PROSES PRODUKSI CAKE DI *PASTRY KITCHEN* JW MARRIOTHOTEL SURABAYA

Nurul kholidiah, Bagus Indra Tjayadhi.SST.Par., M.Si

Program Studi Diploma III Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Muhammadiyah Jember

ABSTRAK

Pastry merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverages Product* yang khusus menangani/membuat kue , *cake*, *cookies*, *pastries*, *chocolate*, *pudding* dan aneka *dessert* lainnya.
pengolahan dan penyajian makanan yang di olah dengan baik di sajikan dengan bentuk yang menarik akan dapat menimbulkan rangsangan bagi seseorang untuk menikmatinya. Makanan yang enak belum tentu menarik perhatian orang.Oleh karena itu timbulnya keinginan mencicipi makanan sangan di pengaruhi oleh tampilan dari makanan tersebut.Tujuan penelitian kertas karya ini adalah untuk memperluas pengetahuan tentang penerapan standart pada pengolahan individual *cake* di *pastrykitchen* JW Marrtiott Hotel Surabaya, dan menambah informasi tentang hotel JW Marriott Surabaya. Pembuatan kertas karya ini menggunakan cara pengumpulan data dengan mengambil data dari website resmi Hotel JW Marriott Surabaya, mewawancarai pembimbing lapangan, terjun langsung dalam kegiatan di Hotel JW Marriott Surabaya, studi literatur yang mendukung teori tentang penerapan pengolahan individual cake di *pastry* kitchen JW Marriott Hotel Surabaya dan untuk menemukan penyelesaian terhadap masalah yang muncul.

Kata kunci : *Food and Beverage Product*, proses produkai *cake* di *pastry kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya.

ABSTRACT

Pastry is a section contained in the Food & Beverages Product organization that specializes in handling / making cakes, cakes, cookies, pastries, chocolate, pudding and various other desserts.processing and serving food that is processed well served with an attractive form will be able to cause stimulation for someone to enjoy it. Good food does not necessarily attract the attention of people. Therefore, the desire to taste food is influenced by the appearance of the food. The purpose of this paper research is to expand knowledge about the application of standards in the processing of individual cakes in JW Marrtiott Hotel Surabaya pastrykitchen, and add information about JW Marriott hotels Surabaya. Paper making of this work uses data collection methods by taking data from the official website of JW Marriott Hotel Surabaya, interviewing field advisors, engaging directly in activities at the JW Marriott Hotel Surabaya, studying literature that supports theories about the application of individual cake processing in the JW Marriott Hotel Surabaya pastry kitchen and to find solutions to problems that arise.

Keywords: Food and Beverage Product, cake production process in JW Marriott Hotel Surabaya's kitchen pastry.

1. PENDAHULUAN

a) LatarBelakang

Pariwisata di Indonesia merupakansalahsatu industri yang menghasilkan devisaterbesar di Indonesia. Perkembangan pariwisata saat ini semakin berkembang di wilayah Indonesia. Hal ini dapat di lihat dari semakin meningkatnya pembangunan hotel yang merupakan salah satu industri kepariwisataan, baik dari hotel kelas non-bintang sampai yang bertarif internasional, Salah satunya hotel Jw Marriot Surabaya.

Jw Marriot Surabaya adalah hotel berbintang lima yang berkelas internasional ini sudah berdiri sejak taun 1996. Berlokasi di jl.embong malang 85-89 Surabaya. Hotel yang terletak di jantung bisnis dan pusat perbelanjaan kota Surabaya ini menawarkan jasa kamar, makanan, minuman, serta berbagai jasalainya, untuk memenuhi jasa para wisatawan.

Industri jasa perhotelan merupakan sebuah perusahaan jasa yang mampu menyerap banyak tenaga kerja, sehingga banyak di butuhkan dukungan dari beberapa departemen yang ada di hotel. Pada dasarnya hotel memiliki tujuan tertentu yang ingin di capai salah satunya keuntungan. Untuk mencapai tujuan tersebut, selain melalui penjualan kamar yang merupakan pendapatan utama hotel perlujuga memikirkan pendapatan lain seperti penjualan makanan dan minuman yang disediakanoleh hotel.

