang yang menderita penyakit diabetes.
3. *Sour Bread*, merupakan roti yang dibuat dengan teknik pencampuran adonan sebentar saja. Jika adonan sudah lembut, pengadukan harus segera dihentikan.
4. *Egg Bread*, roti yang dibuat dengan takaran telur lebih banyak sehingga roti yang dihasilkan bervolume lebih besar.
5. *Boston Bread*, roti yang dibuat dengan cara dikukus. Berbahan dasar tepung terigu, tepung jagung ataupun tepung gandum hitam yang dicampur dengan susu, sirup, gula dan garam.
6. *Plaited Tea Breads*, merupakan roti berwarna coklat mengkilat yang memiliki penampilan menarik seperti untaian tali yang sangat indah.
7. *Fruit Bread*, roti yang mengandung tambahan vitamin karena pada adonannya ditambahkan buah-buahan kering sehingga roti ini kaya akan nilai gizi.
8. *Fancy Roll*, merupakan roti dengan teknik pembuatannya memerlukan kreatifitas tersendiri karena roti dibuat dengan tujuan untuk menambah daya tarik.
9. *Toast Bread*, di Indonesia roti ini biasa disebut dengan roti tawar. Bentuk umumnya adalah persegi

dan biasa disajikan dengan berbagai macam topping.

10. *Begels* dan *bialys*, hanya dibuat oleh toko roti tertentu saja. Berbentuk lingkaran panjang dan bolong ditengah.
11. *Bun*, dibuat dari *yeast sweet dough* yang mengembang. Roti *bun* ini memiliki rasa yang cenderung lebih manis.
12. *Brioche*, roti yang berasal dari Perancis. Memiliki adonan yang mengandung banyak telur dan memiliki tekstur agak kering.
13. *Bread Crumb*, terbuat dari roti yang dikeringkan dengan suhu oven yang rendah dan waktu yang relatif lama.

2.7 Bahan Baku Pembuatan

Produk Bakery

Ada beberapa bahan yang biasa digunakan dalam pembuatan produk *bakery*, yaitu:

1. Tepung, menurut Suhardjito (2006) tepung merupakan bahan utama dalam pembuatan roti yang berfungsi sebagai pembentuk susunan pada kue atau roti. Ada beberapa jenis tepung seperti *Wholemeals* dan *Wheatmeals*, *Strong Flours*, *Medium Flours*, *Soft Flours*, dan *Special Cake Flours*.
2. *Yeast* atau ragi, menurut Suhardjito (2006) ragi adalah mikroorganisme yang hidup dan tergolong dalam tumbuhan bersel satu. Fungsi adalah untuk mengubah gula menjadi gas karbondioksida yang dapat membuat adonan mengembang. Ada berbagai macam jenis ragi antara lain: *Compresed Yeast*, *Dry Yeast*, *Instant Yeast*, dan Ragi Kimia.
3. Telur, menurut Suhardjito (2006) telur yang biasa digunakan adalah telur ayam dengan kadar 58% putih telur dan 30% kuning telur.
4. Garam, menurut Suhardjito (2006) garam berguna untuk membangkitkan rasa lezat pada bahan yang digunakan untuk membuat roti.
5. Air, menurut Suhardjito (2006) air berfungsi sebagai pendukung terbentuknya gluten (protein yang terkandung dalam tepung terigu) dan mengontrol tingkat kepadatan adonan.
6. Gula, ada beberapa jenis gula yang digunakan dalam produk *pastry and bakery* adalah: *Brown Sugar*, *White Sugar*, *Icing Sugar*, *Golden Syrup*, *Glucose*, *Honey*.
7. Lemak, menurut Suhardjito (2006) lemak berfungsi untuk memberikan rasa gurih pada roti dan juga membantu proses pengembangan ketika roti tersebut dibakar. Ada beberapa jenis lemak yang biasa digunakan dalam pembuatan produk *pastry and bakery*, yaitu: *Margarine*, *Mentega*, *Pastry Fat*, *Special Cake Fat*, dan Minyak Goreng.
8. Susu, menurut Suhardjito (2006) susu merupakan larutan dari beberapa bagian lemak yang sangat kecil seperti larutan protein, gula, dan mineral.
9. Coklat, Menurut Suhardjito (2006) beberapa jenis coklat yang sering digunakan dalam pembuatan produk *pastry and bakery* yaitu *Courverture* dan *Baker's Chocolate*.
10. Menurut Suhardjito (2006) ada beberapa bahan yang biasa dijadikan sebagai bahan pembentuk, yaitu: *Gelatin*, *Agar-Agar*, *Pectin*, dan *Isinglass*.
11. Buah-Buahan, Kacang-Kacangan dan Manisan, menurut Suhardjito

