

SUPERVISION OF PARSTOCK STORAGE BY CHEF PASTRY AT GRAND ELITE HOTEL PEKANBARU

Oleh : Winna Amelian Wernanda

Winnadumai@gmail.com

Pembimbing : Maryati Ibrahim

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 Elite Hotel Pekanbaru which is located on Jl. Riau is one of the 4-star hotels that are in great demand by guests for the purpose of staying or holding event meetings. At Grand Elite Hotel Pekanbaru, there is a pastry section that provides various kinds of cakes for guest companions at breakfast and also serves as a coffee break during event meetings. This pastry section always produces cakes that are delicious and attractive in appearance to be served, this is supported by good processing and storage from the pastry staff at Grand Elite Hotel Pekanbaru. Therefore, storage must always be considered and supervised by the pastry chef so that there is no material damage that results in reduced quality of the resulting product. This study was conducted to determine the supervision of parstock storage by pastry chefs at Grand Elite Hotel Pekanbaru. This study uses a qualitative method with a descriptive approach. Data obtained from in-depth interviews with pastry chefs, executive chefs as well as direct observation and documentation. Then the data obtained were analyzed to obtain conclusions. The results of this study indicate that the pastry chef must supervise the work of other employees in storing ingredients

Keywords : Hotel,Storage,Parstock,Pastry

BAB I
PENDAHULUAN
Latar Belakang Masalah

Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum, serta jasa lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial (Agusnawar, 2002). Hotel merupakan salah satu sarana penting dalam kegiatan pariwisata. Dengan menggunakan sarana akomodasi ini, selain berkunjung untuk menginap, tamu juga dapat menikmati pelayanan yang dimiliki hotel, salah satunya adalah pelayanan makanan dan minuman yang terdapat pada restoran-restoran di hotel tersebut. Tercantum dalam Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI Nomor PM. 53/HM.001/MPEK/2013 bahwa, "Hotel merupakan penyedia akomodasi berupa kamar-kamar di dalam suatu bangunan, yang dilengkapi dengan pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan dan fasilitas lainnya secara harian dengan tujuan memperoleh keuntungan"

Hotel merupakan sarana persinggahan sementara bagi wisatawan termasuk di antaranya memberikan pelayanan kamar serta pelayanan makan dan minum, maka hal yang paling penting dalam suatu produk hotel yaitu faktor manusia yang berupa jasa pelayanannya (Ivanovic, 2009).

Hotel berbintang lima dan empat yang ada di Pekanbaru sangat lah sedikit namun begitu para pesaingnya merupakan hotel-hotel berbintang tiga, persaingan seperti ini yang biasanya membuat hotel akan berinovasi dalam meningkatkan kenyamanan tamu dalam menginap. Berikut data beberapa hotel berbintang empat yang ada di Pekanbaru:

Tabel 1.1
Daftar Hotel Bintang Empat di Kota Pekanbaru

No.	Nama Hotel	Alamat Hotel
1.	Grand elite hotel pekanbaru	Jl. Riau, komplek Riau business center, kota Pekanbaru
2.	Fox harris pekanbaru	Jl. Riau no.147, kota Pekanbaru
3.	Grand zuri pekanbaru	Jl. Teuku Umar no. 7, kota Pekanbaru
4.	Prime park hotel pekanbaru	Jl. Jend sudirman no.389, kota Pekanbaru
5.	Grand central hotel pekanbaru	Jl. Jend sudirman no.1, tengkawang kota Pekanbaru
6.	Novotel hotel pekanbaru	Jl. Riau no.59, kota Pekanbaru
7.	The zuri hotel pekanbaru	Kompleks Transmart, Jl. Soekarno - Hatta, Labuh Baru Tim., Kec. Payung Sekaki, Kota Pekanbaru
8.	Mutiara	Jalan Yos Sudarso

	merdeka hotel pekanbaru	No.12-A Kampung Bandar, Kp. Baru, Kec. Senapelan, Kota Pekanbaru
9.	The premiere hotel pekanbaru	Jl. Jend. Sudirman No.389, Simpang Empat, Kec. Pekanbaru Kota, Kota Pekanbaru
10.	Royal asnof hotel pekanbaru	Jl. Tuanku Tambusai No.106, Tengkeran g Bar., Kec. Marpoyan Damai, Kota Pekanbaru
11.	Pangeran hotel pekanbaru	Jl. Jend. Sudirman No.371-373, Cinta Raja, Kec. Sail, Kota Pekanbaru

