

PENERAPAN STANDAR RESEP DALAM PROSES PEMBUATAN PRODUK PASTRY AND BAKERY DI HOTEL GRAND SAVERO BOGOR

SALSABILA FITRIANI

POLITEKNIK KENT

Email: XXXXXXXX

ABSTRACT

The pastry section is a very important part of the kitchen in a hotel. Without pastry products operational activities at the hotel will not run smoothly, for example breakfast dishes for hotel guests, desserts for wedding events, parties, snacks for coffee breaks during events at banquets and other activities. Therefore, the quality and taste of pastry products must be maintained and improved so that guests who enjoy them are not disappointed with the products produced by the pastry section. The purpose of this study was to find out how to process pastry products to improve the quality of pastry products at Hotel Grand Savero Bogor and to find out about the products produced by the pastry section at Hotel Grand Savero Bogor. The method of data collection is by interviewing field supervisors and library sources. The results of this study are the processing of pastry products to improve product quality at the Grand Savero Hotel Bogor, as well as the types of products produced by the pastry section at the Grand Savero Hotel Bogor.

Keywords—Food and Beverage Product, Application of Recipe Standards, Pastry and Bakery

ABSTRAK

Pastry section merupakan salah satu bagian dari dapur yang sangat penting di dalam hotel. Tanpa produk pastry kegiatan operasional di hotel tidak akan berjalan lancar, contohnya seperti hidangan sarapan pagi (breakfast) untuk tamu hotel, dessert untuk event wedding, party, snack untuk coffee break pada saat event di banquet dan kegiatan lainnya. Maka dari itu, mutu dan cita rasa produk pastry harus di jaga dan di tingkatkan agar tamu yang menikmatinya tidak kecewa dengan hasil produk yang dihasilkan oleh pastry section. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana mengolah produk pastry untuk meningkatkan mutu kualitas produk pastry di Hotel Grand Savero Bogor dan mengetahui tentang produk-produk yang dihasilkan oleh pastry section di Hotel Grand Savero Bogor. Metode dalam pengambilan data yaitu dengan mewawancarai pembimbing lapangan dan sumber pustaka. Hasil dari penelitian ini adalah pengolahan produk pastry untuk meningkatkan mutu kualitas produk di Hotel Grand Savero Bogor, serta jenis-jenis produk yang dihasilkan pastry section di Hotel Grand Savero Bogor.

Kata kunci—Food and Beverage Product, Penerapan Standar Resep, Pastry and Bakery

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Hotel pada umumnya memiliki beberapa departemen yang dapat mendukung jalannya operasional hotel dengan baik, seperti: *Human Resources Department, Sales and Marketing, Accounting, Front Office, Housekeeping, Engineering, Security Department, Recreation Department dan Food & Beverage Department*. Setiap departemen memiliki tugas dan tanggung

jawabnya masing-masing yang saling berhubungan. Melihat dari beberapa departemen tersebut, dapat disimpulkan bahwa industri perhotelan tidak hanya menawarkan akomodasi atau penginapan saja, tetapi juga memberikan layanan makanan dan minuman yang berhubungan dengan persiapan dan penyajian berbagai jenis makanan maupun minuman yang siap disajikan kepada para konsumen. Salah satu bagian atau section yang ada di grand savero bogor adalah *Pastry and*

Bakery section yang bekerja dibawah naungan *Food and Beverage Product Department*.

Kesuksesan sebuah bisnis tergantung dari ide dan peluang. Pelaku sebuah bisnis harus mampu menciptakan suatu ide baru yang dapat memberikan nilai lebih (*value*) kepada konsumen. Selain itu, pelaku bisnis juga harus melihat peluang bisnis yang sedang berkembang. Saat ini, salah satu bisnis dengan peluang yang cukup besar adalah waralaba, bisnis jaringan waralaba semakin seru misalnya persaingan gerai roti modern dan *Food and Beverage*. Bisnis waralaba gerai roti modern seperti ini yang perlu diperhatikan adalah apakah bisnis tersebut memiliki suatu kelebihan, dan memberikan manfaat (*benefit*) baik itu nilai manfaat fungsional maupun manfaat emosional. Oleh karena itu, untuk menjangkau itu semua sebuah perusahaan hendaknya memiliki standar tersendiri.

Suatu kegiatan pekerjaan harus memiliki acuan dan pegangan, walaupun masih ada perusahaan yang tidak memiliki acuan serta pedoman dalam suatu pekerjaan. Akibat dari tidak adanya acuan dalam pelaksanaan pekerjaan, banyak membuat organisasi tidak berfungsi dengan baik. Hal tersebut membuat para karyawan bingung atas pekerjaan yang mereka akan kerjakan selanjutnya, dan pihak manajemen pun tidak mempunyai pedoman dalam pengambilan keputusan sehingga apabila ada suatu kesalahan atau kekeliruan, tidak bisa dianalisis dimana kesalahan itu terjadi karena tidak memiliki alur pedoman yang jelas.

Jadi, agar memahami kegiatan dalam suatu pekerjaan dengan baik setiap organisasi harus memiliki suatu acuan, instruksi ataupun prosedur kerja. Adanya prosedur atau acuan ini para karyawan, atasan, manajemen maupun masyarakatmendapatkan suatu kejelasan serta kemudahan transparansi dalam setiap prosedur pelayanan yang diberikan. Ada beberapa istilah acuan dalam pekerjaan, antara lain *Work Instruction* (Instruksi Kerja) dan Standar Operasional Prosedur (SOP). Kedua istilah tersebut memiliki fungsi dan makna yang sama yaitu sebagai acuan kerja perbedaannya hanya dari pemakaian istilah atau bahasa dalam tiap-tiap organisasi.

Standar resep yang telah dirancang oleh manajemen harus dilaksanakan sesuai prosedur maupun langkah-langkah yang ada, tujuannya menghindari kesalahan kerja saat operasional berlangsung. Penerapan standar resep sangatlah penting terhadap kemajuan perusahaan dan penerapan standar resep ternyataberpengaruh positif terhadap produktivitas kerja karyawan di Hotel Grand Savero. Produksi *pastry* dan *bakery* di Hotel Grand Savero memiliki tahapan-tahapan mulai dari penyediaan bahan, pengolahan, pengemasan sampai pada tahap terakhir yaitu pendistribusian sehingga produksi akhir yang akan dikonsumsi oleh konsumen merupakan produk yang memiliki kualitas bagus.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat diidentifikasi masalah pokok dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan standar resep dalam proses pembuatan produk *pastry* and *bakery* di Grand Savero Bogor?
2. Jenis produk apa sajakah yang dihasilkan oleh *pastry* and *bakery section* di Hotel Grand Savero Bogor?

Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan yang ada dalam penelitian dalam penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui penerapan standar resep dalam proses pembuatan produk *pastry* and *bakery* di Hotel Grand Savero Bogor.
2. Untuk mengetahui jenis produk apa sajakah yang dihasilkan oleh *pastry* and *bakery section* di Hotel Grand Savero Bogor.

Manfaat penelitian

Adapun manfaat penulisan dari pembuatan tugas akhir yaitu sebagai berikut:

1. Bagi penulis
Mendapat wawasan yang lebih luas mengenai standar resep baik dari segi teori maupun praktik. Menerapkan pengetahuan dan ilmu yang telah

didapat selama masa perkuliahan di Program Studi Perhotelan Politeknik Kent Bogor.

2. Bagi perusahaan
Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan ataupun ide yang bermanfaat bagi pihak perusahaan tempat dimana tempat penulis melakukan penelitian terutama dalam penerapan standar resep dalam proses pembuatan *pastry* and *bakery* di Grand Savero Bogor.
3. Bagi Politeknik Kent Bogor
Sebagai tambahan bahan bacaan bagi perpustakaan serta menambah. Ilmu pengetahuan di politeknik kent sehingga akan menghasilkan lulusan yang lebih profesional serta siap dalam menghadapi dunia kerja, dan bisa menjadi acuan bagi penelitian selanjutnya.

Batasan Penelitian

Tujuan dari batasan penelitian agar penulis fokus dan tidak menyimpang dari spesifikasi yang telah ditentukan. Oleh karena itu, penulis fokus pada penerapan standar resep dalam proses pembuatan produk *pastry* and *bakery* di Hotel Grand Savero Bogor khususnya *Toast Bread, Sweet Bread, Donat, Jajanan Pasar, dan Cake*.

TINJAUAN PUSTAKA

Standar Resep

Definisi Standar Resep

Menurut Bartono P.H., S.E. dan Ruffino E.M., S.E. (2010) menyatakan bahwa resep adalah formula tertulis yang digunakan untuk memproduksi makanan tertentu atau sejumlah instruksi untuk memproduksi makanan tertentu. Ada 2 jenis resep, yaitu resep rumah tangga dan resep industry. Yang terakhir disebut Standard Recipe. Standar Resep adalah satu set intruksi yang menjelaskan cara yang spesifik dalam menyiapkan masakan tertentu, dengan menggunakan alat tertentu dan di hidangkan sesuai selera tertentu.

Selain itu, menurut Gisslen (2011), standar resep adalah kumpulan yang berisi

cara-cara, takaran, bahan, dalam memasak sebuah hidangan. Definisi Standar resep adalah tata cara mempersiapkan dan mengolah bahan untuk menjadi sebuah hasil masakan. Disisi lain, menurut Jhon dalam Mufqi (2016) Standar resep adalah intruksi tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan yang di dalamnya terdapat informasi tentang kebutuhan bahan, banyaknya kebutuhan bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat-alat yang dibutuhkan, garnish, dan informasi lain yang dibutuhkan untuk menyiapkan bahan atau alat.

Jadi, dapat disimpulkan bahwa standar resep adalah cara mempersiapkan, mengolah, memasak makanan yang sudah dilakukan uji dan dikembangkan meliputi; bahan yang digunakan, potongan, bahan yang dikehendaki, bumbu yang dipakai baik jenis dan ukuran yang dipakai, porsi, hasil masakan hingga cara hidang, sehingga resep ini dijadikan pegangan oleh seluruh pemasak, dan akan menciptakan rasa makanan yang sama.

