

PENERAPAN STANDAR RESEP DALAM PEMBUATAN PRODUK PASTRY

DI HOTEL ROYAL ASNOF PEKANBARU

Oleh : Eka Octaviani

Pembimbing : Dr. syafri Harto M.Si

ekaoctaviani98@gmail.com

Syafriharto@lecturer.unri.ac.id

Jurusan Ilmu Administrasi – Program Studi Usaha Perjalanan Wisata

Fakultas Ilmu Social Dan Ilmu Politik

Universitas Riau

Kampus Bina Widya JL. HR. Subrantas Km 12,5 Simpang Baru Pekanbaru

28293

Telp/fax. 0761-632777

Abstract

Hospitality is one of the tourism sectors that provides facilities in the field of services which include food accommodation and entertainment. Food beverage product is one of the sections in hotels that focuses on providing food, one of which is pastry with various cakes that have standar recipes, Standar recipes are benchmarks for achievement based on at the level of best desire which is used as a comparison to achieve the degree that is considered the best The research will be carried out at the Royal Asnof Hotel Pekanbaru, this hotel was chosen as a place of research to find out how the application of standar recipes in the manufacture of pastry products at Royal Asnof Hotel Pekanbaru is in accordance with professional standars This study uses a qualitative method with a descriptive approach, data collection techniques in this study use documentation observation, interviews so that a clear picture can be obtained of the object under study and can be used. Conclusion Based on the research shows that the application of standar recipes in the manufacture of pastry products at the Royal Asnof Hotel, Pekanbaru is in the bad category and has not been in accordance with the professional good standars of the application of recipe standars

Keywords : Standar Recipes, Pastry, Cake, Hotel

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan bisnis yang pergerakannya dibidang jasa/pelayanan. Pariwisata adalah bisnis yang perkembangannya sangat pesat pada era milenial seperti saat ini. Berbagai macam aspek dapat dikembangkan dalam dunia pariwisata contohnya berbagai produk baik itu produk terlihat (*tangible*) atau produk yang tidak terlihat (*intangible*) biasanya disebut dengan jasa. Jasa dapat diberikan kepada para wisatawan yang berkunjung ke daerah kita yang mendatangkan keuntungan kepada masyarakat maupun pemerintah. Kunci dari Industry Pariwisata ini adalah sebuah pelayan yang penuh keramahan yang dapat kita berikan secara optimal dengan di barengi kelengkapan fasilitas yang menunjang kenyamanan para wisatawan.

Menurut *Mathieson & Wall 1982*, Pariwisata merupakan sebuah aktivitas yang berupa aktivitas perpindahan orang untuk sementara waktu ke sebuah tujuan diluar tempat tinggal ataupun tempat kerjanya. setiap aktivitas yang dilakukan ditempat kerjanya tersebut tetapi juga terhadap instansi pemerintahan dan masyarakat sekitar dan kemudahan-kemudahan yang disediakan untuk memenuhi suatu kebutuhannya baik selama dalam perjalanan ataupun dilokasi tujuannya (*Mathieson & Wall 1982*). Menurut SK Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KM.37/PW.304/MPPT-86, Hotel merupakan “Suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersil”.

Hotel juga salah satu aset yang akan menghasilkan pendapatan dalam

suatu daerah sehingga dapat meningkatkan nilai jual atau kualitas dari Kota Pekanbaru serta menarik minat para wisatawan untuk dapat berkunjung ke Kota Pekanbaru. Adanya keberadaan perhotelan di Pekanbaru juga bertujuan untuk mendukung program pemerintahan dibidang pariwisata yang mana kegiatan kepariwisataan ini dapat memberikan *income* kepada pemerintah daerah untuk mendukung pembangunan infrastruktur di daerah tersebut. Oleh karena itu, banyak daerah diseluruh Indonesia bahkan dunia yang berlomba-lomba dalam mengembangkan dunia kepariwisataan melalui pembangunan hotel-hotel berbintang.

Hotel pada umumnya memiliki beberapa bagian yang disebut dengan *Department* yang berfungsi untuk membantu jalannya operasional suatu Hotel agar berjalan dengan baik. *Department-department* tersebut diantaranya adalah:

1. Human Resources Department,
2. Sales & Marketing Department,
3. Accounting Department,
4. Front Office Department,
5. House keeping Department,
6. Engineering Department
7. Security Department,
8. Recreation Department dan
9. Food & Beverage (service & product) Department.

