

PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN PASTRY UNTUK MEMPERTAHANKAN MUTU PRODUK DI HOTEL GRAND CENTRAL PEKANBARU

Oleh : Ranti Permata Afra

rantiaffra4@gmail.com

Pembimbing : Andi M. Rifiyan Arief

ifanmr10@gmail.com

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

Storage of foodstuffs is a very important thing to pay attention to because basically foodstuffs are easily damaged, especially if they are stored irregularly, in an unclean room, and not maintained properly which will affect the quality and quality of the product. Paying attention to the method of storing foodstuffs, both raw and cooked, is a priority to be carried out in accordance with existing provisions so that the product that will be produced remains in good quality. The purpose of this study was to determine how the method of storing pastry foodstuffs and the constraints in carrying out the method of storing pastry foodstuffs. The data collection method was carried out by carrying out field work practices for 4 months at Grand Central Hotel Pekanbaru, interviews, and collecting data from books and journals with qualitative data analysis techniques as a supporting factor in this study. The results of this study can be concluded that in terms of storage, the pastry kitchen at Grand Central Hotel Pekanbaru has a method of storing food ingredients in accordance with the HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) system and its application is quite good based on the type of food ingredients.

Keywords: Storage method, Pastry, Grand Central Hotel Pekanbaru.

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam Keputusan Menteri Parpostel No. KM 94/HK 103/MPPT 1987, Hotel merupakan bentuk akomodasi yang menggunakan sebagian ataupun seluruhnya untuk melayani tamunya melalui penginapan, menyediakan makan dan minum, serta jasa lainnya untuk masyarakat umum dengan pengelolaannya sistem komersial. Hotel merupakan jenis akomodasi yang pengelolaannya secara profesional dan komersial, sehingga setiap tamunya yang hendak menginap akan mendapat pelayanan, makan minum, penginapan, dan fasilitas lainnya.

Perhotelan ialah industri pariwisata yang bergerak dibidang jasa. Komponen inti dari suatu hotel ialah jasa dan fasilitas yang disediakan, oleh karenanya pemasaran menjadi suatu hal yang penting untuk dalam mencapai keberhasilan perusahaan.

Hotel memberikan fasilitas persinggahan sementara bagi para wisatawan yang sedang melakukan perjalanan baik perorangan, kelompok maupun keluarga. Sehingga para wisatawan memerlukan beragam pelayan yang berkualitas sehingga menjadikannya tertarik dan betah untuk menginap. Hal ini karena hakikatnya bahwa para wisatawan sedang melakukan pindahan meskipun hanya bersifat sementara waktu. Maka pelayanan yang profesional baik untuk restoran maupun akomodasi lainnya sangat dibutuhkan oleh para wisatawan.

Untuk memberikan layanan yang baik, maka hotel tentunya memiliki departemen ataupun bagian-bagian yang bertugas memberikan layanan sesuai dengan tugasnya masing-masing. Terdapat banyak departemen yang memberikan pelayanan dan menunjang operasional hotel seperti bagian makanan dan minuman (*food and beverage department*).

Food and Beverage Department didefinisikan oleh Rachman Arief (2005:112), yakni bagian yang tugasnya ialah untuk memproduksi dan mengolah serta menyajikan makanan maupun minuman untuk kepentingan hotel seperti keperluan tamu, makanan pegawai, restoran, dan sebagainya. Selain itu, departemen ini turut bertanggungjawab dalam menyiapkan tempat dan menyediakan makanan untuk acara resmi ataupun *event meeting* yang berkaitan dengan acara hotel.

Food and Beverage Department terdiri dua bagian, yakni *Food Beverage Product* yaitu yang sangat memengaruhi dan erat kaitannya dengan pendapatan hotel. Departemen ini bertugas untuk menangani semua permasalahan makanan dan minuman yang disediakan pihak hotel mulai dari menyimpan, mengolah, hingga pada tahap menyajikannya. Departemen ini turut bertanggungjawab dalam menjamin kualitas dan mutu makanan beserta minuman yang disediakan pihak hotel. Mengingat tugas dan tanggungjawab yang demikian kompleks, maka keahlian dan pengetahuan untuk mengolah dan menyajikannya dengan standar yang baik adalah sangat diperlukan. Maka dengan demikian para tamu akan merasa sangat puas dengan apa yang dinikmatinya.

Untuk bagian *Pastry* bertugas dan bertanggungjawab untuk menyiapkan semua hidangan penutup/*dessert*, menyediakan *breakfast* dikarenakan sebagian para tamunya tidak menyukai makanan seperti nasi, menyiapkan *complementary* misalnya *birthday cake* dan kemudian menyiapkan *event* di *banquet coffe break*.

