

STRATEGI PENYIMPANAN BAHAN BAKU UNTUK MENJAGA KUALITAS PRODUK *PASTRY* DI THE ALANA HOTEL & CONVENTION CENTER SOLO

Wahyu Ari Indriastuti^{1*}, Tiara Puspita Sari², Surjo Sulistijo³, Arnes Anandita⁴

^{1,2,3,4}Akademi Pariwisata Mandala Bhakti, Indonesia

wahyuari@mandalabhakti.ac.id^{1*}; tiaraaapuspitaa@gmail.com²;
surjosulistijo@mandalabhakti.ac.id³; arnesanandita@mandalabhakti.ac.id⁴

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang strategi penyimpanan bahan baku pada *Pastry Section* di The Alana Hotel Solo. Peneliti ingin membandingkan prosedur dalam penyimpanan bahan baku dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku di The Alana Hotel Solo. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan bahan baku *pastry* belum memenuhi standar. Selain itu, bahan-bahan makanan belum semuanya diberi label. Apabila bahan makanan yang datang dalam jumlah banyak, tempat penyimpanan tidak sepenuhnya dapat menampung. Oleh karena itu, staf perlu mengusahakan tersedianya tempat penyimpanan untuk bisa menampung banyak bahan baku. Evaluasi dan sosialisasi perlu dilakukan untuk meningkatkan penerapan SOP menjadi lebih baik dari sebelumnya.

Kata Kunci: Strategi, Penyimpanan Bahan Baku, Produk *Pastry*

Abstract

This research aims to find out about the raw material storage strategy in the Pastry Section at The Alana Hotel Solo. The researcher wants to compare the procedure in storing raw materials with the Standard Operating Procedure (SOP) applied at The Alana Hotel Solo. The research methodes used are a qualitative approach with observation, interview, and documentation methods. The results of the research indicate that the storage of pastry raw materials doesn't meet the standard quality. In addition, food ingredients stored have not all been labeled, too. If the food ingredients come in large quantities, the storage area cannot fully accommodate. This requires finding a storage area that can accommodate those ingrediants. Evaluation and socialization need to be carried out to improve the implementation of SOPs to be better than before.

Keywords: Strategy, Row Material Storage, Pastry Product

1. PENDAHULUAN

Sektor pariwisata beberapa tahun terakhir mengalami perkembangan yang signifikan. Berkembangnya sektor pariwisata di Indonesia memberikan dampak pada meningkatnya jumlah wisatawan baik wisatawan asing maupun lokal. Menurut Yakup (2020), peningkatan jumlah wisatawan ini bisa meningkatkan pendapatan devisa negara, meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat, dan bisa meningkatkan jumlah ketersediaan lapangan pekerjaan. Pariwisata tidak bisa lepas dari serangkaian aktivitas yang berkaitan dengan perjalanan untuk rekreasi, kuliner, cendera mata, dan juga akomodasi. Salah satu layanan akomodasi pariwisata adalah hotel.

Hotel adalah salah satu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan tersebut untuk masyarakat umum (Apandi & Baharta, 2015). Hotel adalah sebuah akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang bertujuan untuk memberikan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum, serta bidang jasa lainnya yang diperuntukkan bagi masyarakat umum, yang dikelola secara komersial serta sesuai dengan peraturan yang berlaku.

The Alana Hotel Solo merupakan hotel bintang 4 yang berlokasi di daerah Colomadu, Kabupaten Karanganyar yang letaknya di perbatasan antara Karanganyar dan Surakarta. Lokasi yang demikian bagus dan tidak jauh dari pusat Kota Solo, maka hotel ini sangat ramai pengunjungnya, baik yang menginap atau yang mengadakan *event* di hotel. Hal ini juga didukung oleh Kota Solo yang merupakan pusat kebudayaan Jawa di Provinsi Jawa Tengah dan dikenal sebagai daerah tujuan wisata dari wisatawan kota-kota besar lainnya.

