

**PENGELOLAAN BAHAN BAKU PASTRY PADA *FOOD AND BEVERAGE*
DEPARTEMEN GRAND JATRA HOTEL PEKANBARU**

Oleh: Yuli Anggraini Junaidi

yuli.anggraini5001@student.unri.ac.id

Pembimbing: Siti Sofro Sidiq

sitisidiq@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

Grand Jatra Hotel Pekanbaru is a five-star hotel in the middle of the city and Grand Jatra Hotel Pekanbaru produces various types of food dishes, from main courses to desserts, one of which is pastry. Before doing pastry production, there must be a procedure in the management of pastry raw materials first. The management of raw materials is a sequence before carrying out the production process of a food product. With that, this study aims to find out how the processes and constraints that occur in the Management of Pastry Raw Materials at the Food and Beverage Department of Grand Jatra Hotel Pekanbaru. The study used descriptive qualitative methods to analyze data using data collection techniques based on observation, interviews and documentation. Raw Material Management includes management in forecasting pastry production raw materials to time management of pastry raw materials in the process of ordering, using, to arrive at the warehouse. Based on the results of the study, it can be concluded that in the process of Managing Pastry Raw Materials has not run perfectly, there are still often misunderstandings between suppliers and purchasing parties.

Keywords : Grand Jatra Hotel Pekanbaru, Raw Material Management, Pastry

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kota Pekanbaru merupakan ibu kota Provinsi Riau, Pekanbaru sendiri memiliki beragam tempat wisata dan belanja yang sangat menarik. Seiring dengan semakin bertambahnya jumlah wisatawan, maka Pekanbaru pun menyediakan berbagai kebutuhan sarana dan prasarana yang mendukung untuk kegiatan pariwisata. Salah satu sarana yang banyak tersedia adalah hotel

sebagai tempat bersistihatnya para wisatawan. Industri perhotelan menjadi peran penting bagi para wisatawan karena menjadi sarana penginapan bagi para

wisatawan yang datang berkunjung dan menghabiskan waktunya di kota Pekanbaru.

Grand Jatra Hotel Indonesia berlokasi di Pekanbaru, merupakan ibukota Provinsi Riau, Indonesia. Bisa ditempuh kurang lebih 20 menit dari bandara Sultan Syarif Kasim II. Hotel ini terletak sangat dekat dengan Mall Pekanbaru, pusat perbelanjaan di kota Pekanbaru. Mall Pekanbaru dapat dicapai dalam waktu berjalan kaki selama kurang dari 5 menit dari hotel. Hotel ini dapat menjadi titik yang tepat bagi pengunjung untuk memulai perjalanan wisata maupun bisnis di kota Pekanbaru. Disini Anda bisa menemukan berbagai elemen budaya yang sudah dimodifikasi dan berpadu dengan

kemewahan internasional, menghasilkan atmosfir spesial yang baru. Anda akan disambut dengan senyuman hangat, keramahan ala Indonesia, dan pelayanan berkelas dunia mulai dari saat Anda datang. Gedungnya mewakili gaya elegan, tepat di tengah kota. Untuk kamar Superior berukuran 6.5 m x 4 m, bergaya minimalis dengan fasilitas lengkap, terdapat 85 kamar Superior di hotel ini. Dan Resturantnya yaitu Bellagio Restaurant buka sepanjang hari, menyajikan hidangan Asia dan Internasional, hidangan penutup lezat dan kopi terbaik. Terdapat menu buffet dan ala carte dengan pemandangan mengarah kolam renang.

Beberapa fasilitas yang ada di Grand Jatra Hotel Pekanbaru diantaranya, layanan 24 jam, ruangan ber-AC, bar, tempat parkir mobil, coffee shop, disko / club, layanan laundry, lift, layanan kesehatan, restoran, layanan kamar, aman, toko, akses jaringan internet, transfer bandara, resepsi, buffet, pusat bisnis, penyewaan mobil, petugas hotel, check-in awal, lobby, layanan transportasi, daya listrik 220V, gym / pusat kebugaran, kolam renang, sauna, spa, dan pijat.

Tabel 1.2 :
Tingkat Occupancy Kamar Grand Jatra Hotel Pekanbaru 2018-2020

No	TAHUN	PERSEN%
1.	2018	72,74
2.	2019	68,99
3.	2020	46,98

Sumber: Grand Jatra Hotel Pekanbaru 2018-2020

Pada tabel 1.2, terlihat penurunan tingkat hunian kamar pada Grand Jatra Hotel Pekanbaru. Dan puncaknya pada tahun 2020 yang dimana dunia pariwisata yang ada didalamnya bisnis perhotelan mengalami

penurunan jumlah *Occupancy*. Namun pada tahun 2018, tingkat occupancy cukup tinggi karena banyak yang mengadakan meeting serta menginap di hotel tersebut. Dan sangat menurun ditahun 2020 dikarenakan adanya pandemic Covid-19 pada awal tahun.

Keadaan Pastry pada Grand Jatra Hotel Pekanbaru hampir tidak beda pada hotel taraf bintang yang sama yang ada di Pekanbaru. Mulai dari Standar Pelayanan sampai penyajian yang disediakan. Pastry sendiri merupakan hidangan penutup (dessert) setelah *main course* yang berupa roti panggang. Grand Jatra Hotel Pekanbaru juga memiliki pastry dengan cita rasa yang menjanjikan dan juga memiliki pengelolaan bahan baku yang terorganisir sangat baik sehingga memiliki konsistensi rasa yang tepat. Akan tetapi, ragam pastry yang disediakan saat breakfast di Grand Jatra tidak banyak, sehingga tamu tidak bisa memilih pastry yang diinginkan.

Dari paparan diatas penulis ingin meneliti lebih lanjut mengenai cara pengelolaan bahan baku pastry. Sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan mengambil judul **“Pengelolaan Bahan Baku Pastry Dalam Meningkatkan Kualitas Product Pada Food & Beverage Departemen Jatra Hotel Pekanbaru”**

Rumusan Masalah

Berikut ini rumusan masalah dalam penelitian yang akan penulis bahas :

1. Bagaimana pengelolaan bahan baku pada pastry di Grand Jatra Hotel Pekanbaru?
2. Apa saja yang menjadi kendala dalam pengelolaan bahan baku Pastry di Grand Hotel Pekanbaru?

