

RESEP STANDAR PENGOLAHAN CHOCOLATE GANACHE DONUT DI
LA PETITE CAKE SHOP SHANGRI LA SURABAYA

Muhammad Izanul Akbar, Syah Riza Octavy Sandy, SE. S.Kom., M.Si

Program Studi Diploma III Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Muhammadiyah Jember

ABSTRAK

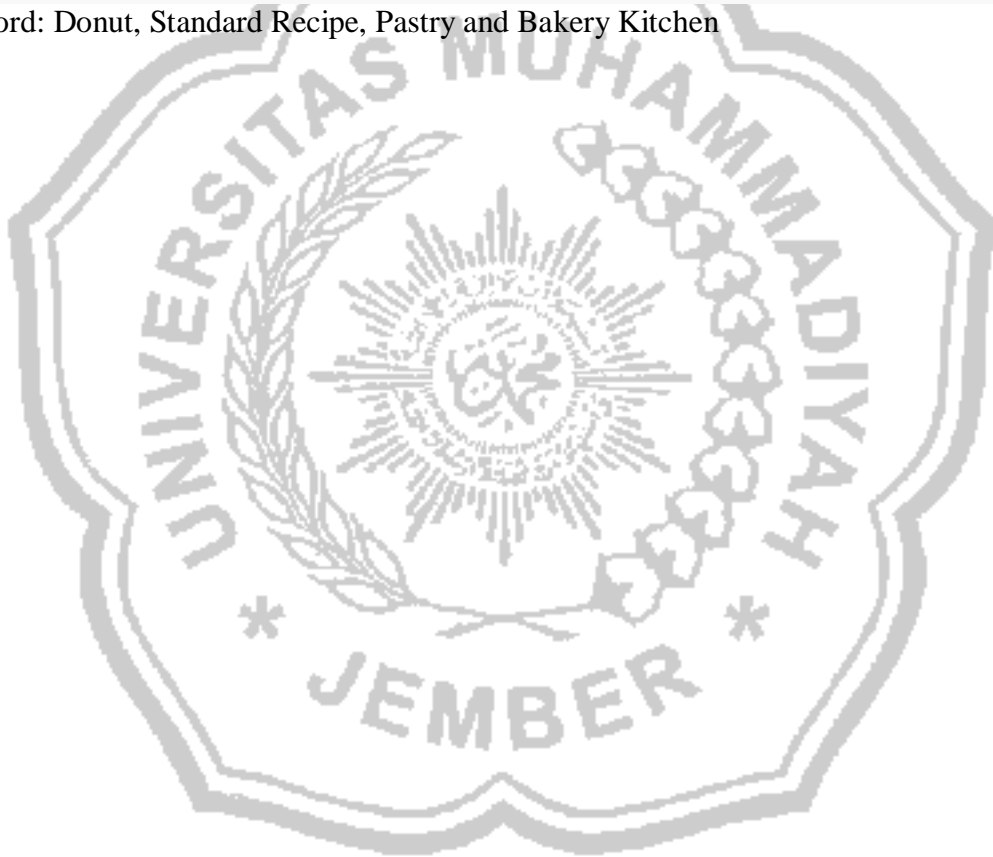
Laporan Akhir ini berjudul “Resep Standar Pengolahan Chocolate Ganache Doughnut di La Petite Cake Shop Shangri La Hotel Surabaya”. Laporan Akhir ini dilatar belakangi oleh standar pengolahan resep doughnut di La Petite Cake Shop Shangri La Hotel Surabaya. Data diperoleh oleh penulis dengan cara melakukan observasi, wawancara maupun dokumentasi selama melaksanakan on the job training. Tujuan Laporan Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Amd.Par dan untuk mengetahui bagaimana pengolahan resep chocolate ganache doughnut yang memenuhi standar di Shangri – La Hotel Surabaya. Hasil Laporan Akhir ini meliputi standar resep berdasarkan buku recipe pastry and bakery kitchen, resep inovasi salah satu karyawan pastry and bakery kitchen, hingga kendala dan solusi untuk memecahkan permasalahan tersebut secara baik.

