
PENERAPAN STANDARISASI RESEP PASTRY DI HOTEL THE 101 PALEMBANG RAJAWALI

Dini Handayani¹, Andrian Noviardy²

¹Manajemen Perusahaan, Fakultas Vokasi, Universitas Bina Darma, dini.dhyn@gmail.com

²Manajemen Perusahaan, Fakultas Vokasi, Universitas Bina Darma, andrian.noviardy@binadarma.ac.id

Abstract - *Pastry and bakery section is a section or division under the auspices of the main kitchen are responsible for handling various events such as hotel wedding, birthday party, coffee break, breakfast, lunch, diner, and others. The issue will be examined how the standard equipment of the pastry and bakery section in Hotel The 101 Palembang Rajawali. In terms of processing data, the authors use deskriptip analysis of techniques of writing that tells something based on experience or empirical data, which are compiled in the form of a report. Based on the observations that have been made by the author, the standard equipment of the pastry and bakery section has good and sufficient. But them powerment of the same equipment the machine is still less complete. The amount of pastry and bakery equipment section is adequately tailored to the capacity of event that uses the products of pastry and bakery. Pastry and bakery equipment conditions section is still good, but in terms of the cleanliness of the equipment is still less, so it will decrease the effectiveness of the work of the equipment. Based on data obtained by the author, the author concludes that the standard equipment is very important for the quality of the resulting product. But if standard equipment owned less adequate, it could be addressed with mobiltas employees who have the skill and knowledge in the field of pastry and bakery.*

Keywords: *pastry, bakery, equipment, products*

Abstrak – *Pastry and bakery section merupakan section atau divisi di bawah naungan main kitchen yang bertanggung jawab menangani berbagai event-event hotel seperti wedding, birthday party, coffee break, breakfast, lunch, diner dan lain-lain. Masalah yang akan diteliti yaitu bagaimana standar peralatan pastry and bakery section di Hotel The 101 Palembang Rajawali. Dalam hal pengolahan data, penulis menggunakan analisis deskriptip yaitu teknik penulisan yang menceritakan sesuatu berdasarkan pengalaman atau data empiris, yang disusun dalam bentuk laporan. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan oleh penulis, standar peralatan pastry and bakery section sudah baik dan memadai. Namun pemberdayaan peralatan yang berjenis mesin masih kurang lengkap. Jumlah peralatan pastry and bakery section sudah memadai yang disesuaikan dengan kapasitas event-event yang menggunakan produk-produk pastry and bakery. Kondisi peralatan pastry and bakery section masih berkondisi baik namun segi kebersihan peralatan-peralatan tersebut masih kurang sehingga akan menurunkan efektifitas kerja peralatan tersebut. Berdasarkan data yang diperoleh oleh penulis, penulis menyimpulkan bahwa standar peralatan sangat penting bagi kualitas produk yang dihasilkan. Namun apabila standar peralatan yang dimiliki kurang memadai, hal tersebut dapat diatasi dengan mobiltas karyawan yang memiliki skill dan knowledge di bidang pastry and bakery.*

Kata kunci: *party, bakry, peralatan, produk*

1. Pendahuluan

Salah satunya adalah pada budaya Mesir, 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 *Pastrycook* 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 *butter*, *Claudius* mengolah adonan, melipat dan memasukkan *butter* ke dalam adonan. Ia lakukan berulang-ulang hingga mencapai sepuluh kali lipatan, hingga akhirnya ia

masukkan adonan tersebut ke dalam loyang. Tidak 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*.