(2006) ada berbagai macam buah dan kacang-kacangan yang biasa digunakan dalam pembuatan produk *pastry and bakery*, yaitu: *Currant, Sultana, Raisin, Date, Ginger, Almond, Walnut, Pistachio*, Biji Jambu Monyet, *Ground Nut*, dan *Sukade*.

2.8 Peralatan Bakery

Menurut Sutadi (2004) peralatan yang digunakan dibagian pengolahan roti dan kue sangat beragam, dari alat yang kecil hingga alat yang besar. Berikut ini merupakan alat-alat yang digunakan pada *pastry and bakery*, yaitu: *Storage Equipments, Baking Equipments, Decorating Equipments, Measuring Equipments, Cutting Equipments*, dan *Supporting Equipments, Medium & Heavy Equipments*.

2.9 Metode Pembuatan Roti

Menurut Suhardjito (2006) ada 3 metode dasar pembuatan roti untuk adonan yang diragikan, antara lain: *Sponge and Dough, Ferment and Dough*, dan *Straight Dough*.

2.10 Teknik Pembakaran (Baking)

Menurut Suhardjito (2006) ada beberapa instruksi atau panduan untuk membakar roti, yaitu:

1. Selalu memanaskan oven terlebih dahulu.
2. Pastikan oven dan rak didalam oven sudah pada posisi yang sesuai.
3. Saat mengoven, pastikan loyang tidak dalam posisi berdempetan yang akan menghalangi sirkulasi udara panas sehingga pengembangan tidak sama rata.
4. Bakar roti dengan suhu yang pas. Jika suhu terlalu panas akan menyebabkan pengembangan roti tidak merata. Begitupun

sebaliknya, jika suhu terlalu rendah maka akan menyebabkan roti memiliki tekstur yang tidak baik karena tidak cukup waktu untuk matang.

5. Jangan membuka oven sebelum roti mengembang.
6. Cara mengetahui kalau roti telah matang adalah dengan cara melihat apakah *shortening* yang digunakan untuk mengolesi loyang terlihat berkurang. Bisa juga dengan sedikit menekan permukaan roti, bila terasa kenyal berarti roti telah matang.

2.11 Kerangka Berfikir



Gambar 2.1. Kerangka Berfikir

Sumber: YB Suhardjito, BA (2006)

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Dalam penulisan ini penulis menggunakan metode penelitian kualitatif. Menurut Soekanto (1986) penelitian merupakan suatu kegiatan ilmiah yang dilandaskan pada analisis dan konstruksi atau rancangan. Sementara Nazir (1999) menyatakan bahwa penelitian adalah penyelidikan dari suatu bidang ilmu pengetahuan yang dijalankan untuk memperoleh fakta-fakta atau prinsip-prinsip dengan sabar, hati-hati, serta sistematis.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penulis melakukan penelitian di Pesonna Hotel Pekanbaru yang beralamat di Jl. Jendral Sudirman

No. 455, Kel. Simpang Empat, Kec. Pekanbaru Kota pada bulan Februari 2020 sampai bulan Juli 2020.

3.3 Informan

Informan merupakan orang yang memberikan informasi kepada peneliti terkait hal-hal yang diperlukan. Dalam penelitian ini, ada 2 orang yang mengetahui informasi pokok yang diperlukan, yaitu *Cook Pastry* di Pesonna Hotel Pekanbaru dan *Cook Helper* yang ditugaskan di *pastry & bakery section* Pesonna Hotel Pekanbaru.