Bagianma kanan dan minuman (*food and beverage department*) merupakan salah satu bagian yang terdapat di hotel, yang mempunyai fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman. Aktivitas bagian makanan dan minuman di bagi menjadi dua seksi yaitu *food and beverage service* yang tugasnya melayani dan menyajikan makanan dan minuman yang diinginkan tamu dan *food and beverage product* yang tugasnya memproduksi berbagai macam makanan dan minuman yang memenuhi kebutuhan tamu dalam hal makanan dan minuman.

Pastry section merupakan salah satu bagian dari *Food and beverage product* yang tugasnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue dan roti serta pembuatan bermacam-macam produk yang di inginkan oleh konsumen dan pihak hotel. Contohnya mempersiapkan produk *bread*, kue tradisional untuk *breakfast*, *luch, dinner* dan untuk berbagai macam *event* yang ada di hotel seperti *event meeting*, *wedding party*, *berth day party* dan lain sebagainya. Dalam menyediakan produk-produk *pastry* haruslah sesuai dengan standart resep yang telah di terapkan oleh seorang *executive chef* yang akan diolah oleh seorang *cook* sehingga tamu-tamu yang datang untuk menikmati pelayanan makanan dan minuman khususnya pada produk *pastry* di hotel tersebut merasa senang dan puas dengan produk yang di hasilkan.

Kenyataannya, seorang *cook* terkadang tidak mengikuti standar resep yang telah di tetapkan dikaren akan seorang *cook* harus mengejar waktu agar pekerjaan yang lainnya dapat diselesaikan. Tetapi karna tidak mengikuti resep, maka hasil produk akhir bisa jadi rusak atau tidak layak untuk di jual sehingga akan menambah pekerjaan lagi untuk di buat kembali. Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka peneliti mengambil judul "Proses Produksi Cake di *Pastry Kitchen* Hotel JW Marriott Surabaya".

b) Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang judul diatas maka penulis merumuskan masalah adalah sebagai berikut, Bagaimana Proses Produksi Cake di *Pastry Kitchen* Hotel JW Marriott Surabaya.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Krapf (1981) dalam Khodyat (1996:3) bahwa pariwisata adalah keseluruhan fenomena (gejala) dan hubungan-hubungan yang ditimbulkan oleh perjalanan dan persinggahann manusia di luar tempat tinggalnya, dengan maksud

bukan untuk tinggal menetap (di tempat yang disinggahinya) dan idak berkaitan dengan pekerjaan-pekerjaan yang menghasilkan upah. Lebih jauh Khodyat menjelaskan bahwa pariwisata adalah suatu fenomena yang ditimbulkan oleh salah satu bentuk kegiatan manusia, yaitu kegiatan yang disebut perjalan (*travel)* (1996:1).

Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomondasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyediaan makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan tersebut di peruntukan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentuyang dimiliki oleh hotel.

Pada dasarya sebuah hotel pasti memiliki departmen yang memiliki fungsinya masing-masing, salah satunya adalah *food and beverage department*. *Food and beverage department* merupakan departemen yang sangat mutlak di perlukan di hotel dalam menangani makanan dan minuman di suatu hotel baik untuk restoran, *banquet* maupun untuk *room service*.

Dapur merupakan tempat untuk mengolah maknan.Ruang dapur perlu mendapat perhatian khusus, untuk itu para ahli merancang ruang dapur sedemikian rupa supaya orang yang bekerja merasa senang dan suka bekerja di dapur. Selain itu dapur juga harus di lengkapi dengan berbagai jenis perlengkapan.

Pastry merupakan salah satu *section* yang terdapat dalam *food and beverageproduct* yang khusus mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue, roti dan pembuatan bermacam-macam produk kudapan seperti *cookies, tradisional cake, pastries, chocolate, pudding , dan aneka dessert* lainya. Bartono, (2005 : 164) mengatakan bahwa : "*pastry* adalah merupakan bagian dari dapur yang memproduksi khususnya berbagai jenis

roti, *cake* dan *dessert*". Sesuai dengan pengertian tersebut di atas jelas bahwa *pastry* merupakan bagian dari *food and beveragedepartment* dan dalam tugas sehari-hari *pastry* di bawah kendali *food and beverage product / kitchen*.

Terdapat banayak tipe cake yang dibuat dalam skala rumah tangga atau skala komersial.Cake sering dikategorikan menjadi tiga kategori yaitu *tipe batter, tipe foam, dan tipe chiffon,* tipe-tipe tersebut didasarkan pada formula dan metode pencampuran.

