

**PENGARUH PENANGANAN BAHAN BAKU TERHADAP KUALITAS *PASTRY*  
DAN *BAKERY* : STUDI KASUS DI HOTEL BINTAN LAGOON RESORT  
KEPULAUAN RIAU**

**Denny Reza Prabowo**  
Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

**ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui adanya pengaruh penanganan bahan baku, sejauh mana tentang kelengkapan peralatan terhadap tingkat kualitas *pastry* dan *bakery* sehingga menghasilkan kualitas produk yang bermutu tinggi untuk dikonsumsi oleh publik. Jenis penelitian yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini merupakan jenis penelitian kualitatif yang di deskripsikan sebagai salah satu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa ucapan atau tulisan dan perilaku orang-orang yang diamati. Adapun teknik pengumpulan data menggunakan metode observasi, wawancara, studi pustaka dan kuesioner. Hasil penelitian dari hasil penelitian dan analisis data yang dilakukan kemudian membandingkan dengan teori yang ada, penulis menyatakan bahwa adanya hubungan erat antar variabel. Hal ini berdasarkan responden tentang kelengkapan peralatan, kelengkapan bahan baku, cara penyimpanan bahan baku, dan cara pembuatan bahan baku yaitu kualitas *pastry* dan *bakery* dengan 73,75% responden yang menjawab iya, 25,00% menyatakan kadang-kadang, dan 1,25% tidak. Dari data tersebut dapat dianalisis bahwa faktor Penanganan Bahan Baku dapat mempengaruhi terhadap Kualitas *Pastry* dan *Bakery* yang dihasilkan. Kesimpulan berdasarkan hasil penelitian yang diambil, untuk menjaga kualitas *pastry* dan *bakery* maka *chef* dan *cook* di *pastry* dan *bakery* di haruskan selalu menjaga cara penyimpanan bahan baku dan cara pembuatan bahan baku. karena dari data tersebut dapat dianalisis bahwa kelengkapan peralatan dan kelengkapan bahan baku dapat mempengaruhi tingkat kualitas *pastry* dan *bakery* dan produk yang dihasilkan.

**Kata Kunci :** *Penanganan Bahan Baku, Kualitas Pastry dan Bakery.*

## PENDAHULUAN

Setiap melakukan tempat untuk beristirahat dengan perkembangan pengetahuan dan teknologi yang semakin tinggi, maka hadirilah akomodasi-akomodasi yang semakin moderen dan menarik, mulai dari hotel melati, motel, sampai hotel dengan klasifikasi bintang (berdasarkan fasilitas dan jumlah kamar). Hotel sebagai salah satu yang mendukung kegiatan kepariwisataan dalam jasa pelayanan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan bagi tamu – tamu yang datang dan menginginkan tempat menginap (akomodasi), makan dan minum serta jasa-jasa yang lainnya yang terdapat di dalamnya.

Bila ditinjau dari pengertian, hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang menyediakan jasa penginapan, makanan, minuman, serta jasa lainnya yang disediakan oleh hotel untuk umum dan dikelola secara komersil.

Satu dari bagaian hotel yang memiliki fungsi yang penting dalam pelayanan hotel adalah bagian penanganan makanan, khususnya pengolahan kue dan roti yang disebut dengan bagian pastry dan bakery.

Produknya biasa diutamakan untuk breakfast, karena tamu yang ada di Hotel ini mayoritasnya berasal dari luar negeri yang biasa mengkonsumsi roti di pagi hari, selain itu pastry dan bakery juga merupakan hasil jasa penjualan kue dan roti yang menghasilkan pendapatan atau

revenue bagi perusahaan yang mengelola, dan apabila bagian ini dikelola dengan baik serta maksimal dalam menjaga mutu dan kualitas rasa, maka hotel pasti akan mendapatkan pendapatan yang lebih banyak dan dapat membantu roda perekonomian hotel tersebut. Untuk menghasilkan roti yang berkualitas diperlukan proses yang cukup panjang dalam pembuatannya metode atau sistem adonan.

Pada umumnya, sistem adonan yang biasa digunakan dalam proses pembuatan roti secara komersial adalah : straight dough (metode langsung), sponge and dough (sistem biang), sistem cepat (no-time dough) dan yang terakhir sistem yang berembang di negara-negara asia, termasuk indonesia, yaitu sistem dough break.