3.4 Jenis dan Sumber Data

1. Data Primer
2. Data Sekunder

3.5 Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi
2. Wawancara
3. Dokumentasi

3.6 Teknik Analisi Data

1. Reduksi Data
2. Penyajian Data
3. Penarikan Kesimpulan

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Pesonna Hotel Pekanbaru

Pesonna Hotel Pekanbaru diresmikan pada tanggal 5 Februari 2016 dengan *General Manager* pertamanya adalah bapak Agus Salim. Pesonna Hotel Pekanbaru adalah sebuah hotel berbintang tiga (***) di Kota Pekanbaru yang mengusung *Life Style Halal Concept*, dimana bahan makanan dan minuman yang digunakan oleh Pesonna Hotel Pekanbaru sudah diverifikasi oleh MUI dan telah mendapatkan sertifikasi halal sehingga aman untuk dikonsumsi.

Lokasi strategis karena terletak tidak jauh dari bandara Sultan Syarif Kasim II yang dapat ditempuh dengan waktu 15 menit dan tidak jauh juga dari Mall Pekanbaru yang dapat ditempuh dengan waktu 10 menit. Hotel ini merupakan salah satu aset yang dimiliki oleh BUMN PT. Pegadaian Persero yang dikelola oleh PT. Pesonna Indonesia Jaya. Pesonna Hotel Pekanbaru berlokasi di Jl. Jendral Sudirman No. 455, Kel. Simpang Empat, Kec. Pekanbaru Kota, Kota Pekanbaru, Riau. Tidak hanya di Pekanbaru, Pesonna Hotel juga ada di delapan kota lainnya di Indonesia yaitu: Pesonna Hotel Gresik, Pesonna Hotel Makassar, Pesonna Hotel Pekalongan, Pesonna Hotel Semarang, Pesonna Hotel Surabaya, Pesonna Hotel Tegal, Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta, Pesonna Hotel Malioboro Yogyakarta.

Pesonna Hotel Pekanbaru sendiri merupakan hotel ketiga yang didirikan oleh PT. Pesonna Indah Jaya. Nama Pesonna ini sendiri merupakan singkatan dari "Pegadaian Selalu Optimalkan Nilai-Nilai Aset"

4.2 Fasilitas Pesonna Hotel Pekanbaru

Pesonna Hotel Pekanbaru memiliki 12 lantai dengan total kamar yaitu 134 kamar. Lantai 2, 3, dan lantai 5 merupakan *smoking floors*, dimana tamu yang menginap di lantai tersebut diperbolehkan untuk merokok di dalam kamar. Sedangkan lantai 6, 7, 8, 9, 10, dan lantai 11 merupakan *non smoking floors* dimana tamu tidak diperbolehkan untuk merokok di dalam kamar. Adapun fasilitas yang ada di Pesonna Hotel Pekanbaru yaitu: Kedai Pakcik, Pesonna Café,

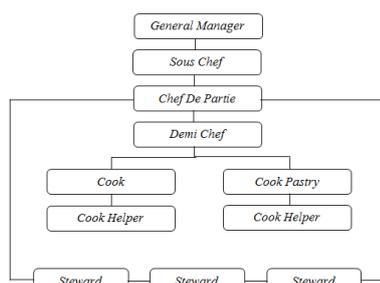
Swimming Pool, Mushalla, Meeting Rooms, dan Ballroom.

4.3 Food & Beverage Product Pesonna Hotel Pekanbaru

Food & Beverage Product di Pesonna Hotel Pekanbaru memiliki tugas dan tanggung jawab pokok sebagai berikut:

1. Berseragam lengkap dengan menggunakan *chef jacket*, *safety shoes* dan *apron*.
2. Karyawan diwajibkan datang 30 menit sebelum jam masuk kerja.
3. Wanita wajib berhijab dan dimasukkan dalam baju.
4. Selalu mencuci tangan terlebih dahulu sebelum bekerja.
5. Selalu menjaga kebersihan. Baik kebersihan pribadi seperti kuku dan rambut maupun kebersihan tempat bekerja.
6. Waktu istirahat karyawan maksimal 1 jam.
7. Dilarang meninggalkan hotel tanpa mengisi surat izin.