Berikut ini merupakan daftar beberapa hotel selain hotel Royal Asnof yang Memiliki *Pastry Kitchen* di Kota Pekanbaru :

Table 1.1

Daftar Nama Hotel yang Memiliki *Pastry Kitchen* di Kota Pekanbaru

(Sumber : *Riauone.com*)

Table diatas menunjukkan bahwasanya hanya sedikit Hotel yang memiliki dapur *Pastry* dari sekian banyaknya hotel di Kota Pekanbaru. Beberapa hotel di Pekanbaru biasanya menggabungkan antara *Pastry kitchen* dan *Main kitchen*, salah satunya adalah Royal Asnof Hotel. itu semua disebabkan karena tidak adanya *space* atau area yang mencukupi untuk membangun dua dapur yang berbeda sekaligus. Namun walaupun demikian Royal Asnof hotel tetap memproduksi aneka *Pastry* sendiri yang memiliki jenis beragam ditengah kondisi tergabungnya antara *pastry kitchen* dan *main kitchen* . dari sekian banyak jenis aneka *pastry*, semuanya pasti memiliki standar resep yang digunakan untuk menjaga kualitas setiap *cake* yang telah di ciptakan oleh seorang *chef*. hal tersebut menimbulkan ketertarikan penulis untuk melakukan penelitian mengenai standar resep yang digunakan oleh Royal Asnof Hotel Pekanbaru dalam pembuatan produk terutama dibidang *Pastry*. Dibawah ini merupakan data dari jumlah pengunjung Hotel Royal Asnof selama tiga tahun terakhir.

Table 1.2
Room Occupancy

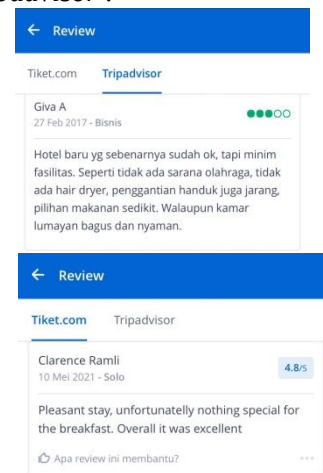
No	Hotel		Occupancy Rate	
		2018	2019	2020
1	Royal Asnof	13,963	13.967	9.175

Sumber : Manager FO Department Hotel (2020)

Demi menjaga kualitas serta mutu sebuah *Cake* , maka para *cook pastry* yang bertugas untuk mengolah *cake* tersebut haruslah mengerti dan memahami tentang bagaimana dan seperti apa *cake* yang dia buat. Setiap

No	Nama Hotel	Bintang	Alamat
1	Pangeran	****	Jl. Jendral Sudirman No.373
2	The Premier	****	Jl. Jendral Sudirman No.389
3	Aryaduta	****	Jl. Diponegoro No.34

hotel selalu memiliki standar resepnya masing-masing. Jadi, harus ada suatu pedoman resep yang digunakan *chef pastry* dalam membuat suatu *cake* tersebut agar *cake* tersebut tetap memiliki rasa,bentuk,dan tekstur yang konsisten sesuai jumlah takaran penggunaan yang pastinya pas dengan standar yang telah ditetapkan setiap hotel. Selain bahan, penggunaan alat yang tepat juga mempengaruhi keefisienan waktu dalam pengolahan produk, sehingga dapat mempersingkat waktu dan meningkatkan kualitas pelayanan. Berikut adalah data *guest complain yang* diperoleh dari aplikasi *tripadvisor* :



Adapun jumlah dari karyawan yang bekerja di *pastry and bakery section* Hotel Royal Asnof Pekanbaru :

Tabel 1.3
Jumlah Karyawan Pastry

No	Jabatan	Jumlah
1	<i>Executive Chef</i>	1 Orang
2	<i>Demi Chef Pastry</i>	1 Orang
3	<i>Demi Chef</i>	1 Orang
4	<i>Cook</i>	2 Orang
5	<i>Cook Pastry</i>	1 Orang
6	<i>Steward</i>	1 Orang
	TOTAL	7 orang

Sumber : HRD hotel Royal Asnof Pekanbaru 2020

Dapur dengan desain atau *lay out* yang baik dapat mendukung kelancaran operasional *Food & Beverage Product*. Dapur berfungsi sebagai tempat untuk memproduksi berbagai jenis makanan dan minuman. Setiap dapur hotel harus dilengkapi peralatan yang memadai dan sesuai dengan standar dari suatu Hotel berbintang tersebut demi kelancaran operasional hotel yang dapat berjalan lancar dan menghasilkan produk yang sesuai target dari suatu perusahaan tersebut. Oleh karena itu kebersihan area kerja dapur dan konsistensi penyediaan makanan dan minuman sangat penting untuk selalu dijaga dan dipertahankan .