Pemilihan Bahan Baku Untuk menghasilkan produk roti dengan kualitas yang baik, tahap pertama yang harus dilakukan adalah memilih bahan baku yang baik.

Kualitas Bahan Kualitas bahan merupakan gabungan antara sifat fisik dan kimia suatu bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan roti. Apabila kita masih awam dan kesulitan dalam mendeteksi sifat kimia dari bahan yang dipergunakan, maka cara termudah yang bisa dilakukan adalah dengan meminta spesifikasi produk atau COA (certificate of analysis) dari produsen yang membuat produk tersebut. Hal terpenting yang harus dilakukan dalam menggunakan bahan baku yang

disediakan oleh supplier, seperti tepung terigu, susu bubuk, margarin dan lain-lainnya adalah dengan memperhatikan expired date bahan dalam kemasannya.

Cari dan pilihlah bahan yang digunakan dengan ketersediaan yang menjamin. Salah satu cara termudah dan sederhana dalam menjaga kualitas bahan adalah dengan menjaga setiap bahan yang digunakan dalam kemasan agar selalu tertutup setelah produk di gunakan. Adonan sudah tidak memiliki elastisitas dan adonan kehilangan sifat kohesif (air dan bahan mulai terpisah dan keluar dari adonan). Penambahan oxidation dan reducing agent. Resting Time Resting time adalah waktu istirahat sementara yang diberikan adonan agar adonan relaks dan memudahkan adonan untuk dapat ditangani pada tahap berikutnya.

Pariwisata adalah suatu proses kepergian sementara dari seseorang atau lebih menuju ketempat lain diluar tempat tinggalnya. Dorongan kepergiannya adalah karena berbagai kepentingan baik karena kepentingan ekonomi, sosial, kebudayaan, politik, agama, kesehatan, maupun kepentingan lain seperti karena sekedar ingin tahu, menambah pengalaman ataupun untuk belajar (Gamal Suwanto, 2002 : 3)

Hotel menurut SK Menteri Pariwisata Pos Telekomunikasi No : 37/PW.340/MPPT.86 adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makan dan

minum, serta jasa penunjang lainnya yang di kelola secara komersial. F & B adalah singkatan dari *Food & Beverage*. *Food & Beverage Departement* adalah *departement* hotel yang menangani semua makanan dan minuman disuatu hotel dari mulai pemilihan bahan, persiapan, rasa, kualitas, penampilan, dan juga harga yang ditawarkan pada tamu termasuk memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu sesuai dengan standar dari masing masing hotel. *Food & Beverage Departement* juga bertanggung jawab untuk makanan dan minuman, tentunya juga membuat suatu acara pertunjukan dan hiburan. (Amakora A, Rymberthus.2000)

Pengertian *pastry* menurut Pengolahan kue dan roti dalam Sudewi dan Patriasih (2005): “*Pastry* ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran”. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk *pastry* sama dengan bahan dalam pembuatan roti, tetapi lemak yang digunakan ialah *butter corsvet*/lemak pelapis (*rollin fat*) merupakan margarin khusus untuk menghasilkan adonan yang biasa dilipat, seperti *puff pastry* dan *danish pastry*.

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”.

Peranan *Pastry dan Bakery* adalah bagian *pastry dan bakery* mempunyai peranan penting dan bertanggung jawab untuk menyiapkan berbagai jenis hidangan penutup (*dessert*), untuk penyediaan *breakfast*, karena mayoritas tamu beberapa diantaranya belum tentu ingin mengkonsumsi makanan asia (nasi), untuk mempersiapkan *event* di *banquet / coffe break*, kemudian untuk menyiapkan *complimentary* misalnya *birthday cake* dan juga *room amenities*.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilaksanakan di Hotel Bintang Lagoon Resort Pulau Riau dengan menggunakan jenis penelitian kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu, observasi, wawancara, studi pustaka, dan kuesioner (daftar pertanyaan). Data yang dibutuhkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh langsung dari perusahaan dan buku-buku pustaka. Data sekunder didapat dengan melihat hasil dari perusahaan. Teknik analisa data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah dengan teknik deskriptif kualitatif yaitu mempergunakan suatu pengukuran terhadap kategori jawaban dan pembelian nilai. Analisis data yaitu menggunakan analisis kualitatif, metode kualitatif yaitu membandingkan teori yang di dapat dengan data lapangan yang diperoleh untuk memberikan kesempurnaan ilmu yang berkaitan dengan