Tujuan Penggunaan Standar Resep

Menurut Bartono P.H., S.E. dan Ruffino E.M., S.E. (2010), adapun beberapa tujuan utama penggunaan standar resep adalah sebagai berikut:

1. Resep merupakan pedoman bagi pemasak untuk dapat melakukan prosedur masak yang benar.
2. Resep menjamin keseragaman makanan karena para pemasak melakukan prosedur yang sama untuk resep yang sama.
3. Resep diperlukan oleh bagian Cost Control untuk menentukan nilai jual makanan dan nilai produknya.
4. Resep dipakai sebagai pedoman bagi bagian pembelian bahan olahan tau Purchasing Department.
5. Resep menjadi bahan referensi bagi pemasak.

Fungsi Standar Resep

Menurut Bartono P.H., S.E. dan Ruffino E.M., S.E. (2010), adapun beberapa fungsi standar resep adalah sebagai berikut:

1. Pengawasan mutu: hasil sama siapapun yang menggunakan

2. Pengawasan jumlah: jumlah bahan makanan dan porsi dan hasil yang tepat
3. Dengan standar resep, kualitas dan kuantitas makanan tetap terjaga sehingga pengawasan lebih tepat.
4. Bagi sebuah industri tata boga, untuk setiap masakan yang diproduksi harus memakai resep. Dengan resep ini, yang dilengkapi nilai rupiah setiap bahan olahan, dapat diketahui harga produknya.

Struktur Standar Resep

Menurut Bartono P.H., S.E. dan Ruffino E.M., S.E. (2010), adapun beberapa struktur standar resep diantaranya sebagai berikut:

1. Nama resep
2. Hasil, termasuk porsi dan ukuran
3. Bahan makanan dan jumlah
4. Alat yang di butuhkan
5. Petunjuk dalam persiapan dan pemasak (dibuat sederhana)
6. Waktu yang di butuhkan untuk persiapan dan memasak
7. Cara menghidangkan (porsi, alat, garnis)
8. Petunjuk untuk menyimpan

Sejarah Pastry and Bakery

Menurut Suhardjito, BA (2006) menyatakan bahwa berawal dari salah satu budaya Mesir, dimana mereka mengolah tepung dan pasta air untuk membungkus daging yang dimasak agar dapat menyerap cairan. Pastry lalu berkembang di Timur Tengah dan dibawa ke Eropa oleh umat Islam di abad ke-7. Pada abad pertengahan, mulai dikenal puding dan pie. Baru setelah memasuki abad ke-17, mulai berkembang *puff pastry* dan *flaky pastry*.

Puff Pastry awalnya ditemukan oleh *pastry cook* magang asal Perancis bernama Claudius Gele pada tahun 1645. Pada akhir masa magangnya, Claudius ingin membuatkan seloyang roti lezat buatannya untuk ayahnya yang sedang sakit. Dengan mempergunakan panduan diet sang ayah yang terdiri dari air, tepung dan mentega, Claudius mengolah adonan, melipat dan memasukkan mentega ke dalam adonan. Ia lakukan berulang-ulang hingga mencapai sepuluh kali lipatan, hingga

akhirnya ia masukkan adonan tersebut ke dalam loyang.

Tak disangka, pengolahan adonan tersebut menghasilkan bentuk yang di luar dugaan. Berkat penemuan tak disengaja tersebut, Claudius bisa memperoleh pekerjaan di kota Paris, hingga akhirnya ia dapat menyempurnakan penemuannya. Walau akhirnya hasil karya Claudius diklaim oleh Mosca bersaudara, namun Claudius yang meninggal pada tahun 1682 tetap dikenang sebagai penemu *pastry*. Jika diartikan dalam menurut bahasa *pastry* memiliki arti kue kering yang berlapislapis dan berongga-rongga. Namun dalam dunia perhotelan *pastry* digunakan sebagai nama salah satu bagian yang memproduksi makanan penutup (dessert) yang masuk ke dalam kategori *Food & Beverage*.

Disisi lain, menurut sejarah roti adalah salah satu makanan tertua di dunia. Sejarah roti yang panjang konon berawal dari Mesir dan Mesopotamia saat mereka menemukan cara lain untuk menikmati gandum. Gandum yang awalnya dikonsumsi secara langsung ternyata dapat diolah bersama dengan air sehingga membentuk pasta. Pasta yang dimasak di atas api kemudian mengeras dan dapat disimpan beberapa hari. Dari Mesir inilah bangsa Yunani mempelajari teknologi pembuatan roti. Teknologi ini kemudian menyebar di seluruh Eropa dan menjadikan roti sebagai makanan pokok masyarakat disana. Saat itu warna roti

Pengertian Pastry and Bakery

Pengertian *pastry* menurut pengolahan kue dan roti dalam Sudewi dan Patriasih (2005), *pastry* ialah adonan yang berlapislapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran. Selain itu, Gisslen (1994: 151) berpendapat bahwa adonan lembaran ialah adonan *pastry* yang digiling, dilipat dan dilapisi dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapis, mengeripik karena sewaktu dalam pembakaran telah terjadi peragian dan pengembangan pada adonan tersebut oleh adanya panas, uap air dan mentega yang menguap. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk *pastry* sama dengan bahan dalam pembuatan roti, tetapi lemak yang digunakan ialah butter

corsvet/lemak pelapis (roll-in fat) merupakan margarin khusus untuk menghasilkan adonan yang biasa dilipat, seperti *puff pastry* dan *danish pastry*.

Disisi lain, *bakery* merupakan bagian dari *pastry* yang bertanggung jawab pada pembuatan roti, *danish*, *croissant* dan produk yang lain dan disajikan setelah di oven atau *baking*. Pada *bakery* setelah proses cooking masih diperlukan penanganan lagi seperti memberi rasa dan tampilan sesuai dengan keperluan. Menurut U.S.Wheat Associated (1981) dalam *The Book The World of Bread History* (2004), roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi.

Bahan Baku Beserta Peralatan Pastry and Bakery

Agar dapat menghasilkan suatu produk *pastry and bakery* yang berkualitas, sangatlah penting untuk diketahui bahan apa saja yang nantinya akan diolah menjadi produk yang baik, bermutu, dan mempunyai nilai jual yang tinggi. Berikut ini jenis maupun tipe bahan *pastry and bakery*, antara lain:

1. Tepung terigu

Tepung terigu yang digunakan di pabrik roti umumnya diperoleh dari gandum yang telah digiling. Karena terigu merupakan salah satu bahan utama dan sangat esensial. Terigu dari *endosperm* biji gandum *wheat white* 100% (biji gandum *wheat white triticum vulgae*, *greencorn*, *nulet puicum*, *oat avena sativa*, *corn zeamy*, *oryza sativa*, *quinoa*, *garain amaranth amaranthus*, *hypochadriacus*, *buckwheat* *fagopyruncscaleutu*). Tepung terigu berdasarkan kandungan protein digolongkan pada tiga macam yaitu:

a. Hard flour (terigu protein tinggi)

Tepung terigu yang mempunyai kadar gluten antara 12% - 13%. Tepung ini diperoleh dari gandum keras (*hard wheat*). Tingginya kadar protein menjadikan sifatnya mudah dicampur, difermentasikan, daya serap airnya tinggi, elastis dan mudah digiling. Karakteristik ini

menjadikan tepung terigu *hard wheat* sangat cocok untuk bahan baku roti, mie, dan pasta karena sifatnya elastis dan mudah difermentasikan.

b. Medium flour (terigu protein sedang)

Jenis terigu *medium wheat* mengandung 10% - 11%. Sebagian orang mengenalnya dengan sebutan *all-purpose flour* atau tepung serba guna. Dibuat dari campuran tepung terigu *hard wheat* dan *soft wheat* sehingga karakteristiknya diantara kedua jenis tepung tersebut. Tepung ini cocok untuk membuat adonan fermentasi dengan tingkat pengembangan sedang seperti donat, bakpau, *waffel*, panada atau aneka *cake* dan *muffin*.

c. Soft flour

Tepung ini dibuat dari gandum lunak dengan kandungan protein gluten 8% - 9%. Sifatnya memiliki daya serap air yang rendah sehingga akan menghasilkan adonan yang sukar diuleni, tidak elastis, lengket dan daya pengembangannya rendah serta penggunaan ragi yang banyak. Cocok untuk membuat kue kering (*cookies/biscuit*), pastel dan kue-kue yang tidak memerlukan proses fermentasi.

2. Susu

Susu merupakan emulsi dari bagian-bagian lemak yang sangat kecil di dalam larutan protein, gula, dan mineral. Emulsi dapat diartikan sebagai suatu larutan stabil dari lemak, air, dan bahan-bahan lain, yang tidak akan terpisah dari himpunnya setelah didiamkan beberapa saat. Susu yang biasa digunakan dapat digolongkan menjadi beberapa jenis, yaitu:

a. Susu murni

Yang termasuk dalam kelompok susu murni adalah: susu cair penuh, susu tak berlemak (*non-fat* atau *skim*), susu mentega dan sejenis itu.

