

PENERAPAN STANDAR RESEP DALAM PEMBUATAN SALAD DI COLD KITCHEN HOTEL PANGERAN PEKANBARU

Ega Maulidina.A

Andri Sulistyani

egamaulidina.agustin@gmail.com

Andri.sulistyani@lecturer.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 Pangeran Pekanbaru in making salads must have a good and correct recipe standard from the start of preparation, the process of making and serving. This is done so that the salad has a very good quality. This study aims to determine the application of standard recipes in making salads in the cold kitchen of Pangeran Pekanbaru Hotel. A recipe standard is an agreement on technical specifications that are used in instructions that explain how to make to a predetermined presentation. Standard recipes also have a goal to maintain consistency in terms of taste, texture, state of the mixture of ingredients and appearance. Cold Kitchen is a section in the kitchen that is assigned to make various cold foods. This study uses a qualitative method with a descriptive approach. The data collection technique in this study uses observation, documentation, interviews so that a very clear picture can be obtained. The informants in this study were Executive chef, Sous chef and 2 guests. Based on the research shows that the application of standard recipes in making salads in the cold kitchen of Pangeran Pekanbaru Hotel can be categorized as poor and has not applied good and correct recipe standards.

Keywords : Application, Recipe Standard, Cold Kitchen,Hotel, Salad

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Berkembangnya pariwisata di Provinsi Riau khususnya di Kota Pekanbaru mengakibatkan hotel berbintang juga berkembang secara pesat. Terdapat banyak akomodasi maupun hotel dengan berbagai fasilitas untuk memenuhi kebutuhan

serta kenyamanan dari para tamu. Perkembangan industri perhotelan di Kota Pekanbaru juga diikuti dengan perkembangan ekonomi, komersial serta teknologi khususnya di bidang pariwisata

Setiap departemen di Hotel memiliki tugas dan tanggungjawabnya yang berbeda. Industri perhotelan bukan hanya menawarkan akomodasi dan juga penginapan saja, melainkan industri perhotelan juga menawarkan

hal hal yang dapat melengkapi pelayanan pada suatu Hotel seperti memberikan penyajian makan dan minum kepada para pelanggan Hotel yang akan menginap.

Hotel Pangeran memiliki *section* yang di dalamnya terdapat *cold kitchen*. Berikut merupakan tabel menegai hotel bintang 4 yang memiliki *cold kitchen* di kota Pekanbaru:

Tabel 1. 1

Hotel Bintang 4 yang Mempunyai Cold Kitchen di Kota Pekanbaru

No	Nama Hotel	Alamat
1	Pangeran	Jl. Jendral Sudirman No. 373
2	The Premiere	Jl. Jendral Sudirman No.. 389
3	Aryaduta	Jl. Diponegoro No. 34
4	Novotel	Jl. Riau No. 59

Sumber :HRD Hotel (2021)

Berdasarkan Tabel 1.1 diatas menunjukkan bahwa hanya sedikit hotel yang memiliki *cold kitchen* dari sekian banyaknya hotel bintang empat di Pekanbaru. Kebanyakan hotel di Pekanbaru menggabung antara *cold kitchen* dan *main kitchen*, masalah ini biasanya disebabkan tidak adanya *space* atau area yang cukup untuk membangun ruangan kerja.

Hotel Pangeran Pekanbaru setiap harinya menyajikan berbagai aneka makanan dan minuman yang beragam, salah satunya *fruit salad*.

Akan tetapi peneliti melihat bahwa tamu yang memesan *ala carte* salad tersebut tidak menghabiskan nya dan begitu juga pada saat *closing breakfast* salad yang telah di sajikan tersebut sering tidak habis. Hal ini lah yang menimbulkan peneliti untuk melakukan penelitian di Hotel Pangeran Pekanbaru.

Pada saat membuat salah satu produk makanan di *cold kitchen*, hotel harus mempunyai resep standar guna mendapatkan hasil produk yang sempurna. Hal seperti ini dilakukan agar produk makanan *cold kitchen* yang di konsumsi tamu menjadi produk yang berkualitas dan kuantitas yang baik. Hal ini juga berlaku untuk Hotel Pangeran Pekanbaru.

Berdasarkan uraian latar belakang, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul : **“Penerapan Standar Resep dalam Pembuatan Salad di Cold Kitchen Hotel Pangeran Pekanbaru”**

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Dari latar belakang yang telah diurutkan diatas, yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :bagaimana penerapan standar resep dalam pembuatan salad di *cold kitchen* Hotel Pangeran Pekanbaru ?

1.3. Batasan Masalah

Berdasarkan penjelasan pada latar belakang masalah dan rumusan masalah diatas, untuk mempermudah penelitian serta memaksimalkan tercapainya hasil penelitian yang baik dari penelitian tentang penerapan standar resep dalam pembuatan salad di *cold kitchen* Hotel Pangeran Pekanbaru maka diperlukannya batasan masalah.

Untuk mendapatkan hasil yang lebih baik pada penelitian ini, maka perlu adanya pembatasan masalah guna memperjelas tujuan dari penelitian ini. Batasan masalah penelitian ini untuk lebih fokus kepada pembahasan penerapan standar seputar *fruit salad* saja.