Pesonna Hotel Pekanbaru memiliki Struktur Organisasi pada Food & Beverage Product sebagai berikut:



Gambar 4.2 Struktur Organisasi Food & Beverage Product

Sumber: Food & Beverage Product Pesonna Hotel Pekanbaru (2020)

4.4 Standar Resep Toast Bread di Pesonna Hotel Pekanbaru

Tabel 4.1
Resep Toast Bread di Pesonna Hotel Pekanbaru

Toast Bread Porsi = 3 Loyang			
No	Ingredients	Quantity	Unit
1	Tepung Terigu Protein Tinggi	2000	gr
2	Fresh Milk Dingin	1100	ml
3	Bread Improver	4	gr
4	Ragi Instan	15	gr
5	Susu Bubuk	20	gr
6	Gula Pasir	100	gr
7	Telur	2	btr
8	Garam	15	gr

Cara Membuat :

1. Campurkan bahan kering seperti tepung terigu, *bread improver*, ragi instan, susu bubuk, gula pasir dan garam sampai rata.
2. Masukkan susu cair telur. *Mixer* sampai setengah kalis.
3. Diamkan adonan \pm 15 menit. Tutup dengan kain lembab.
4. Bagi adonan menjadi 9 bagian dengan berat per adonan 400gr. Diamkan lagi selama \pm 10 menit.
5. *Rolling* setiap adonan lalu gulung. Diamkan kembali \pm 10 menit.
6. Masukkan adonan yang sudah digulung kedalam loyang *toast bread* berukuran $21 \times 10 \times 6$ cm dan tunggu mengembang hingga \pm 1 cm jaraknya dari ujung/tutup loyang.
7. Bakar dengan suhu $180^{\circ}\text{C} - 200^{\circ}\text{C}$ dengan waktu \pm 40 – 45 menit.

Sumber: Cook Pastry Pesonna Hotel Pekanbaru (2020)

Berdasarkan data pada tabel 4.1, dapat diketahui bahwa Pesonna Hotel Pekanbaru masih belum memiliki format standar resep yang

benar. Masih ada beberapa informasi penting lainnya yang belum dicantumkan didalam format standar resep tersebut seperti tidak adanya penjelasan tentang peralatan apa saja yang digunakan, standar waktu pembuatan, nutrisi per porsi, ukuran porsi, petunjuk persiapan sebelum memasak, dan petunjuk cara penyajian.

4.5 Penerapan Standar Resep dalam Pembuatan Produk Bakery di Pesonna Hotel Pekanbaru

4.5.1 Standar Resep

Untuk menghasilkan roti yang baik, maka sangatlah penting untuk mengikuti standar resep yang telah ditetapkan saat membuatnya. Standar resep ini sendiri merupakan suatu acuan atau pedoman bagi seorang *cook* dalam memasak. Dengan adanya standar resep maka seorang *cook* dapat mempertahankan konsistensi hasil akhir dari roti ataupun makanan lainnya. Jika tidak mengikuti standar resep, maka roti yang dihasilkan nanti akan memiliki tekstur yang tidak baik, warna yang tidak menarik, volume tidak pas, bentuk tidak simetris dan banyak hal lainnya yang akan membuat roti ini tidak terasa nikmat untuk dimakan. Hal ini pasti dapat membuat kesan yang tidak baik bagi para konsumen yang memakannya. Berikut merupakan petikan wawancara bersama Bapak Yogi Julfi M selaku *cook pastry* di Pesonna Hotel Pekanbaru yang dilakukan pada tanggal 28 April 2020 mengenai standar resep.