objek yang diteliti (Husein 1998:86). Mendefinisikan analisis data sebagai proses yang merinci usaha formal untuk menemukan tema dan merumuskan hepotesis seperti yang disarankan oleh data dan sebagai usaha untuk memberikan bantuan pada tema dan hepotesis itu. Dengan demikian dapat disintesis menjadi: Analisa data adalah proses pengorganisasikan dan mengurutkan data kedalam pola, kaategori dan satu uraian dasar sehingga dapat di temukan tema dan dapat dirumuskan tema dan dapat dirumuskan hipotesis kerja seperti yang disarankan oleh data.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bintang Lagoon merupakan sebuah resort yang terletak di Pulau Bintang tepatnya di kawasan Lagoi yang merupakan daerah khusus pariwisata. Pembangunan Bintang Lagoon Resort selesai pada tahun 1993 diawali dengan nama *Straits Hotel and Resort* yang dikelola oleh *Straits Steamship International* dan *Keppel Group*. Nama hotel ini diubah lagi menjadi *Sedona Hotels Internationals* dan *Bintang Lagoon Golf & Beach Resort* pada tanggal 15 Juli 1994. Pada tanggal 18 Juni 1996 *Hotel Sedona* resmi dibuka. Peresmian dilakukan oleh Presiden Republik Indonesia yaitu Jenderal Soeharto dan Perdana Menteri Singapura yaitu Go Chock Tong. Penggabungan antara *Bintang Lagoon Golf & Beach Resort* dan *Hotel*

*Sedona* dengan nama baru yaitu *Bintan Lagoon Golf & Beach Resort* resmi menjadi suatu resort yang setara dengan hotel berbintang lima.

*Bintan Lagoon* dikelola oleh tiga perusahaan yaitu *Embawang Corporation Industries* yang berpusat di Singapura, *The Kintetsu Group* yang berpusat di Jepang dan *The Salim Group* yang berpusat di Indonesia. *Bintan Lagoon* merupakan salah satu hotel bintang lima (\*\*\*\*\*) yang berdiri di atas tanah seluas 300.000 hektar dan memiliki 416 kamar, 57 villa serta fasilitas lainnya.

Mengenai kelengkapan peralatan di *pastry dan bakery* penulis mengajukan kuesioner kepada 10 orang responden dengan hasil tanggapan sebagai berikut, tentang mengecek set up kelengkapan peralatan 70% (7 orang responden) menjawab iya, 20% (2 orang responden) menjawab kadang-kadang dan 10% (1 orang responden) menjawab tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa karyawan *pastry dan bakery* sudah cukup dalam pengecekan kelengkapan peralatan karena hal tersebut berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan.

Pertanyaan kedua mengenai peralatan *pastry dan bakery* apakah selalu lengkap dalam penggunaannya 70% (7 orang responden) menjawab iya 10% (1 orang responden) menjawab kadang-kadang dan 20% (2 orang responden) menjawab tidak. Dari data tersebut dapat

dianalisa bahwa kelengkapan peralatan sudah cukup lengkap dalam penggunaannya karena itu peralatan sangat berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan.

Pertanyaan ketiga mengenai memperhatikan kelengkapan peralatan pada saat memproses bahan baku 80% (8 orang responden) menjawab iya dan 20% (2 orang responden) menjawab kadang-kadang. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa kelengkapan peralatan harus selalu diperhatikan dan harus dijaga karena itu akan berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan.

Mengenai kelengkapan bahan baku di *pastry dan bakery* mengajukan kuesioner 10 orang responden dengan hasil tanggapan sebagai berikut. sebanyak 8 orang (80%) dari responden menyatakan iya. 2 orang (20%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa kelengkapan bahan baku sangat berpengaruh pada saat proses pengolahan produk.

Pertanyaan yang kedua dapat disimpulkan sebanyak 7 orang (70%) dari responden menyatakan ya. 3 orang (30%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa kelengkapan bahan baku harus selalu diperhatikan dan harus dijaga karena itu

akan berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan.

Pertanyaan yang ketiga dapat disimpulkan sebanyak 8 orang (80%) dari responden menyatakan ya. 2 orang (20%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa karyawan pastry dan bakery hampir sepenuhnya mengecek dalam bekerja, agar produk selalu terjaga.