Batasan Masalah

Menurut judul diatas penulis membatasi permasalahan yang akan diteliti. Penulis hanya membahas mengenai pengelolaan bahan baku di pastry yang merupakan bagian dari food and beverage product pada Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengelolaan proses bahan baku pastry di Grand Jatra Hotel Pekanbaru
2. Untuk mengetahui kendala dalam pengelolaan proses bahan baku pastry di Grand Jatra Hotel Pekanbaru

Manfaat Penelitian

Adapun Manfaat dari Penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk Penulis

Untuk penulis sangat bermanfaat untuk memperkaya wawasan dan pelaksanaan beserta peningkatan ilmu pengetahuan yang penulis peroleh selama mengikuti proses belajar dikampus.

2. Untuk Akademis

Untuk akademisi hasil penelitian ini dapat juga menjadi bahan perbandingan oleh peneliti berikutnya yang ingin melakukan sebuah penelitian pada objek wisata yang sama dan menjadikan bahan referensi untuk melakukan sebuah penelitian yang lebih lanjut demi pengembangan ilmu pengetahuan maupun tujuan praktis.

3. Untuk Perhotelan

Hasil penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai acuan dan bahan informasi oleh pihak perhotelan tersebut.

TINJAUAN PUSTAKA

Jenis-Jenis Usaha Pastry

a) Coffee Shop

Coffee Shop adalah suatu usaha di bidang makanan yang dikelola secara komersial yang menawarkan kepada para tamu makanan atau makanan kecil dengan pelayanan dalam suasana tidak formal tanpa diikuti suatu aturan service yang berlaku (sebagaimana *executiv dining room*), jenis-jenis makanan atau harganya lebih murah.

b) Bakery

Menurut kamus besar bahasa Indonesia (1991). “Pengertian asing adalah datang dari luar negeri”. “Pengertian adalah tempat dimana produk roti, pastry dan lainnya dibuat dan dijual yang berasal dari luar negeri. Sedangkan Bakery lokal adalah tempat dimana produk roti, pastry dan lainnya dibuat dan dijual yang berasal dari setempat atau daerah sendiri.

c) Cake Shop

Cake Shop adalah toko yang khusus menjual aneka cake dari jenis ceke, rasa ceke dan aneka bentuk dekorasi kue dan cake.

d) Snack Bar/Milk Bar

Snack Bar/Milk Bar adalah semacam restoran cukupan yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat dimana para tamu mengumpulkan makanan mereka diatas baki yang diambil dari atas kounter dan kemudian membawanya kemeja makan.

Menurut Iskandar Indranata (2008: 83-84) , tampak bahwa organisasi mengadakan inspeksi dapat terjadi pada saat bahan baku atau penerimaan bahan baku, prose, dan produk akhir. Inspeksi tersebut dapat dilaksanakan di beberapa waktu, antara lain:

1. Pada waktu bahan baku masih ditangan pemasok
2. Pada waktu bahan baku sampai ditangan organisasi penerima
3. Sebelum proses dimulai
4. Selama proses produksi berlangsung
5. Setelah proses produksi
6. Sebelum dikirimkan kepada pelanggan, dan sebagainya.

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi persediaan, terutama persediaan baku menurut Stock and Lambert (2001 : 198) adalah :

a) Peramalan pemakaian bahan baku

Sebelum kegiatan pembelian bahan baku dilaksanakan, manajemen harus

membuat peramalan bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi banyak bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi selanjutnya.

b) Harga bahan baku

Harga bahan baku yang digunakan perusahaan akan menjadi faktor penentu seberapa besar dana yang harus disediakan oleh perusahaan apabila akan mengadakan persediaan dalam jumlah tertentu.

c) Biaya – biaya persediaan

Biaya - biaya persediaan juga harus diperhitungkan dalam penentuan besarnya persediaan bahan baku. Dalam biaya persediaan ini dikenal dua jenis biaya, yaitu :

1. Biaya yang semakin besar dengan semakin besarnya rata-rata persediaan.
2. Biaya yang semakin kecil dengan semakin kecilnya rata-rata persediaan.

d) Kebijakan pembelian

Besarnya dana yang diinvestasikan ke dalam persediaan bahan baku akan tergantung pada kebijakan pembelian dari

pada suatu periode. Peramalan kebutuhan ini merupakan peramalan tentang berapa perusahaan. Apakah dana yang disediakan cukup untuk pembayaran semua bahan baku yang diperlukan oleh perusahaan atau hanya sebagian saja.

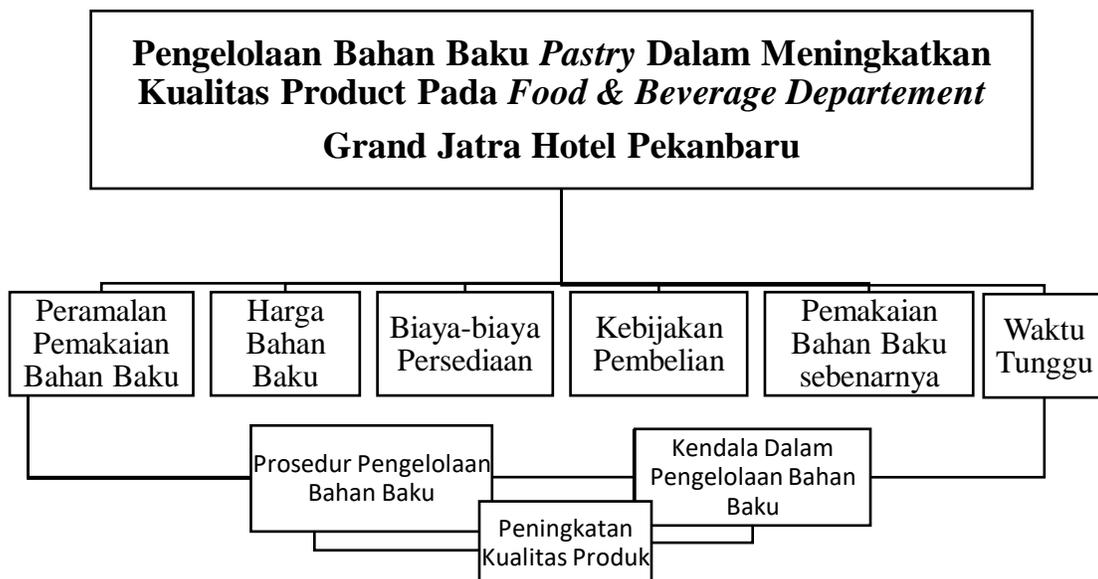
e) Pemakaian bahan baku sebenarnya

Besarnya pemakaian bahan baku yang nyata dalam suatu periode, serta bagaimana hubungannya dengan perkiraan pemakaian yang sudah disusun, harus di analisis. Dengan demikian akan dapat disusun perkiraan kebutuhan pemakaian bahan baku mendekati yang sebenarnya.