“...Standar resep itu resep yang sudah standar. Yang sudah pas takarannya, sudah cocok. Jadi nggak boleh diubah ubah

lagi. Fungsinya itu sebagai patokan atau pedoman terhadap bahan-bahan yang akan digunakan, agar hasil akhir produk tidak gagal. Dalam pembuatan toast bread pun juga selalu menerapkan standar resep. Apabila standar resep itu tidak digunakan maka toast bread yang dihasilkan tidaklah sempurna. Bisa itu kempes, tidak mengembang, teksturnya tidak bagus, dan mudah hancur. Kalau kendala dalam menerapkan standar resep ini adalah karena waktu pembuatan toast bread yang bisa dibilang cukup lama dengan langkah-langkahnya yang tidak sedikit. Jadi saat adonan toast bread sedang dikembangkan, maka cook pastry akan mengerjakan pekerjaan lainnya. Karena cuma sendiri ya, jadi banyak kali yang dikerjain. Nah hal inilah yang terkadang menyebabkan cook pastry lupa sudah berapa menit adonan dikembangkan. Kalau format standar resep disini sih kurang lengkap ya. Kayak keterangan peralatan yang digunakan tidak ada, waktu pembuatan sama petunjuk untuk penyajian juga tidak ada. Jadi hal yang tidak ada itu ya kami kerjakan sesuai dengan pengetahuan kami saja”

Berdasarkan dari wawancara yang telah penulis lakukan, dapat disimpulkan bahwa *cook pastry* Pesonna Hotel Pekanbaru dalam memahami arti dari standar resep beserta fungsinya sudah tepat. Standar resep digunakan sebagai pedoman ataupun acuan bagi *cook pastry* dalam pembuatan produk. *Cook pastry* juga mengetahui apa akibat yang akan ditimbulkan

apabila standar resep itu sendiri tidak digunakan. Dalam pembuatan *toast bread*, *cook pastry* selalu menerapkan standar resep yang telah ditetapkan. Hanya saja, karena *cook pastry* yang bertugas dalam satu hari itu hanya sendiri jadi fokusnya terbagi-bagi dan menyebabkan *cook pastry* lupa dengan adonan *toast bread* yang sedang dikembangkan maupun yang sedang dibakar. Sedangkan format standar resep yang ada di *pastry kitchen* masih belum mencakup beberapa komponen penting lainnya sesuai dengan standar resep yang baik

4.5.2 Bahan Baku

Bahan baku merupakan komponen yang paling utama dalam mendukung kelancaran penerapan standar resep. Pemilihan bahan baku yang tepat dan sesuai dengan takaran yang pas akan menghasilkan roti yang baik. Pembuatan produk *bakery* tidaklah sama dengan pembuatan makanan lainnya yang mana jika makanan tersebut kurang asin bisa ditambah garam, kurang manis ditambah gula. Berbeda dengan produk *bakery* yang apabila kurang manis tidak bisa ditambahkan gula lagi. Maka dari itu *cook pastry* wajib mengetahui takaran bahan yang pas untuk membuat roti agar dapat menghasilkan roti yang baik. Sebagaimana dikatakan oleh Bapak Yogi Julfi M selaku *cook pastry* di Pesonna Hotel Pekanbaru melalui wawancara yang dilakukan pada tanggal 28 April 2020 mengenai bahan baku pembuatan *toast bread*.

“...Untuk bahan baku pembuatan *toast bread*, Pesonna hotel sudah memiliki standarnya sendiri. Tidak boleh

ditukar-tukar lagi takarannya. Tepung terigunya 2kg protein tinggi, fresh milk 1100 ml harus dingin, kalau nggak dingin bisa ditambah es batu dengan tidak mengubah takaran cairan. Bread improvernya 4gr, raginya 15 gr, susu bubuk 20gr, gula pasir 100 gr, telurnya 2 butir, garam 15 gr. Itu takarannya udah pas, jadi kami cook pastry disini tidak pernah menggantinya lagi. Ingat ya, tepung teigunya harus yang berprotein tinggi. Kalau tidak nanti hasil rotinya nggak bagus.”