Sumber : *Traveloka.com,2021*

Dilihat pada table diatas,salah satu hotel bintang empat yang ada dikota Pekanbaru adalah Hotel Grand Elite Pekanbaru yang beralamat di Jl. Riau, Komplek Riau Business Center, Kota Pekanbaru. Hotel Grand Elite berada di lokasi yang sangat strategis yaitu di pusat kota, pusat bisnis, hiburan dan pusat-pusat pembelanjaan serta mudah dijangkau oleh sarana transportasi menjadikan hotel ini banyak di kunjungi tamu sebagai tempat

persinggahan tamu. Hotel Grand Elite Pekanbaru menawarkan berbagai fasilitas yang beragam yaitu fasilitas kamar, restoran, kolam renang dan lain-lain. Selain jumlah hunian kamar,pendapatan terbesar di suatu hotel yaitu berasal dari penjualan Product makanan yang di kelola oleh *Food and Beverage Product*.

Food and beverage product adalah bagian penyediaan makanan, mulai dari memasak sampai menjadi makanan jadi yang siap dihidangkan.Dalam food and beverage product juga memiliki seksi pastry dan juga bakery.Pengetahuan dalam mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue disebut Pastry atau patiseri.Aneka kue dan dessert yang disajikan pada saat breakfast, lunch, dinner hingga pastry corner dan coffe break merupakan tugas dari bidang Pastry atau patiseri dalam hotel.

Dalam pembuatan kue, harus mempunyai tata cara dan kualifikasi yang baik dari bahan-bahan dan peralatan yang digunakan. Pastry juga mempunyai ruangan tersendiri dari ruangan lainnya, karena ruangan untuk pastry haruslah bersuhu dingin. Tidak hanya harus bersuhu dingin bahan-bahan yang digunakan untuk proses pembuatan pastry mempunyai peraturan atau SOP tersendiri, jika bahan-bahan yang digunakan mempunyai kualitas yang buruk, maka kue yang dihasilkan pun menjadi tidak enak atau tidak bagus. Bahan-bahan tersebut harus disimpan dengan baik, oleh karena itu bahanbahan harus disimpan sesuai dengan karakternya, agar bahan-bahan tersebut tidak bisa rusak dan tetap mempunyai kualitas yang bagus.

Dalam dapur pastry terdapat penyimpanan bahan yang dinamakan parstock, yaitu tempat penyimpanan bahan-bahan yang

akan dipakai dan telah dipakai, namun terkadang kelalaian dapat terjadi dan penyimpanan bahan tidak dilakukan dengan benar, contohnya penyimpanan bahan yang terletak diatas lantai yang mengakibatkan kualitas bahan menjadi berkurang, serta pengeluaran bahan yang tidak teratur yang mengakibatkan bahan yang duluan ada tidak dikeluarkan dan bahkan menjadi kadaluarsa, oleh karena itu penyimpanan bahan sangat perlu diperhatikan dan diawasi oleh *Head of Department* ataupun Chef Pastry, agar bahan-bahan tersebut terjaga kualitasnya. Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat judul "PENGAWASAN

PENYIMPANAN PARSTOCK OLEH CHEF PASTRY DI GRAND ELITE HOTEL PEKANBARU"

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat disusun adalah:

1. Apa saja standar penyimpanan parstock oleh chef pastry di Grand Elite Hotel Pekanbaru?
2. Bagaimana proses pengawasan oleh chef pastry di Grand Elite Hotel Pekanbaru?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari perumusan masalah diharapkan dengan penelitian ini dapat mencapai tujuan yakni guna mengetahui kendala Pengawasan Penyimpanan Parstock Oleh Chef Pastry Di Grand Elite Hotel Pekanbaru.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