- b. *Susu kental*
Yang termasuk susu kental adalah: susu kental penuh, susu skim kental, susu kental penuh-manis.
- c. *Susu kering*
Yang termasuk susu kering adalah : susu padat penuh (susu kering penuh), susu padat tak berlemak (*non-fat*) dan tepung susu kurus (*whey powder*).
3. Gula
Gula diperlukan dalam pembuatan patiseri dengan fungsi utama adalah sebagai bahan pemanis. Gula juga memberikan efek melunakkan gluten sehingga cake yang dihasilkan lebih empuk. Ada beberapa jenis gula yang dipergunakan dalam produk bakery antara lain :
- a. *Brown sugar*
Jenis ini berasal dari raw sugar yang tidak dibersihkan. Ada beberapa soft brown sugar yang diperbolehkan dari kristalisasi gula putih yang dibersihkan. Semua jenis *brown sugar* menentukan warna dan aroma sesuai dengan jumlah pemakaiannya.
- b. *White sugar*
White sugar terdiri dari beberapa jenis, diantaranya adalah:
- *Cubes sugar*, paling baik untuk membuat gula rebus, dibuat dari liquor gula yang berkualitas bagus dan kemudian baru dibersihkan.
 - *Granulated sugar*: berbentuk kristal yang agak kasar, sesuai untuk membuat sugar boiling, cakes dan sponge.
 - *Castor sugar*: jenis yang terbaik, dapat dipergunakan untuk membuat berbagai macam cake dekorasi bagian atas dari pastry (kue) sebelum dibakar. Dapat juga untuk bahan campuran almond paste.
- *Sugar nibs*: diperdagangkan dalam bentuk kasar, medium, dan yang bagus. Jenis ini sesuai untuk membuat bath buns dan untuk dressing fancy tea bread.
- c. *Golden Syrup*
Gula jenis ini berbentuk cairan atau sirup. Warnanya coklat kekuning-kuningan, yang diperoleh dari penyulingan gula.
- d. *Treacle Sirup*
ini warnanya lebih gelap dan mempunyai aroma yang lebih tajam dibanding golden syrup. Treacle dibuat dengan mencairkan dan menyaring molasses (tetes) dan kemudian dipadatkan.
- e. *Glucose*
Di dalam dunia perdagangan dikenal dengan nama Corn Syrup, yang diolah dengan merebus starch (pati) jagung dengan air sehingga kemudian berubah menjadi gelatin (kental seperti agar-agar).
- f. *Honey*
Honey atau madu menyerupai sirup yang kental, diperoleh dari madu tawon (lebah) yang berasal dari nectar (air madu) yang menempel pada bunga. Nectar mengandung 80% air dan 20% gula, minyak, dan zat harum-haruman.
- g. *Fondant*
Fondant adalah gula yang dimasak dengan tambahan 10% glukosa untuk mencegah pengkristalan pada permukaannya. Fondant harus digunakan pada suhu tubuh untuk mendapatkan penampilan yang mengkilap.
- h. *Gula Palem*
Gula Palem adalah gula aren yang berbutir halus. Sebaliknya jangan mengganti brown sugar dengan gula palem, karena aromanya yang berbeda dan kue yang dihasilkan akan berbeda.

- i. *Icing Sugar (Sugar Powder)*
Jenis yang paling bagus digunakan untuk membuat royal icing. Apabila pembuatannya sangat teliti maka dapat digunakan untuk membuat dekorasi dengan pastry bag (contong plastik). Dalam bentuk yang lain icing sugar dapat digunakan untuk membuat water icing, glaze, untuk tax dusting (ditaburkan) pada cake sesudah dioven atau almond paste.
4. Lemak
Beberapa jenis lemak dan campuran lemak digunakan dalam pastry dan bakery, diantaranya:
 - a. *Butter atau mentega*
Terbuat dari lemak susu hewan, mengandung 83% lemak susu, 14% air, 3% garam. Jenis butter terbagi atas dua jenis yaitu *salted butter* dan *unsalted butter*. *Salted butter* yaitu butter yang mengandung garam, sehingga rasanya asin. *Unsalted butter* yaitu butter tanpa penambahan garam sehingga mempunyai rasa netral dan didalam Pastry produk dipergunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan adonan.
 - b. *Mentega putih (shortening/vegetable shortening ialah lemak padat)*
Mentega putih terbuat dari 100% lemak/minyak sayuran (*vegetable oil*) seperti minyak kelapa sawit, minyak biji kapas atau minyak nabati lain. Mentega putih dibuat sebagai pengganti lemak hewani (*lard*) yang berwarna putih.
 - c. *Margarin (Margarine)*
Merupakan mentega sintesis, terbuat dari lemak nabati. Margarin dapat digunakan dalam jumlah yang sama dengan mentega sepanjang kadar airnya diperhatikan.
5. Telur
Telur yang biasa digunakan dalam pembuatan cake yaitu telur ayam berkadar 58% putih telur, 30% kuning telur untuk pewarna, dan sebagai pelembut *cake*.
6. *Yeast (Ragi)*
Ada berbagai macam yeast, antara lain:
 - a. *Compresed Yeast/Fresh Yeast*
Yeast basah terdiri dari 30% sel *yeast* dan 70% sel-sel kelembaban. Untuk memakainya, *yeast* ini hendaknya dilarutkan dahulu dalam air dan baru kemudian dipergunakan. Dalam pemakaiannya, dua kali dari jumlah *dry yeast*.
 - b. *Dry Yeast/Dehydrated Yeast*
Yeast ini berbentuk kering dan berbutir-butir, terdiri dari 90% sel *yeast* dan 10% sel-sel kelembaban. *Yeast* ini seolah-olah ditidurkan. Untuk mengaktifkannya kembali, *yeast* perlu direndam beberapa saat. Dalam pemakaiannya, setengah kali dari *fresh yeast*.
 - c. *Instant Yeast*
Yeast ini terdiri dari 90% sel *yeast* yang aktif, dan dapat langsung dipergunakan tanpa harus direndam terlebih dahulu. Pemakaiannya lebih hemat setengah kali dari *dry yeast*.
7. Garam
Garam digunakan untuk membangkitkan rasa lezat pada bahan-bahan lain yang digunakan untuk membuat *cake* dan produk-produk lainnya. Macam-macam garam yang diproduksi dapat berupa:
 - a. Garam kering (*dried salt*)
 - b. Garam batangan (*cut lumps*)
 - c. Garam dapur (*cooking salt*)
 - d. Garam halus/garam meja (*table salt*)
8. Air
Kandungan air pada produk patiseri banyak ditentukan saat pengolahan dimulai yaitu saat mengadon sampai membakar/memasak. Air sangat menentukan pada pengolahan makanan, tanpa air pengolahan makanan tidak dapat berlangsung. Air

juga digunakan sebagai *ingredient* makanan olahan. Air pada pengolahan juga dapat berfungsi sebagai penghantar panas dan pelarut.

9. *Dried Fruits*

Dried fruits adalah buah dan kacang-kacangan yang sudah dikeringkan dan diawetkan, digunakan untuk berbagai jenis produk kue dan roti. Ada berbagai macam buah dan kacang-kacangan yang dipergunakan dalam produk roti dan kue. Beberapa diantaranya adalah:

a. *Currant*

Currant atau kismis adalah sejenis anggur hitam, berbentuk kecil-kecil, yang dikeringkan. Kismis yang baik adalah tebal, bundar, berisi, bersih, ukurannya merata dan warnanya biru kehitaman.

b. *Sultana*

Sultana terbuat dari anggur kuning tanpa biji. Bulir-bulir anggur di celupkan kedalam abu (potash) dengan harum-haruman rosemary atau lavender atau dengan lapisan minyak zaitun di permukaannya.

c. *Raisin*

Buah anggur matang yang memiliki warna lebih gelap, yakni ungu kehitaman. Untuk proses pengolahannya dengan cara dikeringkan.

d. *Date*

Date atau kurma adalah buah palma yang dijemur di panas matahari sampai kering, banyak tumbuh di Irak dan Afrika Utara.

e. *Manisan Kersen*

Buah Kersen yang bermutu baik diputihkan (dihilangkan warnanya) dengan dimasukkan dalam larutan kalsium karbonat dan sulphur dioksida hingga buah itu tidak bewarna lagi.

f. *Kersen Kristal*

Kersen kristal dibuat dengan menyaring manisan kersen dan mengaduknya dalam gula pasir halus dan selanjutnya

dikeringkan di dalam ruang yang panas agar mengkristal seperti dalam pembuatan manisan kulit jeruk.

g. *Angelika*

Angelika adalah sejenis sayuran hijau. Yang digunakan hanya batangnya saja, biasanya digunakan sebagai garnish. Pengolahannya sama dengan cara direndam dengan larutan gula kemudian dikeringkan, jika sudah menjadi *dry* baru bisa digunakan sebagai *garnish* pada makanan maupun minuman. Selain berwarna hijau terang, angelika juga mengandung aroma yang harum.

h. *Ginger*

Dari tanaman ginger (jahe), yang digunakan adalah bagian akar yang berbonggol. Jahe itu mula-mula dicuci sampai bersih dan kemudian direbus dalam larutan gula encer hingga menjadi lembek.

i. *Almond*

Di antara kacang-kacangan, badam atau almond berasa lezat dan halus. Karena harganya mahal, buah ini hanya digunakan seperlunya saja, biasanya untuk hiasan. Ada dua jenis buah almond, yaitu almond manis dan almond pahit. Almond pahit hanya digunakan untuk membuat minyak sulingan. Almond pahit tidak enak dimakan, hanya untuk digunakan untuk membangkitkan rasa, bila dicampur dengan almond manis.

j. *Walnut*

Pohon walnut, yang sejenis dengan kenari, banyak tumbuh di India, mengandung rasa yang keras dan berlemak sehingga bila disimpan terlalu lama akan menjadi tengik.

k. *Pistachio (biji kenari hijau)*

Biji kenari hijau (*pistachio*) ini digunakan hanya sedikit sekali dalam pembuatan kue. Harganya sangat mahal. Biji buah ini