Berdasarkan dari wawancara yang telah penulis lakukan, dapat disimpulkan bahwa *cook pastry* Pesonna Hotel Pekanbaru dalam menggunakan bahan baku sesuai dengan standar yang telah ditetapkan untuk pembuatan *toast bread* sudah tepat. *Cook pastry* juga memahami tentang jenis bahan baku seperti apa yang harus digunakan. Seperti jenis tepung terigu yang digunakan wajib berprotein tinggi agar roti dapat mengembang dengan sempurna dan volume roti yang dihasilkan pun baik. Selain itu tepung terigu berprotein tinggi juga dapat memengaruhi tekstur kekenyalan roti.

4.5.3 Peralatan yang Digunakan

Penggunaan alat saat membuat roti juga sangat penting untuk diperhatikan. Peralatan yang digunakan harus yang standar sesuai dengan kebutuhannya. Penetapan peralatan yang standar berfungsi untuk meningkatkan keefektifan dan keefisienan kerja seorang *cook* dalam membuat suatu produk. Selain itu, peralatan yang standar juga dapat memudahkan

penentuan pemorsian yang pas. Maka dari itulah manajemen perlu menetapkan standar peralatan yang akan digunakan. Seperti pernyataan yang diberikan oleh Bapak Yogi Julfi M selaku *cook pastry* di Pesonna Hotel Pekanbaru melalui wawancara yang dilakukan pada tanggal 28 April 2020 mengenai peralatan yang digunakan dalam pembuatan *toast bread*.

”...Peralatan yang digunakan untuk membuat *toast bread* juga pasti harus standar. Kita tidak bisa asal menggunakan alat saja. Kami sebagai *cook pastry* wajib mengetahui semua fungsi dari peralatan yang ada di *pastry*, agar peralatannya digunakan sesuai dengan fungsinya. Contohnya seperti penggunaan *mixer*, kita tidak bisa menggunakan pengaduk yang seperti *ballonwishk*. Karena yang seperti *ballonwish* itu biasanya digunakan untuk membuat kue. Jadi untuk membuat *toast bread* pengaduk *mixer* yang standar digunakan itu adalah yang *spiral*. Contohnya lagi pemilihan cetakan *toast bread*, ada ukuran standarnya. Kalau di *pesonna hotel Pekanbaru* standar cetakan untuk *toast bread* itu harus berukuran $21 \times 10 \times 6$ cm.”

Berdasarkan dari wawancara yang telah penulis lakukan, dapat disimpulkan bahwa *cook pastry* Pesonna Hotel Pekanbaru dalam menggunakan peralatan yang sesuai dengan standarnya untuk pembuatan *toast bread* sudah tepat. *Cook pastry* sendiri wajib mengetahui fungsi dari semua peralatan yang ada dan menggunakannya dengan tepat

guna. Penggunaan peralatan yang tepat dapat mempermudah proses pembuatan roti dimana waktu yang diperlukan dalam pembuatan roti pun menjadi lebih singkat.

4.5.4 Metode Pengolahan Roti

Salah satu hal yang mendukung kelancaran penerapan standar resep adalah metode pembuatan roti yang tepat. Tidak cuma ada satu cara atau metode untuk membuat roti, melainkan ada beberapa metode lainnya. Contohnya seperti *sponge and dough method*, *ferment and dough method*, dan *straight dough method*. Hal ini didukung oleh pendapat Bapak Yogi Julfi M selaku *cook pastry* di Pesonna Hotel Pekanbaru melalui wawancara yang dilakukan pada tanggal 28 April 2020.

“...Ya, memang ada beberapa metode untuk membuat roti. Tapi dalam pembuatan *toast bread*, metode yang digunakan adalah *straight dough method*. Karena proses pembuatannya tidak perlu membuat *sponge*, *ferment*, atau biang untuk pengembang lainnya. Jadi semua bahannya langsung dicampur menjadi satu saja. Tapi bertahap, tidak langsung semua. *Proofing* nya juga tidak hanya satu kali, tapi empat kali. Yang pertama 15 menit tutup pakai kain lembab, setelah itu 10 menit, setelah itu 10 menit, dan setelah itu *proofing* terakhir tinggal lihat aja jarak adonan ke loyangnya sudah pas belum. Kalau sudah langsung di bakar.”