Kata Kunci: *Donut, Standar Resep, Pastry and Bakery Kitchen*

ABSTRACT

This Final Report is titled " Standard Recipe of Processing Chocolate Ganache Donut at La Petite Cake Shop Shangri La Hotel Surabaya". This Final Report is motivated by the standard processing of donut recipes at the La Petite Cake Shop Shangri La Hotel Surabaya. Data is obtained by the author by conducting observations, interviews and documentation while carrying out on the job training. The purpose of this Final Report is as one of the conditions for obtaining the Amd.Par degree and to find out how to process chocolate ganache donut recipes that meet the standards at Shangri La Hotel Surabaya. The results of this Final Report include recipe standards based on the recipe pastry and bakery kitchen book, the recipe for innovation of one of the pastry and bakery kitchen employees, to the obstacles and solutions to solve the problem properly.

Key Word: Donut, Standard Recipe, Pastry and Bakery Kitchen



1. Pendahuluan

a. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan alam dan keanekaragaman budaya yang perlu dimanfaatkan dalam bentuk wisata. Dengan kelebihan tersebut, Indonesia perlu meningkatkan pengembangan pariwisata. Pariwisata di Indonesia dapat menjadi salah satu sektor pendapatan utama yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, baik dalam segi ekonomi hingga mata pencarian.

Menurut Simanjuntak, dkk. (2015:1), “pariwisata berasal dari bahasa Sanskerta, yaitu “pari” berarti ‘banyak, bekal – kali, berputar – putar’, dan “wisata” berarti ‘perjalanan’ atau ‘ bepergian’”. Pariwisata dapat diartikan seseorang atau sekelompok orang yang melakukan perjalanan dari satu tempat ke tempat lain dan dilakukan berulang – ulang. Di Indonesia, kegiatan pariwisata dapat dilakukan dengan mudah karena banyaknya tempat – tempat wisata yang lokasinya tidak jauh dari tempat tinggal para wisatawan, baik berupa wisata alam maupun wisata buatan (*man made*). Hal tersebut menarik banyak pengusaha industri wisata untuk membuat fasilitas wisata, salah satunya merupakan fasilitas penginapan yaitu hotel.

Hotel merupakan suatu bangunan pendukung usaha wisata yang menyediakan fasilitas penginapan, makanan dan minuman, hingga fasilitas lain – lain yang disediakan untuk tamu menginap. Sebagai penyedia jasa saat ini, hampir semua fasilitas disediakan hotel dipenuhi untuk kenyamanan tamu, baik fasilitas kamar yang lengkap hingga penyediaan makanan dan minuman khas dari negara – negara lain. Oleh karena itu, seluruh konsep hotel dijalankan bersama – sama dalam setiap divisi berbeda – beda. Mulai dari divisi *front office*, divisi *accounting*, divisi *house keeping*, divisi *engineering*, divisi *security*, dan divisi *food and beverage* bekerja sama dalam menjalankan kelancaran industri hotel.

Food and beverage merupakan salah satu divisi yang bergerak di bidang pelayanan makanan dan minuman mulai dari pengolahan bahan makanan dan minuman hingga dihidangkan kepada tamu dalam restoran di hotel. Divisi *food and beverage* merupakan salah satu divisi yang memiliki penghasilan terbesar bagi hotel. *Food and beverage* divisi dibagi atas dua seksi yaitu *food and beverage service* yang bertugas melayani makanan dan minuman kepada tamu, dan *food and beverage product* yang bertugas mengolah bahan makanan dan minuman untuk tamu.