Menurut Ronald Kinton dan Victor Ceserani dalam bukunya yang berjudul *Theory of Catering 11th Edition* (2007:73) menyebutkan bahwa kualitas produk makanan di dapur dapat dicapai oleh:

1. Kualitas dari bahan makanan
2. Kemampuan seorang *chef* dalam memasak

3. Pasokan peralatan dapur yang memadai

4. Penggunaan standar resep

Melihat dari beberapa faktor penentu kualitas produk makanan diatas, terdapat beberapa factor yang salah satunya adalah penggunaan standar resep. Standar resep harus digunakan oleh seorang *chef* sebagai pedoman dalam melihat jumlah dan takaran yang akan digunakan pada saat memasak agar produk yang akan dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan suatu perusahaan terkait.

Menurut Bartono P.H dan Ruffino E.M (2010:5), dalam bukunya yang berjudul *Tata Boga Industry*, Menyebutkan bahwa “ Resep merupakan formula tertulis yang digunakan untuk memproduksi makanan tertentu”. Tujuan dari penggunaan standar resep ini adalah :

1. Resep adalah pedoman bagi seorang *cook* untuk bisa melakukan prosedur masak yang tepat.
2. Resep menjamin keseragaman makanan para *cook* melakukan prosedur yang sama untuk setiap resep yang sama.
3. Resep dibutuhkan oleh bagian *Cost Control* untuk menentukan nilai jual dari produk tersebut.
4. Resep digunakan sebagai pedoman untuk pembelian bahan olahan atau *purchasing department*.
5. Resep sebagai bahan referensi bagi *cook*.

Dalam produksi *pastry*, setiap hotel pastinya memiliki penerapan standar resep yang di tetapkan oleh suatu hotel tersebut. Selain itu setiap hotel memiliki tahapan-tahapan pengolahan, baik itu dari penyediaan bahan, pengolahan, pengemasan/*packaging* sampai pada tahap pendistribusian. Hal ini

dilakukan agar produk *pastry & bakery* yang akan dikonsumsi konsumen menjadi sebuah produk yang mempunyai kualitas dan kuantitas yang sesuai. Dengan demikian, harapannya dengan diterapkannya standar resep tersebut dapat menambah jumlah kunjungan terhadap hotel. Hal ini berlaku juga untuk hotel Royal Asnof Pekanbaru.

Berdasar dari latar belakang diatas, penulis tertarik mengambil judul penelitian mengenai: **“Penerapan Standar Resep dalam Pembuatan Produk Pastry di Hotel Royal Asnof Pekanbaru”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah : **Bagaimanakah Penerapan Standar Resep Dalam Pembuatan Produk Pastry Di Hotel Royal Asnof Pekanbaru?**

1.3 Batasan Masalah

Agar mendapatkan hasil yang baik pada penulisan ini, maka perlu adanya pembatasan masalah untuk lebih memperjelas tujuan dari penulisan ini. Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah untuk lebih fokus terhadap pembahasan seputar **“aneka cake saja”**.

1.4 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah diatas, diharapkan bahwa dengan penelitian ini akan mencapai tujuan yaitu :

1. Untuk mengetahui bagaimanakah penerapan standar resep dalam pembuatan produk *pastry* di hotel Royal Asnof Pekanbaru.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan bisa membantu pihak-pihak yang terhubung dalam penelitian ini. Adapun manfaat penelitian ini adalah:

a. Bagi Penulis

1. Sebagai penambahan wawasan penulis mengenai pengetahuan

yang ada di bidang *food and beverage* khususnya tentang Penerapan Standar Resep dalam pembuatan produk *pastry* yang dilakukan oleh Hotel Royal Asnof Pekanbaru

2. Meningkatkan minat untuk lebih mengembangkan kreativitas di bidang perhotelan khususnya yang berkaitan dengan produk *pastry*.

a. Bagi Perusahaan

1. Menjalin relasi lebih dekat dalam membangun kerjasama antara hotel Royal Asnof dengan Universitas Riau.

b. Bagi Universitas

1. Menambah nilai dalam penyusunan kurikulum.
2. Sebagai tambahan bahan bacaan dan pengetahuan mahasiswa universitas.
3. Meningkatkan kerja sama dengan pihak perusahaan.

2.1 Defenisi Standar Resep

Standar adalah patokan untuk melihat pencapaian yang didasarkan pada tingkat keinginan yang terbaik, digunakan sebagai model yang dapat diikuti ataupun sebagai perbandingan untuk mencapai derajat atau point yang dianggap terbaik. Berikut adalah contoh dari tabel susunan standar resep :

Tabel 2.1
Susunan Standar Resep

No	Struktur Standar Hotel	Ada	Tidak Ada
1	Nama resep makanan	√	
2	Bahan yang akan digunakan	√	
3	Berat dan kuantitas bahan makanan	√	
4	Petunjuk persiapan memasak		√
5	Waktu yang		√

	dibutuhkan		
6	Jumlah porsi	√	
7	Ukuran porsi		√
8	Nutrisi per porsi		√
9	Peralatan		√
10	Teknik pengolahan makanan	√	
11	Petunjuk penyajian		√