- panjangnya kurang lebih setengah inci, kulitnya berwarna coklat agak ungu. Warna ini dapat dihilangkan dengan memutihkannya (blanching).
- l. Biji Jambu Monyet
Biji jambu monyet (mente) mempunyai rasa yang lembut. Biasanya digunakan sebagai penghias kue.
 - m. *Ground nut / peanut*
Kacang tanah mengandung kurang lebih 40% minyak sehingga sering digunakan untuk membuat lemak nabati. Karena harganya tidak begitu mahal, kacang tanah digunakan untuk membuat berbagai macam kue kering.
 - n. *Desicated coconut*
Daging buah kelapa yang putih disebut kopra, setelah dilepas dari batoknya dan dijemur di panas matahari atau dianginkan.
 - o. *Sukade*
Sukade dapat dibuat dari bahan yang sudah tidak berharga, antara lain dari jeruk limau, jeruk manis, dan jeruk sitrun. Sukade secara besar-besaran digunakan dalam produksi *fruits cake*, dengan dicampur dengan bahan yang lain seperti kismis, *cherry*, dan sebagainya.
 - p. *Rempah-rempah*
Bahan *spices* atau rempah-rempah yang digunakan dalam produksi kue dan roti relatif sedikit dibanding bahan lainnya. Ada berbagai macam rempah-rempah antara lain adalah kayu manis, kapulaga, jahe, cengkeh, buah pala, bunga pala, biji candu (poppy seed), biji jintan, wijen, *allspice*, ketumbar, merica.
10. *Cocoa Powder* dan *Chocolate* (bubuk coklat dan coklat masak)
Cocoa dan *chocolate* ini dihasilkan dari biji-bijian kakao, biji-bijian inilah yang diolah sedemikian rupa yang akhirnya menghasilkan kedua bahan tersebut. Kedua bahan ini biasanya digunakan sebagai

pemberi rasa pada susu, es krim, dan produk pralines (gula-gula coklat). Ada 3 (tiga) macam, coklat masak yaitu: coklat pekat, coklat muda dan coklat putih. Sedangkan untuk hiasan atau *garnishing* coklat biasa dilelehkan atau diserut sesuai dengan kebutuhan.

11. Bahan Aroma (*essens*)

Bahan aroma ini digunakan untuk menambah rasa khas kue, bahan aroma atau *essens* banyak dijual ditoko-toko penjual bahan kue, dalam berbagai merek dagang, dan beraneka rasa. Pada umumnya berbentuk cair atau pasta (cairan kental). Kemudian ada juga bahan aroma yang berbentuk *powder*, contohnya bumbu spekul yang dibuat dari campuran kayu manis, cengkih dan cardamom yang dihaluskan.

Peralatan *Pastry* dan *Bakery*

Dalam suatu operasional dapur hotel yang baik, diperlukan set-up ruangan dan peralatan yang baik, sehingga nantinya dapat memperlancar operasional dari dapur tersebut. Begitu juga dengan *kitchen pastry* diperlukan set-up ruangan serta peralatan yang benar-benar dapat memperlancar kegiatan operasional *kitchen pastry* tersebut. Dalam hal ini penulis akan membuat paparan tentang beberapa nama peralatan (*equipment*) yang digunakan di *kitchen pastry* secara umum, diantaranya:

a. *Pastry oven*

Yaitu peralatan utama dalam pengolahan kue dan roti, yang berfungsi untuk memanggang (baked).

b. *Dough Mixer*

Yaitu mesin yang berfungsi sebagai penghancur dan penggiling adonan dalam porsi yang lebih besar.

c. *Scale*

Yaitu jenis timbangan untuk mengukur berat bahan yang akan digunakan sesuai dengan standar porsi. Jenis timbangan ini ada yang biasa dan ada yang digital.

d. *Freezer*

Yaitu lemari pendingin dengan ukuran beku yang fungsinya untuk

- membekukan puff pastry atau adonan *pastry*.
- e. *Refrigerator*
Yaitu lemari pendingin dengan ukuran suhu standar yaitu antara 5-7 °c. yang fungsinya untuk menyimpan produk yang mudah rusak seperti, cake, whipping cream, susu, dan bahan lainnya.
- f. *Roller Dough Machine*
Yaitu mesin yang berfungsi untuk memuat dough menjadi rata, sehingga memudahkan dalam membentuk adonan sesuai dengan kebutuhannya.
- g. *Revolving Plastic Cake stand*
Yaitu alat yang digunakan untuk membuat cake decoration.
- h. *Covered Oavy Loaf Pan*
Yaitu alat yang digunakan untuk membuat toast bread, brown bread.
- i. *Baking Sheet*
Yaitu sejenis tray dari stainless yang biasanya digunakan untuk meletakkan adonan roti dan pie yang akan di panggang.
- j. *Pastry Cutting Whell*
Merupakan alat potong yang memiliki roda bergerigi.
- k. *Grooved Pastry Cutter*
Yaitu alat yang berbentuk lingkaran, dibuat dari bahan plastik yang digunakan untuk memberi bentuk lingkaran pada adonan serta pinggirannya berlekuk.
- l. *Balon Wishk*
Yaitu alat yang digunakan untuk mengocok adonan yang sifatnya cair seperti cream, saus coklat, telur, dan yang lainnya.
- m. *Bread Knife*
Yaitu pisau yang khusus digunakan untuk memotong roti.
- n. *Plastic Scrapper dough*
Yaitu alat yang digunakan untuk membersihkan sisa-sisa adonan yang tertinggal di working table dan *dough mixer*.
- o. *Plastic Measuring Cup*
Yaitu alat dari bahan plastik yang berfungsi untuk menakar air, susu, sirup, minyak dan sebagainya.
- p. *Wool Pastry Brush*
Yaitu kuas yang digunakan untuk memoles permukaan roti yang akan dipanggang.
- q. *Piping Bag*
Yaitu dipakai untuk adonan yang akan dihias dan dicetak yang berupa kantung plastik yang berbentuk segi tiga.
- r. *Rubber Scrapper dough*
Yaitu alat yang digunakan untuk membersihkan sisa-sisa adonan dari suatu wadah seperti; coklat cair, whipping cream, saus puding.
- s. *Gloves Oven Mitt*
Yaitu sejenis sarung tangan tahan panas yang digunakan untuk mengambil dan mengangkat adonan dari oven.
- t. *Rolling Pin Wooden*
Yaitu alat yang digunakan untuk me-roll adonan pastry secara manual.
- u. *Loaf Pan*
Yaitu cetakan yang digunakan untuk membuat jenis cake yang berbentuk persegi.
- v. *Croissant Cutter*
Yaitu alat yang digunakan untuk memotong adonan *dough* menjadi bentuk *croissant*.
- w. *Woodent Spatula*
Yaitu spatula yang digunakan untuk membuat adonan yang sifatnya cair seperti: mencairkan mentega, mencairkan coklat dan lain sebagainya.
- x. *Pastry scapper*
Yaitu alat yang digunakan untuk memotif kue terutama untuk mendekorasi pinggiran kue, alat ini mempunyai dua sisi yang bergerigi.
- y. *Pallete*
Yaitu alat yang digunakan untuk meratakan serta menghaluskan krim yang akan dioleskan pada kue dan roti.

Penyimpanan Barang atau Bahan Baku Pastry

Menurut Bartono dan Ruffino, (2005:108), penyimpanan barang bukan sekedar menyimpan barang saja. Didalamnya tercakup pengertian dan tugas diantaranya, *recording* (pencatatan barang secara sistematis), *classifying* (mengklasifikasikan

barang), *grouping* (mengelompokkan menurut jenis barang), *labeling* (memberi label indentifikasi), *checking* (pemeriksaan rutin setiap hari), *issuing* (melayani permintaan barang oleh dapur), *inventory* (melakukan inventarisasi dua kali sebulan), *evaluating* (mengevaluasi barang di store), *reporting* (membuat laporan bulanan), *cleaning* dan *sanitazing* (tugas kebersihan store).

Prosedur penyimpanan bahan kering menurut buku gizi dalam daur kehidupan yang ditulis oleh Arisman (2009) adalah menggunakan pemutaran yang teratur yaitu FIFO (*First in First Out*). Bahan makanan dapat disimpan dengan tinggi kurang lebih 6-inch dari lantai, makanan yang memiliki kemasan rusak dapat disimpan di dalam wadah yang kedap dan diberikan label khusus, tempat penyimpanan untuk bahan kering harus sejuk dan berventilasi serta berpencahayaan baik. Semua bahan itu harus dibersihkan secara teratur agar tidak kotor dan harus di pisahkan dengan barang-barang lainnya.

Begitu pula dengan bahan makanan yang segar disimpan dengan cara memisahkan bahan makanan segar yang beraroma menyengat dengan bahan makanan yang mudah menyerap aroma dari bahan lain, bahan makanan ditata sedemikian rupa agar pada saat membutuhkan dapat dicari dengan cepat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Hotel Grand Savero Bogor

Sejarah Hotel Grand Savero Bogor

Hotel Grand Savero Bogor diresmikan pada tanggal 15 Mei 2015 dengan General Manager pertamanya adalah bapak Krisna Permana. Hotel Grand Savero Bogor adalah sebuah hotel berbintang empat di Kota Bogor. Hotel Grand Savero Bogor dapat diakses dengan berjalan kaki 15 menit dari Kebun Raya Bogor, serta berjarak 2 km dari stasiun kereta Bogor dan Istana Bogor yang dibangun pada abad ke-18, yang berlokasi di Jl. Raya Pajajaran No.27, RT.03/RW.08, Babakan, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat 16128. Hotel Grand Savero Bogor dibangun di atas tanah seluas 10.000 m².

Terletak di lokasi yang strategis dan mudah diakses di Bogor, Grand Savero Bogor diposisikan secara strategis untuk

memungkinkan para tamu kami masuk dengan nyaman ke banyak jalan utama Bogor dan lokasi-lokasi penting, menambah nilai lebih untuk masa tinggal anda bersama kami. Hotel Grand Savero Bogor adalah pilihan tepat sebagai *hub point* untuk tamu *mobile* atau siapapun yang ingin menikmati dan menjelajahi Bogor secara maksimal.