Salah satu bagian di The Alana Hotel Solo yang mempunyai peranan penting adalah *Food and Beverage Department* karena bisa memberikan pendapatan bagi suatu hotel. Departemen ini mempunyai tanggung jawab dalam segala hal yang berhubungan dengan makanan dan minuman yang berada di hotel. *Pastry Section* adalah sebuah *section* yang berada dibawah *Food and Beverage Department* yang bertugas mengolah tentang kue dan roti pada sebuah hotel. *Pastry Section* bertanggung jawab mengolah roti dan kue sehingga bisa dijual atau dinikmati oleh tamu yang bermalam (Yuniardi, 2020). Hal ini sejalan dengan pendapat Mariyati & Taufiq (2015) bahwa pada sebuah hotel, *pastry* merupakan bagian yang mengolah kue dan roti. *Pastry* adalah produk makanan yang terbuat dari adonan yang bervariasi yang biasanya mempunyai rasa manis, di dalamnya terkandung lemak dan melewati tahap pembakaran (Setyowati, 2020). Bahan baku adonannya adalah tepung terigu, gula, susu, mentega, *shortening*, bubuk pengembang, dan telur (Sukawati et al., 2019).

Kualitas sebuah produk *pastry* sudah seharusnya diperhatikan secara teliti. Desmafianti & Willma (2021) mengatakan bahwa kualitas sebuah produk adalah sesuatu yang sangat fundamental terutama bagi suatu hotel. Kualitas ditentukan dari bahan utama produk, penyimpanan bahan utama, pengolahan sampai menjadi sebuah roti atau kue yang bisa dijual kepada tamu. Untuk menjaga mutu produk *pastry* tersebut maka perlu disimpang dengan baik. Hal ini sejalan dengan pendapat Utami et al. (2022) yang mengatakan “*to maintain the quality of pastry & bakery products, are must do and pay attention to the storage of raw materials, one way is to do a good and correct storage method*”. Penyimpanan ini dimaksudkan agar dapat terjaga kualitas rasa dan tekstur produk *pastry*. Gultom et al. (2019) mengatakan bahwa harus menggunakan metode-metode

penyimpanan yang baik dan benar dalam menyimpan bahan makanan agar bahan makanan tersebut tidak mudah rusak dan kehilangan gizinya.

Dari uraian di atas, peneliti tertarik untuk meneliti tentang strategi penyimpanan bahan baku untuk menjaga kualitas produk *pastry* di The Alana Hotel & Convention Center Solo.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif didasarkan pada pendekatan berpikir induktif yang mengutamakan pada pengamatan objektif partisipatif pada suatu gejala atau fenomena sosial. Hal ini sejalan dengan pendapat dari Wijaya (2018) yang mengatakan penelitian kualitatif merupakan suatu cara penelitian yang berdasarkan pada filsafat *post positivisme* yang menitikberatkan pada cara berpikir induktif yang menghasilkan data deskriptif, tidak berupa hitungan statistika yang hasil akhir berupa kesimpulan pengertian yang dalam dari sebuah generalisasi. Pada penelitian kualitatif, aktivitas penelitian mempunyai maksud dalam mendapatkan inti dari sebuah permasalahan yang ada dalam rumusan masalah penelitian. Membuat identifikasi pertanyaan dari rumusan masalah yang ada, peneliti dapat menetapkan model penelitiannya. Dari hasil penelitian, teknik pengumpulan data, sampai menganalisis data yang diperlukan oleh peneliti selaras dengan kajian penelitiannya (Roosinda et al., 2021).

Dalam kajian, digunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk menyusun dan mendiskripsikan konsep penyimpanan bahan baku untuk menjaga kualitas produk di *Pastry Section* The Alana Hotel Solo. Penelitian deskriptif bertujuan untuk menggambarkan sebuah gejala sosial yang diteliti. Adapun narasumber dalam penelitian ini adalah pihak-pihak yang setiap hari berkaitan dengan masalah penyimpanan bahan baku dan kualitas dari *pastry* itu sendiri. Adapun dalam hal ini yang menjadi informan adalah Pastry Chef dan Pastry Trainee di The Alana Hotel Solo.