Sumber: *Executive Chef Hotel royal asnof pekanbaru (2019)*

2.2 Definisi Pastry

Pastry merupakan salah satu bagian/*Section* yang tergabung kedalam *Food & Beverage Product* yang memiliki tanggung jawab untuk mengolah berbagai jenis makanan yang contohnya seperti:

- Traditional Cake*
- Chocolate*
- Pudding*
- Cookies*
- Dessert*

Klasifikasi dari *Cake* menurut *U.S Wheat Associates (1999)* dalam Sudewi dan Patriasih (2005) adalah meliputi:

- Chiffon cake*,
- sponge cake*,
- butter cake*,
- genoise cake*

2.3 Definisi Jenis Bahan Dalam Pembuatan Cake

- Tepung

Tepung adalah bahan pokok dalam pembuatan roti dan kue yang fungsinya untuk membentuk susunan yang digunakan dalam produk-produk *Pastry & Bakery*. Pada umumnya jenis tepung yang paling sering digunakan adalah jenis tepung terigu. Tepung terigu memiliki kuantitas bervariasi.

- Yest atau Ragi

Fungsi utamanya adalah untuk mengubah gula menjadi gas karbondioksida dengan rumus kimia CO_2 yang dapat membuat adonan mengembang karena adanya desakan

udara dari dalam adonan. Selain itu, *Yeast* juga berfungsi sebagai pembangkit rasa dan aroma pada roti.

- Telur

Telur yang biasanya digunakan adalah telur ayam dengan kadar 58% putih telur dan 30% kuning telur. Kedua bagian telur ini memiliki fungsi masing-masing

- Garam

Garam berfungsi untuk menambah rasa lezat pada makanan ataupun bahan yang digunakan saat membuat *cake*. Garam juga berfungsi sebagai bagian penetralisir antara rasa manis pada *cake* dan produk yang lainnya.

- Air

Air adalah elemen terpenting dalam proses pembuatan *pastry and bakery*. Dalam proses pembuatannya, air ini berfungsi sebagai pendukung terbentuknya gluten yang merupakan protein yang terkandung dalam tepung terigu dan juga membantu dalam mengontrol tingkat kepadatan dari adonan.

- Gula

Gula merupakan salah satu bahan penting dalam pembuatan *cake* yang berfungsi untuk menambahkan rasa manis pada roti

- Lemak

ada beberapa jenis lemak yang biasa digunakan dalam dunia *pastry and bakery*, antara lain yaitu:

- Margarine
- Mentega
- Lard
- Compound fat
- Pastry fat*
- Special cake fat*
- Minyak goreng

- Susu

Susu berfungsi sebagai bahan yang membantu memberikan tekstur lembut/empuk, mengatur warna kerak roti agar lebih cantik, kemudian berpengaruh juga dalam meningkatkan

rasa pada *cake*. Ada beberapa jenis susu seperti :

1. Susu murni yang meliputi (susu cair, susu tak berlemak),
2. Susu pekat (susu kental manis, skim),
3. Susu kering (susu bubuk).

j. Coklat

Coklat adalah bahan yang sering digunakan ketika pembuatan *cake*. Coklat terkadang juga digunakan sebagai topping atau hiasan sehingga *cake* terlihat lebih menarik. Coklat biasanya digunakan sebagai bahan pewangi, perasa, dan juga sebagai *topping* maupun isi dari sebuah *cake*.

k. Bahan pembentuk

Dalam pembuatan *pastry and bakery* ada beberapa bahan yang digunakan sebagai pembentuk dari suatu adonan , bahan-bahan itu meliputi:

1. Gelatin
2. Agar-agar
3. *Pectin*
4. *Isinglass*
5. kacang dan buah

biasa digunakan pada pembuatan **produk *pastry and bakery*** adalah buah dan kacang-kacangan yang sudah dikeringkaandan awetkan. Ada berbagai macam buah dan kacang-kacangan yang biasanya digunakan dalam pembuatan roti, diantaranya:

- 1) *Currant*
- 2) *Sultana Raisin*
- 3) *Date*
- 4) *Ginger*
- 5) *Almond*
- 6) *Walnut*
- 7) *Pistachio*
- 8) *Ground nut*
- 9) *Coconut*
- 10) *Sukade*

1. Jenis-jenis Adonan *Cake*

Ada 3 macam jenis adonan *cake* menurut Triatmaja Raharja (2016), diantaranya adalah:

a. *Butter Type Cake*

Cake yang memakai lemak dengan jumlah banyak dan mempunyai tekstur lebih padat serta lembab dibandingkan jenis *cake* lainnya. jenis kue ini bertekstur padat sehingga mudah kering pada suhu ruangan. Dalam pembuatannya, memerlukan penggunaan mentega dan margarin yang lebih banyak dibanding jenis kue lainnya. Jenis pengembang yang biasanya digunakan adalah *Baking powder*. Contoh produk dari jenis ini adalah seperti : *butter cake* dan *pound cake*.