Pastry merupakan perpaduan dari penggunaan tepung terigu, ragi, garam, air, lemak dan telur. Dari adonan ini, nantinya akan bisa dikreasikan menjadi tiga kategori, yaitu plain *pastry* dough (berupa adonan *shortcrust* atau dikenal dengan *pie*), *layered pastry* (terdiri dari *croissant*, *danish* dan *puff pastry*) dan *choux paste* (berbagai jenis kue sus). *Pastry* berbeda dengan roti, karena dalam *pastry* (terutama pada adonan *layered pastry*) mengandung kadar lemak yang lebih tinggi dibandingkan dengan roti. Tekstur yang diharapkan pada sepotong *pastry* berupa kerenyahan di luar dan lembut di bagian dalam. Kuncinya pada pengadukan adonan jangan sampai kalis. Kalau terlalu kalis bukan *pastry* yang berlapis-lapis, melainkan menjadi adonan roti. Kunci sukses adonan *pastry* adalah antara adonan terigu dan lemak harus sama-sama dingin. Ruangan yang dipergunakan untuk melipat adonan juga harus dingin. Adonan juga harus sering diistirahatkan. Jika adonan menghangat atau tidak dingin, tekstur *croissant* akan seperti roti. Melakukan roll sebaiknya jangan sekuat tenaga, secukupnya saja, jika di-roll sekuat mungkin lipatan lemak bisa pecah yang mengakibatkan tekstur *pastry* menjadi tidak berlapis-lapis. Yang paling sederhana dari proses *pastry* adalah adonan *shortcrust* atau yang lebih dikenal sebagai adonan *pie*. Hanya diperlukan tepung terigu, mentega dan air. Cukup bentuk adonan hingga berbutir, simpan di tempat dingin, maka adonan siap dipergunakan. Sebaiknya jangan mengaduk adonan dengan tangan, tapi mempergunakan dua buah pisau. Begitu pula dengan *choux paste* yang tak lain adalah adonan sus. Berbeda dengan adonan *pastry* lainnya, dalam membuat sus, Anda tinggal melelehkan mentega dan air, memasukkan tepung terigu. Tetapi sebaiknya tunggu sampai adonan agak dingin, baru masukkan telur satu persatu. Tujuan yang ingin dicapai adalah merancang dan membangun standar resep *pastry* dan menentukan resep *pastry* yang memenuhi standarisasi di The 101 Hotel Palembang Rajawali.

2. Hasil dan Pembahasan

2.1 Hasil

Pastry merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & beverages Product* yang khusus menangani/membuat *cake*, *cookies*, *chocolate*, *pudding* dan aneka *dessert* lainnya. Di dalamnya terdapat *Bakery* yang khusus membuat berbagai macam roti (*bread*).

1. Standar resep *pastry* (umum)

Untuk mempertahankan kualitas dan kuantitas produk, maka penggunaan resep baku sangatlah penting dan berpengaruh. Hal ini disebabkan karena adanya uraian terperinci mengenai informasi - informasi yang dibutuhkan dalam pengolahan makanan yang secara keseluruhan telah ditetapkan dan diuji untuk mempeertahankan kualitas dan kuantitas produk. Hal ini dikemukakan oleh Stephen B. Shiring dan R. William Jardine dalam bukunya *Introductions to Catering : Ingredients for Success* (2001:170) bahwa : “A *standarized recipe* is a *recipe* which has been tested in terms of quality, quantity, procedures, time, temperature, and the use of equipment”, yang berarti bahwa standar resep haruslah sudah di tes dalam hal kualitas, kuantitas, prosedur, waktu, suhu, dan penggunaan alat. Adapun yang dijelaskan. oleh Terry Jones dalam bukunya yang berjudul *Culinary Calculations 2nd Edition* (2008:64) bahwa “The *standardized recipe* is the key to success in the *foodservice industry*. This *recipe* contains all of information you need in order to achiving the final product in *foodservice operations*.” Pernyataan ini berarti bahwa standar resep merupakan kunci sukses dalam industri jasa makanan. Format resep ini memuat semua informasi untuk mencapai produk akhir dari operasional jasa makanan. Salah satu faktor yang menentukan penggunaan standar resep secara maksimal adalah kondisi atau susunan resep baku itu sendiri. Resep baku yang ada diharuskan jelas, akurat, dan mudah dipahami dalam hal penggunaan jenis bahan, prosedur pengolahan, hingga prosedur pengolahan . Menurut Jack D Neinmeir dalam buku *Management of Food and*