Berdasarkan dari wawancara yang telah penulis lakukan, dapat disimpulkan bahwa *cook pastry*

Pesonna Hotel Pekanbaru dalam pemilihan metode pembuatan roti yang digunakan dalam pembuatan *toast bread* sudah tepat. Dalam pembuatan *toast bread*, *cook pastry* menggunakan *straight dough method* karena adonan *toast bread* bisa dibuat tanpa melalui proses pendahuluan seperti *sponge and dough method* dan *ferment and dough method*. Jadi semua bahan bisa langsung dicampur menjadi satu secara bertahap. Saat proses *proofing* pertama, adonan harus ditutup menggunakan kain lembab agar kulit adonan tidak mengeras.

4.5.5 Teknik Pembakaran

Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pembakaran. Hal ini berkaitan dengan teknik, suhu oven, dan lamanya proses pembakaran. Terbukti dari keterangan yang diberikan oleh Bapak Yogi Julfi M selaku *cook pastry* di Pesonna Hotel Pekanbaru melalui wawancara yang dilakukan pada tanggal 28 April 2020.

“...Ya, untuk pembakaran pasti ada tekniknya. Pertama pastikan dulu sebelum membakar *toast bread*, oven sudah dipanaskan sebelumnya. Kalau tidak dipanaskan dulu nanti adonan *toast bread* yang sudah mengembang bisa kempis lagi. Atur besar kecilnya api. Suhu oven untuk membakar *toast bread* itu berkisar antara 180° - 200° C. Lamanya kira-kira kurang lebih 40-45 menitan. Saat adonan *toast bread* di dalam oven, ovennya jangan dibuka tutup. Karena nanti rotinya bisa kempes lagi, nggak mengembang”

Berdasarkan dari wawancara yang telah penulis lakukan, dapat disimpulkan bahwa *cook pastry* Pesonna Hotel Pekanbaru dalam menerapkan teknik pembakaran pada pengolahan *toast bread* sudah sesuai dengan standar. *Cook pastry* memahami bagaimana teknik-teknik pembakaran yang benar dan memahami hal apa saja yang tidak boleh dilakukan saat proses pembakaran. Dapat dilihat disini bahwa suhu oven dan waktu pembakaran sangat penting untuk diperhatikan, jadi jangan sampai salah.

4.5.6 Hasil Akhir *Toast Bread*

Penulis mewawancarai Bapak Yogi Julfi M selaku *cook pastry* di Pesonna Hotel Pekanbaru pada tanggal 28 April 2020 mengenai hasil akhir dari *toast bread* yang diproduksi.

“...Untuk hasil akhirnya sesuai dengan yang diharapkan. Tapi terkadang pernah sesekali *toast bread* yang dihasilkan gagal, itu ya karena kelalaian sendiri saja. Salah satu contohnya itu misalnya terkadang ni saya lupa udah berapa lama tu adonan didalam oven. Mau dilihat dari warna adonannya nggak bisa karena kan cetakannya tertutup. Jadi ya kadang *toast bread* nya agak gosong atau kadang malah lembek karena belum cukup waktu pembakarannya. Tapi *toast bread* yang gagal itu masih bisa diolah lagi jadi bahan makanan lain seperti pudding roti dan bread butter pudding.”

Berdasarkan dari wawancara yang telah penulis lakukan, dapat disimpulkan bahwa hasil akhir

toast bread yang gagal atau tidak sesuai dengan standarnya tidak akan disia-siakan begitu saja. *Toast bread* yang gagal dapat diolah lagi menjadi beberapa produk lainnya seperti pudding roti dan juga *bread butter pudding*.