b. *Foam Type Cake*

Jenis kue ini biasanya menggunakan lemak dengan jumlah yang sedikit, atau bahkan tidak menggunakan lemak sama sekali. Pengembangan pada *cake* didapatkan dari udara yang masuk pada saat pengocokan telur

c. *Chiffon Cake*

Jenis *cake* ini biasanya menggunakan lemak dalam bentuk cair, kandungan lemaknya lebih tinggi dari *foam type cake*, tetapi lebih rendah dari *butter type cake*..

2. Peralatan *Pastry*

Menurut Tedi sutadi (2004:1) “Peralatan yang digunakan dibagian pengolahan roti dan kue sangat beragam, dari alat yang kecil hingga alat yang besar”. Berikut ini adalah alat-alat yang digunakan pada pembuatan produk *Pastry and bakery*.

a. *Storage Equipments*

b. *Baking Equipment*

c. *Decorating Equipment*

d. *Measuring Equipment*

e. *Cutting Equipment*

f. *Supporting Equipment*

g. *Medium & Heavy Equipment*

3. Metode Pembuatan *Cake*

Menurut Kristian Triatmaja Raharja (2016:136) ada 6 metode pembuatan *cake*, antara lain:

- Creaming/Sugar Butter Method*
- Two-stage Method*
- Sponge/genoise Method*
- One stage method*
- Flour Butter Method*
- Angel Food Cake Method*

4. Pembakaran (*baking*)

Berikut ini adalah beberapa intruksi atau panduan untuk membakar *cake* oleh Kristian Triatmaja Raharja (2016:148)

- Selalu memanaskan oven terlebih dahulu.
- Pastikan rak didalam oven sudah dalam keadaan yang sesuai.
- Pastikan Loyang tidak dalam keadaan.
- Bakar *cake* menggunakan suhu yang sesuai.
- Jangan membuka oven sebelum *cake* mulai mengembang.
- Setelah pengovenan, dinginkan *cake* dengan kondisi terbalik didalam Loyang agar tidak mengempiskan pengembangan saat di oven.
- Cara mengetahui bahwa *cake* telah matang adalah dengan melihat *shortening* yang digunakan untuk mengolesi Loyang terlihat berkurang.

5. Kesalahan Dalam pembuatan *Cake*

Dalam pembuatan *cake*, beberapa kegagalan pasti pernah terjadi ketika proses pembuatan *cake* tersebut. Ada beberapa faktor yang terkadang menjadi kendala yang menyebabkan kesalahan itu terjadi. Dibawah ini merupakan beberapa kesalahan dalam pembuatan *cake* beserta faktor penyebabnya:

Tabel 2.2
Kesalahan dan Penyebab
Kegagalan *Cake*

Kesalahan	Penyebab
Bentuk dan Volume	
volume cakemengembang secara optimal	Terlalu sedikit tepung, dan pengembang Terlalu banyak liquid Oven terlalu panas
Bentuk tak rata	Proses pengadukan tidak tepat Penyebaran lemak tidakrata Panas oven tidak merata Rak dalam oven tidak rata Loyang tidak rata
Kerak (kulit cake)	
Warna terlalu gelap	Terlalu banyak gula Oven terlalu panas
Warna terlalu terang	Terlalu sedikit gula Oven tidak cukup panas
Kulit retak/kering	Terlalu banyak tepung Terlalu sedikit liquid Pengadukan yang tidak tepat Oven terlalu panas
Kulit lembek	Belum cukup matang Pendinginan dalam Loyang tidak cukup ventilasi Dibungkus saat belum dingin
Tekstur	
Bantat	Terlalu sedikit

	pengembang Terlalu banyak liquid Terlalu banyak gula Terlalu banyak shorteing Oven tidak cukup panas
Remah kasar	Terlalu banyak pengembang Terlalu banyak shortening Terlalu banyak gula Salah penggunaan jenis tepung Pengadukan yang tidak tepat

Sumber : Kriatian Triatmaja Raharja (2016)

3.1 Desain Penelitian

Dalam penulisan ini, metode penelitian yang digunakan adalah metode Kualitatif. Menurut Kirkn dan Miller (1986:9) penelitian kualitatif adalah tradisi tertentu dalam ilmu social yang secara fundamental bergantung pada pengamatan manusia dalam kawasannya sendiri dan berhubungan dengan orang-orang tersebut dalam bahasanya dan dalam peristilahannya.