Fasilitas Hotel Grand Savero Bogor

Hotel Grand Savero memiliki 8 lantai dengan total Kamar yaitu 130 kamar. Tipe kamar: *Standard, Superior, Deluxe, Grand Deluxe, Deluxe Sweet, and Sweet*. Fasilitas yang ada di Hotel Grand Savero Bogor yaitu ada Parkir, *Room Meeting, Swimming Pool, Bar, Lotus & Restaurant, Sky Roof Garden View, Spa & Fitness Center, Wifi Internet In Public Area, Daily Breakfast, Laundry Service, Business Center, 24 Hours Room Service, 24 Hours Security*. Dan juga terdapat Ruang *Meeting* yang berjumlah 15 ruangan.

Visi dan Misi Hotel Grand Savero Bogor

1) Visi

Tumbuh dan berkembang sebagai perusahaan yang menjadi pilihan di industri perhotelan dalam aspek kepuasan pelanggan, peningkatan penjualan, kesejahteraan karyawan, serta keuntungan melalui kreasi dan inovasi para karyawan yang kompeten.

2) Misi

- Memberikan kualitas produk dan layanan terbaik kepada seluruh pelanggan.
- Menciptakan keuntungan jangka panjang yang berkelanjutan yang bermanfaat bagi perusahaan dan semua mitra bisnisnya.
- Meningkatkan nilai tambah bagi stakeholder dengan menerapkan manajemen perusahaan yang baik dan etika bisnis yang baik.
- Saling menghormati dan selalu meningkatkan kerjasama yang baik diantarkaryawan untuk kepentingan dan keuntungan mereka sendiri.

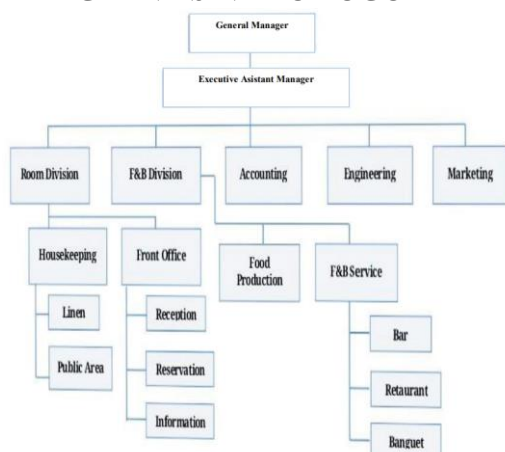
Hotel Grand Savero Bogor juga memiliki struktur organisasi pada perusahaan yaitu:

1. Struktur Organisasi

Struktur organisasi adalah susunan dari setiap jabatan dan hubungan antara jabatan-jabatan yang lain dalam suatu organisasi, maka setiap pimpinan maupun pegawaistaff yang tergabung dalam suatu perusahaan baik instansi pemerintah maupun swasta akan dapat mengetahui dengan jelas tugas atau tanggung jawab masing – masing serta sampai mana batas kekuasaan yang harus dipegang atau dijalankan. Berhasil atau tidaknya suatu perusahaan banyak dipengaruhi oleh adanya struktur organisasi.

Karyawan atau staff tidak secara langsung terlibat dalam kegiatan utama setiap departemen atau dengan kata lain dimana setiap bagian atau departemen dikepalai oleh seorang kepala bagian atau manager dimana mereka memiliki batas wewenang dan tanggung jawab masing – masing di setiap departemen. Setiap outlet pada umumnya membuat bagan struktur organisasi tertentu. Karena tanpa adanya struktur organisasi dalam hotel maka pembagian tugas setiap karyawan maupun departemen tidak akan berjalan dengan semestinya. Akibatnya banyak karyawan yang menyalahi wewenang maupun tugasnya yang akan mempengaruhi padapencapaian tujuan perusahaan.

**STRUKTUR ORGANISASI HOTEL
GRAND SAVERO BOGOR**



Gambar 4.1 Strukur Organisasi Hotel Grand Savero Bogor

A. Struktur Organisasi Hotel dan Tugasnya

Setelah melihat beberapa contoh struktur organisasi hotel di atas, berikut ini akan kami jabarkan apa saja tugas dan tanggung jawab di masing-masing bagian atau department yang ada.

a. Corporate Owner

Corporate Owner adalah sebagai pemegang saham utama, owner berkewajiban untuk mendirikan dan mengelola perusahaan sesuai dengan visi dan misi. *Owner* juga bertanggung jawab terhadap seluruh aset perusahaan, baik itu aset finansial maupun aset lainnya.

b. General Manager

General Manager memiliki tugas dan tanggung jawab terhadap semua penyelenggaraan kegiatan hotel serta melakukan pengawasan terhadap performa kerja karyawan bawahannya.

c. Executive Secretary

Executive Secretary memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai sekretaris direktur utama yang mengatur segala jenis jadwal kegiatan/acara yang ada.

d. F&B Manager

F&B Manager memiliki tugas dan tanggung jawab mengatur pengelolaan sumber daya manusia, mengawasi pekerjaan dari posisi F&B lainnya, serta memastikan *profit* dari departmen yang dipimpinnya.

e. Accounting Manager

Mengelola fungsi akuntansi dalam memproses data dan informasi keuangan untuk menghasilkan laporan keuangan perusahaan dan laporan lainnya sesuai kebutuhan manajemen secara akurat dan tepat waktu.

f. Engineering manager

Memimpin dan mengawasi tim dalam mengembangkan, menguji, memodifikasi, dan menciptakan

solusi untuk masalah teknis. Manajer teknik akan mencakup teknik produksi (berurusan dengan mesin untuk produksi, pemeliharaan, proyek, suku cadang, dll), utilitas (peralatan pendukung untuk produksi yaitu boiler). Mengkoordinasikan aktivitas Departemen Teknik masing-masing dengan unit fungsional lainnya untuk memastikan hasil dan jadwal proyek terpenuhi.

g. *Executive Housekeeper*

Executive Housekeeper memiliki tugas dan tanggung jawab untuk membersihkan dan menyiapkan kamar bagi para tamu yang akan menginap di hotel.

h. *Front Office Manager*

Front Office Manager memiliki tugas dan tanggung jawab terhadap penjualan kamar hotel secara sistematis yaitu melalui dari tahap awal reservasi sampai dengan saat penyerahan kamar kepada tamu. Selain itu bagian ini juga yang bertugas untuk memberikan layanan informasi selama mereka menginap.

i. *Personal Manager*

Personal Manager memiliki tugas dan tanggung jawab untuk mengelola sumber daya manusia agar terciptanya keberhasilan sebuah hotel. Jadi seorang *Personal Manager* harus menguasai dasar hukum dan undang-undang ketenagakerjaan baik lokal, nasional dan internasional.

j. *Sales & Marketing*

Sales & Marketing memiliki tugas untuk melakukan pemasaran hotel supaya dikenal dan memiliki branding sehingga para tamu para tamu yang pernah menginap suatu saat bisa datang kembali. Menyusun strategi penjualan dengan baik dan tepat. Hal ini tentu saja agar bisa mendapatkan banyak pelanggan yang sesuai target dan

juga meningkatkan calon pembeli terhadap produk ataupun layanan yang dimiliki perusahaan. Mengatur promosi, mengeluarkan harga, penjualan, dan pemasaran produk yang dimiliki oleh hotel.

k. *Duty Manager*

Duty Manager memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai manajer dan sebagai perwakilan perusahaan diluar jam kerja apabila manajer utama berhalangan hadir.

l. *Room Division Manager*

Room Division Manager mempunyai tanggung jawab untuk memimpin *room division* yang bertugas dalam menyiapkan kamar, pemesanan kamar/*booking*, *check in* sampai *check out* agar dapat berjalan dengan lancar.

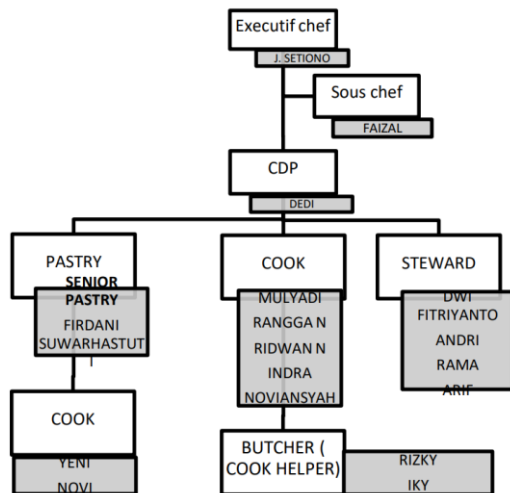
m. *Personal Manager*

Personal Manager memiliki tugas dan tanggung jawab untuk melakukan perencanaan, pengawasan dan perekrutan karyawan hotel serta membantu menyusun program pelatihan karyawan agar lebih terampil.

n. *Security Director*

Security Director memiliki tugas dan tanggung jawab dalam menjaga keamanan hotel secara menyeluruh termasuk keamanan para tamu, karyawan dan semua asset hotel.