Pengetahuan menyeluruh tentang peralatan sangat penting dalam kesuksesandi suatu dapur.Di dalam dapur, seorang cooktidak hanya bergantung pada oven,panci, wajan danpisau saja.Teknologi modern terus mengembangkan alat yang lebihkhusus dan lebih canggih untuk mengurangi tenaga kerja di dalam dapur.Segala alatyang digunakan di dapur berguna untuk memperlancar seluruh pekerjaan. Tanpasuatu perlengkapan yang baik mustahil akan diperoleh hasil produk yang maksimal.

3. Metode penelitian

Jw Marriott International adalah perusahaan perhotelan milik Amerika yang mengelola jasa penginapan hotel serta restoran di dalamnya. *Marriott International* didirikan oleh John Williard Marriott, yang saat ini dipimpin oleh Presiden dan *Chief Executive Officer* bernama Arne Sorenson. Saat ini, Marriott International memiliki lebih dari 6.000 properti di lebih dari 122 negara dan teritori di seluruh dunia. Marriott didirikan oleh John Williard Marriott pada tahun 1927 ketika ia dan istrinya, Alice Sheets Marriott, membuka sebuah kedai *root beer* yang berdiri di Washington. Alasan awal pendirian tersebut ketika musim panas di Washington D.C, Marriott yakin bahwa apa yang penduduk kota butuhkan adalah tempat untuk mendapatkan minuman dingin dan

ternyata masyarakat sekitar menyukainya hingga pada suatu kesempatan Marriott kemudian memperluas perusahaan mereka ke jenjang restoran dan hotel.

JW Marriott Hotel dibuka pada 10 Juni 1996 sebagai Westin Hotel kemudian mulai dioperasikan oleh Marriott sejak Juni 2002. Pada 10 Juni 2002, Marriott International mendapat pemberitahuan bahwa mereka mempunyai 2 hotel yang beroperasidi Indonesia yang berlokasi di Surabaya. Jadi hari itu, Westin Hotel berganti nama menjadi JW Marriott Hotel Surabaya karena PT. Ramasari Surya Persada bergabung dengan Marriott di dalam sistim kontrak manajmen.

JW Marriott Hotel Surabaya terletak di jalan Embong Malang No.85-89, Kedungdoro, Tegalsari, Surabaya. Hotel ini letaknya di pusat perbelanjaan dan bisnis, bila menggunakan kereta sebagai transportasi perjalanan dari stasiun Gubeng jaraknya 3,1 mil dab bila dari bandara Internasional Juanda Surabaya jarak yang ditempuh untuk menuju hotel kurang lebih 21,7 mil.

Gambar 3.1 JW Marriott Hotel Surabaya

c) Pengertian pastry

Pastry and Bakery Section

Pastry and Bakery adalah bagian dari departemen *Food And Beverage Product* yang memiliki tugas khusus menangani atau membuat aneka *dessert* dan juga aneka roti seperti pembuatan *cake, cookies, chocolate*, pudding dan lain-lain.

d) Proses produksi cake

Proses produksi di *Pastry Kitchen* JW Marriott dapat melalui tahapan-tahapan sebagai berikut, :

1. Pengadaan bahan makanan untuk pembuatan produk *cake*

Pengadaan bahan makanan adalah pengadaan bahan-bahan yang akan digunakan untuk memproduksi makanan. Bahan-bahan yang sudah ada kemudian diproduksi dan untuk bahan yang belum terpakai selanjutnya disimpan. Penyimpanan bahan mentah ini dibagi menjadi dua bagian, yaitu penyimpanan untuk bahan kering dan juga penyimpanan untuk bahan basah.

2. Proses produksi

Kegiatan di *Pastry kitchen* yang dilakukan secara bertahap dan memiliki alur guna memperlancar pekerjaan dan ketetapan waktu pembuatan yang efektif serta efisien.

Proses Pengolahan *Cake* Di *pastry kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya

Pastrysection di Jw Marriot Hotel Surabaya berada di lantai *Basement* I. *Pastry* dan *bakery* dibuat dalam satu ruangan, sehingga proses pengolahan kue dan roti

dilaksanakan dalam satu ruangan yang sama, hanya saja dalam proses pembuatan *cake* dan menghias *cake* di lakukan di ruangan khusus yaitu *Chocholate Room*.