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah penulis lakukan pada bab-bab sebelumnya, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan dan saran, yaitu:

1. Format standar resep di Pesonna Hotel Pekanbaru tidak begitu lengkap, sehingga tidak sesuai dengan format standar resep yang baik dan benar.
2. Kendala dalam penerapan standar resep ini sendiri berasal dari SDM/juru masak yang tidak fokus dalam pengolahan *toast bread*.
3. Sumber Daya Manusia (SDM) di *pastry kitchen* Pesonna Hotel Pekanbaru dapat dikatakan sangat sedikit karena setiap harinya hanya ada satu karyawan yang bertugas di *pastry kitchen* dari pukul 7 pagi sampai pukul 4 sore.

5.2 Saran

Berdasarkan dari kesimpulan diatas, penulis memberikan beberapa saran kepada *pastry kitchen* di Pesonna Hotel Pekanbaru sesuai dengan apa yang telah dipelajari. Adapun saran tersebut adalah sebagai berikut:

1. Format standar resep yang ada di *pastry kitchen* Pesonna Hotel Pekanbaru sebaiknya diperbaiki lagi dengan menambahkan beberapa keterangan penting

lainnya sesuai dengan format standar resep yang baik dan benar.

2. Diharapkan kepada *cook pastry* Pesonna Hotel Pekanbaru untuk dapat lebih fokus lagi dalam proses pembuatan produk.
3. Kepada pihak manajemen Pesonna Hotel Pekanbaru untuk dapat menambah lagi jumlah karyawannya terutama pada bagian *pastry kitchen*.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Caserani, Victor dan Ronald Kinton. 2007. *Caserani & Kinton's The Teory of Catering 11th edition*. United Kingdom: Hodder Education
- Hendri, Jhon. 2009. *Riset Pemasaran*. Jakarta: Universitas Gunadarma
- Karina, Sa'diah Multi dan Endang Titi Amrihati. 2017. *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food & Beverage Service Operational: Job Preparation*. Yogyakarta: ANDI
- Meter, Donald Van dan Carl Van Horn. 1975. *The Policy Implementation Process: A Conceptual Framework* dalam *Administration and Society* Vol. 6 No. 4. London: Sage
- Miles, M. B. dan Huberman, M. 1992. *Analisis Data Kualitatif*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Nazir. 1999. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia

- Ninemeier, Jack. D. 2000. *Management of Food and Beverage Operations*. USA: The Educational Institute of the AHLA
- Nugroho, Riant. 2003. *Kebijakan Publik, Formulasi, Implementasi dan Evaluasi*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo
- PH, Bartono dan Ruffino EM. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: ANDI
- Rowland, A. J. 1983. *Environment and Health*. Thomson Litho Ltd: Est Kilbride, Scotland
- Santana, Septiawan. 2007. *Menulis Ilmiah: Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia
- Singarimbun, Masri dan Sofian Effendi. 2006. *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: LP3ES
- Soekanto, Soerjono. 1986. *Pengantar Penelitian Hukum*. Jakarta: UI Press
- Soekresno, dan Pendit. 1998. *Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Strauss, Anselm dan Juliet Corbin. 1997. *Dasar-Dasar Penelitian Kualitatif*. Surabaya: PT. Bina Ilmu
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitati, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suhardjito, YB. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI
- Sulastiyono, Agus. 2006. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- , 2007. *Teknik dan Prosedur Divisi Kamar pada Bidang Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Sunaryo. 1985. *Pengolahan Produk Serealia*. Jakarta: Penebar Swadaya Group
- Supardi. 2006. *Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta: Bumi Aksara
- Sutadi, Tedi dkk. 2004. *Peralatan Patiseri*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- U. S Wheat Associates. 1999. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan
- Umar, Husein. 2003. *Metode Riset Komunikasi Organisasi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Undang-Undang Republik Indonesia No 90 Tahun 1990 Pasal 25 Ayat 1 dan 2 tentang Kepariwisataaan
- United States Department of Agriculture (USDA). 2007. *Nutrient Database for Standard Reference*. RI
- Wahab, Solichin Abdul. 2008. *Analisis Kebijakan: Dari Formulasi ke Implementasi Kebijakan Negara Edisi Kedua*. Jakarta: Bumi Aksara