Metode pengumpulan data dalam penelitian kualitatif yang umum dilakukan antara lain wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara melibatkan interaksi langsung antara peneliti dan responden untuk mendapatkan data berupa pandangan, pengalaman, dan persepsi mereka. Observasi melibatkan pengamatan langsung terhadap subjek penelitian. Studi dokumentasi melibatkan pengumpulan data dari dokumen, arsip, atau bahan tertulis lainnya (Ardiansyah & Jailani, 2023).

Dalam penelitian ini, metode dalam mengumpulkan data dilakukan dengan observasi dan wawancara kepada narasumber dan juga studi dokumentasi dengan mempelajari arsip, dokumen, foto, dan tulisan yang berkaitan dengan penyimpanan bahan baku dan kualitas *pastry*. Adapun yang menjadi narasumber dalam penelitian ini adalah Chef Dodi selaku Pastry Chef dan Tittie Titah selaku *trainee* pada *Pastry Section* The Alana Hotel & Convention Center Solo

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Strategi Penyimpanan Bahan Baku Produk *Pastry* di The Alana Hotel & Convention Center

Strategi penyimpanan bahan baku di The Alana Hotel Solo menurut Chef Dodi selaku Pastry Chef yaitu menggunakan *chiller*, *freezer* dan suhu ruang. Menurut Titah selaku *trainee*, penyimpanan bahan baku dipisah sesuai jenis dan tahan lamanya pada suhu tertentu. Sedangkan teori menurut Sulaeman (2017), penyimpanan bahan makanan ada empat kemungkinan, diantaranya: 1) dalam unit penyimpanan kering; 2) dalam *refrigerator*; 3) dalam *freezer*, untuk penyimpanan bahan mudah rusak agar mempunyai jangka lebih panjang; 4) dalam wadah yang dirancang khusus (*deep-chilling unit*). Berdasarkan uraian tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa penyimpanan bahan baku produk *pastry* di The Alana Hotel Solo ditempatkan di tiga tempat yaitu suhu ruang, *chiller*, dan *freezer*. Hal ini sejalan dengan teori yang disampaikan Sulaiman (2017). Penyimpanan barang harus sesuai dengan jenis dan ketahanannya.

Penyimpanan bahan baku *pastry* adalah proses penting untuk menjaga kualitas dan keamanan bahan baku tersebut. Suhu penyimpanan harus stabil dan sesuai dengan kebutuhan bahan. Sistem penyimpanan bahan baku *pastry* ditempatkan di suhu ruang untuk bahan kering, sedangkan bahan yang mudah busuk dan ketahanan yang lama masing-masing ditempatkan di *walkin chiller* dan *walkin freezer*. Bahan-bahan harus ditempatkan di rak dengan jarak maksimum 30 cm. Sebelum disimpan, bahan harus dilakukan pengecekan dan dipastikan bahan tersebut dalam keadaan *fresh*. Penerapan sistem *first in first out* (FIFO) harus senantiasa dilakukan sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan.

Dalam menyimpan bahan baku ada beberapa hal yang perlu mendapatkan perhatian, diantaranya: 1) bahan makanan harus disimpan dalam suatu wadah khusus yang dijaga kebersihannya dan memenuhi persyaratan; 2) bahan baku yang disimpan ditata dan disusun dengan rapi dan bersih untuk mempermudah saat pengambilannya, tidak menjadi tempat bersarangnya serangga; dan 3) bahan yang disimpan harus dicatat riwayat keluar masuknya dengan sistem FIFO.

3.2 Cara Menjaga Kualitas Produk *Pastry* di The Alana Hotel & Convention Center Solo

Chef Dodi selaku Pastry Chef di The Alana Hotel Solo mengungkapkan bahwa cara menjaga kualitas produk *pastry* harus ada *standard recipe* yaitu menggunakan bahan baku yang sudah distandarkan karena berbeda bahan baku, berbeda pula rasa dan tekstur. Apabila dilakukan pergantian bahan baku, maka diusahakan untuk *trial* terlebih dahulu untuk mengetahui tekstur dan rasa. Sedangkan menurut Tittie Titah selaku *trainee* di The Alana Hotel Solo, untuk menjaga kualitas, bahan harus dipisah agar bisa bertahan pada suhu yang dibutuhkan. Sedangkan untuk *puff*

pastry & butter portion disimpan di *freezer* agar bertahan lama dan untuk bahan *condiment* seperti jelly, rumput laut, kolang-kaling disimpan di *chiller* agar kualitas tetap baik dan tidak mudah basi.