1.4. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan penerapan Standar Resep dalam pembuatan *fruit salad* yang dilakukan oleh Hotel Pangeran Pekanbaru.

1.5. Manfaat Penelitian

Dengan dilakukannya riset ini diharapkan memperoleh manfaat baik dalam segi praktek maupun dari teorinya, yaitu :

1. Manfaat dari segi praktek, bisa digunakan sebagai sumber literatur dalam menggunakan standar resep pembuatan *salad* di *cold kitchen* sebagai konsep hotel.
2. Manfaat dari segi teori, bisa dijadikan sebagai sumber studi kepustakaan baru dalam pengimplementasian tatacara membuat *salad* di *cold kitchen* dan bisa digunakan sebagai daftar rujukan baru untuk riset kedepannya

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pariwisata

Pariwisata juga dapat diartikan sebagai seperangkat aktivitas maupun pelayanan jasa seperti yang dijelaskan oleh Sugiyama (2011). Kegiatan menjeleajahi suatu

tempat tidak bersifat kepanjagaan akan tetapi hanya berlaku dalam kurun waktu tertentu dan relative singkat dan bertujuan untuk melepas Lelah, maupun berlibur dan ada juga yang bertujuan untuk bekerja. Dapat diambil kesimpulan pariwisata adalah kegiatan yang dilakukan oleh seorang dengan meninggalkan rumahnya ke suatu daerah tujuan wisata bukan untuk menetap

2.2. Hotel

Badan usaha yang bergerak dibidang penyediaan akomodasi, makanan maupun minuman, kepada wisatawan yang dapat membayar jumlah yang wajar untuk layanan yang mereka terima tanpa kontrak terpisah disebut dengan hotel berdasarkan penjelasan Agus Sulastiyono (2011).

Sedangkan Menurut Ira Meirana (2017) hotel adalah perusahaan jasa atau perusahaan jasa yang menyediakan akomodasi dan dikelola secara komersial sedemikian rupa sehingga semua baik akomodasi maupun pelayanan makanan dan minuman serta fasilitas pelayanan lainnya.

Berdasarkan definisi diatas dapat diambil kesimpulan hotel adalah suatu usaha yang memberikan pelayanan penginapan, makanan dan minuman serta fasilitas umum lainnya.

2.3. *Standar Operational Procedure (SOP)*

Menurut Laksmi (2008) *Standar Operational Procedure* merupakan dokumen yang berhubungan dengan prosedur yang dikerjakannya secara kronologis guna menuntaskan suatu pekerjaan yang

berfungsi untuk mendapatkan hasil kerja yang paling efektif dari pekerja dengan biaya serendahnyanya.

Sedangkan menurut Tjipto Atmoko (2011), *Standar Operational Prosedur* (SOP) adalah suatu panduan atau pedoman yang dipakai untuk mengerjakan sebuah tugas pekerjaan sesuai dengan fungsi dan alat penilaian kerja instansi non pemerintah atau pemerintah, non usaha atau usaha, yang berdasarkan pada administrative, indicator indicator teknis dan prosedur kerja, procedural sesuai tata kerja dan system kerja pada unit kerja yang saling berkaitan.

2.4. Food and beverage Department

Menurut Richard Komar (2014) *Food and beverage Department* berperan dalam hal menyediakan produksi, layanan makan serta minum baik untuk pengunjung yang bermalam maupun tidak serta pesta pernikahan maupun tempat rapat. Dalam divisi ini dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food & Beverage Service* serta *Food & Beverage Product*.

2.5. Penerapan

Berdasarkan pemaparan Usman (2002) menjelaskan penerapan kegiatan mulai dari kegiatan, tindakan (*action*), maupun pola tingkah laku tertentu yang didalam suatu sistem yang lebih terencana dan terorganisir disebut dengan penerapan.

Sedangkan dari penjelasan Wahab dalam Van Meter dan Van Horn (2008) menjelaskan bahwa perilaku individu maupun sekelompok orang bertujuan untuk mencapai visi misi tertentu disebut

dengan penerapan. Penerapan berhubungan dengan tatakerja agar bisa dipraktekkan di lingkungan kemasyarakatan

2.6. Standar Resep

Menurut Sulastrri (2012) standar adalah kesepakatan tertulis yang memuat antara lain spesifikasi atau kriteria yang tepat untuk digunakan sebagai peraturan , pedoman atau definisi barang, produk, proses atau jasa tertentu.

Karina dan Amrihati (2017) Mengungkapkan bahwa resep adalah alat bagi koki untuk menyiapkan hidangan. Memberikan intruksi yang jelas dan berurutan mengenai prosedur kerja seperti pencampuran, pengolahan dan memasak. Untuk industry kuliner, setiap masakan yang dihasilkan pasti menggunakan resep. Dengan resep ini , berbekal rupiah dari setiap bahan olahan, Anda bisa mendapatkan gambaran harga produk.

Menurut Prihastuti Ekawatiningsih, dkk dalam bukunya *Restoran* (2008) mengemukakan bahwa ada 4 hal yang harus diperhatikan pada pembuatan salad :

1. *A base of salad / Underliner*
2. *A body of salad*
3. *Dressing*
4. *Garnish*

2.7. Cold Kitchen

Cold Kitchen atau biasa disebut *garde manger* adalah suatu *section* yang ada di *kitchen*, bertugas untuk membuat aneka makanan pembuka atau *appetizer*. Menurut Leonard (2012) *Cold kitchen* yang mempunyai tugas membuat berbagai macam aneka salad, *sauce* dingin, menghisas makanan sebelum dihidangkan dan

membuat garnish. Garnish ini sendiri bertujuan agar makanan dan minuman terlihat menarik.