Salah satu upaya untuk memenangkan persaingan dengan industri lain adalah dengan merancang divisi *Pastry* yang profesional dan berkualitas. Kemudian untuk menyajikan makanan dari *pastry* yang baik tentunya sangat penting bagi manajemen untuk memperhatikan kualitas

semua bahan makanan yang hendak digunakan. Sehingga perlu rasanya untuk merancang metode penyimpanan yang seharusnya dapat dimanfaatkan dengan baik dalam operasional hotel. Terkait hal ini penulis kembali mengingat kejadian disaat penulis melaksanakan *OJT (On the Job Training)* di Hotel Grand Central Pekanbaru adanya *complain* dari tamu mengenai produk *pastry* yang mengalami kerusakan tekstur yang diakibatkan oleh kesalahan dalam metode penyimpanannya.

Tabel 1.1
Daftar Keluhan Tamu Mengenai Breakfast Terutama Produk *Pastry* di Hotel bintang 4 Pekanbaru

Nama Hotel	Waktu	Banyak Keluhan
Grand Central Pekanbaru	Tahun 2020 – 2021	2 keluhan
The Premiere Hotel Pekanbaru		3 keluhan
FOX Hotel Pekanbaru		2 keluhan
Prime Park Hotel Pekanbaru		4 keluhan
Novotel Pekanbaru		1 keluhan
The Zuri Pekanbaru		3 keluhan
Hotel Pangeran Pekanbaru		1 keluhan

Sumber: <https://www.agoda.com/2020>

Dari tabel daftar keluhan tamu mengenai *breakfast* terutama produk *pastry* terlihat berapa jumlah total keluhan tamu mengenai *breakfast* terutama produk *pastry* selama rentang waktu dari tahun 2020 sampai tahun 2021. Maka hotel Grand Central Pekanbaru yang mendapati keluhan paling banyak, baik dari segi penampilan produk maupun rasa. Berikut uraian keluhan

tamu di Hotel Grand Central Pekanbaru:

Tabel 1.2
Rincian Keluhan Tamu Mengenai Breakfast Terutama Produk *Pastry* di Grand Central Hotel Pekanbaru

Nama Tamu	Waktu	Keluhan
Darmawan	September 2020	" <i>The breakfast was very lousy</i> "
Thamrin	Juli 2020	" <i>Breakfast need to be upgraded, pastry too hard and tasteless</i> "
Nofita	Mei 2020	" <i>They really need to improve the food quality</i> "
Predi	Agustus 2021	"Brekfastnya gak enak"
Wendy	Mei 2021	"Menu breakfast tidak banyak"

Sumber: <https://www.agoda.com/2020>

Pentingnya penelitian yang penulis adakan adalah untuk melihat bagaimana penyimpanan bahan makanan *pastry* di Grand Central Hotel Pekanbaru tersebut. Didasarkan atas latar belakang tersebut, maka penulis tertarik mengambil sebuah judul penelitian mengenai: "**Penyimpanan Bahan Makanan *Pastry* untuk Mempertahankan Mutu Produk di Hotel Grand Central Pekanbaru**".

1.2 Rumusan Masalah

Didasarkan pada latar belakang permasalahan tersebut, maka rumusan masalah penelitian ini ialah:

1. Bagaimana metode penyimpanan bahan makanan *pastry* di Hotel

Grand Central Pekanbaru ?

2. Apa saja kendala dalam melakukan penyimpanan bahan makanan *pastry* di Hotel Grand Central Pekanbaru ?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah penelitian ini ialah hanya membahas semua hal yang berkaitan dengan metode penyimpanan bahan makanan *pastry* guna mempertahankan kualitas produk di Hotel Grand Central Pekanbaru.

1.4 Tujuan Penelitian

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

1. Untuk mengetahui bagaimanakah metode penyimpanan bahan makanan *pastry* di Hotel Grand Central Pekanbaru
2. Untuk mengetahui apa saja kendala dalam penyimpanan bahan makanan *pastry* di Hotel Grand Central Pekanbaru

1.5 Manfaat Penelitian

Diharapkan penelitian ini bermanfaat untuk membantu pihak-pihak yang terkait. Adapun manfaat penelitian ini adalah:

a. Manfaat Akademis

Diharapkan mampu memperluas wawasan dan kekayaan intelektual mahasiswa serta mampu menerapkan wawasan tersebut dilapangan khususnya mengenai operasional *Food and Beverage Product Department* dan juga memperluas wawasan tentang masalah serta mengkaji mengenai penyimpanan bahan makanan.

b. Manfaat Bagi Perusahaan

Diharapkan menjadi suatu masukan pertimbangan bagi Hotel Grand Central Pekanbaru dalam menyiapkan kualitas pelayanan yang berkualitas mengenai makanan dan minuman terutama *Food*

and Beverage Product Department khususnya *Pastry*.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 *Food and Beverage Product Department*