f) Waktu tunggu (*lead time*)

Merupakan tenggang waktu yang diperlukan antara saat pemesanan hingga barang sampai di gudang. Waktu ini diperlukan karena sangat erat hubungannya dengan penentuan pemesanan kembali (*reorder*). Dengan menentukan waktu tunggu yang tepat, perusahaan dapat membeli pada waktu yang tepat sehingga resiko penumpukan bahan baku atau kekurangan bahan baku dapat ditekan seminimal mungkin

Kerangka Pemikiran



METODE PENELITIAN

Menurut Sugiono (2007:36) menjelaskan dalam penelitian kualitatif pertanyaan dirumuskan dengan maksud untuk memahami gejala yang kompleks dalam kaitan dengan aspek lainnya. Metode penelitian ini adalah menggunakan desain kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penulis bermaksud untuk menggambarkan kondisi atau keadaan sesungguhnya dengan cara mengumpulkan data dan informasi dilapangan kemudian dijelaskan dalam bentuk uraian tanpa menguji hipotesis atau membuat prediksi sebelumnya.(Rakhmat, 1999). Penelitian dengan metode deskriptif yaitu metode penelitian yang berusaha mengartikan atau menggambarkan, melukiskan fenomena hubungan antar fenomena yang akan diteliti dengan sistematis, faktual, dan akurat.

Alasan penulis memilih menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif adalah menghasilkan data gambaran berupa kata-kata atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Selain itu menjelaskan tentang fenomena-fenomena melalui pengumpulan data yang didapatkan dari observasi dan wawancara. Alat yang digunakan dalam pengumpulan data adalah daftar pertanyaan wawancara, lembar observasi catatan harian penulis dan dokumentasi.

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Kitchen Hotel Grand Jatra Pekanbaru tepatnya beralamat di Jl.Tengku Zainal Abidin No. 1

Waktu Penelitian

Sedangkan waktu penelitian penulis membutuhkan waktu perkiraan dari bulan Juni hingga Agustus.

Key Informan

Subjek penelitian merupakan seseorang atau sesuatu yang ingin diperoleh keterangan. Dalam penelitian ini yang

menjadi subjek penelitian adalah key information.

Key information menurut Moleong (2006 : 32) adalah orang dalam latar penelitian yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar belakang penelitian. Sehingga peneliti menjadikan key information dalam penelitian ini adalah Chef Pastry, Executive Chef, dan Chef De Party Grand Jatra Hotel Pekanbaru dan dibantu dengan teknik studi observasi, dokumentasi, dan wawancara mendalam bersama para informan.

Jenis dan Sumber Data

a. Data Primer

Data primer adalah data dalam bentuk verbal atau kata-kata yang diucapkan secara lisan, gerak-gerik atau perilaku yang dilakukan oleh subjek yang dapat dipercaya, dalam hal ini adalah subjek penelitian (informan) yang berkenaan dengan variabel yang diteliti (Arikunto,2013:22). Data primer ini berupa hasil wawancara yang penulis lakukan kepada informan.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari dokumen-dokumen grafis (tabel,catatan, notulen rapat, SMS, dan lain-lain), foto-foto, film, rekaman video, benda-benda dan lain-lain yang dapat memperkaya data primer (Arikunto,2013:22). Data sekunder ini berupa seperti data sebelumnya, data yang telah dimiliki oleh pihak pengelola atau arsip-arsip lainnya digunakan sebagai perlengkapan di dalam pelaksanaan penelitian dan berupa foto-foto dan rekaman video yang didapat pada objek penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan bagian yang penting dalam suatu penelitian, bahkan merupakan suatu keharusan bagi seorang peneliti untuk mendapatkan data yang diperlukan dalam penelitian ini, maka

peneliti menggunakan metode dalam proses pengumpulan data yaitu pada penelitian ini dengan cara :

a. Wawancara

Wawancara merupakan proses interaksi dan komunikasi antara pengumpul data dengan responden. Sehingga wawancara dapat diartikan sebagai cara mengumpulkan data dengan bertanya langsung kepada responden, dengan jawaban-jawaban tercatat atau dalam bentuk rekaman. Dalam penelitian ini, wawancara dilakukan terhadap pihak tamu Grand Jatra Hotel Pekanbaru.

b. Observasi

Sebagaimana dengan halnya wawancara, merupakan termasuk salah satu cara pengumpulan data yang utama dalam penelitian. Observasi ini biasanya dilakukan menyangkut dengan situasi sosial tertentu. Setiap situasi sosial setidaknya mempunyai tiga elemen yaitu :

1. Lokasi/fisik tempat situasi sosial tersebut berlangsung.
2. Manusia-manusia pelaku yang menduduki status atau posisi tertentu dan memainkan peran tertentu.
3. Kegiatan atau aktifitas para pelaku pada lokasi/tempat berlangsungnya situasi sosial tersebut.

c. Dokumentasi

Dokumentasi yaitu penelitian yang dilakukan dengan cara mengumpulkan data-data yang relevan, yang diperoleh dari buku-buku, jurnal, majalah/surat kabar, yang berkaitan dengan penelitian. Dokumentasi adalah metode yang digunakan untuk menelusuri data historis (Bungin,2004:154). Artinya sejumlah besar fakta dan data tersimpan dalam

bagian dari pengetahuan sejarah yang berbentuk dokumentasi.

Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dari penelitian dilapangan diolah dengan maksud agar dapat memberikan informasi atau keterangan yang berguna untuk dianalisis. Sesuai dengan topik masalah dan tujuan penelitian, metode teknik analisis data yang dipakai pada penelitian ini adalah teknik kualitatif deskriptif.

a. Reduksi Data (*Data Reduction*)

Reduksi data adalah suatu proses pemilihan, pemutusan, perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis dilapangan. Reduksi data yang berupa hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi diolah dengan cara merangkum, memilih hal yang pokok dan penting. Proses mereduksi data dalam penelitian ini merupakan bagian dari analisis untuk menajamkan, menggolongkan, mengarahkan membuang yang tidak perlu dan mengorganisasikan data dengan baik sehingga proses kesimpulan akhir terlaksana dengan baik.

b. Penyajian Data (*Display Data*)

Dalam proses penyajian data, penulis menyajikan data secara jelas dan singkat untuk memudahkan dalam memahami masalah-masalah yang diteliti, baik secara keseluruhan maupun bagian demi bagian. Data ini tersusun sedemikian rupa sehingga memberikan kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan.

c. Penarikan Kesimpulan.

Penarikan kesimpulan adalah bagian ketiga dan merupakan bagian penting dalam teknik analisis data penelitian kualitatif sebagai modal interaksi (Burhan Bungin, 2004:69). Dalam penelitian ini akan diungkapkan

mengenai makna dari data yang dikumpulkan. Dari data tersebut akan diperoleh kesimpulan yang tentative, kabur, kaku, dan meragukan, sehingga kesimpulan tersebut perlu diverifikasi. Verifikasi dilakukan dengan melihat kembali reduksi data maupun display data sehingga kesimpulan yang diambil tidak menimpang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Grand Jatra Hotel Pekanbaru merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang akomodasi penginapan yang menyediakan beberapa fasilitas.

Grand Jatra Hotel Pekanbaru merupakan sebuah perusahaan dari PT. Pintu Air Mas mulai bangunan yang bisnis property sebagai kontraktor PAM berhasil membangun beberapa kompleks industry perbelanjaan seperti Lokasari Jakarta Kompleks, dan Kompleks Belanja di Kalimalang bekas.

PT. Pintu Air Mas tumbuh dan kemudian memperluas usahanya ke daerah lain seperti di Bali, yang seperti Bedugul Villa dengan pemandangan danau, dan J-Boutique Hotel Kuta, Bali – 2019 berganti menjadi Strak Hotel Bali.

Pertumbuhan bisnis PAM Group sangat baik berawal dari membuka Pialang Saham melalui Bursa Efek Jakarta.

Pada 1999 – 2000, PAM Group dengan cepat melihat peluang dan mendirikan Sekolah Bina Bangsa dengan warga Singapura kurikulum karena Pemerintah mengizinkan bahasa asing untuk diucapkan secara luas. Sekolah Bina Bangsa cepat berkembang menjadi salah satu sekolah terbaik di Jakarta.

Pada awal 2000-an, PAM Group mulai berkembang property dalam skala yang lebih besar dengan proyek Mall Pekanbaru dan Grand Jatra Hotel Pekanbaru – Riau, dan berlanjut dengan proyek perkembangan superbloc di Balikpapan, Kalimantan Timur.

Pada 2001, PAM Group melihat potensi besar dari bisnis barang konsumen, kemudian bekerja dengan kopi PT. Warung Tinggi Bisnis dengan modernisasi semua peralatan dari mesin.

Tabel 4.1
Jatra Hotel Grup

Hotel Name	Star Rating
Grand Jatra Hotel Pekanbaru, Riau	*****
Grand Jatra Hotel Balikpapan, Kalimantan	*****
Astara Hotel Balikpapan, Kalimantan	****
J Icon Hip Hotel Balikpapan, Kalimantan	***
Stark Hotel, Bali	***

Sumber : Data HDR Grand Jatra Hotel

Berdasarkan tabel 4.1 bisa kita lihat bahwa Jatra Hotel Group sudah mempunyai 5 (Lima) anak cabang yang tersebar di beberapa kota di Indonesia, yaitu yang tersebar di Kalimantan, Bali dan salah satunya Grand Jatra Hotel yang terletak di Pekanbaru, Riau.

Gambar 4.1
Logo Grand Jatra Hotel Pekanbaru



Sumber : Data HRD Grand Jatra Hotel Pekanbaru

Grand Jatra Hotel Pekanbaru berdiri pada tahun 2005 yang beralokasi di JL. Tengku Zainal Abidin No.1, Komplek Mal Pekanbaru. Pekanbaru, Riau. Untuk check –

in dilakukan pada pukul 14.00 dan check – out dilakukan pukul 12.00 keesokan harinya.

Owner pada Grand Jatra Hotel Pekanbaru yaitu Natalia Sumasto Tjia. Dan Grand Jatra Hotel Pekanbaru dipimpin oleh seorang *General Manager* yaitu Bregas Yekti. Ada beberapa tipe kamar yang tersedia seperti, Superior, Deluxe, Junior Suite, dan Executive Suite, dari setiap kamar mendapatkan free breakfast untuk 2 orang dan free breakfast untuk anak uisa dibawah 5 (Lima) tahun. Setiap tipe kamar yang tersedia mempunyai perbedaan dari segi harga dan tentunya ukuran kamar.

Struktur Organisasi Grand Jatra Hotel Pekanbaru

Menurut Azhar Susanto (2013 : 98) mengungkapkan bahwa Struktur organisasi adalah kerangka menyeluruh untuk perencanaan, pelaksanaan dan pengawasan aktivitas yang dilakukan oleh pihak manajemen. Berikut merupakan struktur organisasi pada Grand Jatra Hotel Pekanbaru :

Gambar 4.2
Struktur Organisasi Grand Jatra Hotel Pekanbaru



Sumber : Data HRD Grand Jatra Hotel Pekanbaru

Bahan – Bahan Dasar Pastry Tepung

Menurut Djoni Wibowo (2012), “Tepung merupakan partikel padat yang berbentuk butiran halus bahkan sangat halus tergantung pada pemakaiannya. Tepung biasanya digunakan untuk bahan baku industri, keperluan penelitian, maupun dipakai dalam kebutuhan rumah tangga, misalnya membuat kue dan roti. Tepung dibuat dari berbagai jenis bahan nabati, yaitu dari bangsa padi-padian, umbi-umbian, akar-akaran, atau sayuran yang memiliki zat tepung atau pati atau kanji. Contoh tepung nabati adalah tepung terigu yang berasal dari gandum, tepung tapioka yang berasal dari singkong, tepung maizena yang berasal dari jagung, tepung ketan yang berasal dari beras ketan. Tepung dapat juga dibuat dari bahan hewani, misalnya tepung tulang dan tepung ikan.”

