

PENGARUH PASTRY EQUIPMENT TERHADAP KUALITAS PASTRY PRODUCT DI HOTEL PANGERAN PEKANBARU

Oleh : Siti Masitoh

Pembimbing : Andri Sulistyani

sitimasitohcr@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

Patisserie (Pastry And Bakery) is a product that is produced through various processes in the form of cakes and breads. Patisseries products are usually made based on available formulas or recipes, in addition to recipes and raw materials, pastry equipment and supplies also have a very important role in supporting the success of pastry products at Pangeran Hotel Pekanbaru. This research was conducted with the aim of knowing the effect of pastry equipment on the quality of pastry products at Pangeran Hotel Pekanbaru. Pastry equipment is a very important based on its factors in the production process. Pastry Equipment based on its function is divided into 6 groups, namely storage equipment, decorating equipment, baking equipment, measuring equipment, supporting equipment, medium & heavy equipment. While product quality is how the product has a value that can satisfy consumers both physically and psychologically which shows the attributes or properties contained in an item or result. This study uses a quantitative method with a descriptive approach. Data collection technique in this study using observation, questionnaires, literature study and interviews so as to get a clear picture. The informants in this study were pastry chefs and 91 respondents. From this study, it was found that there was no significant effect of pastry equipment on a quality of pastry products at Hotel Pangeran Pekanbaru.

Keywords : Effect, Patisserie, pastry Equipments, Product Quality

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan salah satu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh

layanan, penginapan, makan dan minum (SK Menteri Perhubungan No.Pm 301/phb 77). Hotel dapat juga diartikan sebagai perusahaan yang menyediakan jasa yang bertujuan

komersil. Namun dengan berjalannya waktu, fungsi hotel kini mulai peningkatan. Saat ini, seringkali hotel digunakan untuk menyelenggarakan berbagai acara seperti acara pernikahan, rapat perusahaan, launching untuk produk baru dan untuk sarana berakhir pekan. Dalam bisnis perhotelan ada banyak hal yang dapat di tawarkan kepada tamu, semua yang di tawarkan merupakan produk hotel. Produk hotel tersebut dibagi dalam berbagai bentuk seperti kamar hotel, pelayanan makanan dan minuman, restaurant, bar atau night club, penyediaan meeting room serta promosi makanan baik makanan tradisional maupun internasional semua tersedia di hotel. Dalam melakukan pengolahan hotel diperlukan berbagai departemen kemudian departemen tersebut di bagi dalam beberapa bagian. Setiap bagian atau departemen memiliki tugas dan tanggung jawab masing – masing. Salah satu departemen tersebut adalah antara lain Food & beverage Departmen merupakan salah satu departmen terpenting dalam menunjang aktivitas dan kelancaran oprasional hotel. Karena F&B Departmen memiliki tugas dalam menyediakan pelayanan bagi para tamu berupa makanan dan minuman, yang mana hal tersebut nantinya akan memberikan Income atau pemasukan keuangan yang cukup besar bagi hotel. Dalam produk makann dan ninuman memiliki bagian –bagian lainnya dalam menjalankan tugas dan fungsi nya masing-masing. Bagian tersebut adalah Pastry Section yang secara garis besar bertugas pada bagian pembuatan cake dan lain sebagainya. Pastry section adalah bagian dari yang khusus menagani atau memproduksi. Yangkemudian di dalamnya terdapat subsection atau bagian ke dua yaitu Bakery section yang secara khusus membuat berbagai macam roti-rotian (bread). pastry section adalah artinya

adalah suatu ruangan yang digunakan untuk mempersiapkan dan melayaniegala bentuk hidangan manis baik hidangan yang panas atau yang dingin seperti dan gandumyang baik. Produk-produk tersebut diolah untuk memenuhi kebutuhan event-event yang diselenggarakan oleh pihak hotel. Berikut beberapa contoh event yang menggunakan peran dari breakfast dinner dan lain sebagainya.

Berikut tabel hotel bintang **** yang memiliki dapur pastry di Pekanbaru tahun 2022

Tabel 1.1 Hotel Bintang ** Yang Memiliki Pastry Kitchen di Pekanbaru**

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

Sumber : Riauone.com (2022)

Tabel di atas menunjukkan bahwa di kota Pekanbaru Hotel yang memiliki Pastry Kitchen masih tergolong sedikit dari sekian banyaknya hotel yang telah berdiri di Pekanbaru pada tahun 2022 ini. Hal ini terjadi karena sebagain besar hotel di Pekanbaru menggabungkan antara Pastry kitchen dan main kitchen. Namun hal ini tidak terjadi di Hotel Pangeran Pekanbaru. Karena Hotel Pangeran Pekanbaru memiliki pastry kitchen dan main kitchen yang terpisah. Sehingga hal ini lebih mempermudah proses produksi bagimasing- masing section di hotel Pangeran Pekanbaru. Seperti misalnya main kitchen lebih leluasa membuat beragam menu utama untuk disajikan tanpa adanya gangguan dan hambatan apapun dan begitu pula