Menurut Cahyana (2013), ada berbagai sebutan untuk hidangan pembuka diantaranya *appetizer* dalam bahasa Inggris sedangkan *hor'sd'oeuvre* dalam bahasa Perancis. Selain itu mendapat sebutan *starter* maupun *first course*, yang artinya hidangan yang disiapkan di awal.

2.8. A Based Of Salad / Underliner

Menurut Prihastuti Ekawatiningsih,dkk dalam bukunya Restoran (2008) Komposisi yang menyusun lapisan bagian bawah salad biasanya tersusun dari *fresh vegetables*, supaya salad dalam kondisi tetap segar disebut dengan *underliner*, contohnya dengan sayur selada. Tetapi bisa juga dari kol merah, sawi putih. Poin penting dalam menyusun *underliner* diantaranya:

1. Dalam meletakkan *underliner* tidak boleh menghalangi simbol badan usahanya.
2. Dalam meletakkan *underliner* jangan sampai tak terlihat saat bagian *body salad* diletakkan dibagian atas.

2.9. A Body Of salad

Menurut Prihastuti Ekawatiningsih,dkk dalam bukunya Restoran (2008) *body* komponen pokok pada salad dan yang menentukan penamaan pada salad yang akan disajikan. Contohnya, salad mentimun, salad tomat, salad ayam, dan sebagainya. Terdapat berbagai jenis *body* salad diantaranya yaitu :

1. Tersusun dari pencampuran bahan makanan beserta *dressing* disebut dengan *Body*.
2. Saat *Body* bercampur dengan saos mayonese harus dalam keadaan bagus tidak boleh berantakan

2.10. Dressing

Menurut Prihastuti Ekawatiningsih,dkk dalam bukunya Restoran (2008) Cairan yang dibuat setengah kental dengan rasa sedikit asam serta tajam disebut dengan *dressing*. *Salad dressing* sebagai penentu utama dalam membuat cita rasa salad. Sehingga mengharuskan *dressing* memiliki rasa yang lebih dominan dikarenakan :

1. Komposisi pokoknya berupa *fresh fruits and vegetables* tanpa bumbu apapun.
2. Bumbu yang kurang dominan membutuhkan peranan salad *dressing* agar saladnya lebih terasa.

2.11. Garnish

Menurut Prihastuti Ekawatiningsih,dkk dalam bukunya Restoran (2008) penghias suatu makanan disebut dengan *garnish*. Untuk menghias salad boleh dari diambil bahan pembuatan *body* atau bahan lainnya. Hal yang perlu diperhatikan dalam membuat *garnish* yaitu tidak mengubah rasa salad sesungguhnya dan *garnish* harus bisa dimakan.

2.12. Kerangka Pemikiran



Sumber : Prihastuti
Ekawatiningsih, dkk. (2008).

BAB III

METODELOGI PENELITIAN

3.1. Desain Penelitian

Dalam penelitian ini penulis memakai metode penelitian Kualitatif. Menurut Saryono(2010), metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat post positivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, pengambilan sampel sumber data dilakukan secara *purposive* dan *snowball*, teknik pengumpulan dengan tri-anggulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif atau kualitatif, dan hasil penelitian ini lebih menekankan makna dari pada generalisasi.

Pertimbangan penulis menggunakan metode kualitatif karena metode ini mampu menjelaskan fenomena melalui pengumpulan data yang didapatkan melalui wawancara data yang di peroleh, diolah dan dijabarkan secara jelas menggunakan bahasa yang mudah dipahami.

3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di Hotel Pangeran Pekanbaru yang berada di Jl. Sudirman No. 371-373. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2021 sampai dengan bulan Februari 2022.

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 : *Executive chef* di Hotel Pangeran Pekanbaru , *Sous Chef Food and food beverage product* yang ditugaskan untuk membuat salad dan juga 2 orang tamu yang menginap di Hotel Pangeran Pekanbaru

3.4. Jenis dan Sumber Data

a. Data Primer

Menurut Sugiyono (2012) bahwa Sumber primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Menurut Suharsimi Arikunto (2013) pengertian data primer adalah data yang dikumpulkan melalui pihak pertama, biasanya dapat melalui wawancara, jejak dan lain-lain.

Dalam penelitian ini, pengambilan data primer dilakukan dengan wawancara kepada *Executive chef, sous chef* di Hotel Pangeran Pekanbaru dan tamu Hotel Pangeran Pekanbaru.

b. Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2012) mendefinisikan data sekunder adalah sebagai berikut: “Sumber Sekunder adalah sumber data yang diperoleh dengan cara membaca, mempelajari dan memahami melalui media lain yang bersumber dari literatur, buku-buku, serta dokumen”. Menurut Ulber Silalahi (2012) bahwa: “Data yang dikumpulkan dari tangan kedua atau

dari sumber-sumber lain yang telah tersedia sebelum penelitian dilakukan”. Dalam penelitian ini, data sekunder diperoleh dari buku, jurnal, penelitian terdahulu.