Air

Menurut Indarto (2010) dalam Udayani (2018) Air dapat berwujud padatan (es), cairan (air) dan gas (uas air). Air merupakan satu-satunya zat yang secara alami terdapat di permukaan bumi dalam ketiga wujudnya tersebut. Air adalah substansi kimia dengan rumus H₂O, satu atom oksigen. Air bersifat tidak berwarna, tidak berasa dan tidak berbau pada kondisi standar. Dalam mengolah produk pastry, air juga sangat penting untuk melepaskan CO₂ dari bahan pengembang.

Telur

Telur merupakan salah satu bahan makanan hewani yang dikonsumsi selain daging, ikan, dan susu. Telur yang dikonsumsi oleh manusia umumnya berasal dari beberapa jenis unggas, seperti ayam, bebek, dan angsa. Namun, telur-telur yang lebih kecil, seperti telur ikan, kadang juga digunakan sebagai campuran dalam hidangan. Salah satunya pastry, putih telur bisa digunakan begitu saja sebagai krim atau bahan utama saat membuat meringue. Karena putih telur tidak mengandung lemak, kue yang dipanggang akan menciptakan hasil

lebih kering. Namun jika dikombinasikan dengan gula, akan memberi kelembapan pada kue.

Gula

Gula adalah suatu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi dan komoditas perdagangan utama. Gula paling banyak diperdagangkan dalam bentuk kristal sukrosa padat. Gula digunakan untuk mengubah rasa menjadi manis dan keadaan makanan atau minuman. Selain itu gula berperan besar dalam memberi kelembapan dan tekstur pastry. Sifat higroskopis gula menarik dan mempertahankan kelembapan. Hal ini dapat membantu meningkatkan masa simpan karena mencegah kue mengering terlalu cepat. Di sisi lain, gula juga dapat menghasilkan lapisan yang indah pada produk baking.

Shortening

Shortening adalah lemak apa pun yang padat pada suhu ruangan dan digunakan untuk membuat kue kering dan produk makanan lainnya. Meskipun mentega juga padat pada suhu ruangan serta sering digunakan untuk pembuatan kue, istilah "shortening" jarang mengacu pada mentega, tetapi lebih terkait erat dengan margarin.

Hal – Hal Yang Harus Diperhatikan Sebelum Melaksanakan Proses Pengolahan Produk Pastry

Sebelum mengolah makanan, chef perlu mengetahui hal apa saja yang harus diperhatikan sebelum menjalani proses pengolahan produk untuk hasil yang baik. Hal-hal yang perlu dipertimbangkan adalah :

1. Siapkan peralatan, pengocok, dan mixer listrik, pastikan semua peralatan bersih dan siap untuk digunakan.
2. Siapkan loyang, oles mentega dan taburi sedikit tepung, lalu berikan baking paper.
3. Siapkan semua bahan yang diperlukan sesuai dengan ukuran resep. Bahan harus ditimbang secara akurat, jika bahan

berlebih, dapat mempengaruhi bentuk dan rasa suatu produk.

4. Periksa kondisi oven sebelum memanggang. Lalu periksa kondisi api untuk memastikan matang dengan merata. Oven listrik biasanya membutuhkan waktu sedikit lebih lama dibandingkan dengan oven manual. Sebelum memanggang, oven harus dipanaskan terlebih dahulu selama sekitar 5 menit.

Jenis-jenis Produk yang Dihasilkan Pastry Section di Grand Jatra Hotel Pekanbaru

Aneka produk yang dihasilkan pada pastry section Grand Jatra Hotel Pekanbaru bervariasi dan berkembang dari waktu ke waktu, tergantung dari kreativitas staf pastry dan permintaan konsumen.

Pastry Product Hasil pastry product yang dihasilkan di Grand Jatra Hotel Pekanbaru adalah :

a. Sponge Cake

Sponge cake adalah dasar dari pembuatan kue. Bahan dasarnya terdiri dari tepung terigu, gula pasir, telur dan baking powder.

b. Black Forest

Berbahan dasar sponge cake yang padat dan lembut, dengan topping selai blueberry, dibalut dengan whipped cream lalu ditaburi dengan parutan chocolate, dan garnish lainnya sesuai dengan kreativitas staf pastry.

c. Classic Cake

Classic Cake sangat populer karena rasa dari cream mocca yang terbuat dari butter pilihan terbaik dan campuran bahan lainnya dengan lapisan vanilla sponge cake yang padat dan lembut sehingga membuat Classic Cake memiliki rasa yang nikmat dan tekstur yang lembut.

d. Chocolate Fudge

Sama seperti black forest, tetapi chocolate fudge menggunakan lapisan chocolate sponge cake yang dilapisi

dengan chocolate ganache dan dibalut dengan chocolate coating lalu dihias dengan chocolate garnish.

Bakery Product

Hasil bakery product yang dihasilkan Grand Jatra Hotel Pekanbaru adalah :

a. Wheat Toast

Roti gandum adalah jenis roti yang dibuat dari bahan utama tepung gandum yang masih utuh kulit arinya sehingga warnanya kecoklatan. Jenis roti ini tidak 100% memakai tepung whole wheat tetapi dicampur dengan tepung terigu biasa sehingga rasanya masih lembut.

b. White Toast

White toast merupakan jenis roti tawar yang dibuat dari bahan utama tepung dan air serta ragi. White toast bisa dibedakan dengan wheat toast. Sesuai dengan warnanya, jika wheat toast berwarna coklat, maka white toast berwarna putih.

c. Sweet Bun

Sweet Bun merupakan jenis roti yang dibuat dari bahan utama tepung, mentega, gula dan telur dan biasanya diisi dengan beans, cheese atau chocolate, lalu dihias di atasnya menggunakan icing sugar, cinnamon powder, chocolate ceres, abon, atau parutan cheese.