Pendapat Kotler & Keller (2014), mutu produk adalah kekuatan suatu produk dalam mempertahankan fungsinya, hal ini termasuk keseluruhan durabilitas, reliabilitas, ketepatan, kemudahan pengoperasian, dan reparasi produk, serta atribut produk. Menjaga kualitas bahan baku *pastry* ada beberapa cara yaitu: 1) menggunakan bahan baku yang segar dan berkualitas tinggi untuk mendapatkan hasil yang baik; 2) memastikan setiap takaran dan perbandingan bahan sesuai dengan resep agar hasil produk selalu konsisten; 3) memahami dan menerapkan teknik-teknik pembuatan produk *pastry* dengan benar untuk memastikan tekstur dan rasa yang konsisten; 4) selalu melakukan pengecekan selama proses produksi termasuk visual produk dan rasa; 5) memastikan area produksi bersih dan sanitasi terjaga untuk menghindari kontaminasi yang dapat mempengaruhi kualitas produk; 6) menyimpan produk dalam kondisi yang tepat; 7). terima dan pertimbangkan masukan dari pelanggan untuk terus meningkatkan kualitas produk.

Dari hasil wawancara dan teori di atas, dapat disimpulkan bahwa menjaga kualitas produk harus selalu memperhatikan bahan yang digunakan. Bahan-bahan harus sesuai standar yang telah ditetapkan. Membuat suatu produk harus sesuai dengan *standard recipe*. Menyimpan produk harus tepat sesuai dengan suhu yang dibutuhkan.

3.3 Kendala dalam Sistem Penyimpanan Bahan Baku Pastry di The Alana Hotel & Convention Center Solo

Kendala yang dihadapi dalam sistem penyimpanan bahan baku *pastry* di The Alana Hotel Solo menurut Chef Dodi selaku Pastry Chef yaitu keterbatasan ruang apabila barang yang datang dalam jumlah banyak dan beriringan dengan keadaan hotel yang sedang ramai karena *event*. Barang yang banyak, namun kapasitas penyimpanan tidak berubah. Oleh karena itu, harus pandai mencari cara agar tempat penyimpanan dapat menampung barang dalam jumlah banyak. Sementara itu menurut Tittie Titah selaku *trainee* di The Alana Hotel Solo, kurangnya tempat atau wadah seperti bowl stainless menjadi kendala dalam penyimpanan stok produk. Sulitnya menata produk dan *walkin freezer/chiller* yang dimana ruang untuk *pastry* tidak terlalu luas karena khawatir tertumpuk dengan produk lain.

Menurut Assauri (2008), beberapa kendala yang terjadi dalam sistem penyimpanan bahan baku *pastry* meliputi: 1) kondisi tempat penyimpanan yang kurang tepat sehingga bisa menyebabkan bahan cepat memburuk atau kehilangan kualitasnya; 2) pengaturan rotasi stok yang buruk bisa mengakibatkan bahan baku lama disimpan dan menjadi tidak layak pakai; 3) ketidakjelasan dalam pencatatan atau labeling bahan; 4) keterbatasan ruang penyimpanan yang dapat mengakibatkan bahan baku *pastry* disimpan dalam kondisi yang tidak ideal.

Berdasarkan dari uraian data di atas, dapat disimpulkan bahwa kendala dalam sistem penyimpanan bahan baku *pastry* di The Alana Hotel Solo umum terjadi juga di tempat lain yaitu adanya keterbatasan ruang penyimpanan. Kendala ini selaras dengan teori yang disampaikan Assauri (2008). Hal itu disebabkan oleh tempat penyimpanan yang kecil dan penyimpanan menjadi satu dengan *section* lain. Keterbatasan tempat penyimpanan itu sendiri bisa mengakibatkan bertumpuk atau bercampurnya barang yang satu dengan barang yang lain sehingga apabila tidak diberikan label yang bagus dan tepat dapat mengakibatkan keluar masuknya barang tidak sesuai dengan sistem FIFO.