Food and beverage product mengolah bahan makanan dan minuman menjadi hidangan utama (*maincourse*), sup (*soup*), hidangan penutup (*dessert*) dan hidangan – hidangan lain, salah satunya olahan *pastry and bakery kitchen* yaitu donat (*Donut*). Donat merupakan sejenis roti yang digoreng menggunakan minyak panas dan biasanya berbentuk bulat berlubang seperti cincin atau bulat dengan isian didalamnya. Saat ini banyak sekali para ahli kuliner yang mencoba untuk mengkreasikan donat. Akan tetapi, di hotel memiliki *Standart Operational*

Procedure (SOP) mengenai resep donat yang sesuai. Hal tersebut seharusnya menjadi perhatian karyawan hotel terutama pembuat donat.

Resep standar dibuat dan digunakan untuk menghasilkan hasil produk yang sama, baik dari segi rasa hingga tekstur produk terutama pada produk donat yang dihasilkan. Perbedaan resep dapat membuat perbedaan kualitas produk yang dihasilkan. Hal ini akan membuat produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang kurang dari standar.

Dari latar belakang diatas, penulis akan membahas permasalahan tentang: “Resep Standar Pengolahan *Chocolate Ganache Donut* di *La Petite Cake Shop* Shangri La Hotel Surabaya”.

b. Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang diatas, penulis merumuskan masalah sebagai berikut : “Bagaimana resep pengolahan *Chocolate Ganache Donut* yang sesuai dengan standart *La Petite Cake Shop* Shangri La Hotel Surabaya?”

2. Tinjauan Pustaka

Menurut Wibowo (2008:1), pariwisata berasal dari bahasa Sansekerta yang terdiri dari tiga suku kata yaitu “*Pari*” yang berarti banyak, berkali – kali, “*Wis*” yang berarti rumah, kampung, atau komunitas, dan “*Ata*” yang berarti pergi terus – menerus, mengembara. Pariwisata dapat diartikan bepergian sepenuhnya meninggalkan rumah, kampung halaman, tempat tinggalnya untuk berkeliling. Adapun beberapa faktor – faktor yang menjadikan arti pariwisata yaitu :

1. Perjalanan dilakukan untuk sementara waktu
2. Perjalanan dilakukan dari suatu tempat ke tempat lainnya
3. Perjalanan (apapun bentuknya) harus selalu dikaitkan dengan rekreasi

4. Orang yang melakukan perjalanan tidak mencari nafkah di tempat yang dikunjungi dan semata – mata sebagai konsumen di tempat tersebut

Berdasarkan faktor – faktor di atas, pariwisata dapat diartikan sebagai suatu perjalanan yang dilakukan untuk sementara waktu yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat lain, dengan maksud bukan untuk berusaha (*business*) atau mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi hanya untuk bersenang – senang dan memenuhi keinginan yang beraneka ragam.

3. Metode Penelitian

Nama Shangri La terinspirasi dari novel yang ditulis oleh James Hilton yang berjudul “*Lost Horizon*”. Shangri La itu sendiri memiliki arti surga, *paradise*, nirwana, maupun tempat yang dapat memberikan perasaan seperti di surga, suasana yang nyaman, tenang, dan damai.

Pencetus dari Shangri La *Hotel and Resort* adalah Robert Kuok, orang Malaysia keturunan Tionghoa. Sebelum nama Shangri La terbentuk, nama yang ada ialah Kuok Group. Kuok Group sebelumnya bergerak di bidang agrilkultura gula (1949). Hotel pertama yang dibuka berada di Singapura (1971). Pada tahun 1973 barulah terbentuk nama Shangri La. *

Shangri La hotel pertama kali didirikan di Indonesia di kota Jakarta pada tahun 1994 ketika PT. Sinar Galaxy berusaha untuk memperluas jaringan usahanya dibidang perhotelan. Sedangkan Shangri La Hotel Surabaya sebagai anak perusahaan dari Shangri La International tentunya mempunyai Standar yang tidak berbeda dengan hotel - hotel yang berada dibawah sayap Shangri La International. Shangri la memilih Surabaya karena kota ini merupakan kota terbesar kedua setelah Jakarta sebagai ibukota Indonesia. Surabaya banyak dikunjungi *traveler* baik domestik maupun luar negeri untuk urusan bisnis atau hanya sekedar rekreasi.