- a. Mampu memahami tentang penyimpanan bahan oleh chef pastry
- b. Menumbuh kembangkan sikap professional untuk memasuki lapangan kerja sesuai dengan bidangnya
- c. Menambah wawasan pengetahuan khususnya di bidang perhotelan

2. Bagi Universitas

- a. Mengembangkan hubungan antara instansi dengan lembaga pendidikan Universitas Riau untuk bekerjasama lebih lanjut
- b. Mencetak tenaga kerja professional khususnya di bidang perhotelan

3. Bagi Perusahaan

- a. Memberikan kesempatan mahasiswa untuk melakukan kegiatan magang di perusahaan tersebut
- b. Mencetak tenaga kerja professional khususnya di bidang perhotelan

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Pengawasan

Pengawasan oleh G.R. Terry disebutkan sebagai proses menentukan apa yang akan dicapai atau standar, apa yang sudah dikerjakan yaitu pelaksanaannya, kemudian menilai pekerjaan tersebut dan mengadakan perbaikan hingga pelaksanaan dijalankan sesuai rencana dan sesuai standar. Pengawasan diartikan sebagai proses untuk menjamin tercapainya tujuan-tujuan organisasi dan manajemen. Pengawasan dimaksud agar semua pelaksanaan berjalan sesuai dengan rencana, maka dari itu perencanaan berhubungan sangat erat dengan pengawasan. Proses pengawasan diawali dengan langkah perencanaan,

penetapan tujuan serta sasaran pelaksanaan atau standar suatu kegiatan (Iswandir 2014).

Menurut Koontz, et. al (dalam Hutauruk, 1986:197) mengatakan bahwa mekanisme dasar pengendalian, penerapannya akan selalu mengawasi tiga langkah, yakni:

1. Menetapkan standar, yang merupakan acuan dalam merancang pengawasan yang berarti langkah awal pada proses pengawasan yaitu membuat rencana untuk menetapkan standar.
2. Mengukur kinerja, yaitu mengevaluasi kinerja yang telah dicapai.
3. Memperbaiki dan mengoreksi penyimpangan, yaitu melakukan perbaikan pada penyimpangan yang telah terjadi

Makanan dan minuman yang dihasilkan *food product* banyak jenis dan macam ragamnya, untuk itu *food product* masih dibagi lagi menjadi beberapa seksi yang masing-masing mempunyai tugas dan tanggung jawab tersendiri sesuai dengan jenis bidang pekerjaannya. Salah satu seksi yang ada yaitu *pastry* yang bertugas dan bertanggung jawab dalam pembuatan dan penyediaan berbagai makanan penutup (*dessert*), makanan pengiring (*snack*), kue (*cake*), roti (*bread*).

2.2 PASTRY KITCHEN

Menurut Subagjo (2007) *pastry* adalah bagian dari *Food and Beverage Department* dibawah *Food and Beverage Product Department* yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert, snack, cake* dan *bread*. Menurut Bartono (2005) “*Pastry* dapat dikatakan sebagai *sweet center* suatu hotel dan memiliki peranan dalam menghasilkan produk yang oven *fresh dan dessert*”. Sesuai dengan pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa *pastry*

merupakan bagian dari *Food and Beverage Department* yang bertugas untuk menyediakan berbagai *cake, dessert, snack* dan beberapa produk lainnya.