Mengenai cara penyimpanan bahan baku mengajukan kuesioner 10 orang responden dengan hasil tanggapan sebagai berikut. pertanyaan yang pertama dapat disimpulkan sebanyak 8 orang (80%) dari responden menyatakan ya. 2 orang (20%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa dalam penyimpanan bahan baku sudah sesuai dengan kualitas yang dihasilkan di *pastry* dan *bakery*.

Pertanyaan yang kedua dapat disimpulkan sebanyak 8 orang (80%) dari responden menyatakan ya. 2 orang (20%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa dalam penyimpanan bahan baku sudah diperhatikan penuh oleh pihak hotel.

Pertanyaan yang ketiga dapat disimpulkan sebanyak 8 orang (80%) dari responden menyatakan ya. 2 orang (20%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang

(0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa hampir semua karyawan di *pastry dan bakery* selalu menyimpan bahan baku sesuai dengan yang sudah ditentukan oleh pihak hotel.

Mengenai cara pembuatan bahan baku mengajukan kuesioner 10 orang responden dengan hasil tanggapan sebagai berikut. pertanyaan yang pertama dapat disimpulkan sebanyak 7 orang (70%) dari responden menyatakan ya. 3 orang (30%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa karyawan sudah cukup mengikuti dalam cara pembuatan bahan baku sesuai dengan yang ditentukan oleh eksekutif chef.

Pertanyaan yang kedua dapat disimpulkan sebanyak 7 orang (70%) dari responden menyatakan ya. 3 orang (30%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa karyawan sudah cukup memperhatikan dalam cara pembuatan bahan baku.

Pertanyaan yang ketiga dapat disimpulkan sebanyak 7 orang (70%) dari responden menyatakan ya. 3 orang (30%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa karyawan harus selalu mengecek kekalisan adonan pada saat pengolahan bahan baku.

Mengenai aroma mengajukan kuesioner 10 orang responden dengan hasil tanggapan sebagai berikut. pertanyaan yang pertama dapat disimpulkan sebanyak 7 orang (70%) dari responden menyatakan ya. 3 orang (30%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa hampir semua karyawan berpendapat bau khas dari makanan akan berpengaruh terhadap kualitas produk.

Pertanyaan yang kedua dapat disimpulkan sebanyak 8 orang (80%) dari responden menyatakan ya. 2 orang (20%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa hampir semua karyawan berpendapat jika aroma yang harum mempengaruhi kelezatan dari kualitas produk.

Pertanyaan yang ketiga dapat disimpulkan sebanyak 9 orang (90%) dari responden menyatakan ya. 1 orang (10%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa aroma makanan yang baunya harum selalu mempengaruhi minat tamu untuk menikmati makanan tersebut.

Mengenai rasa mengajukan kuesioner 10 orang responden dengan hasil tanggapan sebagai berikut. pertanyaan yang pertama dapat disimpulkan sebanyak 7 orang (70%) dari

responden menyatakan ya. 3 orang (30%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa rasa mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan.

Pertanyaan yang kedua dapat disimpulkan sebanyak 6 orang (60%) dari responden menyatakan ya. 4 orang (40%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa dalam pemberian rasa pada produk sudah cukup dalam memenuhi sesuai standar hotel yang sudah ditentukan.

Pertanyaan yang ketiga dapat disimpulkan sebanyak 5 orang (50%) dari responden menyatakan ya. 5 orang (50%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa pengetahuan rasa yang telah diberikan oleh pihak hotel masih kurang. Karena sebagian karyawan belum mengetahui betul pengetahuan tentang rasa.

Mengenai tekstur mengajukan kuesioner 10 orang responden dengan hasil tanggapan sebagai berikut. pertanyaan yang pertama dapat disimpulkan sebanyak 6 orang (60%) dari responden menyatakan ya. 4 orang (40%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa pembuatan

tekstur makanan cukup sesuai dengan standar hotel yang sudah ditentukan.

Pertanyaan yang kedua dapat disimpulkan sebanyak 7 orang (70%) dari responden menyatakan ya. 3 orang (30%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa dalam tekstur makanan yang dibuat sudah cukup menarik.

Pertanyaan yang ketiga dapat disimpulkan sebanyak 8 orang (80%) dari responden menyatakan ya. 2 orang (20%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa chef di pastry dan bakery selalu membuat inovasi menu dengan tekstur sesuai dengan standar hotel disetiap bulannya.