4 KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan mengenai strategi penyimpanan bahan baku untuk menjaga kualitas produk *pastry* di The Alana Hotel & Convention Center Solo, dapat disimpulkan bahwa ruang penyimpanan bahan baku *pastry* masih menjadi satu dengan *section* lain. Ruang yang dimaksud ialah pada *walkin chiller*, *walkin freezer*, dan suhu ruang. Selain itu, masih terdapat staf yang belum menerapkan SOP yang berlaku. Disisi lain, kendala dalam penyimpanan bahan baku ialah kurangnya kapasitas penyimpanan dan kelalaian staf dalam labeling bahan baku. Staf yang bertugas pada *Pastry Section* harus mempunyai inisiatif dan berusaha untuk mengatasi kendala yang ada agar dapat menjaga kualitas produk *pastry* yang dihasilkan.

5 REFERENSI

- Apandi, D.N., & Baharta, E. (2015). Tinjauan Tentang Buffet Breakfast di Harris Hotel and Convention Bandung. *e-Proceeding of Applied Science*: Vol. 1, No.3 Desember 2015/page 2519.
- Aradiansyah, R., & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif. *IHSAN : Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1–9. <https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.57>
- Assauri, S. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Desmafianti, G., & Willma, F. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2). 43-52. <https://doi.org/10.51977/jiip.v3i2.628>
- Gultom, J.Y., Ariani, N.M., & Ariyanti, N. N. S. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan di Kitchen Hotel The Patra Resort and Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas*, 3(1) 158-176.
- Kotler & Keller. (2014). *Buku Prinsip Prinsip Pemasaran*. By Kotler Gary Armstrong, Edisi 12 Jilid 1&2, Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga, n.d.
- Mariyati, I., & Taufiq, R. (2015). Tinjauan tentang Operasional di Departement Pastry and Bakery Hyatt Regency, Yogyakarta. *E Proceeding of Applied Science*, 1(3) : 2538 -2543.
- Roosinda, et al. (2021). *Pengantar Metode Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Zahir Publishing.

- Sentosa, F. (2019). Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga, Terhadap keputusan Pembelian Melalui Kepuasan Pelanggan Crunchhaus Salad di Pakuwon Mall Surabaya. *Agora*. 7(2); 1-9.
- Setyowati, R. (2020). *Pengolahan Patiseri. Balikpapan* : Politeknik Negeri Balikpapan.
- Sukawati L. P., Widiastini, N. M. A., & Rahmawati, P. I. (2019). Meningkatkan Kualitas Produk Pastry di Anantara Seminyak Bali Resort Melalui Pengolahan Bahan Baku. *JMPP: Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 2(1) : 36-46.
- Sulaeman, A. (2017). *Prinsip-Prinsip HACCP dan Penerapan Pada Industri Jasa Makanan dan Gizi*. Bogor: IPB Press.
- Utami, N. R., Ishak, R. P., & Faqih, M. I. F. (2022). Metode Penyimpanan Bahan Baku Pastry & Bakery yang Meningkatkan Kualitas Layanan Hotel. *GARUDA (Global Research on Tourism Development and Advancement)*,v4, n.2, p.172-180.
<https://journal.prasetyamulya.ac.id/journal/index.php/Garuda/article/view/915>
- Wijaya, H. (2018) *Analisis Data Kualitatif Model Spradley (Etnografi)*.
<https://www.researchgate.net/publication/323557072>.
- Yakup, A. P. (2019). Pengaruh Sektor Pariwisata terhadap Petumbuhan Ekonomi di Indonesia. *Tesis Fakultas Ekonomi dan Bisnis*. Universitas Airlangga.
- Yuniardi, A. D. (2020). Metode Penyimpanan Bahan Baku dan Produk Pastry (Studi Deskriptif tentang Metode Penyimpanan Bahan Baku dan Produk Pastry di Best Western Papilio Hotel Surabaya). *Doctoral Dissertation Universitas Airlangga*.