2.1.1 Pengertian *Food Beverage Product Department*

Food and beverage product yakni suatu bagian ataupun divisi yang tugas dan tanggungjawabnya ialah untuk menyediakan/produksi makanan dan minuman bagi para tamu hotel. Kemudian produk yang dihasilkan *food and beverage* diartikan sebagai totalitas dari semua makanan dan minuman serta perangkat lainnya yang tercakup didalamnya seperti harga, aroma makanan, warna, rasa, dan sebagainya (Soekresno, 2001:8)

Biasanya *food and beverage product* dipimpin oleh seorang chef, akan tetapi terkadang oleh bagian karyawan lain. Beragam aneka produk yang dihasilkan *food and beverage product* diharapkan dapat menarik perhatian para tamu disamping juga memberikan variasi tambahan untuk para tamu yang loyal supaya mereka tetap bertahan dan tidak meninggalkan perusahaan dengan menciptakannya pada momentum-momentum tertentu seperti hari besar nasional maupun internasional yang mampu meningkatkan penjualan makanan dan minuman serta meningkatkan kepuasan para tamu dengan hidangan yang disajikan.

2.1.2 Fungsi *Food and Beverage Product Arief, Abd (2005:112)*

mengungkapkan fungsi *food and beverage product* :

- a. Secara fisiologis, yakni suatu pelayanan untuk penghidangan makanan secara khusus.

- b. Secara ekonomi, yakni suatu kebutuhan dengan mempunyai nilai terbaik dari segi harga, mutu, dan pelayanan.
- c. Secara sosial, yakni suatu treatment untuk menghadirkan unsur maupun suasana yang bersahabat bagi pengunjung hotel yang membeli makanan dan minuman.
- d. Secara psikologis, sebuah kebutuhan untuk meningkatkan kualitas dan nilai dari sebuah restoran.
- e. Sebagai sebuah keinginan orang lain untuk menyalurkan pekerjaannya dengan penuh dedikasi.

2.1.3 Tugas dan Tanggungjawab *Food and Beverage Product*

Berikut diuraikan tanggungjawab *Food and Beverage Product*:

1. Membuat kreasi menu yang menarik
2. Menciptakan ciri khas makanan
3. Bertanggungjawab terhadap standar kesehatan makanan

2.1.4 Bagian-bagian *Food And Beverage Product*

Food and beverage product didalam suatu hotel ataupun *kitchen* memiliki beberapa seksi, dimana menurut **Bartono, (2000:55)**, yakni:

1. *Main Kitchen* (Pusat produksi dan supply makanan)
2. *Pastry* (Pusat pengolahan roti)
3. *Butcher* (Pusat pengadaan dan penyangan daging)
4. *Saucier* (Pusat produksi saus)
5. *Potagier* (Pusat produksi soup dan kaldu)
6. *Entremetier* (Pusat produksi sayuran garnish)
7. *Garde manger* (Pusat produksi makanan dingin)
8. *Poissonier* (Pusat produksi makanan berbahan dasar dari ikan)
9. *Fritures* (Pusat gorengan)
10. *Pantry* (Pusat minuman non alkoholik dan snack)

11. *Store* (Gudang milik *kitchen*, *cold store* dan *dry store*)

2.2 *Pastry Section*

2.2.1 Defenisi *Pastry Section*

Menurut **Bartono (2005:165)**, didalam bukunya mengungkapkan bahwasanya *pastry* ialah yakni “bagian tim dapur yang tugasnya adalah untuk menyediakan maupun menyajikan beragam olahan *dessert*, *cake* dan roti”. Sementara Subagjo, (2008:88) mendefinisikan bahwasanya *pastry* ialah bagian *food product* yang bertugas untuk membuat makanan penutup ataupun *dessert*, *snack*, serta makanan pengiring minuman seperti roti dan kue.

2.2.2 Peran *Pastry Section*

Menurut **Subagjo (2007:25)**, *Pastry section* mempunyai peran yang berpengaruh dalam kelangsungan operasional *kitchen*, diantaranya:

1. Membantu operasional hotel, terkhusus *food and beverage product* dalam membaut dan menciptakan produk sendiri secara berkualitas, menjaga kualitas dan kebersihannya, menentukan harga, dan mempertanggungjawabkannya.
2. Menaikkan omset hotel dengan menjual beragam produk yang dibuatnya.
3. Membuat citra hotel semakin baik apabila produk yang dihasilkannya dapat memuaskan tamu dan berkualitas.
4. Keberadaan *pastry section* juga dapat menjadi lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

2.2.3 Tugas dan Tanggungjawab *Pastry Section*

Menurut **Sihite (2000:21)**, *pastry section* bertugas dan bertanggungjawab dalam:

1. Menyiapkan semua hal yang

berkaitan dengan pengolahan kue dengan semua jenis variasinya.