Proses Pengolahan Produk Pastry di Hotel Grand Jatra Hotel Pekanbaru

Proses ini merupakan faktor penting yang menentukan kualitas produk. Oleh karena itu proses harus dikuasai oleh Chef Pastry. Proses pembuatan produk pastry dibagi menjadi :

1. Pembuatan Roti

- a. Semua bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan makanan yang dipanggang harus ditimbang dengan akurat untuk hasil yang baik.

- b. Campur dengan mixer yang besar atau yang kecil, tergantung banyaknya adonan. Tujuan utama dari mixer ini adalah untuk mencampur semua bahan menjadi adonan yang halus.
- c. Adonan dibiarkan mengembang. Adonan tidak memerlukan waktu yang lama, cukup diletakkan diruang terbuka kurang lebih 25 menit. Proses pengeluaran gas dengan cara menekan adonan yang bertujuan untuk mengeluarkan gas CO₂.
- d. Bagi adonan menjadi berat yang sama. Gunakan timbangan digital untuk hasil yang akurat.
- e. Adonan dibentuk menjadi bentuk bulat yang lembut dan halus.
- f. Diamkan adonan yang terbentuk pada langkah sebelumnya selama 10-15 menit. Saat ini fermentasi masih berlangsung.
- g. Langkah selanjutnya adalah mencetak adonan menjadi bentuk roti.
- h. Pengembangan adonan bertujuan untuk mendinginkan adonan yang telah dibentuk, membesarkan volumenya sesuai dengan produk yang diinginkan dan mempersiapkannya untuk dibakar.
- i. Memanggang merupakan proses terakhir dari matangnya suatu produk, pada saat pembakaran membutuhkan suhu atas 150°C dan suhu bawah 170°C selama kurang lebih 20 menit.
- j. Saat roti sudah dipanggang, keluarkan roti dari loyang sesegera mungkin. Ini akan mempercepat menghilangkan kelebihan cairan dan alkohol yang dihasilkan selama fermentasi.
- k. Roti dapat dimasukkan kedalam freezer agar lebih tahan lama dan tidak cepat basi.

2. Proses Pembuatan Kue

- a. Gula dan lemak dicampur terlebih dahulu lalu di aduk sampai mengembang dengan warna keputih-putihan.
- b. Masukkan telur secara perlahan sambil di aduk terus sampai lebih mengembang.

- c. Masukkan mentega yang sudah dicairkan sambil di aduk terus sampai lebih mengembang dan harum.
- d. Tambahkan bahan-bahan lainnya seperti tepung terigu, baking soda, tepung susu atau cocoa powder lalu di aduk sampai mengembang.
- e. Adonan dimasukkan ke loyang pembakar, ratakan permukaan dengan menggunakan pallete.
- f. Adonan dimasukkan ke dalam oven dengan temperatur 180-200°C selama 20-40 menit.
- g. Setelah matang, produk dibiarkan dingin di suhu ruangan.
- h. Selanjutnya cake dapat di hias sesuai dengan keinginan tamu dengan menggunakan beberapa bahan dekorasi seperti fondant, butter cream, mochacream, strawberry jam, blueberry jam, whipped cream, chocolate coating, chocolate ganache, chocolate garnish dan strawberry sebagai hiasan.

Perlengkapan dan Peralatan yang digunakan Dalam Pengolahan Produk

Pastry

Pengetahuan menyeluruh tentang peralatan sangat penting dalam proses pengelolaan bahan baku. Di dalam dapur, seorang chef tidak hanya bergantung pada oven, panci, wajan dan pisau saja. Teknologi modern terus mengembangkan alat yang lebih khusus dan lebih canggih untuk mengurangi tenaga kerja di dalam dapur. Segala alat yang digunakan di dapur berguna untuk memperlancar seluruh pekerjaan. Tanpa suatu perlengkapan yang baik mustahil akan diperoleh hasil produk yang maksimal. Pada umumnya peralatan dan perlengkapan dibagi menjadi dua yaitu alat-alat kecil (kitchen utensils) dan alat-alat besar (kitchen equipment). Pada dasarnya peralatan pastry banyak sekali tapi dalam hal ini diambil yang pokok-pokok saja yang harus tersedia demi berhasilnya suatu proses produksi, Subagio (2007:65) menjelaskan bahwa:

1. Meja persiapan Meja ini bentuknya empat persegi panjang dengan ukuran standar 1 x 2 m, tinggi 75 cm. dibawahnya terdapat rak untuk penyimpanan bahan dan alatalat. Meja ini pada bagian atasnya bisa terbuat dari kayu, stainless atau marmer yang digunakan tempat persiapan bahan, pembuatan adonan dan sebagainya.
2. Timbangan Alat ini digunakan untuk mengukur atau menimbang bahan-bahan atau adonan.
3. Alat ukur bahan cair Alat ini sering disebut literan karena untuk mengukur benda-benda cair, air, susu dan lain-lain.
4. Mangkok Tempat bahan-bahan yang akan digunakan sebagai adonan.
5. Bench scraper Alat untuk memotong adonan roti.
6. Sheet pan/baking pan Loyang tempat adonan yang akan dioven.
7. Mesin pengaduk/pembuat adonan Mesin ini digunakan untuk mencampur dan mengaduk bahan-bahan sehingga menjadi adonan yang dilengkapi dengan:
 - 1) Mesin penggerak adukan.
 - 2) Mixing bowl, tempat bahan-bahan yang akan dijadikan adonan.
 - 3) Dough arm, alat pengaduk adonan keras juga berfungsi sebagai pembanting adonan seperti adonan roti.
 - 4) Paddle, alat untuk mengaduk adonan yang hanya sekedar campur saja, seperti adonan pastel.
 - 5) Wire whip, alat untuk membuat adonan yang sifatnya lunak atau cair, seperti adonan kue dan bolu.
8. Oven Alat untuk memanggang adonan supaya menjadi produk yang siap disajikan, pemanasan oven bisa