pastry section yang juga membuat beragam menu patiseri tanpa tercampur dalam satu tempat. Dalam kamus besar bahasa Indonesia (2013) menyebutkan bahwa “Alat adalah benda yang di pakai untuk mengerjakan sesuatu”. Selain digunakan berbagai alat-alat tersebut juga harus dirawat sesuai fungsinya masing –masing. Hal tersebut bertujuan untuk tercipta produk yang baik Pastry dibagi menjadi 6 kelompok. Seperti yang diungkapkan oleh Sutadi (2004) yaitu “mana peralatan tersebut masing –masing memiliki fungsi yang berbeda yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan. Jika peralatan di suatu hotel lengkap dan di rawat dengan baik hal ini tentu akan membuat pekerjaan lancar dan lebih efisien. Kualitas produk merupakan kemampuan suatu perusahaan untuk memberikan identitas atau ciri pada setiap produknya sehingga konsumen dapat mengenali produk tersebut. Sedangkan menurut Kotler dan Armstrong (2015) kualitas produk adalah bagaimana suatu produk tersebut memiliki nilai yang dapat memuaskan konsumen baik secara fisik maupun secara psikologis yang menunjukkan pada atribut atau sifat –sifat yang terdapat pada suatu barang atau hasil. Kualitas produk merupakan suatu hal yang penting dan harus diusahakan dalam suatu perusahaan apabila perusahaan tersebut memiliki keinginan produk yang di hasilkan dapat bersaing di pasar. Menurut Fiani dan Japarianto (2012) terdapat sembilan indikator untuk mengukur kualitas produk yaitu warna, penampilan, porsi, bentuk, temperature, tekstur, aroma dan tingkat kematangan serta rasa. Salah satu hal yang harus diperhatikan untuk menjaga dan mempertahankan kualitas hasil olahan produk makanan adalah salah

satu nya dengan mempertahankan kelengkapan dan kualitas dari peralatan yang digunakan. Pastry section merupakan salah satu pihak yang bertanggung jawab terhadap kelengkapan dan kualitas dari peralatan yang digunakan untuk membuat produk – produk pastry. Pastry section pada hotel umumnya akan beroperasi selama 24 jam setiap hari. Agar peralatan tetap terjaga kelengkapan dan kebersihannya maka diperlukan perawatan yang baik dan sesuai dengan SOP hotel tersebut dari segi penyimpanan dan kebersihannya. Dengan memperhatikan hal tersebut olahan makanan juga diharapkan akan tetap berkualitas. Kemudian berdasarkan observasi di Pangeran Hotel Pekanbaru, yang sudah rusak dan sebagian peralatan yang tidak lengkap dan jumlah peralatan yang kurang memadai sehingga hal ini sangat berpengaruh dan menghambat kinerja bagi para karyawan pastry di Hotel Pangeran Pekanbaru dalam proses produksi produk – produk pastry. Padahal banyak sekali produk pastry di Hotel Pangeran Pekanbaru yang proses produksinya menggunakan peralatan tersebut. Dari fenomena ini maka dibutuhkan Chef Pastry yang bertanggung jawab dan melakukan pengawasan dalam segala urusan peralatan pastry di Hotel Pangeran Pekanbaru baik pengawasan dalam kebersihan prosedur penggunaan alat, kelengkapan alat dan lain sebagainya. Yang tentu hal ini akan sangat membantu dalam perawatan serta penggunaan alat alat pastry agar produk pastry tersebut memiliki kualitas yang baik. Dari hal tersebut yang terdapat di dapur pastry serta bagaimana pengaruh peralatan tersebut terhadap kualitas hasil produk pastry di Hotel Pangeran Pekanbaru dengan judul penelitian **PENGARUH PASTRY EQUIPMENT TERHADAP**

KUALITAS PASTRY PRODUCT DI HOTEL PANGERAN PEKANBARU.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjabaran di atas maka merumuskan masalah dalam penelitian di Hotel Pangeran Pekanbaru

a. Bagaimana kelengkapan peralatan pastry di Hotel Pangeran Pekanbaru ?

b. Bagaimana pengaruh peralatan terhadap kualitas Pastry Product di Hotel Pangeran Pekanbaru ?

C. Batasan Masalah

Agar penelitian dilakukan lebih spesifik maka penulis membuat batasan – batasan masalah yang hanya akan membahas bagaimana kelengkapan peralatan pastry serta bagaimana pengaruhnya terhadap kualitas hasil produk pastry di Hotel Pangeran Pekanbaru.

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah

a. Mendeskripsikan kelengkapan peralatan pastry di Hotel Pangeran Pekanbaru.

b. Untuk mendeskripsikan atau menjelaskan pengaruh peralatan pastry di Hotel Pangeran Pekanbaru.

E. Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai masukan, konsep kelengkapan peralatan pastry di Hotel Pangeran Pekanbaru. Selain diharapkan juga penelitian ini dapat memberikan pengetahuan tentang kelengkapan alat pastry serta bagaimana

pengaruhnya terhadap kualitas hasil produk pastry. Selain itu diharapkan juga hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Hotel

Hotel secara umum dapat diartikan sebagai suatu penginapan umum yang terdiri dari berbagai jenis kamar serta menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman. Hotel atau hostel yang memiliki suatu arti yaitu tempat penampungan bagi para tamu atau pendatang, dan juga menyediakan makanan serta minuman. Kata hotel itu sendiri mulai digunakan pada awal abad ke 18 di London, Inggris. Dan kemudian pada tahun 1797 hotel mulai diperkenalkan kepada publik dan masyarakat umum dan memiliki tujuan awal yaitu untuk melayani masyarakat pendatang secara gratis. Akan tetapi dengan seiring perkembangan waktu tamu yang datang dan dilayani pun mulai dipungut biaya. Hal ini untuk membuat para tamu merasa nyaman dengan bangunan dan kamar – kamarnya maka mulai ditata sedemikian rupa dengan menerapkan standar pelayanan yang baik (Sulastiyono 2011)