2. Mengolah beragam jenis kue manis sebagai makanan penutup/*dessert* misalnya *french pastry*, *pie*, *pudding*, *cake*, dan lain sebagainya.
3. Mengolah dan menyajikan beragam saus manis untuk disajikan bersama kue yang dihidangkan.
4. Menyediakan dekorasi dari gula-gula sebagai pajangan di meja maupun untuk dihidangkan bersama kue.
5. Membuat *ice cream*, dan menghidangkan olahannya seperti *sundae*, *osatta napolitaine*, *coupe denmark*, *banana split*, dan lain sebagainya.
6. Mengolah makanan setengah jadi untuk kemudian diolah lebih lanjut oleh bagian lainnya seperti misalnya membuat *pie*, adonan mie (*noodle*), dan lain sebagainya.

2.2.4 Bagian-bagian Pastry Section

Pastry Section dalam menjalankan tugasnya, didukung oleh beberapa bagian yang masing-masing tanggungjawabnya sebagai berikut, **Subagjo (2007:23)**:

1. *Pastry Chef*, bertanggungjawab sepenuhnya atas *pastry section* baik operasional serta administratif.
2. *Chef de Partie*, bertanggungjawab atas kelancaran operasional *pastry section* termasuk mengenai kualitas produk serta menggantikan tugas *pastry chef* apabila berhalangan hadir.
3. *Assistant Chef de Partie*, tugasnya ialah membantu *Chef de Partie* dalam menjalankan tugas-tugasnya dan menggantikan *Chef de Partie* apabila berhalangan hadir.
4. *Pastry Supervisor*, bertanggungjawab atas kerja dalam menyeyediakan dan menjaga kualitas produk *cake pastry*, *snack*, maupun *dessert*.
5. *Assistant Pastry Supervisor*, tugasnya

ialah membantu *Pastry Supervisor* dalam menjalankan tugas-tugasnya.

6. *Pastry Cook*, tugasnya ialah menyajikan beragam produk *pastry*, suplay produk, dan bertanggungjawab atas kualitas produk *pastry*.
7. *Assistant Pastry Cook*, tugasnya ialah membantu *Pastry Cook* sewaktu membuat produk *pastry*.
8. *Cook helper*, tugasnya ialah membantu semua tugas dari *Pastry Cook* ataupun *Assistant Pastry Cook*.
9. *Bakery Supervisor* ataupun *Chief Baker* bertanggungjawab untuk menyediakan dan menjaga kualitas semua produk roti yang dibuatnya.
10. *Bakery Cook* ataupun *Bakerman* ialah bertanggungjawab untuk menjaga kualitas semua produk roti yang dibuatnya.
11. *Assistant Bakery Cook*, membantu tugas-tugas *Bakery Cook* sewaktu menjalankan operasional.

2.2.5 Produksi Pastry Section

Bartono (2005: 164) menyatakan produk *pastry* dikelompokkan berdasarkan keperluan, diantaranya:

1. Kepentingan *breakfast* seperti beraneka roti
2. Kepentingan *lunch* seperti beraneka *dessert*
3. Kepentingan *dinner* seperti *lunch*
4. Kepentingan *Hot & Cold Kitchen*
5. Kepentingan semua *function* yang membutuhkan roti, ataupun *dessert*
6. Produk nonfood seperti dekorasi, miniatur bangunan, *butter carving*, dan hiasan lainnya.

2.2.6 Jenis-jenis Pastry

Subagjo (2007: 26), mengungkapkan bahwasanya tipe ataupun jenis bahan *pastry* diantaranya:

1. Tepung
Macam-macam tepung yaitu:

- a. Tepung terigu
 - b. Tepung beras
 - c. Tepung tapioka/ Tepung kanji
 - d. Tepung maizena
2. Susu
Susu yakni suatu emulsi lemak yang berukuran kecil didalam mineral, gula dan larutan protein cair.
 3. Gula
Gula dimanfaatkan dalam bahan makanan terutama untuk bahan pemanis, penghasil krim.
 4. Lemak
Beberapa lemak yang dimanfaatkan antara lain: *margarine*, mentega putih, dan *butter*.
 5. Telur
Telur menjadikan adonan menjadi lebih ringan apabila diangkat. Adonan yang diberi campuran telur menjadikan *crumb*/daging roti mempunyai tekstur yang halus dengan sel yang beragam.
 6. Ragi
Yakni bakteri bersel satu yang bekerja dalam suhu tertentu dengan ditambahkan gula. Kandungan yang dihasilkannya menjadikan adonan lebih terbentuk dan mengembang dengan baik.
 7. Garam
Garam bermanfaat untuk memberikan cita rasa pada berbagai bahan yang akan digunakan untuk mengolah beragam produk makanan.