Beverages Operations (2000:131) bahwa : “*Production staff must agree that the recipe is concise, accurate and readable in regard to amount type of ingredients production procedures and service procedure*” Pernyataan ini dapat diartikan bahwa para karyawan bidang produksi harus sepakat mengenai resep yang akan digunakannya. Oleh sebab itu standar resep sangat berpengaruh dalam memproduksi makanan yang berkualitas dan dapat dijadikan acuan dalam proses produksi, maka kelengkapan informasi standar resep harus diutamakan dan ditetapkan. Seperti yang dilampirkan oleh *United States of Department Agriculture (USDA)* bahwa standar resep harus berisi tentang:

- a. *Name of recipe*
- b. *Ingredients list*
- c. *Weight and measure*
- d. *Preparation directions*
- e. *Serving directions*
- f. *Yield*
- g. *Portion size information*
- h. *Variations*
- i. *Nutrients per serving*
- j. *Equipments needed*

Pernyataan di atas menyatakan bahwa standar resep harus memiliki beberapa informasi sebagai berikut:

- a. Nama resep
- b. Daftar bahan – bahan makanan
- c. Berat dan kuantitas makanan
- d. Petunjuk persiapan
- e. Petunjuk penyajian
- f. Jumlah porsi
- g. Ukuran porsi
- h. Variasi
- i. Nutrisi per porsi
- j. Kebutuhan peralatan

Dari pernyataan di atas setiap poin yang terdapat dalam teori tersebut sangatlah berpengaruh untuk menentukan hasil dari kualitas produk makanan agar dapat menjaga konsistensi dari produk makanan tersebut. Sebagai contoh bagaimana format sebuah standar resep yang lengkap, penulis akan mengambil contoh standar resep dari *The Culinary Institute of America*. karena format resep di dalam buku tersebut sudah ideal memuat informasi – informasi penting yang dibutuhkan dalam sebuah standar resep.

2. Standar Resep *Pasrty* Di Hotel The 101 Palembang Rajawali

Salah satu faktor yang menunjang kesuksesan sebuah restoran adalah sumber daya manusianya. Kemampuan dan keahlian sumber daya manusia khususnya seorang juru masak sangat menentukan kepuasan tamu. Seorang kepala dapur pun atau yang disebut dengan *Executive Chef* sangat bertanggung jawab dengan segala operasional yang terjadi di dalam dapur. Peran standar resep sangat penting di dapur, karena dengan diterapkannya standar resep maka produk yang dihasilkan akan sama sehingga siapapun dapat membuatnya dengan kualitas yang sama pula. Dalam buku *Classical Cooking The Modern Way Third Edition* karangan Pauli (1999 : 20) mengatakan bahwa , “*Kitchen staff is a working team of trained cooks and beginners who do all kind of food and beverages preparation, and produce until the final dishes, under the management of the chef or food production manager* ” yang berarti bahwa staf dapur adalah kelompok bekerja yang terdiri dari beberapa juru masak dan pemula dapur yang mempersiapkan semua persiapan, dan mengolah hingga penyajian akhir atas manajemen dari kepala dapur atau *manager produksi* pangan . Dapat disimpulkan bahwa para *staf* dapur memproduksi makanan dibawah oleh seorang kepala dapur atau *manager* Dalam buku *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*(2006:219) oleh Sulastiyono mengatakan bahwa, “Standar

resep adalah acuan petunjuk dalam pelaksanaan proses dan pembinaan dalam memasak. Standar resep pula dapat menjamin standarisasi dari tiap menu yang disajikan kepada tamu”.