Grand opening Shangri La Hotel Surabaya diresmikan pada tanggal 18 Januari 1995 oleh *General Manager* Mr. Benson T.S Puas. Dibangun atas kerja sama dengan mitra lokal seperti Galaxy Group dengan menggunakan bendera usaha PT. Sariputra Permai. Bangunannya dirancang oleh arsitek bernama Chao Tee Ann, sedangkan interiornya oleh Dennis *Ready Design Consultants*. Shangri La Surabaya merupakan hotel ke-29 yang dioperasikan oleh jaringan Shangri la International dengan total 17 lantai (tanpa lantai 13), dan total 380 kamar.

a. Pengertian Donut

Donat (*doughnut* atau *donut* dalam bahasa Inggris) adalah makanan yang digoreng, dibuat dari adonan tepung terigu, gula, telur, dan mentega. Donat yang paling umum adalah donat berbentuk cincin dengan lubang di tengah dan donat berbentuk bundar dengan isian di dalamnya. (Wikipedia, diakses tanggal 11 Juli 2020)

Asal mula ditemukan donat pada masa kolonial yaitu saat seorang kapten *Gregory* sedang menahkodai kapal di anjungan kapal. Saat sang kapten bermaksud untuk memakan sepotong kue goreng. Tiba – tiba badai datang dan membuat sang kapten secara spontan menancapkan kue goreng tersebut pada jari – jari roda kemudi kapal sehingga kue tersebut berlubang. Terkesan oleh kreasinya yang tidak disengaja tersebut, kapten *Gregory* kemudian meminta koki kapal agar membuat roti goreng dengan lubang ditengahnya. (Latifa, 2018:14)

Bahan – bahan baku dasar pembuatan donat antara lain tepung terigu, ragi, gula, *bread improver*, telur, air, mentega dan susu.

b. Resep Standar Pengolahan *Chocolate Ganache Donut* di *La Petite Cake Shop* Shangri La Hotel Surabaya

Pada dasarnya untuk membuat *chocolate ganache donut*, terlebih dahulu membuat adonan *donut* sesuai dengan *Standard recipe* yang sudah tertulis dalam buku *recipe Standard* di Shangri La hotel Surabaya. Untuk mengembangkan rasa dan tekstur dari *donut*, beberapa karyawan di *pastry and bakery kitchen* mencoba untuk mengubah *recipe Standard*. *Standard recipe* dirasa kurang layak karena terkadang ada beberapa kendala dalam pembuatan *donut* tersebut. Akan tetapi hal ini tetap menjadi penyalahgunaan bahan baku karena bahan baku yang digunakan berbeda.

1. Standar *Recipe Donut* di Shangri La Hotel Surabaya

Bahan – bahan yang digunakan untuk membuat *donut* menurut buku *recipe Standard pastry and bakery* Shangri La hotel Surabaya :

Bahan	Ukuran
Tepung Terigu (<i>high protein</i>)	1000 gr
Gula	200 gr
Ragi (<i>yeast</i>)	25 gr
Kuning Telur	8 butir
Garam	12 gr
<i>Improver</i>	10 gr
Mentega (<i>butter</i>)	200 gr
Susu Segar	400 ml

Tabel 3.1 *Recipe Standar Donut* Shangri La Hotel Surabaya

Bahan – bahan diatas merupakan *Standar recipe* pengolahan *donut* yang digunakan menurut buku panduan resep di dapur *pastry and bakery* Shangri

La hotel Surabaya. Ada pula satu resep lain yang digunakan seorang karyawan dalam pembuatan *donut* , berikut ini adalah bahan – bahan yang digunakan, antara lain :