Bahan-bahan tersebut diolah dengan baik akan menghasilkan produk-produk *pastry*, antara lain:

1. *Bakery*
Bagian patiseri yang terdiri dari roti, kue kering, kue.

2. *Breads*
Yakni produk makanan dengan bahan dasarnya berupa tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi ataupun bahan lain yang pengolahannya melalui pemanggangan.
3. *Cookies*
Yaitu jenis biskuit yang bahan utamanya yaitu adonan lunak dengan kadar lemak tinggi, berstruktur padat dan lebih renyah apabila dipatahkan (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).
4. *Breadquick*
Yaitu roti dengan rangkaian pembuatannya yang cenderung praktis dan singkat.

2.3 Metode Penyimpanan Bahan Makanan

2.3.1 Defenisi Metode Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan ialah suatu tahapan maupun cara dalam memelihara keamanan, menyimpan dan menata bahan makanan kering secara berkualitas dalam gudang bahan makanan yang disertai dengan pencatatan dan pelaporannya (Pudjirahardjo, 2014).

Menurut (Depkes RI, 2007), Penyimpanan bahan makanan yakni merupakan sistem tata cara menata, merawat, dan menyimpan bahan baku makanan baik bahan kering maupun basah, dari segi kuantitas maupun kualitas yang disertai dengan pencatatan dan pelaporan.

2.3.2 Metode Penyimpanan Bahan Makanan *Pastry*

Sumo Prastowo (2006:06), mengungkapkan bahwasanya penyimpanan bahan makanan *pastry* diatur seperti berikut:

1. Jenis bahan makanan kering atau *Groceries*
Langkah pertama, mempersiapkan rak-rak yang tidak menempel pada langit langit lantai serta dinding.

Langkah kedua, masing-masing bahan makanan dipisahkan berdasarkan atas jenis dan wadahnya. Wadah bisa berwujud kotak yang terbuat dari bowl ataupun plastik.

Langkah ketiga, semua bahan yang hendak disimpan harusnya tertutup dengan baik serta tidak dibiarkan secara sengaja terbuka meskipun tersimpan dalam kotak yang tidak memungkinkan tercampurnya aroma dan rasa dari makanan tersebut

Langkah keempat, Bahan seperti tepung dan gula pasir yang kriteria mudah tercecer diletakkan dalam wadah yang memungkinkan tidak mengotori lantai.

2. Jenis bahan makanan basah atau *Perishable*

Langkah pertama, jenis bahan makanan basah disimpan dalam lemari pendingin seperti *Freezer* dan *Chiller*.

Langkah kedua, disimpan dalam wadah yang ditutup agar tidak terkontaminasi dengan zat-zat lain yang mungkin akan berbahaya.

Langkah ketiga, letakkan terpisah dari bahan makanan lain yang beraroma menyengat.

Langkah keempat, lemari pendingin seperti *Chiller* dan *Freezer* sebaiknya harus selalu dalam keadaan tertutup karna jika terlalu sering dibuka akan berpengaruh terhadap suhu.

2.3.3 Alat Penyimpanan Bahan Makanan *Pastry*

1. Pantry
2. Chiller

3. Freezer

2.4 Jenis Bahan Makanan

Bartono (2005:12), mengungkapkan bahwasanya:

2.4.1 *Barang Perishables*, yakni berupa bahan yang sifatnya gampang rusak seperti ikan, telur, keju, daging, buah, sayur, dan sebagainya. Semua bahan tersebut haruslah disimpan dalam fasilitas pendingin secara khusus sesuai dengan jumlah bahannya.

2.4.2 *Barang Groceries*, yakni berupa bahan makanan seperti pasta, kopi, bumbu kering, minyak, gula, beras dan bahan lainnya yang tidak perlu disimpan dalam suhu dingin melainkan hanya cukup dengan hawa dingin. Didasarkan pada tingkat kesiapan untuk diolah, maka bahan makanan dikelompokkan menjadi:

1. Barang yang siap untuk disajikan secara langsung
2. Barang setengah jadi serta siap untuk dimasak
3. Barang mentah yang perlu untuk diolah kembali.