Mengenai kebersihan mengajukan kuesioner 10 orang responden dengan hasil tanggapan sebagai berikut. pertanyaan pertama dapat disimpulkan sebanyak 8 orang (80%) dari responden menyatakan ya. 2 orang (20%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa kebersihan tempat, peralatan dan produk yang dihasilkan di pastry bakery section hampir sepenuhnya diperhatikan oleh karyawan pastry dan bakery.

Pertanyaan kedua dapat disimpulkan sebanyak 8 orang (80%) dari responden menyatakan ya. 2 orang (20%)

menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa karyawan di *pastry* dan *bakery* hampir sepenuhnya memperhatikan kebersihan bahan baku yang akan digunakan.

Pertanyaan ketiga dapat disimpulkan sebanyak 8 orang (80%) dari responden menyatakan ya. 2 orang (20%) menyatakan kadang-kadang dan 0 orang (0%) yang menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa karyawan di *pastry* dan *bakery* hampir sepenuhnya memperhatikan kebersihan dalam berpakaian perorangan.

Keseluruhan data yang diperoleh dari kuesioner diatas sebanyak 74,28% menyatakan ya, 25,72% menyatakan kadang-kadang, dan 1,25% menyatakan tidak. Dari data tersebut dapat dianalisa bahwa faktor Penanganan Bahan Baku dapat mempengaruhi terhadap Kualitas *Pastry* dan *Bakery* yang dihasilkan.

### **Implikasi Hasil Penelitian**

Dari hasil penelitian dan analisis data yang dilakukan kemudian membanding dengan teori yang ada, penulis menyatakan bahwa adanya hubungan erat antar *variable*, sehingga faktor kelengkapan peralatan, kelengkapan bahan baku, cara penyimpanan bahan baku, cara pembuatan bahan baku mempengaruhi aroma, rasa, tekstur dan kebersihan produk yang



dihasilkan sehingga sama saja akan mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan.

Dilihat dari kelengkapan peralatan di *pastry* dan *bakery*, karyawan di *pastry* dan *bakery* juga sudah menjaga dalam kelengkapan bahan baku tempat bekerja, cara penyimpanan bahan baku, dan cara pembuatan bahan baku. Kebersihan peralatan yang akan digunakan maka dengan dicek oleh para karyawan. Karena kebersihan akan mempengaruhi kesehatan perorangan. Karena itu, seluruh karyawan di *pastry* dan *bakery* harus selalu menjaga kualitas *pastry* dan *bakery* agar tamu dapat menikmati makanan dengan aroma, rasa, tekstur dan kebersihan selalu terjaga kesehatannya. Sehingga dapat meningkatkan kualitas hasil kerja yang baik dan penuh semangat. Dan dilihat dari penggunaan bahan baku di Hotel Bintan Lagoon Resort ini dapat dikatakan bahwa karyawan di *pastry* dan *bakery* sudah memahami akan pentingnya penggunaan bahan baku karena dapat berpengaruh terhadap tingkat aroma, rasa, tekstur, dan kebersihan kualitas *pastry* dan *bakery* yang dihasilkan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh penulis, maka penulis memperoleh kesimpulan sebagai berikut: Pengaruh Kelengkapan Peralatan terhadap Kualitas *Pastry* dan *Bakery* yang baik, pernyataan tersebut didukung oleh responden yang menjawab 7 orang (73%)

yang menyatakan ya, 2 orang (17%) yang menjawab kadang-kadang dan 1 orang (10%) menjawab tidak, karena karyawan di *pastry* dan *bakery* sudah memahami tentang Penanganan Bahan Baku, karena Kelengkapan Peralatan dapat mempengaruhi terhadap Kualitas *Pastry* dan *Bakery* yang dihasilkan.

Pengaruh Kelengkapan Bahan Baku terhadap Kualitas *Pastry* dan *Bakery* yang baik, pernyataan tersebut didukung oleh responden yang menjawab 7 orang (77%) yang menyatakan ya, 3 orang (23%) dan 0 orang (0%) menjawab tidak, Karena karyawan di *pastry* dan *bakery* sudah memahami akan Kelengkapan Bahan Baku karena dapat mempengaruhi terhadap Kualitas *Pastry* dan *Bakery* yang dihasilkan.