Bahan	Ukuran
Tepung Terigu (<i>high protein</i>)	1000 gr
Ragi (<i>yeast</i>)	40 gr
Garam	20 gr
<i>Improver</i>	5 gr
Gula	150 gr
Mentega (<i>butter</i>)	150 gr
Susu Bubuk	100 gr
Susu Segar	500 ml
Kuning Telur	7 butir

Tabel 3.2 Resep Inovasi Seorang Karyawan

2. Proses Pembuatan *Chocolate Ganache Donut*

Proses pembuatan *donut* baik menurut *Standard recipe* Shangri La hotel Surabaya dan menurut seorang karyawan tersebut tidak jauh berbeda, langkah – langkah pembuatannya antara lain :

- a. Siapkan semua bahan – bahan sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan.
- b. Masukkan semua bahan – bahan kering kedalam *mixer dough*, nyalakan *mixer dough* dan tambahkan bahan cair seperti susu segar atau air secara perlahan – lahan.
- c. Tunggu proses pengadukan adonan selama 15 menit dalam *mixer dough*.
- d. Angkat adonan *donut*, potong – potong dan timbang adonan sesuai dengan ukuran *Standard donut*. Bentuk adonan *donut* dalam dua bentuk yaitu

bulat dan bulat berlubang ditengah. Tata adonan pada *tray* yang telah dilapisi dengan tepung terigu.

- e. Diamkan adonan *donut* dalam suhu ruang selama 3 – 4 jam (*proofing*).
- f. Siapkan minyak goreng panas, goreng adonan *donut* hingga berwarna kecoklatan. Tiriskan dan tata di *tray*.
- g. *Donut* matang siap untuk diberi isian dan *topping*.

Untuk membuat *filling chocolate ganache* berikut merupakan bahan – bahan yang dibutuhkan, antara lain:

Bahan	Ukuran
<i>Chocolate Compound</i>	1500 gr
<i>Whipping Cream</i>	1000 ml

Tabel 3.3 Bahan – Bahan Pembuatan *Chocolate Ganache*

Langkah – langkah dalam pembuatan *filling chocolate ganache*, antara lain :

- a. Siapkan bahan – bahan yang akan digunakan
- b. Masukkan semua bahan dalam wadah tahan panas, lalu panaskan semua bahan hingga coklat meleleh.
- c. Aduk rata semua bahan, matikan api sambil diaduk – aduk.
- d. Diamkan hingga *filling chocolate ganache* menjadi dingin untuk siap digunakan.

Untuk tahap terakhir yaitu *finishing chocolate ganache* donat, dilakukan beberapa langkah, antara lain :

- a. Siapkan bahan – bahan *finishing* seperti, donat, *filling chocolate ganache*, *dark chocolate* yang telah dilelehkan, dan *chocochips*.

- b. Lubangi bagian sisi donat menggunakan jari kelingking, lalu bersihkan bagian tengah donat dengan mendorong isi ke bagian sisi samping agar terbentuk ruang.
- c. Masukkan *filling chocolate ganache* menggunakan *piping bag*.
Celupkan bagian atas donat kedalam *dark chocolate* leleh hingga terlumuri ke samping donat, lalu taburi dengan *chocochips*.

3. Perbedaan Produk yang Dihasilkan

Dari hasil pengamatan yang diamati, terdapat dua perbedaan dari kedua produk donat yang menggunakan resep berbeda, antara lain :

Perbedaan	Resep Standar <i>Pastry and Bakery</i>	Resep inovasi karyawan
Adonan	Sering terjadi kegagalan <i>proofing</i> yang menyebabkan adonan tidak mengembang	Adonan selalu mengembang saat <i>proofing</i> adonan
Rasa	Rasa dari donat kurang, terutama dari segi kemanisan produk	Rasa donat yang dihasilkan lebih memberikan rasa manis
Tekstur	Tekstur lebih keras dikarenakan rongga – rongga dari donat kurang	Tekstur donat lebih ringan karena rongga – rongga yang terdapat didalamnya jauh lebih banyak