Kemudian jenis bahan yang digunakan untuk memproduksi makanan, dikelompokkan dengan kriteria berikut:

1. Mudah dibedakan dengan barang lainnya
2. Stock selalu ada dan jarang kosong
3. Rasional dalam jumlah persediaannya
4. Cara penyimpanan yang tepat
5. Bersih dan higienis
6. Harga dan timbangan yang jelas
7. Berkualitas baik dan segar

2.5 Defenisi Mutu Produk

Menurut **Margaretha & Edwin (2012)**,

beragam faktor yang mempengaruhi *food quality*, diantaranya:

1. Warna
Hal ini dikarenakan bahwa kombinasi warna turut memengaruhi selera makan pelanggan.
2. Penampilan
Makanan yang dihidangkan dalam piring harus terlihat menarik, dikarenakan ini menjadi faktor penting dalam suatu hidangan.
3. Porsi
Standard portion size menjadi unsur penting dalam menghidangkan suatu jenis makanan.
4. Bentuk
Bentuk makanan yang terlihat menarik dengan irisan potongan yang bervariasi.
5. Temperatur
Seperti halnya rasa manis akan lebih terasa pada makanan yang hangat, kemudian untuk rasa asin menjadi berkurang apabila makanan tersebut panas seperti sup.
6. Tekstur
Terdapat banyak tekstur makanan yang bisa dihidangkan seperti cair ataupun padat, halus ataupun tidak, kering ataupun lembab dan keras ataupun lembut serta halus ataupun tipis yang bisa dirasakan lewat reseptor mulut ataupun dirasakan dari makanan langsung.
7. Aroma
Aroma yaitu reaksi makanan yang turut memengaruhi konsumen mau ataupun tidaknya untuk menikmati makanan yang dihidangkan dengan mencium makanan tersebut.
8. Tingkat kematangan
Tekstur makanan dapat dipengaruhi oleh tingkat kematangannya.
9. Rasa
Lidah mempunyai titik perasa yang mampu mendeteksi rasa yaitu pahit,

asin, asam dan manis.

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Menurut **Sugiono (2009)**, bahwa penelitian kualitatif yakni jenis penelitian yang bersifat alamiah yang dilandaskan pada paradigma post-positivisme dengan tujuan untuk mengungkap suatu arti maupun makna dari sudut pandang subjek penelitian supaya kemudian dapat dipahami mengenai suatu fenomena secara mendalam, menyeluruh dan luas.

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Hotel Grand Central Pekanbaru, Jl. Jend. Sudirman No.389, Simpang Empat, Kec. Pekanbaru Kota, Kota Pekanbaru. Penelitian ini dilaksanakan mulai dari bulan Juli 2021-Januari 2022. Penulis memilih lokasi penelitian ini untuk mengetahui bagaimanakah penyimpanan bahan makanan *pastry* di Hotel Grand Central Pekanbaru.

3.3 Subyek dan Obyek Penelitian

Untuk memperoleh informasi yang lebih lengkap, penelitian ini menggunakan informan kunci (*key informan*). Informan kunci yakni mereka yang bukan hanya memberikan informasi mengenai suatu hal pada peneliti, melainkan juga memberikan saran mengenai sumber data bukti yang mendukung dan membuat sumber yang dimaksud (Moloeng, 2006). Adapun subyek penelitian dalam tulisan ini ada 2 *key informan* yaitu: *Head Chef* Grand Central Hotel Pekanbaru yaitu M Jalil Irfan dan *Chef De Partie Pastry* Grand Central Hotel Pekanbaru yaitu Giyon Putra, beserta karyawan *pastry* lainnya.

3.4 Jenis dan Sumber Data

3.4.1 Data Primer

3.4.2 Data Sekunder

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Data penelitian ini diperoleh dengan beberapa cara yakni:

3.5.1 Observasi

3.5.2 Wawancara

3.5.3 Dokumensi

3.6 Operasional Variabel

Tabel 3.1
Operasional Variabel

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Pengumpulan Data
Penyimpanan Bahan Makanan Pastry Untuk Mempertahankan Mutu Produk di Hotel Grand Central Pekanbaru	Penyimpanan Bahan Makanan Kering (<i>Groceries</i>)	<ol style="list-style-type: none"> Rak-rak yang tidak menempel pada langit-langit lantai serta dinding. Bahan makanan dipisahkan berdasarkan atas jenis dan wadahnya. Bahan yang hendak disimpan harusnya tertutup dengan baik serta tidak dibiarkan secara sengaja terbuka. 	Observasi Wawancara Dokumentasi
	Penyimpanan Bahan Basah (<i>Perishables</i>)	<ol style="list-style-type: none"> Jenis bahan makanan basah disimpan dalam lemari pendingin seperti Freezer dan Chiller. Disimpan dalam wadah yang ditutup agar tidak terkontaminasi dengan zat-zat lain yang 	

		<p>3. Letakkan terpisah dari bahan makanan lain yang beraroma menyengat.</p> <p>4. Lemari pendingin seperti Chiller dan Freezer sebaiknya harus selalu dalam keadaan tertutup karena jika terlalu sering dibuka akan berpengaruh terhadap suhu.</p>	
--	--	---	--

Sumber: Data olahan penulis berdasarkan teori metode penyimpanan bahan makanan pastry yang dikemukakan oleh Sumo Prastowo (2006: 05)

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Penyimpanan Bahan Makanan Pastry di Grand Central Hotel Pekanbaru

Bahan makanan yang dimiliki menjadi salah satu investasi yang sangat besar dalam suatu hotel. Apabila hotel tidak mampu menjaganya maka hotel tentunya akan mengalami kerugian yang sangat besar. Oleh karenanya untuk menghindari kerugian tersebut, perlu ditentukan bagaimana standar penyimpanan bahan makanan yang layak supaya bahan makanan tetap terjaga dengan baik, dapat tersedia kapan dibutuhkan dan tidak kekurangan sewaktu diperlukan. Dari wawancara yang penulis lakukan tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa Grand Central Hotel Pekanbaru memiliki metode penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan sistem

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*). Adapun tata cara penyimpanan tersebut menurut **Anonim (2010)** ialah dengan suhu penyimpanan yang baik dan tata cara menyimpan.

Penyimpanan bahan makanan di hotel perlu menjadi perhatian khusus dikarenakan pada dasarnya bahan makanan sifat mudah sekali untuk rusak, terlebih apalagi disimpan dengan tidak teratur, di ruangan yang tidak bersih, dan tidak dijaga dengan baik. Memperhatikan metode penyimpanan bahan makanan baik mentah ataupun yang dimasak merupakan suatu keutamaan untuk dilakukan agar produk yang nanti dihasilkan tetap dalam kualitas yang baik. Metode penyimpanan bahan makanan dibedakan berdasarkan jenis bahan makanannya, yaitu:

4.1.2 Bahan makanan kering (*groceries*)

Dapat disimpulkan metode penyimpanan bahan makanan kering seperti berikut:

1. Ruangan haruslah kering, bersih, dinding dan lantai tidak boleh lembap.
2. Udara kering, suhu ruangan cukup sejuk, dan sirkulasi udara segar yang masuk keseluruh ruangan.
3. Jenis bahan makanan kering seperti kacang, beras, tepung, ragi, gula diletakkan pada rak-rak yang berjarak sekurang-kurangnya 15 cm dari dinding serta kemudian 60 cm dari langit-langit serta yang mudah dipindahkan dan dibersihkan.
4. Setiap bahan makanan dipisahkan sesuai dengan jenisnya dan diletakkan dalam wadah tertutup dan kedap udara. Wadah bisa berbentuk kotak dari plastik, kotak *stainless-steel*, dan wadah tertutup lainnya . Contohnya seperti: tepung penunjang pembuatan kue, beras, kacang, sukade, cocho powder, choco chips, seres dan lain-lain.

5. Pengambilan dan penempatan bahan makanan diatur dengan sistem FIFO (*First In First Out*) maksudnya barang yang masuk terlebih dahulu harus digunakan.
6. Setiap bahan makanan yang akan disimpan di kotak penyimpanan harus selalu ditutup rapat guna menjaga kontaminasi dari bahan-bahan berbahaya.

4.1.3 Bahan makanan basah (*perishables*)

1. Susu

- a) Susu diletakkan di bagian lemari pendingin paling belakang karna merupakan spot pendingin dan jarang terpapar panas.
- b) Setelah pemakaian, sebaiknya susu segera dimasukkan kembali ke lemari pendingin dan tidak dibiarkan berada di suhu ruangan dengan waktu yang lama.
- c) Jauhkan dari bahan makanan yang baunya menyengat
- d) Untuk memperpanjang masa simpan, susu dapat dibekukan dengan cara meletakkan di wadah yang agak besar dan tertutup rapat.

2. Cream

- a) Masukkan cream ke dalam kontainer yang tertutup rapat atau wadah yang ditutup dengan *plastic wrap*
- b) Simpan cream dengan suhu penyimpanan 2°C - 4°C
- c) Suhu lemari pendingin harus stabil agar cream dapat bertahan lebih dari dua minggu dan dapat digunakan lagi setelah dipakai
- d) Kocok jika ingin digunakan lagi

3. Butter

- a) Simpan dalam wadah kedap udara di dalam *chiller*
- b) Pisahkan dengan bahan-bahan berbau menyengat lainnya seperti daging ikan dan daging sapi karena lemak yang terkandung dalam butter cream dapat menyerap bau dan rasa dari bahan makanan tersebut

4. Keju

- a) Simpan keju pada suhu penyimpanan 1,5°C - 7°C
- b) Bungkus potongan keju dengan plastic wrap atau kertas roti agar rasa dan teksturnya tetap terjaga serta keju juga tidak mengeras dan kering
- c) Jangan campurkan keju dengan tanggal pembelian yang berbeda dalam satu bungkus, agar dapat mengetahui dengan mudah berapa lama keju tersebut sudah tersimpan di dalam kulkas
- d) Buang atau potong bagian keju yang ada jamur agar bagian lainnya aman untuk digunakan

4.2 Kendala dan Solusi dalam Penyimpanan Bahan Makanan Pastry di Grand Central Hotel Pekanbaru

1. Lemari pendingin seperti *showcase* dan *freezer* serta oven sering mengalami kendala seperti suhu yang tidak stabil. Dalam jangka waktu yang sebentar, suhu temperatur dapat berubah secara tiba-tiba. Dalam masalah ini, biasanya staff memindahkan bahan makanan ke *chiller* besar dan menghubungi *engineering* untuk melakukan perbaikan. Menurut hasil wawancara dengan Bapak M. Jalil Irfan, selaku *Head Chef Kitchen* Grand Central Hotel Pekanbaru pada tanggal 24 Januari 2022:

2022:
 "Apabila temperatur *equipment* mengalami kendala seperti perubahan suhu secara tiba-tiba pada saat malam hari atau ketika *Head Cheff* dan *Sous Chef* tidak ada ditempat, maka *staff* menginformasikan via *Whatsapp Grup* lalu ditindaklanjuti oleh *Engineering*."
2. Pemeliharaan *equipment* yang masih kurang dilakukan yang mengakibatkan *equipment pastry* seperti *stand mixer* kurang bertenaga dalam mengolah adonan. Menurut wawancara dengan Bapak M. Jalil Irfan, selaku *Head Chef Kitchen* Grand Central Hotel Pekanbaru pada tanggal 24 Januari 2022:

"Hal ini terjadi karna *equipment* yang sudah tua dan mengalami penurunan kualitas dari fitur-fitur *equipment* itu sendiri".
3. Pelaksanaan FIFO bahan makanan masih belum diterapkan dengan sempurna sehingga mengakibatkan bahan makanan mengalami kerusakan dan busuk dalam jangka waktu pendek. Menurut wawancara dengan Bapak M. Jalil Irfan, selaku *Head Chef Kitchen* Grand Central Hotel Pekanbaru pada tanggal 24 Januari 2022:

"Kurangnya pengawasan dan kontrol dari *CDP* maupun *Sous Chef* mengakibatkan pelaksanaan FIFO masih belum terealisasi dengan sempurna berdasarkan aturan yang ditetapkan."
4. Area kerja yang terbatas sehingga ketika banyak *event* seperti *meeting* maka penyimpanan produk untuk *coffe break* jadi tidak memadai. Maka untuk menangani masalah ini, biasanya produk-produk *coffe break* dititipkan ke ruangan *cold kitchen*.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. CV Andi Offset. Yogyakarta.
- Faridah, Anni, Kasmita S Pada, Asmar Yulastri, dan Liswanti Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid I*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Faridah, Anni, Kasmita S Pada, Asmar Yulastri, dan Liswanti Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid II*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Yusnita, Hesty Woro dan Atun Yulianto. 2013. *Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product*. Akpar Bsi Yogyakarta. Yogyakarta.
- Muhadi, Ihsan. 2017. *Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan Di Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang*. Padang.
- Yuniardi, Achmadya Diaz. 2020. *Metode Penyimpanan Bahan Baku Dan Produk Pastry*. Surabaya.
- Andriani, Vivi. 2020. *Pengawasan Chef Pastry Dalam Penyimpanan Bahan Di Parstock Pesonna Hotel Pekanbaru*. JOM FISIP Vol. 7: Edisi II Juli – Desember 2020. Pekanbaru.
- Suardana, I Ketut. 2017. *Peranan Pastry Dalam Menunjang Operasional Sahid Hotel Yogyakarta*. Akpar Dharma Nusantara Sakti. Yogyakarta.
- Winarno, Ratih dan Atun Yulianto. 2013. *Peran Kinerja Pastry Dalam Menghasilkan Produk Berkualitas Di Hotel Santika Premiere Yogyakarta*. Akpar Bsi Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sarni. 2017. *Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Tom's Cafe Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau*. Jom FISIP Vol.4 No.2 Oktober 2017. Pekanbaru.
- Septianti, Anita. 2017. *Metode Penyimpanan Bahan Makanan Pastry Untuk Mempertahankan Mutu Produk Di Hotel Grand Aston City Hall Medan*. Universitas Sumatera Utara. Medan.