A. Jenis Hotel

Menurut Tarmouezi (2000) dalam buku Pengantar Perhotelan penentuan jenis hotel terlepas dari kebutuhan pelanggan dan ciri atau sifat khas yang dimiliki wisatawan. Berdasarkan tersebut, hotel dikelompokkan dalam beberapa jenis yaitu City Hotel

,Residential Hotel ,Resort Hotel dan Motel

B. Departemen Dalam Hotel

Pada hotel berbintang pada umumnya mempunyai berbagai departemen yang berperan dalam pelaksanaan operasional di hotel. Departemen tersebut antara lain

1. Front Office Department
2. House keeping Department
3. Food&Beverage Department
4. Accounting Department
5. Sales&Marketing Department
6. Human & Resources &Department
7. Engineering Department
8. Purchasing & Store Departemen
9. Security Departemen

C. Pastry

a. Pengertian Pastry

Pastry adalah section yang masuk kedalam f&b departemen dengan tugas dan tanggung jawab nya adalah mengolah berbagai jenis dessert , cakes, pudding cookies dan lain sebagainya.

D. Produk

Produk adalah kombinasi antara barang dengan jasa yang ditawarkan oleh sebuah perusahaan kepada konsumen sebagai sasaran. Kotler & Armstrong (2008) menyatakan bahwa produk ialah sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar agar dapat dikonsumsi kemudian dapat memberikan kepuasan pada keinginan maupun kebutuhan konsumen dari produk berupa jenis barang – barang yang berwujud

E. Pastry Product

Produk pastry merupakan produk yang dibuat atau diproduksi melalui dapur pastry. Produk – produk dalam pastry memiliki banyak ragam serta

bentuknya. Mulai dari macam – macam kue –kue tradisional khas Indonesia dan lain sebagainya. Menurut Sudewi dan Pastriasih (2005) dalam buku pengolahan kue dan roti menyebutkan bahwa produk pastry adalah adonan yang berlapis – lapis dengan margarin dan fat untuk mendapatkan hasil yang berlapis dan mengembang..

F. Peralatan

Peralatan adalah salah satu factor proses produksi. Material peralatan dapur pastry harus terdiri dari material yang aman dari bahan berbahaya seperti racun. Menurut Sutadi (2004) Peralatan yang digunakan dibagian pengolahan roti dan kue sangat beragam, dari alat yang kecil hingga alat yang besar. Berikut ini adalah pengelompokan peralatan patiseri (kue dan roti) yang pengelompokannya didasarkan pada fungsinya

a. Storage Equipments

Storage Equipment merupakan peralatan yang digunakan untuk menyimpan bahan atau barang dalam jumlah yang cukup banyak.

b. Baking Equipments

Baking equipments adalah jenis peralatan yang difungsikan dalam proses pembakaran.

c. Decorating Equipments

Decorating equipments adalah jenis peralatan yang biasanya digunakan untuk mendekorasi berbagai jenis kue atau dessert.

d. Measuring Equipments

Measuring equipments merupakan peralatan yang digunakan untuk mengukur dan menimbang suatu bahan

e. Supporting Equipments

Supporting equipments yaitu jenis peralatan yang digunakan untuk mendukung kegiatan produksi baik produksi untuk membuat produk bakery produksi untuk membuat produk pastry.

- f. Medium & Heavy Equipments
Medium & Heavy equipments merupakan jenis peralatan berkapasitas besar yang biasanya digunakan dalam kegiatan produksi produk pastry.

G. Kualitas Produk

Kualitas produk adalah faktor pemenuh kebutuhan yang tidak lepas dari produk atau jasa yang dihasilkan oleh perusahaan. Melyani mengatakan Kualitas produk merupakan keseluruhan ciri atas sifat barang dan jasa yang berpengaruh pada kemampuannya dalam memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen, maka akan berusaha membuat produk yang berkualitas yang ditampilkan baik dari ciri-ciri luar (design) produk maupun inti (core) produk itu sendiri.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif dimana metode penelitian deskriptif kuantitatif adalah suatu metode yang bertujuan untuk membuat gambaran atau deskriptif tentang suatu keadaan secara objektif dan menggunakan angka, mulai dari pengumpulan data, penafsiran data tersebut dan bagaimana penampilan serta hasilnya Arikunto (2008)

B. Lokasi dan waktu penelitian

Penelitian ini dilakukan di Hotel Pangeran Pekanbaru yang terletak di Jl. Sudirman No 371-373 Penelitian ini

dilakukan pada bulan September hingga bulan Februari 2022.

C. Populasi dan Sampel

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek-subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2013) Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Untuk mendapatkan sampel yang valid maka teknik sampel yang digunakan adalah sampel jenuh (sensus) Sampel jenuh (sensus) dimana semua anggota populasi dijadikan sampel (Sugiyono, 2001) Hal ini dikarenakan oleh jumlah responden dari populasi tersebut yaitu seluruh chef pastry yang jumlahnya sangat terbatas. Jumlah chef pastry yang bekerja di Hotel Pangeran Pekanbaru adalah sebanyak 6 orang.