3.5. Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi

Menurut Widoyoko (2014) observasi merupakan “pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap unsur-unsur yang nampak dalam suatu gejala pada objek penelitian”. Menurut Sugiyono (2014) “observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari pelbagai proses biologis dan psikologis”. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan observasi dengan melakukan pengamatan langsung terhadap objek penelitian untuk lebih memahami penerapan standar resep yang dilakukan.

2. Wawancara

Menurut Riyanto (2010), Wawancara atau interview adalah suatu metode pengumpulan data yang memerlukan komunikasi langsung antara peneliti dengan subjek atau responden. Menurut Afifuddin (2009), wawancara adalah metode pengumpulan data dengan bertanya kepada seseorang yang menjadi informan atau responden. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan wawancara dan mengumpulkan informasi yang mendalam tentang standar resep dari Hotel Pangeran Pekanbaru

3. Dokumentasi

Menurut Arikunto (2006) adalah metode dokumentasi peneliti menyelidiki benda-benda tertulis seperti buku-buku, majalah, dokumen, peraturan-

peraturan, notulen rapat, catatan harian dan sebagainya. Menurut Riyanto (2012) metode dokumentasi berarti cara mengumpulkan data dengan mencatat data-data yang sudah ada. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan proses dokumentasi yang dilakukan untuk melihat salah satu bentuk standar resep salad yang ada di Hotel Pangeran Pekanbaru.

3.6. Teknik Analisis Data

Sesuai dengan tujuan penelitian dan topik masalah, teknik analisis data yang dipakai pada penelitian ini adalah teknik kualitatif deskriptif. Menurut Mukhtar (2013) metode penelitian deskriptif kualitatif adalah sebuah metode yang digunakan peneliti untuk menemukan pengetahuan atau teori terhadap penelitian pada satu waktu tertentu. Sesuai dengan kaidah analisis kualitatif, data yang terdiri dari observasi dan wawancara dianalisis secara terus menerus selama proses pengumpulan data lapangan berlangsung.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Perusahaan

4.1.1 Sejarah Hotel Pangeran Pekanbaru

Hotel Pangeran Pekanbaru merupakan salah satu hotel berbintang 4 yang berdiri di kota Pekanbaru, Riau. Hotel yang terletak di Jl. Jendral Sudirman No.371-373 ini merupakan salah satu hotel yang dimiliki oleh Bapak Starifudin Datuk Pangeran atau yang lebih dikenal

dengan nama Bapak Datuk. Bapak Datuk merupakan seorang pengusaha dari Padang Sumatera Barat. Beliau mengawali usaha di bidang perhotelan dengan mendirikan hotel berbintang 2 yang bernama Hotel Pangeran City Padang, Hotel ini berdiri pada tahun 1981 dan memiliki 100 kamar yang beralamat di Jl. Dobi No.3 Padang.

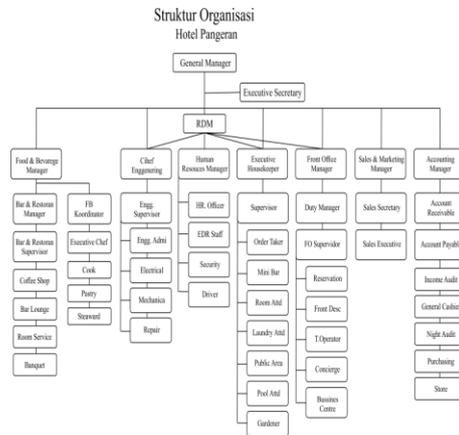
Berawal dari Hotel Pangeran City Padang dan seiring berjalannya waktu, Bapak Datuk memperoleh kesuksesan dan kemajuan. Tahun 1990, beliau kembali mendirikan hotel berbintang 3 yang bernama Hotel Pangeran Beach. Hotel ini berlokasi di tepi Pantai Purus Kota Padang, tepatnya terletak di Jalan IR.Juanda No.79 Padan dengan 139 kamar.

Berangkat dari kesuksesan kedua hotel tersebut, maka pihak manajemen ingin mengembangkan usaha perhotelan di Pekanbaru. Karena pesatnya perkembangan kota ini dan banyaknya anjuran rekan rekan bisnis Bapak Datuk, Beliau mencoba mencari keterangan lokasi untuk mendirikan Hotel Pangeran di Pekanbaru.

Setelah mealui proses yang cukup pnjan maka dipilih lokasi hotel yang berada di Jl. Sudirman No. 371-373 Tangkerang, Pada tahun 1996, Hotel Pangeran Pekanbaru dibangun. Pada tanggal 7 agustus 2003, PHRI (Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia) memutuskan bahwa Hotel Pangeran Pekanbaru berhak menyandang hotel berbintang 4

setelah melalui proses penilaian pada tanggal 3-4 juli 2003.