Lapisan Kulit (Setelah Digoreng)	Lapisan kulit lebih banyak terkelupas setelah digoreng	Lapisan kulit tergores rapi tanpa ada cacat
Bahan Baku yang Digunakan	Menggunakan bahan – bahan baku standar, akan tetapi untuk penambahan air dilakukan dengan perkiraan	Menggunakan jenis bahan – bahan baku lebih banyak daripada resep standar dengan takaran yang sesuai

Tabel 3.4 Perbedaan Produk yang Dihasilkan

4. Kesimpulan dan Saran

a. Kesimpulan

Berdasarkan uraian dari pembahasan Bab III maka dapat diambil kesimpulan yaitu resep pengolahan *donut* di *La Petite Cake Shop* Shangri La hotel Surabaya masih belum memenuhi standar karena sering terjadi kegagalan saat membuat produk dengan menggunakan resep standar *pastry and bakery kitchen*. Hal ini dikarenakan beberapa faktor, antara lain :

- 1) Resep yang digunakan saat mengolah adonan *donut* menggunakan resep lama yang dirasa perlu adanya perbaharuan resep untuk meningkatkan kualitas dari produk *donut* yang dihasil hingga menjadi produk jual bernama *chocolate ganache donut* yang sesuai standar *La Petite cake shop* Shangri La hotel Surabaya.
- 2) Sering terjadi kegagalan dalam pengolahan produk *donut* saat proses *proofing* adonan menggunakan resep lama, yang menyebabkan proses pembuatan produk harus diulang kembali dari awal.

- 3) Seorang karyawan berinovasi dengan resep sendiri tanpa sepengetahuan *Chef Pastry and Bakery* dengan menggunakan beberapa bahan berbeda dari resep standar *pastry and bakery kitchen*. Hal ini dapat mempengaruhi *stock ingredients* yang ada karena bahan yang digunakan berbeda.

b. Saran

Dalam industri perhotelan, hotel yang baik adalah yang mampu memperbaiki dan meningkatkan kualitas hotel demi kemajuan hotel. Shangri La Hotel Surabaya telah memberikan pelayanan yang cukup baik dan memuaskan kepada tamu hotel.

Adapun saran dari penulis sebagai berikut :

- 1) Untuk mendapatkan produk *chocolate ganache donut* yang memiliki kualitas jual standar, perlu adanya perbaharuan resep adonan *donut* secara berkala, sehingga *donut* yang dihasilkan memiliki standar kualitas yang baik untuk dijual di *La Petite Cake Shop* Shangri La Hotel Surabaya.
- 2) Perlu adanya diskusi baik antara *Chef pastry and bakery* dengan karyawan *pastry and bakery kitchen* mengenai resep – resep *pastry and bakery* yang dirasa sudah lama dan perlu diperbaharui untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan oleh *pastry and bakery kitchen*.

Adanya komunikasi yang baik antara *chef pastry and bakery* dengan karyawan *pastry and bakery kitchen* agar terjalin keharmonisan di tempat kerja guna kenyamanan di tempat kerja dan penyampaian gagasan dan ide seluruh personal di *pastry and bakery kitchen*.

Daftar Pustaka

Simanjuntak, dkk. (2015). Sejarah Pariwisata: Menuju Perkembangan Pariwisata

Indonesia. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

Wibowo, Lili Adi, (2008). Modul Usaha Jasa Pariwisata: Usaha Jasa Pariwisata.

Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.

Wikipedia, Ensiklopedia Bebas. Donat. (online),

(<https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Donat&oldid=16895931>, 4 Mei 2020).

Latifa, Fitha. (2018). Penggunaan Tepung Pisang Kepok Sebagai Substitusi Tepung

Terigu Berprotein Sedang dalam Pembuatan Donat. (skripsi). Program Studi Manajemen Patiseri. Sekolah Tinggi Pariwisata NHI, Bandung.