D. Informan

Informan adalah orang yang bisa memberikan informasi kepada peneliti mengenai informasi yang peneliti perlukan. Dalam penelitian ini terdapat informan yang mengetahui informasi pokok yang diperlukan oleh penulis dalam penelitian ini, yaitu Pastry Chef di Hotel Pangeran Pekanbaru.

E. Jenis data penelitian

Jenis data yang digunakan dalam penulisan ini adalah jenis data kuantitatif dengan pendekatan deskriptif. Menurut Arikunto (2006) metode penelitian deskriptif kuantitatif merupakan suatu metode yang dilakukan dengan tujuan untuk membuat gambaran tentang suatu keadaan secara objektif yang menggunakan angket dari

pengumpulan data penafsiran data hingga penampilan dan hasilnya.

F. Sumber Data

Sumber data dari penelitian ini adalah

1. Data primer

Data Primer adalah jenis data yang diperoleh langsung dari sumber datanya. Pada penelitian ini sumber data berasal dari hasil wawancara dan kuisioner yang akan disebar kepada sample dengan tujuan untuk mendapatkan data yang sebenarnya.

2. Sumber Data

Sekunder Menurut Hasan (2002) Data Sekunder adalah data yang dikumpulkan atau diperoleh dari orang yang melakukan penelitian dari sumber yang ada dan digunakan sebagai data pendukung informasi data primer yang diperoleh dari studi pustaka, literatur, penelitian terdahulu dan lain sebagainya.

G. Teknik Pengumpulan Data

1. Kuesioner Dalam penelitian ini untuk mengumpulkan data penulis menggunakan teknik pengumpulan data berupa kuesioner atau angket yang akan di sebar kepada sample.

2. Wawancara

Dalam peneltiian ini wawancara merupakan salah satu teknik dalam mengumpulkan data terkait judul yang diangkat. Wawancara merupakan cara menghimpun bahan – bahan keterangan yang dilaksanakan dengan melakukan tanya jawab lisan secara sepihak, berhadapan mukadan dengan

arah serta tujuan yang telah ditentukan (Sutrisno Hadi)

3. Studi Pustaka

Anddrologi (2014) menyatakan bahwa Studi pustaka merupakan teknik pengumpulan data melalui literatur ada yang sehingga dapat membantu atau melengkapi pengumpulan data yang diperlukan dalam penyusunan penelitian ini.

I. Teknik Analisis Data Tujuan dari teknik analisis data ini adalah untuk mngambarkan sebuah data agar mudah untuk dipahami dan juga mudah untuk menarik kesimpulan atau menarik kesimpulan.. Hasil dari pengumpulan data akandiperoleh sejumlah data yang akan memberikan jawaban terhadap permasalahan yang terjadi dalam penelitian. Berikut beberapa langkah kegiatan yang harus diambil untuk mengolah data yang berkaitan dengan tabulasi, menghitung dan menafsirkan data Sedangkan untuk mempermudah kinerja maka digunakan program komputer yaitu SPSS

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. GAMBARAN UMUM

1. Sejarah Hotel Pangerann 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, Krena 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 panjang 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 mnyandang hotel brbintang 4 setelah melalui proses penilaian pada tanggal 3-4 juli 2003.

B. Pembahasan Pengaruh Pastry Equipment Terhadap Kualitas Pastry Product di Hotel Pangeran Pekanbaru.

1. Pembahasan Kelengkapanperlatan Pastrydi Hotel PangeranPekanbaru

Di dalam suatu hotel, klengkapan peralatan yang memadai dan dalam kondisi yang baik atau layak. Oleh karena itu dalam oprasi suatu hotel akan berjalan dengan baik dan mulus apabila di tunjang dengan kelenngkapan dan kelayakan dari alat – alat yang lengkap serta jumlah yang memadai. Semuanya harus selalu dalam perawatan dan pengawasan yang baik dan digunakan sesuai dengan fungsinya masing – masing. Selain

karena kelengkapan dan kelayakan peralatan yang baik danmemadai di suatu hotel akan melancarkan kegiatan oprasional, hal ini juga akansangat berpenaruh terhadap tenaga kerja atau karyawan yang berkerja di hotel tersebut. Karena peralatan dapur yang lengkap dan baik akan memberikan suasana gembira serta menambah semangat kepada karyawan dalam bekerja. Dalam klompoknya peralatan pastry dapat dikelompokkan kedalam 6 bagian atau kelompok berdasarkan jenis, ukuran dan kegunaanya. Seperti yang telah dikemukakan oleh Sutadi(2004) yang membagi peralatan pastry dalam 6 bagian Berikut merupakan tabel daftar peralatan pastry yang telah dikelompokkan berdasarkan fungsi serta bebrapa contoh peralatan yang masuk dalam masing – masing kelompok tersebut

Tabel 4.1
Klasifikasi Peralatan Pastry beserta Contohnya

No	Nama	Contoh
1	<i>Storage Equipment</i> (peralatan yang digunakan Untuk menyimpan bahan atau barang)	<i>Mixing Bowl, Bain Marie Pot, Norm Tray, Norm Container dan Four Container</i>
2	<i>Baking Equipment</i> (peralatan yang digunakan untuk kebutuhan pembakaran)	<i>SheetPan, Bagguette Pan, Boat Shape Mold, Tarlet Mold, Changeable Square,</i>
3	<i>Decorating equipment</i> (peralatan yang digunakan untuk proses menghias atau dekor)	<i>PlainPastry, Bagguette Pan, Boat Shape Mold, Tarlet Mold, Cake Form, Pie Mold.</i>
4	<i>Measuring Equipment</i> (peralatan untuk pada proses pengukuran)	<i>MilkJug, Gtaduate Beaker, Ladle, IceCreamcoop, SugarBoilingThermom</i>

		eter, Scale dsb.
5	Supporting Equipment (peralatan pendukung)	Whisking Bowl, Saucepan, Balloon Whisk, Cheese Grater, Chopping Board/ Cutting Board, Wooden Spatula dsb.
6	Medium & Heavy Equipment (peralatan penunjang produksi pastry)	Chocolate Tempering Machine, Ice Cream Machine, freezer, Oven, Working table, Dough, Mixer dsb.

Sumber : Buku *Peralatan Patiseri*, Tedi Sutadi, 2004

Setelah melakukan observasi atau penelitian langsung di dapur pastry yang ada di Hotel Pangeran Pekanbaru dengan tujuan untuk mengetahui apakah kelengkapan peralatan di dapur Hotel Pangeran Pekanbaru sudah dapat dikatakan lengkap dan jumlahnya yang memadai serta

Berlandaskan pada penerapan teori oleh Sutadi (2004) tentang peralatan pastry yang telah dibagi menjadi 6 kelompok bagian. Yaitu bagian – bagian tersebut adalah *Storage Equipment, Baking Equipment, Decorating Equipment, Measuring Equipment, Supporting Equipment dan Medium & Heavy Equipment*.

Dari hasil observasi serta wawancara langsung kepada *chefe pastry* yang telah dilakukan maka peneliti dapat mengetahui bahwa di Hotel Pangeran Pekanbaru terdapat peralatan yang termasuk kedalam kelompok *Measuring Equipment, Supporting Equipment dan Medium & Heavy Equipment* yang jumlahnya

masih belum lengkap dan memadai di dapur *Pastry* Hotel Pangeran Pekanbaru. Namun untuk beberapa kategori kelompok *Supporting Equipment* yaitu *Chopping Board* dan termasuk dalam *Decorating Equipment Tube, Palette* yang jumlahnya sudah memadai.

Peralatan yang masih belum ditemukan dikategori *Measuring Equipment* adalah *chocolate thermometer, sugar boiling thermometer dan cake divider*. Untuk peralatan yang termasuk dalam kategori *Supporting Equipment* yang masih belum tersedia di dapur pastry Hotel Pangeran Pekanbaru adalah *croissant cutter, lemon squeezer dan docker roller*. Dan untuk peralatan dalam kategori *Medium & heavy equipment* alat yang masih belum lengkap adalah *blender dan microwave*.

Kemudian untuk peralatan yang termasuk kedalam bagian *Measuring equipment* yang jumlahnya belum lengkap atau kurang adalah *milk jug dan timbangan*. Peralatan yang termasuk kedalam bagian *Supporting equipment* yang peralatannya masih kurang memadai adalah *sauce pan, balloon whisk, cheese grater, wooden spatula dan coling wire*. Selanjutnya untuk peralatan dalam kategori *medium & heavy equipment* yang masih kurang atau kurang memadai jumlahnya adalah *cake mixer dan oven*.

1. Pembahasan Upaya yang dilakukan dalam Perawatan Peralatan *Pastry*

Dalam melakukan perawatan terhadap peralatan tidaklah dapat dilakukan sembarang karena peralatan dan fasilitas *pastry* dimulai dengan

melakukan perencanaan yang baik dan matang. Mulai dari seleksi jenis, desain, dan bahan atau material yang digunakan dalam peralatan yang tentunya hal ini akan sangat berpengaruh terhadap proses perawatan atau pembersihan yang akan dilakukan terhadap peralatan tersebut.

Akibat dari jenis bahan, material, desain yang berbeda maka hal ini pun mempengaruhi jenis pembersih material yang digunakan akan berbeda, dimana akan disesuaikan pada bahan dasar atau material yang digunakan dalam pembuatan alat tersebut. Gough (2008) mengatakan *Cleaning material can be divided into different categories, depending on what they are used to do.* Tipe atau jenis dari pembersih yang dapat digunakan dalam pembersihan peralatan pastry. Deterjen, Alkaline Pembersih yang bersifat asam Sanitizer Disinfektan. Abrasive Cleaner

Dengan rutin melakukan perawatan yang berkala dan rutin terhadap semua jenis peralatan yang ada hal ini akan lebih meminimalisir terjadinya kerusakan pada peralatan tersebut. Pemeriksaan dan perawatan serta pergantian alat secara periodic merupakan salah satu jenis program perawatan yang bagus.