4.2. Struktur Organisasi Hotel Pangeran Pekanbaru



Gambar 4.13

Struktur Organisasi Hotel Pangeran Pekanbaru

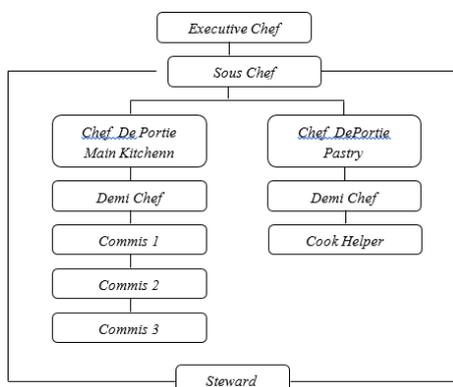
Sumber : HRD Hotel Pangeran Pekanbaru (2021)

Struktur Organisasi di Hotel Pangeran Pekanbaru yang dipimpin langsung oleh General Manager yaitu Ibu Atiek Lubis. Dalam pekerjaan yang berkaitan dengan administrasi bagian hotel atau Executive Secretary dipimpin oleh Ibu Tina, sedangkan yang bertanggung jawab atas pekerjaan *Room Division Manager* di Hotel Pangeran Pekanbaru dipimpin oleh Bapak Waras, pada department *engineering* yang dipimpin oleh *Chief Engineering* dengan nama Bapak Feri Ardiansyah.

4.3. Struktur Organisasi Food and beverage Product

Food and beverage product adalah salah satu section dari *food and beverage department* yang bertanggung jawab pada pengolahan

makanan mentah menjadi makanan yang siap dihidangkan. Dibawah ini merupakan struktur organisasi *food and beverage product* di Hotel Pangeran Pekanbaru.



Gambar 4.14
Struktur Organisasi Food & Beverage Product

4.4. Tugas Pokok (SOP) *Cold Kitchen*

Cold Kitchen memiliki Standart Operasional Prosedur di Hotel Pangeran Pekanbaru sebagai berikut :

- Karyawan *Food & Beverage Product* diwajibkan memakai baju seragam, apron, dan topi setiap harinya.
- Menjaga kebersihan diri serta menjaga kebersihan area kerja.
- Setiap karyawan diberikan waktu istirahat selama 1 jam.
- Setiap karyawan diwajibkan datang 15 menit sebelum masuk kerja.
- Menjaga alat alat yang digunakan
- Dilarang meninggalkan hotel tanpa surat izin.
- Selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah kerja.

- Staff tidak diperbolehkan menggunakan perlengkapan Hotel untuk kepentingan pribadi.

4.5. Format Standar Resep Salad di Hotel Pangeran Pekanbaru

4.5.1 *Fruit Salad*

Dalam dunia perhotelan, *Fruit Salad* termasuk menu wajib yang harus ada di *Restaurant*, *Fruit Salad* dihidangkan dengan berbagai macam *garnish* seperti *cherry*, kismis, keju, granola dan lainnya

Table 4.1

Resep *Fruit Salad* di Hotel Pangeran Pekanbaru

<i>Fruit Salad</i>			
Porsi = -			
No	<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>
1	Melon Hijau	100	gr
2	Cheddar cheese	5	Gr
3	Selada	3	Lembar
4	Pineapple	0,15	Pcs
5	Pudding	30	gr
6	Pepaya	100	gr
7	Strawberry	10	gr
8	Syple Syrup	20	gr
9	Tomato Sauce	10	gr
10	Mayonaise	30	MI

Sumber : *Executive Chef Hotel Pangeran Pekanbaru (2021)*

Cooking methode:

- Semua bahan dikupas, lala di potong dadu (melon, *pineapple*, pepaya)

2. Campurkan mayonaise, tomato sauce dan siple syrup, aduk yang rata dan sisihkan
3. Atur daun selada Salam *salad bowl*, semua bahan buah untuk salad diaduk dental bahan sauce
4. Tempatkan di salad bowl, lala di garnish dengan buah strawberry dah keju parut
5. siap dihidangkan.

4.6. Penerapan Standar Resep Dalam Pembuatan Salad di Cold Kitchen Hotel Pangeran Pekanbaru

4.6.1. Standar Resep

Untuk menghasilkan suatu salad yang baik, maka sangat diperlukan pedoman standar resep yang telah di tentukan. Dengan adanya standar resep, bagi *cook* yang memasak agar lebih bisa mempertahankan konsistensi hasil akhir dari salad. Jika tidak mengikuti suatu standar resep maka salad yang dihasilkan tidak menarik, rasa tidak seimbang dan banyak hal lainnya yang akan membuat salad tersebut tidak nikmat dan tidak tertarik untuk memakannya. Hal ini yang membuat kesan tidak baik bagi tamu atau konsumen yang memakannya

Berikut merupakan petikan wawancara Bapak Muchtar selaku *Executive Chef* di Hotel Pangeran Pekanbaru pada tanggal 26 Januari 2022 mengenai standar resep

“...Standar resep itu adalah Resep yang sudah pas dan sudah diuji keberhasilannya, standar resep sudah ditentukan dan ditetapkan, jadi lebih gampang para cook untuk

melihat resep tersebut, cook yang mau masak tidak bingung lagi mengenai takaran takarannya agar rasa tetap sama dan juga didalam standar resep itu sudah ditentukan cost costnya, di hotel pangeran pekanbaru ini standar resep fruit salad itu ya memang harus ada alas, body, dressing dan garnish akan tetapi cook yang membuat fruit salad tersebut sering kelupaan karna ya di hotel ini cook cold kitchen dan main kitchen ini digabung ya jadi kurang focus aja. Jadi di hotel pangeran pekanbaru ini jarang diterapkan standar resep ini...”