Kitchen di Hotel Grand Savero Bogor memiliki Tugas dan Tanggung Jawab Pokok Sebagai berikut:



Gambar 4.2 Struktur Organisasi Kitchen
Grand Saveo Bogor

a. Executive Chef

Tugas dan tanggung jawabnya adalah mengkreasikan menu, bermain dengan bahan-bahan makanan dan menciptakan sensasi rasa-rasa baru. Memegang tanggung jawab penuh atas semua hal yang terjadi di dapur. Kalau sampai ada complain dari pelanggan, tentunya *Head Chef* ini yang akan maju dan menerima kritikan.

b. Sous Chef

Tugas dan tanggung jawabnya adalah menggantikan kedudukan *chef* apabila dia berhalangan atau sedang libur (*day off*).

c. Chef de Partie

Chef de Partie bertugas mengawasi kelancaran jalannya operasional pada salah satu seksi yang menjadi tanggung jawabnya. Mengorganisasi dan membagi tugas dan pekerjaan pada bawahannya, dan ikut secara langsung turun tangan mengolah makanan.

d. Cook

Setiap *Chef de Partie* dibantu oleh juru masak (*Cook*) dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya dan jumlahnya tergantung pada volume pekerjaan masing – masing bagian. *Cook* adalah pangkat yang biasanya diberikan kepada seorang *cook* yang dianggap mampu

untuk mengambil alih tanggung jawab atasannya dan untuk beberapa hal dia diberi wewenang untuk bertindak sebagai “*Chef de Partie /Demi Chef*” apabila yang bersangkutan berhalangan, misalnya sakit, cuti, dan libur (*day off*).

e. Butcher

Merupakan salah satu bagian dapur yang memiliki tugas untuk menyiapkan segala jenis daging. Pada bagian ini bertugas khusus untuk memotong daging terutama pada acara *buffet* yang khusus menyediakan daging.

f. Pastry section

Pastry section memiliki tugas dan tanggung jawab menyediakan dan mengolah berbagai jenis kue (*cake*), roti (*bread*), makanan ringan (*snack*) dan makanan penutup (*dessert*) untuk keperluan berbagai event hotel seperti *breakfast*, *lunch*, *dinner*, *wedding*, *birthday*, *coffee break*, *buffet*, *steamboat* dan lain-lain.

g. Senior Pastry

Bertanggung jawab kelancaran operasional di *pastry section* termasuk kualitas produk *pastry*. Melakukan eksperimen untuk mencipta resep kue dan melakukan evaluasi terhadap hasil kreasinya. Merencanakan, mengatur dan mengawasi pekerjaan di dalam *pastry*. Mengkoordinasikan kegiatan juru masak dan pekerja yang terlibat dalam persiapan makanan. Cook 1 dan 2 itu bertugas untuk menyiapkan dan memasak semua *dessert* pastry dan menyiapkan produk yang dipesan oleh kitchen. Menyiapkan berbagai jenis hidangan pastry untuk di jual di *pastry shop*, *breakfast*, *afternoon tea*, *dessert* untuk *buffet* dan *a la carte*, dan sebagainya. Serta bertanggung jawab untuk pergantian *shift* saat senior pastry tidak ada atau *off day*.

h. Steward

Seorang *steward* memiliki tugas utama untuk menjaga kebersihan di dapur sekaligus mendistribusikan menu makanan yang sudah diolah

para koki ke meja santap tamu hotel. *Steward* juga membantu menyiapkan alat yang akan digunakan untuk menyajikan *breakfast, lunch, dinner*.

Disetiap divisi hotel itu pasti terdapat peraturan yang harus diterapkan dan dilakukan oleh semua karyawan dengan baik tujuannya agar memperlancar kegiatan saat proses operasional berlangsung. Selain itu, *kitchen* di Hotel Grand Savero Bogor juga memiliki peraturan yang harus diterapkan oleh semua karyawan dan anak training yaitu:

1. Berseragam lengkap dengan menggunakan *chef jacket, safety shoes* dan *apron*.
2. Karyawan diwajibkan datang 30 menit sebelum jam masuk kerja.
3. Bagi karyawan wanita yang berhijab itu wajib dimasukkan kerudungnya, sedangkan yang tidak berhijab itu rambutnya wajib diikat dan menggunakan topi *chef*.
4. Selalu mencuci tangan terlebih dahulu sebelum bekerja.
5. Selalu menjaga kebersihan. baik kebersihan pribadi seperti kuku dan rambut maupun kebersihan tempat bekerja.
6. Waktu istirahat karyawan maksimal 1 jam.
7. Dilarang meninggalkan hotel tanpa mengisi surat izin

Hasil Pengumpulan Data/Informasi

Selama praktik kerja lapangan, penulis telah mengumpulkan data atau informasi melalui interview dan wawancara secara langsung di Hotel Grand Savero Bogor tentang standar operasional prosedur, bahwa standar operasional prosedur di Hotel Grand Savero Bogor sudah dijalankan dalam prosedur kerja oleh para karyawan untuk mengurangi kesalahan – kesalahan yang tidak diinginkan. Namun karena kurangnya pengetahuan dan penerapan dalam standar operasional prosedur masih saja ada salah satu karyawan yang menyepelekan atau tidak menerapkan standar operasional prosedur tersebut dalam bekerja sehingga hasil produk yang diinginkan tidak bagus dan tidak berkualitas. Untuk mengatasi masalah tersebut selalu diadakannya briefing

atau refreshing kembali tentang bagaimana standar operasional yang benar dan yang diinginkan oleh perusahaan. Berikut ini adalah standar operasional prosedur dalam membuat:

- *Toast Bread*
- *Sweet Bread*
- Donat
- Jajanan Pasar
- *Cake*

1. Standar Operasional Prosedur pembuatan *Toast Bread*, sebagai berikut:



Bahan :	
<i>Butter</i>	150 gram
Ragi	45 gram
<i>Bread improver</i>	45 gram
<i>Milk powder</i>	150 gram
Gula	150 gram
Telur utuh	50 gram
Kuning telur	2 gram
Tepung Protein Tinggi	2 kilo
Garam	25 gram
Es batu	150 gram
<i>Fresh milk</i>	400ml
<i>Whipping cream cair</i>	400ml

Cara Membuat

- Campurkan bahan tepung terigu, gula pasir, milk powder, bread improver dan ragi instan, telur lalu aduk hingga semua adonan tercampur rata
- Masukkan *fresh milk, whipping cream* cair dan es batu sedikit demi sedikit, aduk sampai adonan rata dan, aduk lagi sampai kalis.
- Kemudian bentuk adonan menjadi bulat dan diamkan dengan kain basah atau *plastic wrap*. Diamkan selama 30 menit.
- Setelah itu kempiskan adonan dan adonan yang sudah Digulung dimasukkan kedalam loyang *toast bread* berukuran 21 × 10 × 6 cm yang sudah diolesi mentega, diamkan sampai mengembang.
- Panggang selama 15 menit. Jika sudah matang, keluarkan dari loyang dan biarkan dingin

Cara pembakaran

- Membakar *toast bread* dengan suhu oven 180 derajat.
- Panggang selama 15 menit.

2. Standar Operasional Prosedur pembuatan *Sweet Bread*, sebagai berikut:



Bahan :	
Tepung protein tinggi	1 kilo
Gula	250 gram
Milk powder	50 gram
Kuning telur	85 gram
Telur utuh	50 gram
bread improver	20 gram
Yeast	20 gram
Margarin	175 gram
Garam	10 gram
Es batu	150 gram
Fresh milk	250 ml

Cara membuat

- Campurkan bahan tepung terigu, gula pasir, *milk powder*, *bread improver*, telur dan ragi instan, lalu aduk hingga semua adonan tercampur rata
- Campurkan semua bahan kecuali garam (masukkan terakhir setelah semua tercampur rata).
- Tuangkan *fresh milk* dan es batu sedikit-sedikit saat dimixer agar adonan tidak lembek. Mixer dengan *mixer* roti (spiral) atau uleni sampai kalis elastis adonannya.
- Kemudian bentuk adonan menjadi bulat, lalu potong adonan menjadi kecil kemudian ditimbang agar ukurannya sama.
- Adonan yang sudah di timbang kemudian di bulatkan dan di diamkan agar adonan mengembang.
- Isi dengan sosis, pisang, coklat, keju, dan gula. Diamkan sekitar 45 menit sampai memngembang.
- Panggang selama 15 menit. Jika sudah matang, keluarkan dari oven dan biarkan dingin.

Cara pembakaran

- Membakar *sweet bread* dengan suhu oven 180 derajat.
- Panggang selama 15 menit.

3. Standar Operasional Prosedur pembuatan Donat, sebagai berikut:



Bahan :	
Tepung protein tinggi	1 kilo
Kuning telur	34 gram
Telur utuh	50 gram
bread improver	20 gram
Yeast	20 gram
Bread improve	20 gram
milk powder	50 gram
margarin	150 gram
Fresh milk	250 ml
es batu	150 gram

Cara membuat

- Campurkan bahan tepung terigu, susu bubuk, gula pasir, *bread improver*,

telur dan ragi instan, lalu aduk hingga semua adonan tercampur rata.

- Tuangkan *fresh milk* dan es batu sedikit-sedikit saat dimixer agar adonan tidak lembek.
- Kemudian bentuk adonan menjadi bulat, lalu potong adonan menjadi kecil kemudian ditimbang agar ukurannya sama.
- Letakkan di atas loyang yang sudah ditaburi dengan tepung. Lakukan hingga habis.
- Tutup adonan dengan plastik *roll* dan diamkan selama 30 menit. Setelah 30 menit buka tutupnya lalu pipihkan adonan donat. Lubangi bagian tenganya.
- Kemudian tutup lagi selama 25 menit hingga donat mengembang sempurna.
- Jika sudah mengembang sempurna, goreng dengan minyak panas dan api kecil hingga kuning keemasan. Olesi dengan topping coklat cair ataupun ceres.

4. Standar Operasional Prosedur pembuatan Jajanan Pasar (martabak mini), sebagai berikut:



Bahan :	
Baking soda	1½ sdt
Fresh milk	700 ml
Gula	150 gram
Telur	50 gram
Tepung protein sedang	450 gram
Margarin cair	150 ml
Vanilla essence	1 sdm

Cara membuat

- Campur tepung terigu, baking soda, *vanilla essence*, dan gula pasir
- Tambahkan telur dan aduk-aduk
- Masukkan *fresh milk* dan margarin cair sedikit demi sedikit ke dalam adonan sambil dikocok
- Diamkan adonan sekitar 1 jam
- Panaskan cetakan martabak mini dan oles dengan margarin
- Tuangkan adonan ke dalam cetakan satu per satu
- Setelah matang, angkat lalu oles permukaan atasnya dengan margarin
- Taburi martabak mini dengan mesis, keju cheddar, atau kacang

- Supaya lebih manis, beri sedikit susu kental manis.