2.1 Pembahasan

Dari teori tersebut dapat disimpulkan bahwa seorang juru masak yang harus menjadikan standar resep sebagai acuan dalam proses memasak, sehingga hasil makanan dapat menjamin standarisasi produk yang disajikan kepada tamu. Penulis menyertakan kuisioner yang diberikan kepada tamu hotel. Berikut contoh kuisioner:

Tabel 1. Kepuasan pelanggan

No	KRITERIA	BAIK	%	CUKUP	%	KURANG	%
1	Penampilan	3	7,5	27	67,5	10	2,5
2	Kebersihan	30	75	10	25	0	0
3	Aroma	5	12,5	35	87,5	0	0
4	Tekstur	10	25	25	62,5	5	12,5
5	Rasa	7	17,5	27	67,5	6	15
6	Porsi	4	4	26	65	10	25

Berdampak pada kuantitas makanan, dan kepuasan tamu, maka penulis berpendapat bahwa standar resep harus diterapkan dengan baik dan sungguh -sungguh.

Tabel 2. Standar Resep *Pastry* Yang Dimiliki Di Hotel The 101 Palembang Rajawali

NO	BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1	Telur	30 butir	
2	Gula	500 gr	
3	SP	50 gr	
4	Tepung Terigu	500 gr	
5	Susu Bubuk	50 gr	
6	Mentega	500 gr	Di cairkan

Sumber : Demi Chef *Pastry* Hotel The 101 Palembang Rajawali

Dengan membandingkan format standar resep yang terdapat dalam teori, dengan format standar resep yang dimiliki oleh Hotel The 101 Palembang Rajawali. Dapat disimpulkan bahwa Hotel The 101 Palembang Rajawali memiliki format standar resep yang tidak memuat informasi - informasi lengkap dan akurat untuk mengolah makanan dengan konsistensi kualitas dan kuantitas yang baik. Berdasarkan dengan penelitian penulis di Hotel The 101 Palembang Rajawali, penulis menemukan bahwa Hotel The 101 Palembang Rajawali, tidak memiliki standar resep yang di simpan di dalam kitchen tetapi standard *recipe* yang benar tersebut hanya diketahui oleh Demi Chef, sehingga jika Demi Chef sedang tidak bekerja maka juru masak (*Comis*) yang sedang bekerja tidak dapat menerapkan standar resep yang telah diterapkan oleh Hotel The 101 Palembang Rajawali . Tetapi hanya berbekal pada sepengetahuan juru masak itu sendiri. Dikarenakan hal tersebut maka juru masak akan memproduksi makanan yang kualitasnya tidak sesuai dengan prosedur dan penyajian akhir yang tidak tetap atau konsisten. Pernyataan diatas dapat didukung oleh teori menurut Marian C. Spears dalam bukunya yang berjudul *Food Service Organizations : A Managerial and Systems Approach 4th Edition (2009:396 - 397)*: “*The recipe as a written communication tool that passes informat on from the food service manager into the purchaser then to the store room, and the passed until the kitchen employee. In other words, the recipe is an excellent quality and quantity control tool, established a standard for each item on the menu so it would be all in the same and fullfil the guest satisfaction*”. Menurut pernyataan diatas maka dapat diketahui bahwa resep adalah alat komunikasi tertulis yang menyampaikan informasi dari manajer restoran kepada penyuplai, lalu kepada ruang penyimpanan bahan, hingga kepada karyawan dapur. Dengan kata lain, resep adalah sebagai alat pengendali untuk menghasilkan produk dengan kualitas dan kuantitas yang sangat baik, menetapkan sebuah standar untuk setiap item pada menu sehingga akan memiliki kualitas yang sama dan memenuhi kepuasan tamu.

5. Kesimpulan dan Sara

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka untuk itu penulis menyimpulkan bahwa:

- 1 Standar resep yang tertulis yang dimiliki dan telah diuji keberadaannya oleh *Executive chef* dan *Demi chef* Hotel The 101 Palembang Rajawali masih banyak terdapat kekurangan seperti: tidak adanya prosedur pengolahan, keterangan mengenai porsi, keterangan prosedur penyajian, dan peralatan yang dibutuhkan, sehingga sulit untuk dipahami karyawan Hotel The 101 Palembang Rajawali. Kendala ini dapat diatasi dengan memberikan penjelasan secara lisan tentang standar resep beserta pelatihan kilat mengenai proses pengolahan makanan dari mulai persiapan hingga penyajian akhir oleh Demi Chef kepada seluruh *staff* dapur Hotel The 101 Palembang Rajawali, oleh sebab itu penulis menarik kesimpulan bahwa standar resep yang dimiliki Hotel The 101 Palembang Rajawali tidak sepenuhnya standar.
- 2 Seluruh *staff* dapur Hotel The 101 Palembang Rajawali mengetahui kegunaan dan fungsi standar resep, akan tetapi di dalam mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan makanan tidak sepenuhnya berpedoman pada standar resep karena kekurangan yang terdapat pada standar resep tersebut dan sebagian besar mereka lebih mengandalkan pengetahuan yang didapatkannya dari pengalaman kerja di tempat lain serta pengetahuan lainnya dari Demi Chef Hotel The 101 Palembang Rajawali mengenai produk- produk makanan yang akan diolah, dan peran kepala dapur untuk mengawasi proses persiapan hingga pengolahan masih kurang. Oleh sebab itu, penulis menarik kesimpulan bahwa prosedur pengolahan makanan di Hotel The 101 Palembang Rajawali sepenuhnya berpedoman kepada resep yang dimiliki.

5.2 Saran

Semoga kedepannya semakin jaya dan Sukses dengan brand gaya hidup yang *Chic & Trendy* dan dengan konsep "*Smart Stylish Experience*" yang menjadi konsep pertama di Sumatra Selatan. Alangkah baiknya apabila dapat lebih banyak lagi melakukan pembaruan tentang penjualan *product pastry*. agar pendapatan Hotel bisa lebih meningkat dari waktu ke waktu bukan hanya strategi penjualan ruang *meeting* atau pun kamar saja yang perlu di perbarui tapi juga *product pastry* juga yang harus di buat semenarik mungkin agar tamu berminat untuk membeli dan datang terus menerus ke Hotel The 101 Palembang Rajawali.

Referensi

- Loman, Nancy S. (2000). *Restaurant Management. United State of America : Wiley*
- Labensky, Sarah & Hause, Alan. (2007). *On Cooking : A Textbook of Culinary Fundamentals. United States of America : Pearson Prentice Hall*
- Ramsay, Gordon (2012). *Gordon Ramsay's Ultimate Cookery Course. United Kingdom: Hachette UK*
- Caserani, Victor., Fosket, David. (2007). *Caserani & Kinton's The Theory of Catering 11th edition. United Kingdom: Hodder Education*
- Jhon C. (2006). *Contemporary Quantity Recipe File United States of America: Cahners Books*
- Cristine, Amy B (2014). *Understanding Food: Principles and Preparation United States of America: Cengage Learning*
- Payne, June P. (2009). *Introduction to Food Service. United States of America: Pearson Prentice Hall*
- Sulastiyono, Agus. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Indonesia: Alfabeta Santana,*
- Septiawan K (2007). *Menulis Ilmiah. Jakarta: Yayasan Pusta Obor Indonesia*

- [1] Rumecko, Housekeeping Hotel. Yogyakarta: Andi, 2002.
- [2] Surat Keputusan Menteri Perhubungan No: Pm 10/Pw 307/Phb 77
- [3] Surat Keputusan Menteri Perhubungan No: 241/11/1970
- [4] Ardhana, Metode Penelitian. Jakarta. Erlangga, 2002.
- [5] Nazir, Metode Penelitian. Jakarta. Ghalia Indonesia, 2005.
- [6] Robbins dan Coulter, Manajemen Edisi Kesepuluh. Jakarta. Penerbit Erlangga, 2010.

-
- [7] Siagian, P.Sondang, Manajemen Sumber Daya Manusia. Cetakan ketujuh. Jakarta: Bumi Aksara. 1999.
- [8] S. Agus, Manajemen Penyelenggaraan hotel: Manajemen hotel. Bandung: Alfabeta. 2011.
- [9] S. Richard, Hotel Accounting dan Cashier. Makasar. Perpustakaan universitas fajar. Makasar, . 2002.