3.2 Lokasi Penelitian

Penelitian ini penulis lakukan di Hotel Royal Asnof Pekanbaru yang beralamatkan di Jl. Sudirman No. 373, Pekanbaru, Riau, Indonesia.

3.3 Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan pada bulan September 2020 sampai pada bulan Maret 2021.

3.4 Jenis dan Sumber Data

a. Data primer

Data primer adalah sumber data penelitian yang dapat diperoleh secara langsung dari data asli atau tidak

melalui perantara (Etta mamang Sanadji & Sopiah : 2010).

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang merupakan hasil pengumpulan orang atau instansi lain dalam bentuk publikasi, seperti laporan tahunan, profil perusahaan, dan seterusnya (Kusmayadi & Endar Sugiarto, 2000).

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi merupakan proses pencacatan pola perilaku subyek (orang), obyek (benda),atau kegiatan yang sistemati tanpa adanya pertanyaan atau komunikasi dengan individu-individu yang diteliti (Idiantoro Dakam Etta Mamang Sanadji & sopiah : 2010).

b. Wawancara

Menurut Septiawan Suntana (2007:150) “ Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu yang dilakukan oleh dua pihak yaitu pewawancara (*interviewer*) yang mengajukan pertanyaan dan yang diwawancarai (*interview*) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu”. Melalui wawancara tersebut, peneliti mendapatkan informasi yang sangat penting dari karyawan Hotel royal asnof pekanbaru.

c. Dokumentasi

Dokumentasi menurut I Gusti Bagus Rai Utama dan Ni Made Eka Mahadewi(2012) adalah pengambilan data yang diperoleh melalui dokumen-dokumen. Dalam penelitian ini nantinya akan mengumpulkan bukti atau keterangan-keterangan berupa gambar mengenai objek yang akan diteliti.

4.1 Gambaran umum perusahaan

Hotel Royal Asnof pekanbaru adalah hotel yang ada di pekanbaru

yang bernaung pada perusahaan swasta yang bergerak pada bidang jasa akomodasi. Hotel Royal Asnof merupakan hotel bintang tiga yang berlokasi di jalan Tuanku Tambusai No.106 kecamatan Marpoyan Damai kota Pekanbaru. Hotel Royal Asnof merupakan hotel yang letaknya sangat strategis karena hotel ini berada pada tempat yang dikelilingi pusat perbelanjaan terbesar yang ada di kota Pekanbaru seperti Giant, Living World Pekanbaru, Transmart, SKA, dan LotteMart. Hotel Royal Asnof berdiri di atas tanah seluas 4.400 m² dengan fasilitas kamar sebanyak 48 kamar terdiri dari 43 kamar tipe Deluxe, 3 kamar tipe Executive, 1 kamar tipe Suite dan 1 kamar tipe Royal Suite. Disamping fasilitas kamar yang ada Royal Asnof Hotel juga memiliki fasilitas meeting room yaitu Epiphany dengan kapasitas untuk 60 orang, Supreme dengan kapasitas 100 orang dan etherial dengan kapasitas 40 orang, disamping itu juga tersedia lobby lounge, Roof Top restoran yaitu The View Restoran yang terletak di lantai V gedung hotel.

4.2 Deskripsi Kerja Food and Beverage Produk Departemen

A. Executive Chef

- a. Memantau daftar barang yang telah dipesan ke gudang sebagai kitchen requisition .
- b. Membuat menu untuk ditawarkan oleh staff food and beverage product.
- c. Menentukan anggaran tahunan untuk persiapan bahan-bahan makanan yang akan ditawarkan.
- d. Membuat rencana kerja tahunan untuk menentukan revenue tahunan dan menjadi tatanan pencapaian dimasa mendatang.
- e. Menghadiri rapat dengan para kepala bagian, sesuai dengan yang ditentukan oleh General Manager.
- f. Mengatur & mengawasi tugas-tugas kitchen secara keseluruhan, khususnya dalam proses pengolahan makanan harus sesuai standart yang telah ditentukan.
- g. Mengawasi pelaksanaan tata kerja , keselamatan kerja, dan memenuhi kelengkapan atau atribut kerja agar dapat menciptakan lingkungan kerja yang aman.
- h. Mengawasi tempat penyimpanan dan peralatan-peralatan yang digunakan untuk kelancaran operasional kerja.
- i. Menjaga food cost yang berbanding lurus dengan standar porsi, sehingga harga yang tercantum dimenu telah di perhitungkan .
- j. Mengontrol serta melaksanakan kegiatan food production secara menyeluruh.
- k. Bekerja sama dengan F & B manager dalam hal penyediaan makanan dan minuman untuk jamuan atau rapat yang diselenggarakan oleh pihak hotel.
- l. Berkreasi dalam menu-menu baru untuk menarik konsumen
- m. Mengawasi dalam penataan urutan penyiapan menu-menu di buffet
- n. Menjaga hubungan antara para staff dan rekan-rekan.
- o. Bersedia menjalankan segala tugas.