Proses Pengolahan Produk *Pastry* Di JW Marriot Hotel Surabaya

Proses merupakan faktor penentu kualitas produk. Oleh karena itu proses harus dikuasai oleh *staff pastry* dari atasan sampai bawahan. Proses pembuatan produk cake di kitchen *pastry* sebagai berikut :

1. Proses Pembuatan *Cake*/Kue
   a. Gula dan lemak dicampur terlebih dahulu lalu di aduk sampai mengembang dengan warna keputih-putihan.
   b. Masukkan telur secara perlahan sambil di aduk terus sampai lebih mengembang.
   c. Masukkan mentega yang sudah dicairkan sambil di aduk terus sampai lebih mengembang dan harum.
   d. Tambahkan bahan-bahan lainnya seperti tepung terigu*, baking soda*, tepung susu atau *cocoa powder* lalu di aduk sampai mengembang.
   e. Adonan dimasukkan ke loyang pembakar, ratakan permukaan dengan menggunakan *pallete*.
   f. Adonan dimasukkan ke dalam *oven* dengan temperatur 180-200˚C selama 20-40 menit.
   g. Setelah matang, produk dibiarkan dingin di suhu ruangan.

4. Kesimpilan dan saran

Kesimpulan

Setelah penulis mempelajari bidang perhotelan terutama pada bidang *Kitchen Pastry,* maka penulis berhasil menyelesaikan kertaskarya yang berjudul "**Proses produksi**

Cake di Kitchen pastry Jw Marriot Surabaya". Dalam kertas karya ini penulis menarik beberapa kesimpulan inti dari penulisan kertas karya ini yang memiliki hubungan dengan judul yang penulis angkat. Dalam pembuatan produk cake, *staff pastry* harus mengikuti standar resep yang sudah ditetapkan dengan maksud hasil akhir produk mempunyai kualitas yang baik, baik itu dalam pemilihan bahan baku yang berkualitas, pengukuran bahan dengan tepat, persiapan peralatan yang sesuai, penggunaan metode adonan dengan benar, penggunaan temperatur *oven* yang tepat dan penyimpanan hasil produk pun harus sesuai dengan aturan yang ada. Berdasarkan pengamatan penulis selama melakukan praktek kerja lapangan di JW Marriot Hotel Surabaya pada *pastry section*, secara keseluruhan sudah mengikuti *Standard Operational Procedure* (SOP) baik secara praktek maupun teori. Namun, masih ditemukan beberapa permasalahan seperti dibawah ini :

a) Masih terjadi kesalahan pada saat mengolah produk yang dapat mempengaruhi hasil akhir suatu produk *pastry*.
b) Kurang lengkapnya *utensils* yang digunakan di *kitchenpastry* maupun di *chocolate room* sehingga menjadi menghambat operasional kerja seorang *staff*.

Saran

Pada bagian ini penulis menuliskan beberapa saran yang dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi hotel maupun *food and beverage productdepartment* diharapkanmemperbaharui dan menambah perlengkapan dan peralatan guna meningkatkan sistem operasional kerja. Perlunya kerja sama dalam tim yang baik dan kompak dalam pengolah produk baik di *pastry* maupun di *bakery*.

DAFTAR PUSTAKA

Agus Sulastiyono, 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.

Arif, Rachman. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan Dan Restoran*, Yogyakarta : Graha Ilmu.

Bartono PH, SE. dsm Ruffino E.M, 2005. *Food Product Management* Di Hotel DanRestorant. Jakarta: Kencana.

Endang Indriani, 2017. *Homemade Baking*. Jakarta: Kawan Pustaka.

Faridah, Ani, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Dikdasmen. Department Pendidikan Nasional.

Gamal, Suwantoro. 1997. *Dasar-Dasar Pariwisata*. Andi : Yogyakarta.

Hadinoto, Kusudianto. 1996. *Perencanaan Pengembangan Destinasi Pariwisata*. Jakarta : UI Press.

Indriani, Endang. 2017. *Home Made Baking*. Jakarta : Kawan Pustaka.

Khodyat, H. *Sejarah Pariwisata dan Perkembangan di Indonesia*. Jakarta : Grasindo

Soekresno, 2000. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Subagjo, Adjab, 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Cetakan Pertama.

Sulastiyono, Agus. 2006. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung. Alfabeta.