Pengaruh Cara Penyimpanan Bahan Baku terhadap Kualitas *Pastry* dan *Bakery* yang baik, pernyataan tersebut didukung oleh responden yang menjawab 8 orang (80%) yang menyatakan ya, 2 orang (20%) menjawab kadang-kadang dan 0 orang (0%) menjawab tidak, karena karyawan di *Pastry* dan *Bakery* sudah cukup memahami akan Cara Penyimpanan Bahan Baku karena dapat mempengaruhi terhadap Kualitas *Pastry* dan *Bakery* yang dihasilkan.

Pengaruh Cara Pembuatan Bahan Baku terhadap Kualitas *Pastry* dan *Bakery* yang baik, pernyataan tersebut didukung oleh responden yang menjawab 7 orang (70%) yang menyatakan ya, 3 orang (30%) menjawab kadang-kadang dan 0 orang

(0%) menjawab tidak, karena karyawan di Pastry dan Bakery sudah cukup memahami akan Cara Pembuatan Bahan Baku yang baik karena dapat mempengaruhi terhadap Kualitas Pastry dan Bakery yang dihasilkan.

Berdasarkan kesimpulan diatas dan selama penelitian dilakukan selama *On The Job Training*, maka penulis memberikan beberapa saran yang mungkin bermanfaat bagi karyawan *pastry* dan *bakery* di Hotel Bintang Lagoon Resort. Kelengkapan peralatan di *pastry* dan *bakery* sebaiknya dilengkapi sesuai dengan kebutuhan produksi, karena dengan lengkapnya peralatan maka akan memudahkan proses produksi baik bagi karyawan atau pihak hotel.

Bahan baku sebaiknya dilengkapi sesuai dengan kebutuhan produksi, karena dengan lengkapnya bahan baku maka akan memudahkan proses produksi, baik bagi karyawan atau pihak hotel. Penyimpanan bahan baku sebaiknya di susun sesuai dengan temperatur berdasarkan standar prosedur yang berlaku, karena dengan cara demikian bahan baku akan bertahan lebih lama. Dalam proses pengolahan bahan baku sebaiknya disesuaikan dengan recipe yang berlaku pengolahan bahan baku yang sesuai akan menghasilkan produk yang berkualitas. Perlunya karyawan di *pastry* dan *bakery* memahami lebih jauh lagi akan aroma dari produk, karena aroma akan mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan dalam *pastry* dan *bakery*.

Perlunya karyawan di *pastry* dan *bakery* memahami lebih jauh lagi akan rasa dari produk, karena rasa akan mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. *Chef* juga berperan serta dalam pemberian rasa yang baik. Tekstur dari produk *pastry* dan *bakery* sebaiknya lebih diperhatikan karena tekstur sangat mempengaruhi kualitas produk tersebut. Perlunya karyawan di *pastry* dan *bakery* lebih memperhatikan dalam peralatan, tempat bekerja, kebersihan bahan baku dan perorangan karena kebersihan sangatlah mempengaruhi kualitas produk di *pastry* dan *bakery*.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Amakora A, Rymberthus. 2000. *Pelaksanaan S.O.P di Department Food and Beverage*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ashton, Chris. 1999. *Food and Beverage*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Azizah, Nur. 2009. *Pengelolaan Kue dan Roti*. Medan : USU
- Bartono, dan Ruffino. 2006. *Dasar – Dasar Food Product*. Yogyakarta : Andi
- Kusmayadi, Ir dan Sugiarto. *Metodologi Penelitian*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama
- Kamus Besar Indonesia: Difa Publisher P.H, Bartono dan Ruffino E.M. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta : Andi
- Pendit, Nyoman S, 1994. *Ilmu Pariwisata Pengantar Perdana*. Jakarta : PT. Pradnya Paramita

- Sihite, Richard. 2000. *AHMA (America Hotel and Motel Association)*. Surabaya.
- Sihite, Richardi. 2000. *Sanitation & Hygiene*. Surabaya SK. SIC.
- Sufi, S.Y. 1999. *Kreasi Roti*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Suhardjito, YB. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta : Andi
- Sulistio, Agus.1999. *Manajemen Penyelenggara Hotel*. Bandung : Alfa Beta
- Suwantoro, Gamal.2002, *Dasar – Dasar Pariwisata*. Jakarta. ANDI Yogyakarta
- Widyati, Retno dan Yuliarsih. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta : Grasindo\
- Wirja, Athe R. Tanpa Tahun. *Food and Beverage Product*. Jakarta.
- Wiyasha, Basu., Drs., Dh., M.B.A. 1984. *Azas – azas Marketing*, Yogyakarta : Liberty