2.3 PERANAN PASTRY DI HOTEL

Menurut Sihite (2000:20), “bagian *pastry* memiliki tugas dan tanggung jawab

- 1 menyiapkan Khusus bidang pengolahan kue-kue dengan segala jenis variasi kue;
- 2 Membuat semua jenis kue-kue (manis) untuk makanan penutup seperti cake, pudding, pie, soufle, roulade, crackers, french pastry fritter dan lain sebagainya;
- 3 Membuat saus-saus manis untuk dihidangkan bersama kue-kue yang disajikan;
- 4 Membuat dekorasi dari gula-gula baik yang dihidangkan bersama kue maupun untuk pajangan pada meja buffet;
- 5 Membuat ice cream dan hidangan yang dibuat dari ice cream seperti banana split, coupe st. Jacques, coupe denmark, osatta napolitaine, baked alaska (omelette normagienne), sundae dan lain-lain

- a. Ruang Lingkup Kegiatan Pastry

2.4 Penyimpanan Bahan

Berdasarkan peraturan dalam Negeri Menteri Kesehatan No. 942 tahun 2003 pada 2003b, mengenai Makanan Jajanan, bahan makanan harusnya didapatkan dari penyedia bahan makanan yang terdaftar dan memiliki izin, mutu nya mesti dalam keadaan baik, tidak busuk dan segar. Seluruh bahan olahan kemasan wajib terdaftar di Departemen Kesehatan, belum kadaluarsa, tidak cacat atau tidak rusak.

Penyimpanan bahan

makanan menjadi penting agar mutu dari bahan tersebut tetap terjaga, dan penyimpanan bahan-bahan tersebut harus selalu diawasi agar penyimpanan dilakukan dengan tepat, sehingga bahan-bahan tersebut tidak mempunyai kualitas yang buruk. Kualitas bahan menjadi sangat penting dikarenakan dapat mempengaruhi kualitas kue dan roti yang dihasilkan. Pengawasan oleh staff pastry sangatlah penting dalam proses pengolahan bahan baku agar mendapatkan hasil yang baik dan sesuai dengan standar.

Chiller adalah bagian yang pada umumnya terdapat di ruang yang sama dengan *refrigerator* hanya saja didesain sedemikian rupa sehingga terdapat sekantun untuk memberikan kondisi temperatur lebih dingin dari *refrigerator*, temperature pada *chiller* berkisar 2°C–5°C. Pada bagian ini biasanya material segar ditempatkan. Selain *chiller* juga terdapat *freezer* sebagai tempat untuk menyimpan bahan baku. *Freezer* adalah tempat yang dipergunakan untuk menyimpan bahan yang membutuhkan suhu sangat dingin, pada ruang ini suhu bisa mencapai -23°C hingga -18°C. Temperatur dimana air berubah menjadi es adalah 0°C. Pada ruang ini pula biasanya komponen pembuat es (*icemaker*) ditempatkan. Pengolahan produk *pastry* di sebuah hotel membutuhkan teknik dan prosedur yang sangat teliti, mulai dari proses pembersihan atau pencucian bahan baku yang akan digunakan, penanganan bahan baku, pengolahan makanan, sampai dengan teknik penyimpanan bahan produk harus memperhatikan suhu ruangan agar bahan baku tetap segar dan tanpa mengurangi kualitas produk yang dimiliki hotel dalam *chiller* tersebut.

Baroto berpendapat bahan baku

adalah barang yang berwujud seperti kertas serta bahan lainnya yang didapat dari alam atau dibeli dari vendor atau perusahaan mengolah sendiri bahan produksinya, sedangkan Hanggana berpendapat bahwa bahan baku merupakan barang yang digunakan dalam pembuatan barang jadi. Budi Hermawan berpendapat bahwa terdapat enam faktor penting yang wajib dipertimbangkan dalam penyimpanan bahan, yaitu:

1. Lokasi dan Tata Letak Gudang

Mengharuskan barang yang diperoleh wajib di simpan dengan cepat. Tata letak mengharuskan bahan bias dicapai secara efektif tanpa merusak bahan.

2. Suhu dan kelembapan

Suhu dan kelembapan bisa mendongkrak memaksimalkan ketahanan bahan. hal-hal yang berperan dalam melindungi kondisi internal yakni bungkusan, rak, kebersihan juga suhu. Alat pengukur suhu wajib diperiksa dengan teratur guna menjamin terpeliharanya suhu yang pas. Menyimpan makanan dalam kemasan yang benar bisa membantu menjaga makanan dari kelembapan serta dari hama dan serangga.

3. Penempatan dan pengaturan persediaan

Ruangan di gudang wajib dirawat sebaik mungkin agar tiap-tiap bahan mempunyai tempat tersendiri dan mesti ditentukan pada lokasi khusus dan tidak berganti sepanjang waktu, yang bertujuan guna memudahkan karyawan dalam menghafal lokasi bahan atau produk untuk kelancaran operasional. Pengelolaan persediaan bahan memakai prosedur *first in first out (FIFO)*.

4. Tanggal dan harga persediaan (Labelling)

Karyawan memberikan tag/label pada setiap persediaan bahan atau barang. Pencantuman tanggal sangat membantu karyawan dalam mengatur perputaran persediaan barang/bahan.

5. Pencatatan persediaan

Saat pembelian, pencatatan adalah hal penting dalam pengawasan, ketika membutuhkan stok bahan, permintaan mesti disampaikan pada karyawan gudang, apabila persediaan kosong maka karyawan harus lekas mengusulkan pengisian lagi. Karyawan memakai dokumen store requisition guna mengusulkan pengisian stok, pihak purchasing berpatokan purchase requisition hendak membikin purchase order guna memesan barang pada vendor, Purchase order kemudian dibawa ke vendor sedang salinannya untuk purchasing receiving store dan akuntansi, ketika barang datang karyawan receiving mesti mencatat total dan gambaran barang di laporan penerimaan barang, karyawan lalu membawa barang ke ruang gudang lalu invoice diberikan pada bagian akuntansi.

6. Keamanan

Keamanan bahan persediaan adalah suatu kegiatan yang mesti diatur dengan sungguh-sungguh oleh semua pekerjaan perhotelan, karena barang tersebut karakternya gampang dikonsumsi. Untuk keamanan, tidak dapat ditangani dengan seorang karyawan. Pencatatan berdasarkan persediaan barang yang masuk atau keluar mesti dilaksanakan dengan baik dan rutin berdasarkan dokumen. Barang yang disimpan mesti selalu ditempatkan di lokasi atau tempat yang sama. Setiap barang yang masuk atau keluar wajib beserta surat permintaan lalu ditandatangani oleh pihak yang berkuasa, keadaan ini tidak mempermudah untuk

mengambil barang, agar bisa mengurangi pencurian bahan.

2.5 Parstock Bahan

Menurut Budi Hermawan *parstock* adalah total persediaan barang atau bahan yang wajib terdapat pada persediaan (*on hand*). *Parstock* bahan persediaan atau stok tertentu bisa berubah selaras dengan pesanan atau produk yang dijual, saat barang bisa terjual dengan laku, lalu saat itu *parstock* akan ditingkatkan. Pada operasional hotel, *parstock* juga dapat ditentukan pada waktu tingkat hunian tinggi dan tingkat hunian rendah.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif, dimana peneliti berusaha menggambarkan kondisi dan keadaan sesungguhnya dengan cara mengumpulkan data dan informasi dilapangan dan menjelaskannya dalam bentuk uraian (Kusmayadi dan Sugiarto, 2000). Metode kualitatif memiliki desain yang bersifat umum dan fleksibel mengikuti perkembangan situasi dan kondisi objek penelitian dengan memanfaatkan metode wawancara dan observasi yang disajikan dalam bentuk deskriptif yang bertujuan untuk membuat deskripsi atas suatu fenomena social secara sistematis, factual dan akurat.

3.2 Lokasi Dan Waktu Penelitian

Untuk memperoleh data yang diperlukan, yang menjadi objek penelitian adalah Hotel Grand Elite Pekanbaru yang beralamat di Jl. Riau, Komplek Riau Business Center, Kota Pekanbaru. Waktu yang digunakan oleh peneliti dalam melakukan penelitian dimulai dari bulan Maret 2022 – Juli 2022.

3.3 Subjek Penelitian

3.4 Jenis Dan Sumber Data

- a. Data primer
- b. Data Sekunder

3.5 Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara
2. Observasi
3. Dokumentasi

3.6 Alat Pengumpulan Data Penelitian

1. Alat Tulis Kantor (ATK)
2. Handphone
3. Laptop

3.7 Teknik Analisis Data Penelitian

Sesuai dengan penelitian yang dilakukan peneliti menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yaitu metode analisis data yang mengelompokkan dan menyeleksi data yang diperoleh dari penelitian lapangan menurut kualitas dan kebenarannya

- a. Reduksi Data
- b. Penyajian Data
- c. Penarikan Kesimpulan

3.8 Konsep Operasional

Wardiyanta (2006: 13) menyebutkan bahwa definisi operasional adalah suatu informasi ilmiah yang digunakan oleh peneliti untuk mengukur suatu variabel yang merupakan hasil penjabaran dari sebuah konsep. Adapun konsep operasional dalam penelitian ini meliputi:

- a. Hotel
- b. Pengawasan
- c. Penyimpanan bahan makanan
- d. Parstock
- e. Pastry Kitchen

Penyimpanan Parstock Oleh Chef Pastry Di Grand Elite Hotel Pekanbaru Menetapkan Standar

Menetapkan standard bertujuan untuk menjadi acuan seorang atasan untuk mengawasi pekerjaan yang dilaksanakan olehnya dan bawahannya agar pelaksanaan yang dilakukan sesuai rencana, oleh karena itu *management* harus membuat standar tertentu agar tujuan tersebut dapat terlaksana.

Sebagaimana yang disampaikan oleh Bapak Ruspan selaku *chef Pastry* di Grand Elite Hotel Pekanbaru melalui wawancara yang dilakukan pada tanggal 13 juli 2022 mengenai standard penyimpanan

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat diuraikan bahwa penetapan standard sangat penting dilakukan untuk menjaga kualitas dari bahan-bahan yang tersimpan agar tetap terjaga mutunya, dan penetapan standard yang dilakukan berupa :

1. Penetapan standard dibuat oleh pihak *Management*.
2. Menghindari penyimpanan tepung dari tempat yang lembab dan basah.
3. Penyimpanan mentega dan margarine di ruangan ber-ac dengan suhu 18-20°C.
4. Sisa susu UHT yang ada ditutup rapat untuk menghindari terkontaminasi bakteri luar.
5. Buah-buahan harus disimpan di dalam *chiller*.

Suhu dan kelembapan

Dalam penyimpanan bahan, suhu dan kelembapan berpengaruh sangat besar terhadap jangka waktu suatu bahan dapat bertahan. Pihak *pastry* harus memastikan bahwa suhu telah sesuai dengan standard yang ada.

Sebagaimana yang dijelaskan oleh bapak Ruspan selaku *chef Pastry* di Grand Elite Hotel Pekanbaru melalui wawancara singkat pada tanggal 13 juli 2022 di *kitchen* Grand Elite Hotel Pekanbaru

Berdasarkan hasil wawancara diatas maka dapat diuraikan bahwa suhu dan kelembapan harus diperhatikan sesuai dengan standard yang telah dibuat, jika tidak dilakukan maka resiko yang terjadi adalah bahan- bahann yang akan rusak contohnya yaitu mentega yang akan meleleh jika suhu penyimpanannya tidak tepat.

Lokasi dan tata letak

Lokasi dan tata letak ruangan pastry juga berperan dalam proses penyimpanan, karena beberapa bahan pastry tidak boleh terlalu lama berada pada suhu ruang. Seperti yang disampaikan oleh Bapak Ruspan selaku Chef Pastry di Grand Elite Hotel Pekanbaru pada wawancara yang dilakukan pada 13 juli 2022, bahwa:

Dari keterangan Bapak Ruspan dapat disimpulkan bahwa bahan parstock bisa saja mengalami kerusakan jika terkena uap panas dari oven atau percikan air dari keran air, dan juga tata letak penyimpanan juga bisa berpengaruh terhadap kualitas bahan yang ada disekitarnya.

Penanggalan (Labelling)

Labelling merupakan pemberian tanggal masuk agar karyawan tau kapan bahan tersebut harus dipakai dan harus dibuang. Seperti yang dijelaskan oleh Bapak Daliono selaku *Executive Chef* di Grand Elite Hotel Pekanbaru pada wawancara yang dilakukan tanggal 13 juli 2022 mengenai Labelling. Berdasarkan keterangan tersebut dapat disimpulkan bahwa kegiatan Labelling dilakukan dengan tujuan mempermudah proses *FIFO (First In First Out)* yang akan mencegah bahan lama *expired*.

Penempatan dan pengaturan Keamanan

Dalam penyimpanan bahan juga harus memperhatikan penempatan bahan- bahan tersebut, seperti penempatan

bahan sesuai dengan jenis ataupun ukurannya. Pihak pastry harus menempatkan bahan-bahan agar tidak tercampur dengan bahan lainnya. Sebagaimana yang disampaikan oleh Bapak Ruspan selaku Chef Pastry di Grand Elite Hotel Pekanbaru pada wawancara yang dilakukan pada tanggal 13 juli 2022 mengenai penempatan dan pengaturan bahan.

Dari hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa jika tidak teliti, faktor yang dapat merusak bahan makanan bisa dari bahan di sekitar itu sendiri seperti buah yang disimpan bertumpuk sehingga bisa menyebabkan buah yang dibawahnya menjadi rusak.

Pencatatan persediaan

Pencatatan persediaan bahan dalam penyimpanan juga merupakan hal yang penting agar bahan yang disimpan tidak berlebihan. Seperti yang dijelaskan oleh Bapak Daliono selaku *Executive Chef* di Grand Elite Hotel Pekanbaru pada sesi wawancara mengenai pencatatan persediaan yang dilakukan pada 13 juli 2022.

Dari hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa proses *inventory* dilakukan setiap akhir bulan, dan jika membutuhkan bahan yang sifatnya *perishable* maka harus membuat dokumen *store requisition* yang di tanda tangani oleh *Head of Departement*.

Bahan yang disimpan harus aman dalam penyimpanannya, bahan tidak boleh rusak atau terkontaminasi oleh hewan pengerat dan serangga. Keamanan bahan dalam penyimpanan bertujuan untuk menjaga bahan tetap berkualitas serta menjaga agar bahan tidak hilang. Berdasarkan keterangan Bapak Daliono selaku *Executive Chef* di Grand Elite Hotel Pekanbaru mengenai keamana

bahan Parstock pada wawancara yang dilakukan pada tanggal 13 juli 2022.

Dari keterangan Bapak Daliono dapat diambil kesimpulan yaitu untuk keamanan bahan dari gangguan hewan hama dan pengerat,ada bidang tertentu yang menangani masalah tersebut yaitu *Pest Control* dan juga untuk karyawan dilarang membawa makanan dari hotel dalam bentuk apapun agar tidak terjadi kesalah fahaman jikalau ada bahan yang hilang.

Meningkatkan Kinerja

Kinerja yang dilakukan karyawan dalam melaksanakan penyimpanan bahan harus selalu diperiksa kembali oleh atasannya agar dapat dievaluasi guna meningkatkan pengetahuan dan mengurangi kesalahan dalam penyimpanann bahan. Sebagaimana menurut Bapak Daliono selaku *Executive Chef* di Grand Elite Hotel Pekanbaru mengenai tahapan untuk meningkatkan kinerja pada wawancara pada tanggal 13 juli 2022

SOP (Standar operasional prosedur)

Adapun SOP (Standar Operasional Prosedur) dari *Food and Baverage Product* yaitu:

- a. Diwajibkan untuk semua karyawan untuk mengenakan seragam lengkap serta alat pelindungan diri selama jam kerja seperti memakai *chef jacket,safety shoes,apron*.
- b. Setiap karyawan diwajibkan untuk dating 30 menit sebelum jam kerja yang telah ditentukan.
- c. Menjaga kebersihan diri sebelum melakukan pekerjaan,contohnya seperti selalu mencuci tangan sebelum ataupun sesudah mengerjakan sesuatu,menjaga kuku agar tetap

pendek dan rapi,menjaga rambut agar selalu bersih.