B. Demi Chef

- a. Penanggung jawab terhadap orderan tamu.
- b. Menginformasikan kepada cook jika ada stock orderan yang kosong.
- c. Menyiapkan keperluan breakfast, lunch dan dinner.
- d. Membuat purchase order jika *chef* de partie day off.
- e. Menjaga serta mengawasi kebersihan yang ada disekitar lingkungan kerja.

C. Cook

- a. Menggantikan tugas *chef* de partie apabila day off.
- b. Melaksanakan operasional *food production*
- c. Mengambil barang jika ada barang masuk.
- d. Pelaksana langsung jika ada perintah *chef*.
- e. Membantu menyiapkan keperluan breakfast, lunch dan dinner
- f. Mengikuti briefing *chef*

D. Cook pastry

- a. Membantu penanganan room service
- b. Membantu mengolah makan untuk operasional
- c. Membantu pelaksanaan pembersihan area kerja
- d. Menangani product *pastry*
- e. Membantu memelihara suasana kerja yang sehat dan bersih.
- f. Mengikuti briefing *chef*

E. Steward

- a. Melakukan storing
- b. Mendistribusikan alat
- c. Planning and washing
- d. Menjaga persediaan alat gar selalu tercukupi
- e. Melaporkan segala keperluan yang berhubungan dengan *repair and maintance*

- f. Bertanggung jawab terhadap sanitasi area kerja
- g. Inventory (per 3 bulan, 6 bulan, 1 tahun)
- h. Preparation alat untuk breakfast, lunch, dinner dan event lain.
- i. Mengikuti briefing

4.3 Penerapan Standar Resep Dalam Pembuatan Produk Pastry di Royal Asnof Hotel Pekanbaru

A. Standar Resep

Dalam dunia kuliner, makanan yang memiliki cita rasa lezat pasti menerapkan standar dalam proses pembuatannya. Hal tersebut dilakukan untuk mendapatkan hasil makanan yang memiliki kualitas yang tinggi.

. Begitu juga dalam pembuatan aneka produk *pastry*. Untuk menghasilkan produk yang baik, maka sangat penting untuk dapat mengikuti standar resep yang telah ditentukan dalam setiap proses pembuatannya. Standar resep ini sendiri merupakan suatu acuan yang menuntun seorang *cook* dalam membuat suatu produk makanan. Dengan adanya standar resep maka seorang *cook* dapat mempertahankan secara konsisten haasil akhir dari produk *pastry* yang dibuatnya dengan kualitas yang sama disetiap produknya

B. Bahan Baku

Bahan baku adalah komponen yang paling penting dalam menentukan produk itu sesuai standar atau tidak. Dengan bahan baku yang baik maka akan diperoleh produk *pastry* yang baik dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pemilihan bahan baku menunjang kualitas hasil yang diperoleh dari produk *pastry* tersebut.

C. Peralatan yang Digunakan

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 porsi yang pas. Maka dari itulah manajemen perlu menetapkan standar peralatan yang akan digunakan pada suatu hotel.

D. Metode Pengolahan Roti

Tidak cuma ada satu cara atau metode untuk membuat *cake*, melainkan ada beberapa metode lainnya. Contohnya seperti teknik baking klasik (*creaming method, hot milk method, rub in method*), teknik baking umum (*sieve, fold*).

E. Teknik Pembakaran

Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pembakaran agar tepat dan menjaga kualitas produk *pastry* itu sendiri. Hal ini berkaitan dengan teknik, suhu oven, dan lama waktu yang diperlukan dalam proses pembakaran.

Terbukti dari keterangan yang diberikan oleh Bapak Husnul selaku *demi chef pastry* di Royal Asnof Hotel Pekanbaru melalui wawancara yang dilakukan pada tanggal 18 April 2021.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penerapan standar resep dalam pembuatan produk *pastry* di Royal Asnof Hotel Pekanbaru, penulis dapat menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Format standar resep yang ada di Royal Asnof Hotel Pekanbaru belum lengkap, sehingga belum sesuai dengan format standar resep yang baik dan benar. Seperti belum adanya *cold kitchen* dan belum lengkapnya format keterangan standar peralatan yang digunakan ketika membuat *cake*, belum dicantumkan standar waktu

pengolahan, belum dituliskannya informasi mengenai nutrisi per porsi, kurangnya informasi mengenai petunjuk persiapan sebelum pengolahan produk (*mise en place*), kurangnya informasi tentang ukuran porsi dalam penyajian, serta kurangnya penjabaran tentang tata cara petunjuk penyajian yang tepat dan benar.