5. Standar Operasional Prosedur pembuatan Sponge Cake, sebagai berikut:



Bahan :	
telur utuh	1200 gram
ovalet	100 gram
Gula Pasir	450 gram
Tepung protein sedang	450 gram
Margarin cair	450 gram
Vanilla essence	2 sdm

Cara membuat

- Siapkan bahan kocok telur, gula dan *vanilla essence* hingga putih kental berjejak
- Masukkan terigu sedikit demi sedikit sambil terus dikocok dengan speed rendah, dan masukan *ovalet* dengan speed kencang sehingga mengembang lalu matikan *mixer*
- Masukkan butter cair aduk balik dengan *speed* rendah agar adonan tidak turun.
- Tuangkan adonan ke dalam loyang yang sudah diberikan kertas roti, dan ratakan adonan dengan spatula agar padat dan rapih.
- Setelah itu masukkan ke oven yang sudah dipanaskan suhu 165- 170 hingga matang.
- Angkat dan keluarkan kue biarkan hingga dingin kemudian beri olesan cream lalu garnish dengan buah, astor, dll.

Dalam *packaging* atau pengemasan, makanan di desain secara rapi dan ringkas agar mempermudah konsumen dalam melihat dan mengambil makanan tersebut. Jika makanan masih dalam keadaan panas maka di dinginkan dulu di *cooling room*, baru setelah itu dikemas hal ini dilakukan agar produk tidak cepat rusak.

Pembahasan

Penerapan Standar Resep dalam Pembuatan Produk *Pastry* and *Bakery* di Hotel Grand Savero Bogor.

Standar Resep

Untuk menghasilkan makananyang baik, maka sangatlah penting untuk mengikuti

standar resep yang telah ditetapkan saat membuatnya. Standar resep ini sendiri merupakan suatu acuan atau pedoman bagi seorang *cook* dalam memasak. Dengan adanya standar resep maka seorang *cook* dapat mempertahankan konsistensi hasil akhir dari *cake* ataupun makanan lainnya. Jika tidak mengikuti standar resep, maka makanan yang dihasilkan nanti akan memiliki tekstur yang tidak baik, warna yang tidak menarik, volume tidak pas, bentuk tidak simetris dan banyak hal lainnya yang akan membuat makanan ini tidak terasa nikmat untuk dimakan. Hal ini pasti dapat membuat kesan yang tidak baik bagi para konsumen yang memakannya. Berikut merupakan Petikan wawancara bersama Ibu Firdani selaku *cook pastry* di Hotel Grand Savero Bogor yang dilakukan pada tanggal 25 Desember 2022 mengenai standar resep.

“Standar resep itu resep yang sudah standar. Yang sudah pas takarannya, sudah cocok. Jadi nggak boleh diubah ubah lagi. Fungsinya itu sebagai patokan atau pedoman terhadap bahanbahan yang akan digunakan, agar hasil akhir produk tidak gagal. Dalam pembuatan *toast bread*, *sweet bread*, donat, jajanan pasar, dan *cake* juga selalu menerapkan standar resep. Apabila standar resep itu tidak digunakan maka produk yang dihasilkan tidaklah sempurna. Bisa itu kempes, tidak mengembang, teksturnya tidak bagus, rasanya berbeda dan mudah hancur. Kalau kendala dalam menerapkan standar resep ini adalah karena waktu pembuatan *toast bread*, *sweet bread*, donat, dan *cake* yang bisa dibilang cukup lama dengan langkah-langkahnya yang tidak sedikit. Jadi saat adonan *toast bread*, *sweet bread*, donat dan *cake* sedang dikembangkan, maka *cook pastry* akan mengerjakan pekerjaan lainnya. Karena cuma sendiri ya, jadi banyak kali yang dikerjain, dan belum lagi kita juga harus memperhatikan atau memeriksa kembali pekerjaan anak training. Nah hal inilah yang terkadang menyebabkan *cook pastry* lupa sudah berapa menit adonan dikembangkan. Kalau format standar resep disini sih kurang lengkap

ya. Kayak keterangan peralatan yang digunakan tidak ada, waktu pembuatan sama petunjuk untuk penyajian juga tidak ada. Jadi hal yang tidak ada itu ya kami kerjakan sesuai dengan pengetahuan kami saja.”

Berdasarkan dari wawancara yang telah penulis lakukan, dapat disimpulkan bahwa *cook pastry* di Hotel Grand Savero Bogor dalam memahami arti dari standar resep beserta fungsinya sudah tepat. Standar resep digunakan sebagai pedoman ataupun acuan bagi *cook pastry* dalam pembuatan produk. *Cook pastry* juga mengetahui apa akibat yang akan ditimbulkan apabila standar resep itu sendiri tidak digunakan. Dalam pembuatan *toast bread*, *sweet bread*, donat, jajanan pasar dan *cake*, *cook pastry* selalu menerapkan standar resep yang telah ditetapkan. Hanya saja, karena *cook pastry* yang bertugas dalam satu *shift* itu hanya sendiri jadi fokusnya terbagi-bagi dan menyebabkan *cook pastry* lupa dengan adonan *toast bread*, *sweet bread*, donat dan *cake* yang sedang dikembangkan maupun yang sedang dibakar. Sedangkan format standar resep yang ada di *pastry kitchen* masih belum mencakup beberapa komponen penting lainnya sesuai dengan standar resep yang baik. Oleh karena itu, terdapat penerapan standar resep untuk mengatasi masalah tersebut dengan benar yaitu:

1. Membaca buku resep yang telah tertera dengan jelas.
2. Menimbang atau mengukur semua bahan – bahan dengan teliti.
3. Amati langkah – langkah staff yang senior dalam mengaduk adonan tersebut.
4. Bertanya kepada salah satu staff senior apakah adonan yang di buat sudah sesuai dengan standar yang sudah ada.
5. Jangan menerapkan cara kerja cepat tapi hasil tidak maksimal, tetaplah ikuti langkah – langkah agar adonan menjadi sesuai dengan standar nya.

Bahan Baku

Bahan baku merupakan komponen yang paling utama dalam mendukung kelancaran penerapan standar resep. Pemilihan bahan

baku yang tepat dan sesuai dengan takaran yang pas akan menghasilkan produk yang baik. Pembuatan produk *pastry* and *bakery* tidaklah sama dengan pembuatan makanan lainnya, yang mana jika makanan tersebut kurang asin bisa ditambah garam, kurang manis ditambah gula. Berbeda dengan produk *pastry* and *bakery* yang apabila kurang manis tidak bisa ditambahkan gula lagi. Maka dari itu, *cook pastry* wajib mengetahui takaran bahan yang pas agar dapat menghasilkan produk yang baik. Sebagaimana dikatakan oleh ibu Firdani selaku *cook pastry* di Hotel Grand Savero Bogor melalui wawancara yang dilakukan pada Tanggal 25 Desember 2022 mengenai bahan baku pembuatan *toast bread*, *sweet bread*, donat, jajanan pasar dan *cake*.

“Untuk bahan baku pembuatan *toast bread*, *sweet bread*, donat, jajanan pasar dan *cake*. Di hotel grand savero sudah memiliki standar resepnya sendiri. Jadi tidak boleh ditukar-tukar lagi takarannya. Itu takarannya udah pas, jadi kami *cook pastry* disini tidak pernah mengganti-gantinya lagi. Walaupun produk yang dibuat oleh anak training itu gagal itu bukan salah resep yang biasa kami pakai tapi salah dalam *step by step* nya dan itu juga dapat mempengaruhi hasil akhir dari produk tersebut.”

Berdasarkan dari wawancara yang telah penulis lakukan, dapat disimpulkan bahwa *cook pastry* di Hotel Grand Savero Bogor dalam menggunakan bahan baku sesuai dengan standar yang telah ditetapkan untuk pembuatan *toast bread*, *sweet bread*, Donat, jajanan pasar dan *cake* sudah tepat. *Cook pastry* juga memahami tentang jenis bahan baku seperti apa yang harus digunakan, dan juga langkahlangkah yang akan dikerjakan atau dilakukan selanjutnya.

Peralatan yang Digunakan

Penggunaan alat saat membuat produk juga sangat penting untuk diperhatikan. Peralatan yang digunakan harus yang standar sesuai dengan kebutuhannya. Penetapan peralatan yang standar berfungsi untuk meningkatkan keefektifan dan keefisienan kerja seorang *cook* dalam membuat suatu

produk. Selain itu, peralatan yang standar juga dapat memudahkan penentuan pemorsian yang pas. Maka, manajemen perlu menetapkan standar peralatan yang akan digunakan. Seperti pernyataan yang diberikan oleh Ibu Firdani selaku Senior *cook pastry* di Hotel Grand Savero Bogor melalui wawancara yang dilakukan pada Tanggal 25 Desember 2022 mengenai peralatan yang digunakan dalam pembuatan *toast bread*, *sweet bread*, donat, jajanan pasar dan *cake*.

“Peralatan yang digunakan untuk membuat produk juga pasti harus standar. Kita tidak bisa asal menggunakan alat saja. Kami sebagai *cook pastry* wajib mengetahui semua fungsi dari peralatan yang ada di *pastry*, agar peralatannya digunakan sesuai dengan fungsinya. Contohnya seperti penggunaan *mixer*, kita tidak bisa menggunakan pengaduk yang seperti *ballonwishk*. Karena yang seperti *ballonwish* itu biasanya digunakan untuk membuat kue. Jadi untuk membuat *toast bread*, *sweet bread* dan donat pengaduk *mixer* yang standar digunakan Itu adalah yang spiral. Contohnya lagi pemilihan Cetakan *toast bread*, *sweet bread*, dan donat ada ukuran standarnya.”