- diakibatkan oleh proses dengan listik, gas, minyak atau kayu.
9. Pastry brush Alat berbentuk kuas untuk alat pengoles minyak, sirup atau telur.
 10. Pallate knife Alat untuk meratakan mentega, fla atau bahan-bahan dekorasi.
 11. Piping bag Tempat bahan adonan yang akan atau untuk mencetak berbagai hiasan.
 12. Spuit Alat untuk mencetak bahan adonan atau bentuk berbagai hiasan.
 13. Ballon whip Alat untuk mengadu dan mengocok dalam pembuatan adonan lunak/cair.
 14. Pisau Alat potong berbagai keperluan.
 15. Pastry wheel Alat untuk memotong adonan, ada yang tumpul, ada juga yang bergerigi.
 16. Rolling pin/dough sheeter Alat untuk menggilas adonan agar menjadi tipis.
 17. American bread mould Cetakan roti tawar agar roti tercetak persegi panjang dan padat.
 18. Bread slicer Alat pemotong toast bread untuk roti panggang atau sandwich.
 19. Can opener Alat untuk membuka kaleng.
 20. Cutting board Alat yang terbuat dari kayu atau plastik, digunakan untuk alas memotong.

Kegunaan pastry untuk Grand Jatra Hotel Pekanbaru

Berikut merupakan beberapa kegunaan pastry bagi Grand Jatra Hotel Pekanbaru :

1. Untuk menyiapkan berbagai jenis hidangan penutup dessert
2. Untuk penyediaan breakfast, karena mayoritas tamu beberapa diantaranya belum tentu ingin mengkonsumsi makanan asia nasi.

Untuk mempersiapkan event di banquet coffee break, kemudian untuk menyiapkan complimentary misalnya birthday cake dan juga room amenities. Produk yang baik tidak hanya merupakan hasil produksi departemen tertentu saja melainkan juga merupakan hasil usaha departemen pemasaran, khususnya untuk proses penggunaan dan pemasyarakatan produk baik saat penjualan maupun setelah penjualan. Sesuai dengan pengertian yang telah diterapkan bahwa selain menyediakan fasilitas kamar, hotel juga menyediakan fasilitas makanan dan minuman untuk memenuhi persyaratan tersebut maka hotel menyisakan sebageian lahan hotel untuk penjualan makanan dan minuman para tamu-tamu hotel, umumnya ruangan tersebut adalah restoran dan cafe hotel. Begitupun pastry, sebagai salah satu divisi yang memproduksi makanan ringan yang dipasarkan secara komersial tentu bukan hanya untuk memenuhi persyaratan sebuah hotel, tetapi lebih dari itu pastry di hotel bisa menjadi pendapatan tambahan yang menjanjikan apabila dikelola dengan baik dan maksimal. Tentu dengan produk-produk yang baik serta cara pemasaran yang benar akan menghasilkan pendapatan yang maksimal. Karena pastry sebagai penghasil makanan-makanan ringan tentu sesuatu yang pasti dibutuhkan oleh setiap tamu yang datang ke hotel, terlebih lagi apabila produk yang diproduksi memiliki rasa yang khas dan disenangi banyak orang, tentu akan menambah nilai jual produk tersebut selain itu juga dapat mempromosikan hotel.

Food and Beverage Product Grand Jatra Hotel Pekanbaru

Food and beverage Product di Grand Jatra Hotel Pekanbaru dibagi menjadi beberapa tempat yaitu :

1) **Main Kitchen** yaitu tempat yang digunakan untuk menyiapkan menu *maincourse* yang akan disediakan pada saat *ala carte*, *breakfast*, *lunch*, maupun *dinner*.

Gambar 4.3

Kitchen Grand Jatra Hotel Pekanbaru

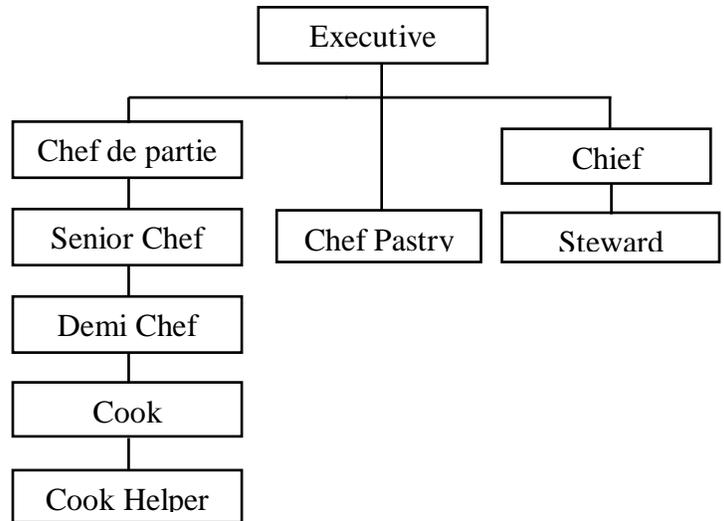


2) **Pastry** yaitu tempat yang digunakan untuk membuat kue dan roti yang akan disediakan sebagai *ala carte* penutup makanan, *dessert breakfast*, *lunch*, dan *dinner*, *mini pastry* untuk *wedding*, *coffee break meeting*, dan kue maupun roti pada saat *breakfast*.

Menurut Ruffino dan Bartono (2006;38) *Boucherie*: atau *Butcher* adalah seksi yang tugasnya menangani pemotongan daging dan ikan serta menentukan porsi berdasarkan standar yang berlaku. Section Butcher ini kadang kala berada dibawah pengawasan section *garde manger*, tetapi kadang berdiri sendiri sebagai suatu section dan dipimpin oleh dan *chiff butcher* yang bertanggung jawab untuk mengelolanya.

3) **Cold Kitchen** yaitu tempat yang digunakan untuk menyiapkan menu pembuka atau *saladdan* juga digunakan untuk *prepare condimen breakfast* yang akan digunakan besoknya juga.