B. Analisis Pengaruh Peralatan Pastry terhadap Kualitas Produk Pastry

1. Karakteristik Responden

Karakteristik responden adalah metode atau cara yang digunakan untuk mengetahui keberagaman dari responden yang dalam hal ini responden yang terkait adalah *chef pastry* yang berada di Hotel Pangeran Pekanbaru. Keberagaman responden ini dibedakan berdasarkan jenis

kelamin dan usia dari responden tersebut. Dengan harapan dapat memberikan gambaran yang cukup jelas mengenai kondisi yang sebenarnya dari para responden yang berada di Hotel Pangeran Pekanbaru serta kaitannya dengan permasalahan yang terjadi dalam penelitian ini.

a. Berdasarkan Jenis Kelamin
Berikut ini adalah keberagaman responden berdasarkan jenis kelamin yang dapat ditunjukkan dalam tabel 4.9

Tabel 4.9

Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
1	Laki – Laki	5	83 %
2	Perempuan	1	17 %
	Total	6	100 %

Sumber : data primer 2022

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa karakteristik jenis kelamin responden laki- laki berjumlah sebanyak 5 orang dengan presentase 83 % dan responden yang berjenis kelamin perempuan sebanyak 1 orang dengan presentase sebesar 17 %. Dari jumlah karyawan atau *chef pastry* tersebut dapat dilihat bahwa terdapat erbandingan yang cukup jauh antara jumlah karyawan yang berjenis kelamin perempuan dengan karyawan yang berjenis kelamin laki – laki. Hal ini dikarenakan di Hotel Pangeran Pekanbaru memiliki shift kerja yang diberikan berdasarkan jenis kelamin.

a. Berdasarkan Usia

Berikut ini adalah keberagaman responden berdasarkan usia yang akan ditunjukkan pada tabel 4.10

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	T	Sig.
	B	Std. Error			
(constant)	49.528	8.520		5.813	.000
Storage Equipment	-.143	.095	-.159	-1.501	.137
Baking Equipment	-.164	.101	-.171	-1.629	.107
Decorating Equipment	-.050	.095	-.056	-.530	0.04
Measuring Equipment	-.116	.099	-.125	-1.168	.246
Supporting Equipment	-.016	.097	-.017	-.162	.872
Medium & Heavy Equipment	.119	.107	.117	1.110	.270

Tabel 4.10 Responden berdasarkan Usia

No	Usia	Jumlah	Persent
1	23	1	17%
2	35	1	17%
3	37	1	17%
4	42	1	17%
5	45	1	17%
6	55	1	17%

Total		6	100%
-------	--	---	------

Sumber : data primer 2022

Berdasarkan karakteristik usia dari responden yang telah ditunjukkan pada tabel 4.10, maka dapat dilihat bahwa responden yang dapat dilihat bahwa responden yang berusia 23 tahun, 35 tahun, 37 tahun, 42 tahun, 45 tahun, dan 55 tahun masing – masing berjumlah 1 orang dengan masing – masing presentasinya adalah 17 %. Jika dilihat dari usia sebagian besar usia karyawan yang bekerja di dapur pastry Hotel Pangeran adalah yang berusia 30

Tabel 4.11 Hasil Uji hipotesis

pastry product. Model atau metode analisis yang digunakan dalam pengolahan data adalah terdiri dari uji hipotesis dan uji koefisien determinasi. seluruh hasil pengujian tersebut akan di jabarkan dibawah ini

b. Uji Hipotesis

Uji hipotesis adalah metode atau cara yang digunakan untuk pengambilan keputusan yang pengambilannya di dasarkan pada analisis data baik dari data hasil percobaan (yang sudah terkontrol) ataupun data dari hasil observasi (tidak terkontrol)

Setelah melakukan pengolahan data dengan menggunakan metode model koefisien determinasi maka kemudian akan dilakukan pengujian terhadap hipotesis untuk membuktikan apakah terdapat pengaruh yang signifikan atau tidak terhadap variabel dengan menggunakan uji t sebagai berikut

H1 : jika nilai signifikasi $t < 0,05$ maka H0 ditolak artinya tidak ada pengaruh

dari *pastry equipment* (variabel independent) terhadap kualitas *pastry product* (variabel dependent) di Hotel Pangeran Pekanbaru.

H_0 : apabila nilai signifikansi $t > 0,05$ maka H_0 di terima, artinya terdapat pengaruh dari *Pastry Equipment* (variable independent) terhadap Kualitas *Pastry Product* (variabel dependent) di Hotel Pangeran Pekanbaru

a. Hasil pengujian Hipotesis variabel 1

Jika nilai signifikansi lebih kecil dari 0,05 maka hipotesis diterima. Dan apabila nilai signifikansi lebih besar dari 0,05 maka hipotesis ditolak. Dan dari hasil penelitian tersebut diatas nilai signifikansi sebesar 0,137 yang artinya lebih besar dari 0,05. Maka dapat diartikan bahwa hipotesis H_1 yang berbunyi *Storage Equipment* mempengaruhi kualitas *Pastry Product* **ditolak**.

b. Hasil pengujian Hipotesis variabel 2

Pada variabel *Baking Equipment* memiliki thitung sebesar -1,629 dan nilai signifikansi sebesar 0,107 pada tingkat signifikansi sebesar 0,05. Dari data tabel tersebut dapat disimpulkan bahwa nilai signifikansi *Baking Equipment* sebesar 0,107 dan lebih besar dari 0,05 ($0,107 > 0,05$) pada Hipotesis ke 2 yang berbunyi “*Baking Equipment* berpengaruh terhadap kualitas *Pastry Product* yang dihasilkan” dinyatakan **ditolak**.