Berdasarkan dari wawancara yang telah penulis lakukan, dapat disimpulkan bahwa *cook pastry* di Hotel Grand Savero Bogor dalam menggunakan peralatan yang sesuai dengan standarnya untuk Pembuatan *toast bread*, *sweet bread*, donat, jajanan pasar dan *cake* sudah tepat. *Cook pastry* sendiri wajib mengetahui fungsi dari semua peralatan yang ada dan menggunakannya dengan tepat. penggunaan peralatan yang tepat dapat mempermudah proses pembuatan produk dimana waktu yang diperlukan menjadi lebih singkat. Dengan adanya standar resep yang benar diharapkan segala pekerjaan yang dilakukan berjalan dengan lancar dan tidak terjadi kesalahan ataupun kelalaian saat bekerja. Dari contoh kejadian diatas maka standar resep yang benar harus selalu di ingat oleh semua staff di Hotel Grand Savero Bogor dan jangan sampai lalai lagi dalam bekerja.

Standar resep harus diterapkan sesuai langkah – langkah yang ada.

Selama praktik kerja lapangan, penulis sudah menerapkan standar resep yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Salah satunya yaitu penerapan standar resep saat akan mengaduk adonan *sweet bread*, *toast bread*, donat, jajanan pasar dan *cake*. Mulai dari membaca dan memahami buku resep yang ada. Selalu teliti dalam menimbang bahan – bahan yang akan di gunakan menggunakan timbangan, mengukur cairan seperti susu, air, *cooking cream* dengan menggunakan *measuring glass*. Saat mengalami kesulitan penulis tidak segan untuk bertanya kepada senior bahwa bagaimana standar resep dalam membuat *sweet bread*, *toast bread*, donat, jajanan pasar dan *cake* yang benar.

Permasalahan yang Timbul

Dengan adanya standar resep yang ada, maka pembuatan *pastry* and *bakery* di Hotel Grand Savero Bogor harus sesuai, karena jika dalam membuat *pastry* and *bakery* tidak sesuai, maka akan mempengaruhi kualitas dari produk yang akan disajikan dan kepuasan *customers* yang menikmati makanan tersebut. Agar hasil akhir yang dicapai sesuai, maka seorang *Chef* harus bisa menyiasati kekurangan apabila ada masalah yang timbul. Seperti contoh ketika hotel ramai, maka kondisi produksi akan sibuk menangani pesanan dari hotel, dan karena kesibukan yang berkepanjangan biasanya seorang karyawan jarang memperhatikan resep yang diperlukan, bisa juga asal – asalan yang penting tugasnya bisa cepat selesai. Sebetulnya salah dalam hal ini, dan *Chef* jarang sekali memperhatikan, sehingga sering terjadi kesalahan dalam hasil akhir pembuatan makanan tersebut.

Meskipun terkesan mudah namun hal ini merugikan karena *customers* yang mengonsumsi produk tersebut akan merasa dirugikan, karena adanya kesalahan dalam membuat produk yang menyebabkan hasilnya yang kurang maksimal, ketelitian seorang karyawan dalam pembuatan produk sangatlah diperlukan dalam memahami resep. Meskipun tidak ada pengawasan langsung dari *Chef* dan *Cost Control*, karyawan bisa saja melakukan kecurangan karena kemungkinan besar bisa

saja terjadi dan hal ini bisa merusak nama baik karyawan tersebut.

Produk Yang Dihasilkan

Di *kitchen* khususnya di divisi *pastry* and *bakery* bertugas untuk menangani atau membuat berbagai jenis rotiseperti *toast bread*, *sweet bread*, donat, dan *waffle*. *pastry* yang bertugas untuk menangani atau membuat kue, *cake*, *cookies*, *muffin*, *chocolate*, *pudding*, *pie*, dan aneka *dessert* lainnya. Selain membuat aneka *dessert*, *pastry* di Hotel Grand Savero juga membuat jajanan pasar seperti *bitter ballen*, *risoles*, *risol mayonnaise*, sosis solo, cante manis, cenel, nagasari, aneka jenis talam, keroket kentang, *combrow*, *cibay*, *cireng*, *cilok*, *putu ayu*. *Pastry* and *bakery* di Hotel Grand Savero Bogor juga memiliki produk unggulan yang selain untuk dijual juga biasanya sering dijadikan oleh-oleh untuk tamu perusahaan yang menginap disana seperti: lapis talas, lapis Surabaya, dan bolu gulung.

Solusi yang dilakukan

Untuk mengatasi masalah yang timbul, maka diperlukan *training* atau pelatihan kepada karyawan untuk mempromosikan karyawan yang berkompeten dalam bidangnya dan dengan sepengetahuan *Chef* yang ada. Jadi karyawan akan semakin termotivasi untuk giat dalam bekerja. *Training* atau pelatihan diberikan dalam jangka waktu 6 bulan. Tujuan dari pelatihan atau *training* tersebut adalah agar karyawan mengetahui produk dan bagaimana standar resep dalam proses pembuatan produk *pastry* and *bakery* yang ada di Hotel Grand Savero Bogor. Selain itu, dapat memberikan dan mengembangkan bakat dalam pembuatan berbagai jenis produk yang belum ada di Hotel Grand Savero sehingga kita bisa memberikan pengetahuan yang lebih banyak kepada karyawan tersebut. Jadi, diharapkan kedepannya, jika ada masalah seperti diatas para karyawan dapat mengatasi atau meminimalisir terjadinya kesalahan – kesahan yang tidak diinginkan yang akan berpengaruh pada *profit* perusahaan dan kepuasan *customers*.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah dikemukakan pada bab – bab sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Standar resep yang telah dirancang oleh manajemen harus dilaksanakan sesuai prosedur maupun langkah – langkah yang ada guna menghindari kesalahan kerja saat operasional berlangsung. Penerapan standar resep sangatlah penting terhadap kemajuan perusahaan terhadap kemajuan perusahaan dan penerapan standar resep ternyata berpengaruh positif terhadap produktivitas kerja karyawan di Hotel Grand Savero Bogor.
2. Dengan memberikan hasil produk yang sesuai dengan standar resep maka semakin banyak konsumen yang akan puas dengan produk kami dan keuntungan maupun profit yang didapat perusahaan semakin bertambah. Penerapan standar resep yang benar di Hotel Grand Savero Bogor sudah tergolong memenuhi syarat. Oleh sebab itu, pemahaman akan standar resep sangat penting, sehingga bisa menciptakan hasil yang maksimal dan bisa berpengaruh baik bagi perusahaan baik dalam keuntungan dan nama baik perusahaan.

SARAN

Adapun hal – hal yang di sarankan sehubungan dengan penulisan yang dilakukan sebagai berikut:

1. Sebaiknya selalu diadakannya *briefing* mengenai penerapan standar resep di Hotel Grand Savero Bogor agar dapat menciptakan dan meningkatkan produktifitas kerja yang baik meskipun penerapan standar resep yang dilakukan para staff di Hotel Grand Savero Bogor sudah dilaksanakan dengan benar dan sesuai prosedur – prosedur yang ada.
2. Buku standar resep diharapkan agar lebih mudah dimengerti baik dari panduan tahapannya maupun dari segi takaran dan juga bahan agar memenuhi standar resep yang akan diterapkan oleh siswa/mahasiswa

training yang ada di Hotel Grand Savero agar pekerjaan yang ditangani lebih efektif dan efisien. Dengan begitu diharapkan waktu bekerja bisa lebih cepat sehingga hasil kinerja dalam membuat produk seperti *toast bread*, *sweet bread*, donat, jajanan pasar, dan *cake* sehingga bisa menghasilkan produk yang berkualitas dan bisa memuaskan para konsumen.

3. Mengingat kembali mengenai standar resep harus dilakukan semua karyawan dan juga anak *training* yang ada di Hotel Grand Savero Bogor agar tidak lupa dan tetap melakukan pekerjaan sesuai dengan prosedur – prosedur yang ada. Untuk anak *training* disarankan agar lebih teliti dalam menerapkan standar resep di Hotel Grand Savero bogor agar meminimalisir terjadinya kesalahan dalam pembuatan produk tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Arisman. (2009). *Keracunan Makanan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Bartono P.H dan Ruffino E.M. (2010). *Tata Tata Boga Industri*. 1th Edition. Yogyakarta: Andi.
- Edwin, S. (2006). *Pentingnya Standart Pelayanan dalam Meningkatkan Pendapatan Restoran Candi Bentar di Hotel Sahid Surabaya*. Skripsi. Politeknik NSC Surabaya. Surabaya.
- Gisslen, Wayne. (2011). *Professional Cooking*. Seventh Edition. Canada: John Wiley & Sons. Inc. All rights reserved.
- Haqiqi, D.A. (2007). *Standart Operational Procedure (SOP) Office Cashier Secara Online di Shangri-La Hotel Surabaya*. Skripsi. Universitas Surabaya. Surabaya.
- Kusmayadi & Sugiarto, Endar. 2000. *Metodologi Penelitian dalam Bidang Kepariwisata*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Moh. Nazir. (1998). *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Moh. Pabundu, Tika. 2005. *Metode Penelitian Geografi*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Noya, V. (2007). *Penerapan Standart Operational Procedure (SOP) di Bar Ziga Ziga Café dan Resto Surabaya*. Skripsi. Politeknik NSC Surabaya. Surabaya.
- Patriasih, R dan Sudewi (2005). *Modul Mata Kuliah Patiseri*. Bandung: tidak diterbitkan.
- Shinta S.A.P. (2012). *Pentingnya Penerapan Standart Operational Precedure (SOP) Guna Meningkatkan Pelayanan di Club Olympia Hotel Bumi Surabaya*. Skripsi. Politeknik NSC Surabaya. Surabaya.
- Suhardjito, BA. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. 1th Edition. Yogyakarta: Andi.
- US Wheat Associates. (1981). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan.
- W. Ananta, Gautama. (2017). *Faktor-Faktor Penyebab Anak Putus Sekolah dari MI Mathla'ul Anwar Kota Jawa Kecamatan Way Khilau Kabupaten Pesawaran*. Skripsi. UIN Raden Intan Lampung. Bandar Lampung.