- d. Setiap karyawan diberikan waktu istirahat maksimal 1 jam.
- e. Setiap karyawan diberikan waktu istirahat maksimal 1 jam.
- f. Menjaga alat-alat yang digunakan agar tetap bersih dan rapi setelah digunakan.

Perbaikan Penyimpangan

Morning Briefing

Sebagaimana yang disampaikan oleh bapak Daliono selaku *Executive Chef* di Grand Elite Hotel Pekanbaru melalui wawancara yang dilakukan pada tanggal 13 juli 2022 mengenai kegiatan *morning briefing*.

Melalui keterangan yang didapat dari Bapak Daliono dapat disimpulkan bahwa Briefing pagi sangat penting untuk kelancaran kinerja karyawan pada hari itu karena dari kegiatan briefing tersebutlah karyawab mendapatkan arahan tentang apa saja yang harus dilakukan pada hari itu.

Evaluasi

Dalam hal ini,evaluasi berfungsi untuk mengukur tingkat keberhasilan suatu kegiatan termasuk metode yang dipakai,penggunaan sarana,dan pencapaian tujuan. Seperti keterangan yang diberikan oleh Bapak Daliono selaku *Executive Chef* di Grand Elite Hotel Pekanbaru mengenai Evaluasi yang dilakukan di lingkungan *F&B Product*.

Dari keterangan Bapak Daliono tersebut,dapat disimpulkan bahwa kegiatan evaluasi juga bertujuan akhir untuk meningkatkan kinerja karyawan.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-amin, Mufham. 2006. *Manajemen Pengawasan*. Jakarta: KalamIndonesia
- Andi PH, Bartono. 2006. *dasar-dasar food product*. Yogyakarta:Andi
- Arief, A.R. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Associates, Wheat. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan
- BA, Suhardjito YB. 2006. *Pastry dalam per hotelan*. Yogyakarta: Andi
- Baroto, Teguh. 2002. *Perencanaan dan pengendalian produksi*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Devung, Simon. 1988. *Pengantar Ilmu Administrasi dan Manajemen*. Jakarta:
- Habsari, Rinto. 2012. *Tips & Trik Mahir Membuat Cake*. Jakarta: Dian Rakyat
- Hanggana, Sri. 2006. *Prinsip dasar akuntansi biaya*. Surakarta: Mediatama
- Hoesni, Albertin. 2011. *Perfect Pastry*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Koontz, Harold & Cyril O'Donnel & Heirz Weirich. 1986. *Manajemen Jilid 2. Terjemahan Gunawan Hutauruk*. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Marnis, SE.,MS. 2006. *Pengantar Manajemen*. Pekanbaru: Unri press
- P.H. Bartono. SE dan Ruffino E.M.SE.2005. *Food Product Management diHotel dan Restoran*. Yogyakarta:
- Pulungan, Maimunah Hindun. 2018. *Teknologi pengemasan dan penyimpanan*. Malang: UB press
- Ranchman, Abdul Arief. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Jakarta: GrahaMulya
- Sangadji, Etta Manang. 2010. *Metodelogi penelitian pendekatan praktis*
- Satori, Djam'an dan Aan Komariah. 2011. *Metodologi penelitian kualitatif*. Bandung: penerbitalfabeta
- Siagian, Sondang. 2008. *Manajemen Strategi*. Jakarta: Bumi Aksara
- Subagio, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sugiarto, Endar. 2003. *Pengantar*

- Akomodasi dan Restoran.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 2011.
- Dasar-dasar manajemen.* Bandung: CV.Mandar Maju
- Sulastiyono. 2008. *Manejmn h penyeangaraan otel.*Jakarta: alfabeta
- Tuti Soenardi dan tim yayasan gizi kuliner. 2013. *Teori dasar kuliner.* Jakarta: PT Gramedia pustaka utama.