c. Hasil pengujian Hipotesis variabel 3

Variabel *Decorating Equipment* memiliki nilai thitung sebesar -0,530 dan nilai sign sebesar 0,04 dengan tingkat signifikansi sebesar 0,05. Dari hasil uji tersebut dapat ditarik

kesimpulan bahwa nilai signifikansi *Decorating equipment* sebesar -0,04 dimana nilai tersebut lebih kecil dari tingkat signifikansi 0,05 ($0,04 < 0,05$) maka dapat dinyatakan bahwa Uji Hipotesis ke 3 yang berbunyi “*Decorating Equipment* berpengaruh terhadap kualitas *pastry product* yang dihasilkan” dinyatakan **diterima**.

d. Hasil pengujian Hipotesis variabel 4

Dari hasil Uji Hipotesis pada variabel ke 4 dapat ditarik kesimpulan bahwa nilai signifikansi *Measuring Equipment* sebesar 0,246 lebih besar dari tingkat signifikansi 0,05 ($0,246 > 0,05$). Maka hal ini menyatakan bahwa Uji Hipotesis pada variabel ke 4 yang berbunyi “*Measuring Equipment* berpengaruh terhadap kualitas *Pastry Product*” dinyatakan **ditolak**

e. Hasil pengujian Hipotesis variabel 5

Dari hasil analisis tersebut maka disimpulkan bahwa pada pengujian hipotesis untuk variabel *Supporting Equipment* memiliki nilai signifikansi lebih besar yaitu 0,876 dibanding dengan tingkat signifikansi yaitu sebesar 0,05 ($0,876 > 0,05$). Maka hal ini dapat membuktikan bahwa Uji Hipotesis pada variabel yang berbunyi “*Supporting Equipment* berpengaruh terhadap kualitas *Pastry Product*” dinyatakan **ditolak**

f. Hasil pengujian Hipotesis variabel 6

Nilai signifikansi untuk variabel *Medium & Heavy Equipment* lebih besar yaitu 0,270 dari nilai tingkat signifikansi 0,05 ($0,270 > 0,05$). Dengan itu maka dapat dibuktikan bahwa Uji Hipotesis untuk variabel yang berbunyi “*Medium & Heavy Equipment* berpengaruh terhadap

kualitas *Pastry Product*” dinyatakan ditolak.

c. Hasil Uji Korelasi

Tabel 4.12 Hasil Uji Korelasi

0,600 – 0,799	Kuat
0,800 – 1,000	Sangat Kuat

Sumber : Sugiyono 2015

Pada hasil uji korelasi koefisien yang telah dilakukan, diketahui bahwa nilai koefisiennya adalah sebesar 0,155. Dimana nilai 0,155 jika dilihat pada tabel 4.13 berada pada tingkat hubungan yang sangat rendah yaitu berada diantara 0,001 – 0,199. Maka dapat ditarik kesimpulan bahwa nilai korelasi koefisien bertanda negatif yaitu menjelaskan bahwa hubungan yang terjadi antara variabel X dan variabel Y tidak berjalan searah. Yang artinya tidak terdapat hubungan antara <i>Pastry Equipment</i> terhadap Kualitas <i>Pastry Product</i>	Pengaruh	Kualitas
	Terhadap	Pastry
		Equipment
		Terhadap
		Kualitas
		Pastry
		Product
		6
		6

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah peneliti melakukan penelitian dan pembahasan mengenai “Pengaruh *Pastry Equipment* Terhadap Kualitas *Pastry Product* di Hotel Pangeran Pekanbaru” maka dalam bab ini peneliti dapat menarik kesimpulan berdasarkan hasil penelitian serta uraian atau penjelasan yang telah penulis kemukakan pada bab sebelumnya. Kesimpulan yang dapat dijelaskan adalah sebagai berikut

1. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan peneliti didapatkan bahwa masih terdapat peralatan pastry yang belum lengkap dari bagian *Measuring Equipment, Supporting Equipment dan Medium & Heavy Equipment* di Hotel Pangeran Pekanbaru.
2. Berdasarkan hasil pengujian Hipotesis variabel *Pastry Equipment*

Sumber : hasil olahan data menggunakan SPSS 25.0 for windows

Dari analisis data diatas dapat diketahui bahwa nilai koefisien korelasi atau derajat kekuatan hubungan antara variabel *Pastry Equipment* (X) dengann variabel Kualitas *Pastry Product* (Y) adalah sebesar 0,155. Kemudian untuk mengetahui penjelasan lebih lanjut terhadap tingkat koefisien yang diteliti, maka dapat berpedoman pada tabel berikut ini

Tabel 4.13 Interval Koefisien dan Tingkat Hubungannya

Interval Koefisien	Klarifikasi
0,001 – 0,199	Sangat rendah
0,200 – 0,399	Rendah
0,400 – 0,599	Sedang

(X) terhadap variabel Kualitas *Pastry Product* (Y) maka dapat diketahui bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari kedua variabel tersebut. Dimana dari hasil pengujian hipotesis tersebut didapatkan 5 dari 6 variabel yang diuji didapatkan nilai signifikansi yang lebih besar dari nilai tingkat signifikansi 0,05 sehingga 5 variabel tersebut dinyatakan ditolak. Sedangkan hanya terdapat 1 variabel yang nilai signifikansinya 0,04 dimana nilai tersebut kurang dari 0,05 ($0,04 < 0,05$) yang terdapat pada variabel *decorating equipment* sehingga variabel tersebut diterima.