Berdasarkan dari hasil wawancara yang telah penulis lakukan pada tanggal 26 januari dan 10 Februari 2022, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa executive chef dan sous chef Hotel Pangeran Pekanbaru dalam memahami pengertian dari suatu standar resep sudah tepat. Namun standar resep tidak begitu di terapkan di Hotel Pangeran Pekanbaru, dikarenakan setiap cook yang bertugas untuk membuat salad tersebut berbeda beda setiap harinya dan cook yang membuat fruit salad tersebut sering kelupaan karna kurang focus. Ketidaklengkapan suatu format standar resep ini juga menjadi kekurangan dari Hotel Pangeran Pekanbaru. Hal tersebut berpengaruh sehingga belum memenuhi kriteria standar resep yang baik.

4.6.2. A Based of Salad (*Underliner*)

Underliner merupakan bagian dasar atau alas dari salad. Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau, dengan tujuan agar salad tampak lebih segar (*refreshing effect*), misalnya daun selada atau lettuce. *Underliner*

merupakan salah satu komposisi atau standar resep dari sebuah salad . *Underliner* bagian yang penting dalam menentukan suatu salad itu standar atau tidak. Dengan adanya *underliner* dari suatu salad yang baik dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Pemilihan *underliner* juga menunjang kualitas dari sebuah salad.

Berikut merupakan petikan wawancara Bapak Muchtar selaku *Executive Chef* di Hotel Pangeran Pekanbaru pada tanggal 26 Januari 2022 mengenai *underliner* dalam pembuatan *fruit salad*.

“...Untuk *underliner* dalam pembuatan salad buah ini yang harus diperhatikan itu pastinya *underliner* tidak boleh menutupi *body* dari salad itu, tidak boleh menutupi logo dari hotel, jadi benar benar *underliner* dibawah si *body* itu, yang Namanya *underliner* itu under dibawah salad utama, yang biasa dipakai *underliner* kol ungu dan selada, dari karbohidrat juga bisa seperti nachos, kulit lumpia itu yang modern modern ya, akan tetapi kalau di hotel ini *underliner* yang sering dipakai itu daun pisang dan selada...”

Dan penulis juga melakukan wawancara dengan tamu Hotel Pangeran Pekanbaru yang Bernama Ibu Aini pada tanggal 23 Februari 2002.

“...*Fruit salad* pada hotel pangeran ini terlihat sangat menarik apalagi dengan alas yang ada di *fruit salad* ini Menurut saya alas nya cukup menarik ,tapi ya lebih dirapiin aja jangan sampai alas dari salad buah ini lebih menjorok keluar...”

Berdasarkan dari hasil wawancara yang telah penulis lakukan, maka penulis dapat

menerangk bahwa *executive chef* , *sous chef* Hotel Pangeran Pekanbaru dalam memahami penataan posisi *underliner* sudah tepat. *Executive chef* juga memahami *underliner* apa aja yang biasa dipakai buat *fruit salad* akan tetapi pada saat pembuatan *fruit salad executive chef* tidak mengikuti standar resep pada *fruit salad* seperti apa yang telah di wawancara.. *Underliner* juga mempengaruhi *fruit salad* tersebut menarik atau tidaknya di lihat oleh tamu. Akan tetapi tamu yang Bernama Ibu Selin mengatakan *underliner* dari *fruit salad* di Hotel pangeran pada tanggal 22 februari tidak menarik jika *underliner* tersebut daun pisang dan tamu yang Bernama Ibu Aini mengatakan bahwa *underliner* pada *fruit salad* pada tanggal 23 februari *underliner* tersebut cukup menarik.

Dari wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa :

1. *Underliner* tidak boleh menutupi logo pada piring tetapi berbeda pada saat *executive chef* melakukan pembuatan *fruit salad*.
2. *underliner* ditata rapi diatas piring tidak boleh terlalu masuk kedalam sehingga *underliner* tertutup oleh *body* dari *fruit salad*.
3. Perbedaan pendapat dari tamu yang menyebabkan hasil *fruit salad* tidak standar.

4.6.3. A Body of Salad

Body bagian utama dari *salad*. Nama *salad* pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya *cucumber salad*, *tomato salad*, *chicken salad*. Suatu hal yang sangat penting dari sebuah salad itu adalah *body* karena inilah bahan utama dari sebuah salad..Penempatan *body* harus

lah sesuai dengan standar yang telah ditentukan sebagaimana body dari salad sudah diatur dan ditetapkan.

Berikut merupakan petikan wawancara Bapak Muchtar selaku *Executive Chef* di Hotel Pangeran Pekanbaru pada tanggal 26 Januari 2022 mengenai *body* dari *fruit salad*.

"...Itu penting nya kadang kadang kita harus mengetahui seperti apa sih body yang sesuai standar ini ,jadi yang dibahas itu salad buah jadi bagian utama nya pasti buah ya , buah untuk salad harus yang segar segar dipotong kotak kotak rapi , apabila buah tersebut di campur ke dressing tidak boleh meleleh , dan haruslah rapi menata buah yang sudah diberi dressing itu kedalam piring salad, agar tamu bisa tertarik memakan buah dari salad tersebut .Body dari salad buah ini sebaiknya dicampur pada saat sebelum penyajian. Untuk ketentuan buah buah apa saja yang ada di fruit salad itu tergantung dari ketersediaan bahan bahan di kitchen..."

Dan penulis juga melakukan wawancara dengan tamu Hotel Pangeran Pekanbaru yang Bernama Ibu Aini pada tanggal 23 Februari 2022

"...Menurut saya dressing di hotel pangeran pekanbaru dari segi tampilan cukup menarik, namun setelah saya mencoba nya langsung , dressing tersebut sangat cair setau saya biasanya dressing salad itu kental , untuk rasa juga kurang dan pas dicampur dengan buahnya juga terasa lain, saya kira perlu diperbaiki untuk dressing nya agar tamu tamu yang lain sangat menikmati fruit

salad yang tersedia di hotel pangeran ini..."

Berdasarkan dari hasil wawancara yang telah penulis lakukan, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa *dressing* pada *fruit salad* itu menentukan cita rasa dari sebuah salad, *dressing* pada fruit salad tidak boleh terendam oleh salad, sebaiknya *dressing* dituangkan pada saat disajikan , *dressing* harus menyeimbangi dari bahan bahan buah nya agar rasa lebih *balance* hasilnya rasa *dressing* dari fruit salad ini sangat enak dan perlu sedikit diperbaiki lagi bahwa *dressing* sangat cair jadi ada Sebagian tamu yang tidak suka dengan *dressing* seperti itu.

Dari wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa :

1. Saus untuk *fruit salad* tidak boleh terendam oleh bahan utama atau *body*
2. Sebaiknya *dressing* dituang pada saat di sajikan
3. Rasa dari saus tidak konsisten tiap harinya

4.6.4. Garnish

Garnish berarti hiasan. Hiasan ini bias diambilkan dari bagian *body*, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain.Prinsipnya *garnish* hendaknya disamping menghiasi juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan *body*.

Berikut merupakan petikan wawancara Bapak Muchtar selaku *Executive Chef* di Hotel Pangeran Pekanbaru pada tanggal 26 Januari 2022 mengenai *garnish* dari *fruit salad*.

"...Kalau untuk garnish ya jangan sembarangan ngaasih garnish,

contohnya daun jeruk kan gak mungkin daun jeruk dijadikan garnish karna itu kan masih mentah kecuali udah dimasak tapi tergantung lagi dari bahan bahan yang kita buat, kalau misalnya fruit salad ini cocok garnish nya strawberry, keju parut, edible flower, ya kalau di hotel ini biasanya garnish fruit salad itu keju parut dan daun mint dan tergantung stok bahan yang ada serta garnish ini bisa diambil dari bahan bahan body dan juga garnish tidak boleh mengubah rasa dari fruit salad tersebut... "

Dan penulis juga melakukan wawancara dengan tamu Hotel Pangeran Pekanbaru yang bernama Ibu Aini pada tanggal 23 Februari 2022 mengenai garnish pada *fruit salad*

" Menurut saya hiasan salad buah ini kurang menarik ya, seharusnya lebih dibanyakan lagi macam macam hiasan atau garnish nya ini, kalau bisa garnish nya lebih menonjol agar terlihat lebih menarik. "

Berdasarkan dari hasil wawancara yang telah penulis lakukan, maka penulis dapat menerangkan bahwa *executive chef* , *sous chef* Hotel Pangeran Pekanbaru dalam memahami penataan garnish dan pemilihan bahan bahan *garnish executive chef* dan *sous chef* sudah memahami, akan tetapi di hotel pangeran pekanbaru mengenai *garnish* itu tergantung ketersediaan bahan bahan. Hotel Pangeran Pekanbaru ini biasanya *garnish* pada *fruit salad* itu keju dan *cherry* . Akan tetapi ada Sebagian tamu yang mengatakan apabila salad buah *garnish* nya kurang menarik akibat dari *garnish* hanya itu itu saja.

Dari wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa :

1. *Garnish* yang harus bisa dimakan
2. *Garnish* tidak boleh sembarangan , agar tidak merubah dari *fruit salad* tersebut
3. Tampilan dari *fruit salad* kurang menarik

4.6.5. Finishing Product Fruit Salad

Berikut merupakan petikan wawancara Bapak Muchtar selaku *Executive Chef* di Hotel Pangeran Pekanbaru pada tanggal 26 Januari 2022 mengenai hasil akhir dari *fruit salad*.