2. Kendala dalam hal penerapan standar resep berasal dari kurangnya fasilitas lengkap yang diberikan pihak hotel kepada departement food and beverage product mengingat bahwa hotel ini adalah hotel bintang 3 yang dikelola secara pribadi.

3. *Pastry kitchen* Royal Asnof Hotel Pekanbaru dapat dikatakan Kekurangan Karyawan Dibagian *pastry* sehingga karyawan *pastry* setiap adanya event besar selalu *double job* bergabung dengan karyawan yang ada di *main kitchen* sehingga membuat kinerja dari setiap karyawan tidak optimal dalam memfokuskan diri pada *jobdesk* nya masing-masing.

Saran

Berdasarkan dari kesimpulan diatas, penulis memiliki beberapa saran untuk diberikan kepada *pastry kitchen* di Royal Asnof Hotel Pekanbaru sesuai dengan beberapa hal yang telah penulis pelajari. Adapun saran tersebut adalah sebagai berikut:

1. Format standar resep yang ada di *pastry kitchen* Royal Asnof Hotel Pekanbaru sebaiknya diberi beberapa perbaikan dalam hal penambahan keterangan penting yang lebih lengkap mengacu dengan format standar resep yang baik dan benar. Menambahkan informasi-informasi yang lebih jelas sehingga dapat memudahkan *cook pastry* dalam mengolah suatu produk secara efisien dan efektif. Adapun format standar resepyag benar itu

wajib mengandung 11 komponen penting yaitu: judul atau nama makanan, jumlah porsi, ukuran porsi, nutrisi per porsi, waktu atau lamanya proses pembuatan, petunjuk persiapan sebelum pengolahan, peralatan yang digunakan, bahan yang diperlukan beserta kuantitasnya, teknik pengolahan makanan, serta petunjuk penyajian yang tepat.

2. Agar menghindari kondisi kurang optimalnya kinerja setiap karyawan saat adanya event besar diharapkan kepada pihak manajemen Royal Asnof Hotel Pekanbaru dapat menambahkan jumlah karyawan khususnya di bagian *pastry kitchen*. Hal ini dapat meningkatkan kinerja dan fokus karyawan dalam menjalankan tugas dan tanggungjawab yang ada di *pastry kitchen*.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelinda, Theresia. E. 2016. *Peralatan Pastry dan Bakery di Hotel Hilton Bandung*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Caserani, Victor dan David Fosket. 2007. *Caserani & Kinton's The Theory of Catering 11th edition*. United Kingdom: Hodder Education
- Hasanah, Ma'rifatul. 2017. *Tugas dan TTanggung Jawab Pastry Section dalam Menyiapkan Serta Menyajikan Hidangan Penutup untuk Tamu di Hotel Bumi Surabaya City Resort*. Jember: Universitas Jember
- Hendri, Jhon. 2009. *Riset Pemasaran*. Universitas Gunadarma
- Menteri Pariwisata Pos dan Telekomunikasi. 2010. *Surat Keputusan Menparporstel No. KM 37/PW.340/MPPT-86, Tentang Peraturan Usaha dan Penggolongan Hotel, Bab 1 Pasal 1 Ayat (b)*
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food and Beverage Service Operasional: Job Preparation*. Yogyakarta: ANDI
- Miles, M. B. dan Huberman, M. 1992. *Analisis Data Kualitatif*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Muhammad, Nasir. 1999. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Mulyani, Neni. 2016. *Penerapan Standar Resep di Rumah Makan Riung Penyaungan Sooreang*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
1998. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Mulyani, Neni. 2016. *Peneraparn standar Resep di Rumah Makan Riung Panyaungan Soreang*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Nazir, 1998. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Ninemeire, Jack. D. 2000. *Management of Food and Beverage Operations*. USA: The Educational Institute of the AHLA
- PH, Bartono dan Ruffino EM. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: ANDI Raharja, Kristian. T. 2016. *Dasar Pastry*. Surabaya: NSC Press
- Rowland, A. J. 1983. *Environmrnt and Health*. Thomson Litho Ltd: Est Kilbride, Scotland
- Santana, Septiawa. K. 2007. *Menulis Ilmiah*. Jakarta:

- Yayasan Pustaka Obor
Indonesia
- Soekanto, Soerjono. 1986.
*Pengantar Penelitian
Hukum*. Jakarta: UI Press
- Strauss, Anselem 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
Kuantitatif, Kualitatif Dan
R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suhardjito, YB. 2006. *Pastry
dalam Perhotelan*.
Yogyakarta: ANDI
- Sulastiyono, Agus. 2006.
*Manajemen
Penyelenggaraan Hotel*.
Bandung: Alfabeta
- Sunaryo. 1985. *Pengolahan
Produk Sereal*. 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
- United States Department of
Agriculture (USDA). 2007.
*Nutrient Database For
Standar Reference*. RI