Namun setelah diuji lanjut dengan menggunakan uji korelasi terdapat bahwa nilai dari keseluruhan variabel tersebut adalah 0,155 dan berada pada tingkat hubungan yang sangat rendah yaitu berada diantara 0,001 – 0,199. Maka dapat ditarik kesimpulan bahwa nilai korelasi koefisien bertanda negatif yaitu menjelaskan bahwa hubungan yang terjadi antara variabel X dan variabel Y tidak berjalan searah. Yang artinya tidak terdapat hubungan antara *Pastry Equipment* terhadap Kualitas *Pastry product*. Maka dapat disimpulkan H1 diterima dan H0 ditolak.

B. Saran

Berdasarkan hasil data serta analisa dari “Pengaruh *Pastry Equipment* Terhadap Kualitas *Pastry Product* di Hotel Pangeran Pekanbaru” maka saran yang dapat diberikan adalah :

1. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dari pihak perusahaan dapat melengkapi peralatan dari beberapa bagian kelompok dari peralatan pastry yaitu pada bagian

supporting equipment, measuring equipment dan heavy and medium equipment.

2. Penelitian ini dapat dijadikan bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.
3. Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan masukan untuk pihak perusahaan yaitu dapat memenuhi kelengkapan peralatan di dapur Pastry yang masih kurang memadai. Meningkatkan perawatan dan pengawasan terhadap peralatan yang ada di dapur Pastry agar peralatan tersebut tetap terjaga kualitas dan kebersihannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Andi Agus, Mertayasa, I Gede. 2011. *Food And Beverage Service Operational*. Yogyakarta:
- Andi. Agus, Sulastiyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel*
- Arikunto, S. (2016). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta
- Azhar Susanto, (2013), *Sistem Informasi Akuntansi, -Struktur-Pengendalian Resiko Pengembangan*, Edisi Perdana, Lingga Jaya, Bandung.
- Fiani, Margaretha S. & Edwin Japarianto. 2012. *Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo*. *Jurnal Manajemen*

- Pemasaran. Vol 1, No 1, Halaman 1-6.
- Hamdi, Asep Saepul dan E. Bahruddin. (2014). Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi Dalam Pendidikan. Yogyakarta: Deepublish Keady Jr,
- Robert A. .(2013). Equipment Inventories for Owners and Facility Managers. New Jersey: John Wiley & Sons Inc.
- Kesuma, Dharma, dkk. 2011. Pendidikan Karakter : Kajian Teori dan Praktik di Sekolah. Bandung : PT Remaja Rosdakarya
- Kotler, Philip; Armstrong, Garry, 2008. Prinsip-prinsip Pemasaran, Jilid 1, Erlangga, Jakarta.
- Nurmahani. 2009. Food and Beverage Department Berperan Penting dalam Meningkatkan Pendapatan Hotel Grand Antares Indonesia. Kertas Karya (tidak diterbitkan). Medan: Fakultas Sastra Program Pendidikan Non Gelar Bidang Keahlian Perhotelan Universitas Sumatera Utara.
- Schiffman & Kanuk. (2004). Perilaku Konsumen (edisi 7). Jakarta : Prentice Hall
- Sihite, Richard, 2003, Tourism Industry(kepariwisataan), Surabaya: Penerbit SIC
- Subagjo, Adjab. 2007. Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sudarso, Andriasan. (2016). Manajemen Pemasaran Jasa Perhotelan (Dilengkap dengan Hasil Riset Pada Hotel Berbintang di Sumatera Utara). Yogyakarta: Deepublish.
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Suryadana, M. Liga dan Vanny Octavia.(2015) Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Tarmoezi, Trizno. (2000). Hotel Front Office. Jakarta : Kesaint Blanc.). Pengantar Pemasaran. Pariwisata. Bandung: Alfabeta Sutadi, Tedi dkk. (2004). Peralatan Patiseri. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Suwithi, Ni Wayan,dkk. 2008. Akomodasi Perhotelan Jilid 1. Jakarta :
- Utama, I Gusti Bagus Rai. 2014. Pengantar Industri Pariwisata. Yogyakarta: Deepublish
- Yogha Sudewi dan Patriasih Rita. 2005. Modul Mata Kuliah Cake dan Roti. Tidak diterbitkan.
- Amelinda, Theresia Erinna.2016. Peralatan Pastry dan Bakery di Hotel Hilton Bandung.Jurusan Hospitaliti.Program Studi Manajemen Patiseri.Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Andriani, Vivi.2015. Pengaruh penerapan Hygiene dan Sanitasi terhadap Kualitas Produk pastry di Kitchen Pastry Hotel Grand Hyatt Jakarta. Jurusan Hospitaliti. Program Studi Manajemen

Jesica,B. (2016). Kualitas produk pastry. Peran pastry chef dalam meningkatkan kualitas produk pastry di cacaote pastisserie brasserie and bar, jalan senopati raya. jakarta selatan