"...Untuk hasil akhir nyaaa ini yaaa sesuai dengan yang telah di tetapkan , kalau mengikuti standar resep yang ada Hasil dari fruit salad ini bakalan sama tetapi kalau tidak mengikuti standar resep yang ada Hasil bakalan berbeda beda, misalkan tiba tiba fruit salad di kasih thousand Thailand salad emang cocok cocok an tapi lebih cocok ke vegetable salad... "

Berdasarkan dari hasil wawancara yang telah penulis lakukan dapat disimpulkan bahwa dalam hasil akhir yang mengikuti standar resep hasilnya akan sempurna dan tamu tertarik mengambil *fruit salad* yang telah tersedia pada saat *breakfast* dan memesan salad buah pada menu *ala carte* tersebut dan jika tidak mengikuti standar resep hasil salad buah akan berbeda serta tamu yang ingin memakan salad buah tersebut tidak tertarik karena itu membuat *fruit salad* buah tidak sering tidak habis.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah penulis lakukan pada bab-bab sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan dan saran yang semoga dapat dipergunakan sebagai bahan pertimbangan bagi segala pihak yang memiliki kepentingan dalam hal pengambilan keputusan di masa yang akan datang, yaitu:

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penerapan standar resep dalam pembuatan salad di *cold kitchen* Hotel Pangeran Pekanbaru , penulis dapat menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

Format standar resep yang ada di hotel Pangeran pekanbaru belum begitu lengkap masih banyak terdapat kekurangan sehingga belum sesuai dengan format standar resep yang benar. Seperti tidak adanya peralatan yang dibutuhkan, petunjuk penyimpanan, waktu yang diperlukan untuk pengolahan, petunjuk tentang porsi, petunjuk tentang tertib kerja.

1. Dalam hal standar resep Hotel Pangeran Pekanbaru belum menerapkan standar resep yang baik dan benar serta belum ada ketentuan tentang menata fruit salad yang benar seperti poin poin penting yang harus diperhatikan dan juga dapat di lihat bahwa penyebab *fruit salad* tidak mengikuti standar resep juga terjadi karena *cook* yang membuat *fruit salad* sering kelupaan memberi *underliner* dan *garnish* , pada saat *fruit salad* dihidangkan

2. Kendala dalam hal penerapan standar resep ini yaitu berasal dari tidak adanya pembeda antara *cook cold kitchen* dan *cook main kitchen* sehingga *cook* tersebut kurang fokus dalam membuat *fruit salad Cold kitchen* hotel Pangeran pekanbaru terdapat kekurangan karyawan sehingga *cook* main kitchen bergabung mengerjakan pekerjaan *cold kitchen* , ehingga membuat karyawan tidak fokus dalam pekerjaannya masing masing
3. Kualitas sebuah *fruit salad* Hotel Pangeran Pekanbaru belum konsisten dalam penyajian *fruit salad* setiap harinya yang menyebabkan *fruit salad* tersebut kurang baik dari segi rasa, penampilan tekstur dan keadaan campuran bahan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang penerapan standar resep dalam pembuatan salad di *cold kitchen* Hotel Pangeran Pekanbaru , penulis dapat menarik beberapa saran sebagai berikut:

1. Diharapkan kepada *executive chef* agar lebih diperhatikan lagi format standar resep yang baik dan benar. Seperti adanya peralatan yang dibutuhkan, petunjuk penyimpanan, waktu yang diperlukan untuk pengolahan, petunjuk tentang porsi, petunjuk tentang tertib kerja, teknik pengolahan makanan.
2. Diharapkan kepada *cook* hotel Pangeran pekanbaru agar lebih fokus lagi dalam proses

pembuatan *fruit salad* agar tidak ada pembeda *fruit salad* setiap harinya dan juga *Executive chef* harus membuat poin poin yang penting dalam menata *fruit salad* agar terlihat lebih menarik

3. Kepada pihak manajemen Hotel Pangeran pekanbaru untuk membedakan *cook cold kitchen* dan *cook main kitchen* bila perlu menambah karyawan agar lebih fokus pada *jobdesk* masing masing.

Kepada *Chef* Hotel Pangeran Pekanbaru agar memiliki standar kualitas dari *fruit salad* agar kualitas dari *fruit salad* setiap harinya sama. Kualitas dari sebuah *fruit salad* yang baik dilihat dari segi tekstur bahan bahan yang segar, keadaan campran bahan dengan bahan utama yang di campur oleh *dressing* yang harus tepat, rasa yang seimbang, penampilan yang menarik dengan itu semua membuat para tamu tertarik dan mengambil *fruit salad* tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Wahab, Solichin (2008). *Analisis Kebijakan dari formulasi ke implementasi kebijaksanaan negara*. Jakarta : Bumi Aksara
- Afifuddin. 2009. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: CV Pustaka Setia
- Agus, Sulastiyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel* Bandung: Alfabeta.
- Agus Mertayasa, I Gede, 2012. *Food and beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi
- Atmoko, Tjipto. 2011. *Stantar Operasional Prosedur (SOP) Dan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah*. Skripsi Unpad. Jakarta
- Bambang Riyanto. 2012. *Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan*. Edisi keempat, Yogyakarta: BPFK
- Bartono, P.H dan Ruffino, E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Djelantik, 1999. *Estetika Sebuah Pengantar*, Bandung: MSPI
- Ekawatiningsih, Prihastuti.dkk (2008). *Restoran jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Hamidah Siti ,Kokom Komariah. (2018). *Resep dan Menu*. Sleman: Deepublish
- Ismayanti, 2010, *Pengantar Pariwisata*, Jakarta: PT Grasindo
- Hartatik, Indah Puji. 2014. *Buku Praktis Mengembangkan SDM. Laksana*. Yogyakarta
- I Gusti Bagus Rai Utama. (2014). *Pengertian Industri Pariwisata : Penerbit Deepublish Yogyakarta cv*