Dalam *Food and beverage Product* di Grand Jatra Hotel Pekanbaru juga terdapat struktur organisasi yang dipimpin oleh seorang *Executive chef*, berikut sruktur organisasinya :



Gambar 4.4

Struktur Organisasi F&B Grand Jatra Hotel Pekanbaru

Sumber : Data F&B Product Grand Jatra Hotel Pekanbaru

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi mengenai Pengelolaan Bahan Baku Pastry pada Food and Beverage Departement Grand Jatra Hotel Pekanbaru, maka penulis mengambil kesimpulan bahwa :

1. Berdasarkan penelitian tentang Pengelolaan Bahan Baku Pastry pada Food and Beverage Departement Grand Jatra Hotel Pekanbaru yaitu pengelolaan bahan baku pastry tersebut mengalami beberapa proses yang dimulai dari melakukan peramalan pemakaian bahan baku dengan cara pihak purchasing melakukan survey sebelum melakukan pengorderan, pengelolaan harga bahan baku dengan cara harus mengetahui terlebih dahulu apakah ada event atau tidak, pengelolaan biaya persediaan bahan baku dari hasil perkiraan kebutuhan chef untuk bahan baku apa saja yang akan digunakan selama 1 minggu, lalu chef melakukan pengorderan melalui purchasing setelah itu tim purchasing akan melakukan

survey harga dan pembelian bahan baku apa saja yang dibutuhkan, selanjutnya melakukan pengelolaan kebijakan pembelian bahan baku pastry dengan cara pihak Hotel berkerja sama dengan supplier yang terperaya terlebih dahulu, setelah itu melakukan pengelolaan pemakaian bahan baku dengan cara menerapkan system FIFO (First In First Out), setelah itu ada yang namanya pengelolaan setelah pemakaian bahan baku dengan cara menyimpan kembali bahan – bahan setelah digunakan, dan yang terakhir yaitu waktu pengelolaan bahan baku pastry dalam proses pemesanan, penggunaan hingga sampai digudang.

2. Berdasarkan penelitian mengenai kendala dalam Pengelolaan Bahan Baku Pastry pada Food and Bevarage Grand Jatra Hotel Pekanbaru yaitu ada beberapa kendala seperti, kendala dalam proses meramalkan pemakaian bahan baku pastry seperti harga bahan baku yang tidak stabil. Selanjutnya ada penghambat dalam proses pembelian bahan baku yaitu tanda tangan dari seorang General Manager, jika tidak ada tanda tangan dari General Manager maka proses pengorderan tidak bisa dilanjutkan. Dan yang terakhir yaitu kendala pemakaian bahan baku seperti adanya kesalah pahaman antar pihak purchasing dan supplier.

Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka penulis dapat memberikan saran yang nantinya bisa bermanfaat dalam melaksanakan Pengelolaan Bahan Baku Pastry pada Food and Beverage Departement Grand Jatra Hotel Pekanbaru. Berikut merupakan beberapa saran yang ingin penulis sampaikan :

1. Sebelum memproduksi suatu produk, chef pastry terlebih dahulu memperhitungkan berapa bahan baku

yang diperlukan dan berapa jumlah produk yang dihasilkan, agar produk yang dihasilkan tidak banyak berlebih.

2. Untuk meminimalkan terhambatnya pengorderan yang memerlukan tanda tangan dari General Manager, maka harus dilakukan pada periode tertentu, misalnya pengorderan dalam waktu 1 kali seminggu atau 1 kali pengorderan untuk 2 minggu.
3. Agar kesalah pahaman pengorderan dari purchasing ke supplier bisa diminimalisir, chef harus alternatifnya bila yang dibutuhkan tidak ada di pasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Lukman. 2007. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Kedua*. Jakarta. Balai Pustaka
- Alexandri, Moh Benny. 2008. *Manajemen Keuangan Bisnis Teori dan Soal*. Bandung: Alfabeta
- Azhar Susanto, (2013), *Sistem Informasi Akuntansi, Edisi Perdana*, Lingga Jaya, Bandung.
- Bartono, P.H dan Ruffino, E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Bugin, Burhan. 2004. *Metodelogi Penelitian Sosial. Format-Format Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Gajah Mada Press
- Daft, Richard L. 2003. *Manajemen*. Edisi Kelima. Jakarta: Erlangga
- Hamiseno, Drs.W. 1978. *Pengertian Pengelolaan Pembelajaran* Jakarta: CV Rajawali.
- Harsoyo, 1977, *Manajemen Kinerja*, Persada, Jakarta.
- J.Smih. 1993. *Prinsip-prinsip Manajemen*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Komaruddin. (2006). *Strategi Pembangunan Sumber Daya Berbasis Pendidikan*

Kebudayaan. Bandung : Kappa Sigma.

Moleong,J, Lexy. 2006. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Noor, Juliansyah, 2012. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

Purwanto, 2009. *Evaluasi Hasil Belajar*, Surakarta: Pustaka Belajar.

Siagian, H.,1997, *Manajemen Suatu Pengantar*, Alumni Bandung

Stock, James R., and Douglas M. Lambert. 2001. *Strategic Logistics Management Fourth ed.* Singapore: McGraw-Hil Higher Education

Sugiyono, 2007. *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, R&B*. Jakarta: Alfabeta.

Soewarno, 2000, "Hidrologi Operasional Jilid Kesatu", Penerbit PT. Aditya Bakti, Bandung.

Terry, G. 2010. *Dasar-dasar Management*. Cetakan kesebelas. Jakarta: PT Bumi Aksara,

Waller, Keith. 2009. *Improving Food and Beverage Performance*. Oxford: Butterworth-Heinemann

Wibisono, *Manajemen Kinerja: Konsep Desain dan Teknik Meningkatkan Daya Saing Perusahaan*, Jakarta: Erlangga, 2006, p. 43.

Wibisono, in *Manajemen Kerja*, Jakarta, Erlangga, 2006, pp. 46.

Kementerian Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Republik Indonesia No. 94 Tahun 1987

Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013, tentang Standar Usaha Hotel

Data HRD Grand Jatra Hotel Pekanbaru

Sumber Skripsi

Arifatul Munawaroh 2016. *Analisa Persediaan Bahan Baku Dalam Rangka Meningkatkan Kualitas Product Pada Food and Beverage Departement Hotel Santika Premiere Malang*

Dokumen Resmi

UU No. 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan