

Operasional Dapur Di Grand Tjokro Hotel Bandung

1st Fiola Putri Althia
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

fiolaputri@student.telkomuniversity.
ac.id

2nd Dendi Gusnadi
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id

3rd Umi Sumarsih
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

umisumarsih@telkomuniversity.ac.id

Penelitian ini membahas tentang tinjauan operasional dapur di Grand Tjokro Hotel Bandung yang dilatarbelakangi oleh kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh dapur Grand Tjokro Hotel Bandung, maka penulis ingin mengembangkan data serta analisis yang lebih efisien dengan menggunakan informasi yang didapatkan oleh peneliti sehingga dapat menghasilkan pembahasan yang informatif. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu, penulis melakukan pengumpulan data dengan melakukan *On the Job Training (OJT)* selama 9 bulan di Hotel Grand Tjokro Bandung serta melakukan wawancara dengan informasi kunci yaitu, *Chef de Partie (CDP) Pastry dan Sous Chef Kitchen* dan informasi pendukung seperti para *trainee*. Wawancara ini dilakukan agar mengetahui standar operasional yang berlaku di Grand Tjokro Hotel Bandung. Diharapkan hasil penelitian ini dapat di terima baik oleh masyarakat.

Kata kunci: *Pastry, Kitchen, Tinjauan Operasional*

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kota Bandung merupakan kota yang terkenal dengan wisata kuliner dan wisata alamnya, maka banyak tersebar hotel-hotel yang dekat dengan tempat wisata. Salah satu contohnya merupakan hotel Grand Tjokro Bandung yang terletak di daerah Cihampelas yang lokasinya berdekatan dengan tempat-tempat wisata di daerah Bandung dan daerah Lembang. Karena letaknya di daerah Kota Bandung dan tempatnya strategis sehingga menarik wisatawan untuk mengunjungi Hotel Grand Tjokro Bandung.

Hotel Grand Tjokro merupakan tempat yang menyediakan pelayanan bagi masyarakat umum dengan fasilitas jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman, jasa layanan kamar, serta jasa pencucian pakaian salah satu fasilitas yang ditujukan untuk menunjang aktivitas customer /penginap, misalnya restoran, ruang rapat, *ballroom*, kolam renang, dan lain-lain. Penilaian perhotelan sangat bergantung dari kualitas bangunan, fasilitas-fasilitas yang tersedia, dan mutu pelayanan, yang dinilai melalui jumlah bintang (dari rentang satu sampai lima bintang).

Departement *Food and Beverage Product* adalah suatu bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap penyediaan makanan dan minuman untuk para tamu atau customer. *Food and beverage product* didalam hotel sering disebut untuk panggilan *kitchen* dan *pastry*. Bagian *food and beverage product* menyediakan aneka ragam produk untuk menarik pelanggan sekaligus memberi variasi tambahan bagi pelanggan loyal agar mereka tidak meninggalkan kita untuk mencari variasi di tempat lain, dengan memanfaatkan

momentum hari-hari besar nasional maupun hari besar internasional sepanjang tahun dapat meningkatkan pendapatan jasa penjualan makanan serta dapat memberikan kepuasan kepada tamu dengan variasi menu yang kita sajikan dan pelayanan yang kita berikan.

Selama penulis melakukan penelitian, penulis menemukan beberapa masalah, yaitu kurangnya komunikasi antara *staff* dengan *trainee*-nya dan juga kurangnya penerapan standar operasional di Grand Tjokro Hotel Bandung.

II. KAJIAN TEORI

A. Pengertian dan Fungsi Dapur

Menurut (Soekresno, *Management Food and Beverage, Service Hotel*. Jakarta, 2000) Dapur hotel mempunyai luas 40% dari restoran. Dapur harus memiliki organisasi yang jelas menyangkut pembagian seksi atau bagian-bagian, fungsi-fungsi suatu dapur akan berbeda menurut kecilnya hotel serta jumlah outlet penjualan makanan yang disediakan. Semakin besar hotel yang dioperasikan dan semakin banyak unit-unit penjualan makanan dan minuman yang dibuka didalamnya, maka makin besar pula dapur yang disediakan.

1. Syarat-syarat bekerja di dapur:

Menurut (Soekresno, 2002) syarat-syarat dapur yang baik adalah:

- a. Lantai dapur
Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
- b. Dinding
Dinding harus bersih, langit-langit harus menutup atap ruangan dapur, permukaan rata, berwarna terang, dan mudah dibersihkan.
- c. Ventilasi
Menggunakan *exhauster* yang di pasang setinggi 2 m dari lantai.
- d. Pengaturan Dapur
 - 1) Memasang tulisan peringatan untuk mencuci tangan.
 - 2) Tidak berhubungan dengan WC.
 - 3) Dapus bebas dari hewan.
 - 4) Udara dapur tidak boleh diangka 5 juta per gram.

2. Klasifikasi Dapur

Menurut (soekresno, 2000) *section* dapur yaitu:

- a. *Pantry*
Bertanggung jawab bagian *breakfast*.
- b. *Garde Manger*
Bertanggung jawab bagian *appetizer*.

- c. *Entremetier*
Bertanggung jawab bagian sayuran, kentang, sop, dan pasta.
- d. *Saucier*
Bertanggung jawab bagian makanan panas, *grilling and roasting*.
- e. *Butcher*
Bertanggung jawab bagian perdagangan.
- f. *Pastry*
Bertanggung jawab bagian roti dan kue.
- g. *Bakery*
Bertanggung jawab bagian roti.
- h. *Patisserie*
Bertanggung jawab bagian *dessert*.

B. Pengertian *Pastry*

Berawal dari salah satu budaya Mesir, mereka mengolah tepung dan pasta air untuk membungkus daging yang dimasak agar dapat menyerap cairan. *Pastry* 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 *pastry cook* magang asal Perancis bernama Claudius Gele pada tahun 1645.

Pastry adalah jenis olahan makanan dari beberapa kombinasi bahan yang pada umumnya berasa manis yang biasanya mengandung lemak dan biasanya melalui tahap pembakaran, jenis makanan ini biasanya disajikan untuk *dessert*. *Pastry* merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food and beverages Product* yang khusus menangani atau membuat *Cake, Cookies, Pastries, Chocolate, Pudding* dan *Dessert* yang lainnya. Namun, beberapa produk *pastry* membutuhkan adonan yang tidak kalis saat di *roll* seperti *Danish Pastry, Croissant, Puff Pastry*.

C. Tugas dan Tanggung Jawab *Pastry*

Tugas *pastry* dalam suatu hotel sangat penting karena menjadi salah satu penunjang kelancaran operasional hotel. Bagian *pastry* memiliki tugas dalam mempersiapkan produk untuk memenuhi semua pesanan atau orderan yang datang dari tamu hotel. Demikian juga terhadap acara yang diadakan oleh pihak hotel, tentunya *pastry* harus ikut serta dalam menyiapkan dan menyediakan menu yang dibutuhkan, hal ini demi kelancaran acara dengan diimbangi pula terjaganya kebersihan semua produk dan penunjang lainnya yang dihasilkan sehingga mendapatkan hasil yang memuaskan baik bagi tamu maupun hotel itu sendiri.

D. Penanganan Olahan *Pastry*

Pada bagan menu berisikan susunan menu dari mulai *appetizer* (makanan pembuka), *soup* (sup), *main course* (makanan utama), dan *dessert* (makanan penutup). Semua menu ini ditangani atau diolah oleh setiap *section* yang ada di *kitchen*, untuk bagian *kitchen pastry* bertugas mengelolah menu *dessert* (menu penutup).

Adapun jenis-jenis olahan yang ditangani *kitchen pastry* untuk menu *dessert* yang di hidangkan untuk restoran di setiap hotel terdiri dari *buffet* pada saat *breakfast, lunch* dan *dinner, ala carte, dan room service*. *Kitchen pastry* yang merupakan tempat pengolahan bahan-bahan makanan yang membuat hidangan penutup, juga membuat berbagai jenis *cake, cookies, sweet, bread* dan sebagainya. Outlet ini juga menangani pengolahan minuman tradisional seperti wedang, es campur, es doger dan sebagainya.

E. Hubungan Kerja Sama *Pastry* dengan Departemen Lainnya

Hubungan kerja bagian *pastry* dengan bagian lainnya meliputi:

1. *Restaurant dan Room Service*
Merupakan bagian untuk penjualan produk yang dihasilkan oleh *pastry section*. Restoran juga menyajikan produk olahan *pastry* untuk *breakfast, lunch* dan *dinner*.
2. *Store Room Service*
Merupakan bagian yang bertugas mengurus gudang sebagai tempat penyimpanan barang yang sudah dibeli oleh *purchasing*. Sebelum di *store* barang-barang tersebut harus diperiksa oleh *receiving section* sebagai penerimaan barang.
3. *Engineering Department*
Memelihara dan memperbaiki peralatan dan secara rutin akan mengecek peralatan *pastry kitchen* untuk menjaga agar peralatan yang ada dapat bekerja sesuai dengan fungsinya.
4. *Marketing Department*
Mempromosikan produk olahan *pastry section*. Promosi sangat penting artinya bagi kemajuan dan perkembangan suatu usaha, dengan promosi produk *pastry* akan lebih dikenal secara luas di masyarakat.
5. *Stewarding*
Tugas dan tanggung jawab terhadap penyediaan alat kebersihan dan alat kelengkapan serta keamanan alat-alat yang digunakan oleh *pastry kitchen*.
6. *Accounting Department*
Departemen ini bertanggung jawab atas keluar masuknya uang yang dipergunakan untuk operasional hotel.

F. Pengertian *Standart Operating Procedure (SOP)*

Menurut (Purnamasari E. P., 2015) SOP adalah prosedur kerja yang dibuat secara detail dan terperinci bagi semua karyawan untuk melaksanakan pekerjaan dengan baik sesuai dengan misi, visi, dan tujuan suatu lembaga. Dan (Ekotama, 2015) mengatakan bahwa *Standard Operating Procedure (SOP)* dibuat untuk menyerdehanakan proses kerja supaya hasilnya optimal tetapi efisien.

III. METODE

A. Desain Penelitian

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan desain penelitian studi deskriptif kualitatif. Artinya penelitian deskriptif hanyalah memaparkan situasi atau peristiwa. Penelitian ini tidak mencari atau menjelaskan hubungan, tidak menguji hipotesis atau membuat prediksi. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan desain penelitian studi deskriptif kualitatif. Artinya penelitian deskriptif hanyalah memaparkan situasi atau peristiwa. Penelitian ini tidak mencari atau menjelaskan hubungan, tidak menguji hipotesis atau membuat prediksi.

Penelitian deskriptif adalah suatu bentuk penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan fenomena-fenomena yang ada. Fenomena itu bisa berupa bentuk, aktivitas, karakteristik, perubahan, hubungan, kesamaan, dan perbedaan antara

fenomena yang satu dengan fenomena lainnya (Sukmadinata, 2006). Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang berusaha mendeskripsikan dan menginterpretasikan sesuatu.

Dalam melakukan penelitian diperlukan melakukan perancangan dan perencanaan. Maka langkah-langkah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menetapkan judul yang akan diteliti, sehingga dapat diketahui apa yang akan diteliti dan menjadi masalah dalam penelitian. Dalam penelitian ini peneliti mengambil judul Operasional Dapur di Grand Tjokro Hotel Bandung.
2. Menetapkan masalah-masalah yang akan dianalisis terhadap operasional dapur di Grand Tjokro Hotel Bandung. Dalam penelitian ini yang menjadi rumusan masalah adalah sebagai berikut:
 - a. Standar Operasional Prosedur
 - b. Penerapan Standar Operasional
3. Memilih teknik pengumpulan data, teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini dengan menggunakan 2 cara, yaitu pengumpulan data melalui penelitian kepustakaan atau data yang di peroleh dari sumber lain, seperti referensi buku, skripsi peneliti terdahulu dan penulisan data online juga penelitian lapangan seperti observasi, wawancara, dan dokumentasi.

B. Teknik Penentuan Informan

Dalam Penelitian ini, peneliti menggunakan informan (narasumber) penelitian adalah seseorang yang memiliki informasi (data) banyak mengenai objek yang sedang diteliti, dimintai informasi mengenai objek penelitian tersebut. Menurut AM Huberman & MB Miles dalam Bungin mengemukakan bahwa informan juga berfungsi sebagai umpan balik terhadap data penelitian dalam ruang cross check data. (Bungin B. , 2001)

Pemilihan informan-informan pada penelitian ini menggunakan teknik purposive sampling. Teknik purposive sampling adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. Adapun informan penelitian ini adalah *staff* dan beberapa *trainee* di Grand Tjokro Hotel Bandung. Pemilihan informan sendiri berdasarkan pengaruhnya terhadap relevansi judul dan fokus dari penelitian ini, dan juga pengaruh terhadap pola kerja peneliti dan juga kegiatan yang peneliti lakukan saat melakukan penelitian di Grand Tjokro Hotel Bandung. Sebagaimana dapat dilihat dalam tabel pada halaman selanjutnya:

TABEL 1
Daftar Informan

Informan Pendukung		
No	Nama	Jabatan
1.	Yeni	<i>Trainee Pastry</i> Grand Tjokro
2.	Najmi	<i>Trainee Pastry</i> Grand Tjokro
Informan Kunci		
1.	Shinta Puri	<i>Chef de Partie</i> Grand Tjokro
2.	Entie Sutisna	<i>Junior Sous Chef</i> Grand Tjokro

Sumber : Olahan Penulis, 2022

Sebagai informan peneliti memilih beberapa informan kunci seperti Shinta Puri yang merupakan *Chef de Partie Pastry* yang tentunya memiliki kontribusi yang besar dalam setiap pengambilan keputusan, kemudian peneliti memilih Entis Sutisna selaku *Junior Sous Chef Kitchen*, dikarenakan

tugasnya mengkomunikasikan informasi dan berperan langsung menghadapi para anggota *trainee*, lalu peneliti memilih Yeni, dan Najmi sebagai informan pendukung karena dari mereka, peneliti dapat mendapatkan data yang berkaitan dengan tinjauan operasional dapur Grand Tjokro Bandung.

C. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah cara yang dipakai untuk mengumpulkan data dengan menggunakan metode-metode tertentu. Metode-metode yang akan digunakan dalam penelitian ini, antara lain:

1. Studi Pusaka

Peneliti melakukan penelitian dengan:

a) Tinjauan pustaka

Mencari sumber dari referensi untuk memperoleh konsep yang diperlukan.

b) Internet *searching*

Peneliti memanfaatkan internet dalam mengumpulkan data-data yang diperlukan.

2. Studi Lapangan

a) Observasi

Menurut Christine Daymon dan Immi Hallowa (2008, hal. 321) Observasi menyaratkan pencatatan, perekaman sistematis, artefak-artefak, dan perilaku informan yang terjadi dalam situasi tertentu. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan observasi non-partisipan.

b) Wawancara

Proses transmisi data dari narasumber kepada pewawancara sebagai bahan melengkapi bidang yang diteliti oleh si pewawancara.

c) Dokumentasi

Merupakan catatan yang didalamnya terdapat sebuah peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen tersebut bisa dalam bentuk gambar.

D. Uji keabsahan Data

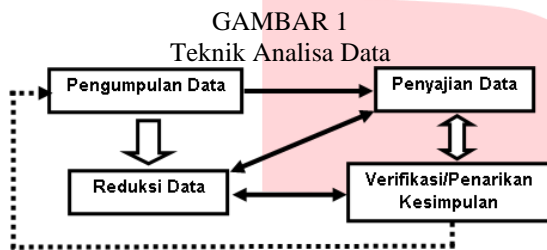
Uji keabsahan data dalam penelitian kualitatif meliputi beberapa pengujian. Peneliti menggunakan uji *credibility (validitas interbal)* atau uji kepercayaan terhadap hasil penelitian. Cara pengujian kredibilitas data atau kepercayaan terhadap hasil penelitian yang dilakukan peneliti dengan peningkatan ketekunan dalam penelitian, diskusi dengan teman sejawat, dan *membercheck*.

1. Diskusi dengan teman sejawat, teknik ini dilakukan dengan mengekspos hasil sementara atau hasil akhir yang diperoleh dalam bentuk diskusi dengan rekan-rekan sejawat. (Sugiyono, Memahami Penelitian Kualitatif, 2005)
2. *Membercheck*, untuk mengetahui seberapa jauh data yang diperoleh sesuai dengan apa yang diberikan oleh pemberi data. (Sugiyono, Memahami Penelitian Kualitatif, 2005)
3. Triangulasi merupakan teknik pemeriksaan keabsahan data dari berbagai sumber dengan berbagai cara dan berbagai waktu. Triangulasi

sumber dilakukan dengan cara mengecek data yang telah diperoleh melalui beberapa sumber. Misalnya data diperoleh dengan wawancara, lalu dicek dengan observasi, dokumentasi. (Sugiyono, 2010). Pada penelitian ini peneliti melakukan triangulasi dengan cara membandingkan jawaban yang disampaikan oleh informan kunci dengan informan pendukung untuk mendapatkan data yang cocok dan sesuai.

E. Teknik Analisa Data

Data yang diperoleh dalam lapangan harus segera dituangkan dalam bentuk tulisan dan dianalisis. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengikuti langkah berikut :



Sumber : Olahan Penulis, 2022

1. Pengumpulan Data
Data yang dikelompokkan selanjutnya disusun dalam bentuk narasi–narasi.
2. Reduksi Data
Data yang diperoleh dalam lapangan ditulis dalam bentuk uraian atau laporan yang terperinci. Laporan ini akan terus bertambah. Bila tidak dianalisis sejak awal, akan menambah kesulitan. Laporan-laporan itu perlu direduksi, dirangkum, dipilih hal-hal yang pokok, difokuskan pada hal yang penting, dicari tema atau polanya.
3. Penyajian data
Menginterpretasikan apa yang telah diinterpretasikan informan terhadap masalah yang diteliti.
4. Penarikan Kesimpulan
Pengambilan kesimpulan berdasarkan susunan narasi yang telah disusun pada tahap ketiga, sehingga dapat memberi jawaban atas masalah penelitian.
5. Evaluasi
Melakukan verifikasi hasil analisis data dengan informan, yang didasarkan pada kesimpulan tahap keempat. Tahapan-tahapan dalam analisis data di atas merupakan bagian yang tidak saling terpisahkan, sehingga saling berhubungan antara tahapan yang satu dengan yang lain. Analisis dilakukan secara continued dari awal sampai akhir penelitian untuk mengetahui operasional dapur Grand Tjokro Hotel Bandung.

F. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian Proyek Tugas Akhir ini, penulis melakukan penelitian di Jalan Cihampelas No. 211-217, Cipaganti, Kecamatan Coblong, Kota Bandung, Jawa Barat 40131.

2. Waktu penelitian

Penelitian ini penulis laksanakan kurang lebih selama 9 (sembilan) bulan terhitung dari tanggal 01 Oktober 2021 sampai 01 Juli 2022. Adapun waktu persiapan pelaksanaan penelitian lapangan semenjak 21 Juni 2021 hingga penyelesaian penelitian pada tanggal 29 Juni 2022.

TABEL 2
Waktu Penelitian

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Hotel

GAMBAR 2
Logo Grand Tjokro Hotel Bandung



Sumber : SAS Hospitality

Hotel Grand Tjokro Premiere Bandung merupakan hotel bintang empat yang berkonsep modern dengan sentuhan budaya Indonesia. Hotel Grand Tjokro Premiere Bandung berada di bawah naungan suatu perusahaan yang bernama PT. Sejahtera Abadi Sentosa. Berawal dari hanya 5 properti yang dimiliki, yaitu Grand Tjokro yang berada di Klaten, Yogyakarta, Pekanbaru, Jakarta, dan Balikpapan. kini Grand Tjokro mulai resmi membuka cabangnya di Bandung pada tanggal 17 Desember 2015. Terletak di pusat kota Bandung, Hotel ini adalah salah satu tempat untuk bersantai, bersosialisasi, dan mencari hiburan. Grand Tjokro Premiere Bandung menyediakan berbagai pilihan makanan yang inovatif, *spa*, *fitness centre* serta fasilitas untuk mengadakan sebuah pertemuan.

Hotel berbintang 4 ini memiliki desain kamar yang sebagian mengambil unsur dari khas Indonesia serta berada tepat di pusat kota Bandung. Hotel Grand Tjokro Premiere Bandung ini termasuk kedalam hotel yang dapat digunakan untuk berbisnis karena kebanyakan pengunjungnya para pelaku bisnis. Dengan dilengkapi 364 kamar hotel dan 2 suites. Sedangkan untuk mengadakan sebuah acara, Grand Tjokro Premiere Bandung menyediakan beberapa fasilitas seperti *Ballroom* untuk kurang lebih 1000 orang, 25 ruang pertemuan dan fasilitas untuk pernikahan.

Hotel ini terletak di Jl. Cihampelas No. 211 - 217 Bandung yang berdiri pada tahun 2015 dan berfungsi sebagai perhotelan dengan luas total bangunan 28.300 m² yang dibagi menjadi dua tower yaitu Main Tower 17.500 m² dan North Tower 10.800 m². Dimana pada Main Tower terdiri dari 7 lantai sedangkan North Tower tersebut terdiri dari 10 lantai ditambah satu basement. Hotel ini letaknya sangat strategis karena berada di Jalan Cihampelas, yang mana jalan ini menjadi salah satu tempat favorit para turis yang datang ke

Bandung. Pada awalnya hotel ini berkonsep hotel bisnis tetapi, banyak tamu bisnis yang membawa serta keluarganya sehingga, hotel ini pun menambah fasilitas untuk keluarga. Dan sekarang hotel ini terkenal dengan sebutan *family friendly* hotel.

B. Divisi Kerja

1. Pastry

Pastry adalah yang mengolah dan menyajikan makanan, seperti berbagai jenis kue, roti, dan *dessert*. Patiseri berasal dari bahasa Prancis yaitu "*Patisserie*" yang artinya kue. Dalam ruang lingkup patiseri biasanya dibagi menjadi dua yaitu kue-kue oriental dan kue-kue kontinental.

2. Kitchen

Pengertian *kitchen* menurut ahli, Sudiara (2001) : "*Kitchen is a room or other spaces (as a wall area of special building) with facilities for cooking*". Pada intinya dapur adalah pusatnya makanan itu berasal, disajikan dan diakhiri. Sedangkan, *kitchen* hotel adalah dapur besar yang standarnya mirip dengan restoran.

3. Deskripsi Pekerjaan

TABEL 2
Morning Shift Pastry (06.00-14.00)

No	Deskripsi
1.	Melakukan <i>incharge breakfast</i> dan angkringan
2.	Menyiapkan <i>morning coffee break</i>
3.	<i>Closing breakfast</i> dan angkringan
4.	Meyiapkan <i>afternoon coffee break</i>
5.	Membuat adonan dan kue untuk <i>breakfast</i> keesokan harinya
6.	Mempersiapkan <i>set up lunch</i> dan menyiapkan <i>stall</i>
7.	Membuat <i>coffee break</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 3
Middle Shift Pastry (12.00-20.00)

No	Deskripsi
1.	Membantu <i>morning shift</i> menyiapkan adonan dan kue untuk <i>breakfast</i> keesokan harinya
2.	Membantu <i>staff</i> membuat roti dan donat
3.	Meyiapkan <i>evening coffee break</i>
4.	Menjaga <i>dinner</i> (jika ada)
5.	Mempersiapkan <i>set up</i> untuk <i>breakfast</i> keesokan harinya
6.	Membuat <i>coffee break</i> keesokan harinya

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 4
Morning Shift Kitchen (06.00-14.00)

No	Deskripsi
1.	Melakukan <i>incharge breakfast</i> (Angkringan dan <i>Egg Corner</i>)
2.	Menyiapkan <i>Morning Coffee Break</i>
3.	<i>Closing breakfast</i> , angkringan, dan <i>egg corner</i>
4.	Menyiapkan <i>afternoon coffee break</i>

5.	Mempersiapkan <i>set up lunch</i> dan menyiapkan <i>stall</i>
6.	Membuat adonan otak-otak dan dimsum
7.	<i>Prepare</i> sayuran untuk <i>breakfast</i>
8.	Membuat roti maryam

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 5
Middle Shift Kitchen (12.00-20.00)

No	Deskripsi
1.	<i>Prepare</i> untuk <i>dinner</i>
2.	Menyiapkan macam-macam kerupuk
3.	Menyiapkan <i>evening coffee break</i>
4.	Membuat macam-macam sambal
5.	Membuat <i>roasted chicken</i> dan <i>mongolian</i>
6.	<i>Set-up</i> barang-barang dan kondimen untuk <i>breakfast</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2022

C. Analisis Hasil Pelaksanaan Kerja

Berikut merupakan keberhasilan product yang didapat oleh penulis selama melakukan praktik kerja magang di pastry dan kitchen Grand Tjokro Bandung.

1. Choux

GAMBAR 3
Choux



Sumber: smartpluspro.com

Berikut cara membuat *choux* yang penulis dapatkan:

a. Bahan-bahan:

- 1) 1000 ml air
- 2) 300 gr mentega
- 3) Garam secukupnya
- 4) 600 gr tepung cakra
- 5) 15 pcs telur

b. Cara membuat:

- 1) Masukkan 1000 ml air, 300 gr mentega, dan garam secukupnya ke *stockpot*.
- 2) Nyalakan api sedang sambil diaduk.
- 3) Jika *margarine* sudah meleleh, masukkan 600 gr tepung cakra.
- 4) Jika sudah kalis, masukkan adonan ke *mixer*.
- 5) Lalu di *mixer* sampai adonan dingin.
- 6) Jika adonan sudah dingin masukkan 15pcs telur sambil di *mixer*.
- 7) Jika sudah, masukkan adonan ke *piping bag* dan di cetak menggunakan *spuit* diatas *tray*.

- 8) Jika sudah di cetak, masukkan *tray* ke *oven* yang sudah diatur suhu atas dan bawah 200⁰ selama 25 menit.

2. Bolu Pandan

GAMBAR 4
Bolu Pandan



Sumber : selerasa.com

Berikut cara membuat bolu pandan yang penulis dapatkan:

a. Bahan-bahan:

- 1) 1250 gr mentega
- 2) 1000 gr gula
- 3) 18 pcs telur
- 4) 1125 gr tepung segitiga
- 5) Garam secukupnya
- 6) Perasa pandan secukupnya
- 7) Kismis secukupnya

b. Cara membuat:

- 1) Mixer 1250 gr mentega dan 1000 gr gula sampai warnanya pucat.
- 2) Selagi menunggu, rendam kismis di air hangat dan oles *insert* menggunakan *carlo* lalu di beri tepung sebagai tempat untuk alas adonan bolu pandan saat ingin dipanggang.
- 3) Jika warnanya sudah keputihan, masukkan dengan selang-seling 18 pcs telur dan 1125 gr tepung segitiga dan masukkan garam secukupnya.
- 4) Lalu tiriskan kismis yang sudah direndam dan masukkan ke *mixer*.
- 5) Lalu masukkan perasa pandan sampai teraduk dengan rata.
- 6) Setelah selesai, taruh adonan ke *insert* yang sudah disiapkan. Lalu masukkan ke *oven* yang sudah diatur suhu api atas dan bawah 180⁰ selama 45 menit.

3. Bitterballen

GAMBAR 6
Bitterballen



Sumber: selerarasa.com

Berikut cara membuat *bitterballen* yang penulis dapatkan:

a. Bahan-bahan:

- 1) *Garlic*
- 2) *Onion*

- 3) Batang seledri
- 4) Ayam goreng
- 5) *Bayleaf*
- 6) *Fresh milk*
- 7) Terigu
- 8) Telur
- 9) *Bread crumbs*
- 10) *Mozarella*

b. Cara membuat:

- 1) Siapkan *chop garlic, onion, carrot*, batang seledri yang di potong kecil-kecil, dan potong kecil-kecil ayam.
- 2) Masukkan mentega secukupnya.
- 3) Masukkan *onion, garlic, carrot*.
- 4) Masukkan *bayleaf*.
- 5) Masukkan *fresh milk*.
- 6) Tunggu sampai susunya menggelembung.
- 7) Lalu masukan terigu sedikit demi sedikit.
- 8) Lalu aduk sampai agak kecampur.
- 9) Pindahkan ke *mixer* agar menjaga tidak adanya gumpalan terigu.
- 10) Bulat-bulatkan adonan dan masukan *mozarella*.
- 11) Lalu setelah itu *breaded* (masukan ke terigu, telur dan *bread crumbs*)

D. Standar Operasional Prosedur di *Department Kitchen* di Grand Tjokro Hotel Bandung

Standard Operasional Prosedur (SOP) adalah suatu prosedur kerja yang harus dilakukan secara kronologis dan sistematis dalam menyelesaikan suatu pekerjaan tertentu dengan tujuan agar memperoleh hasil kerja paling efektif. (Muchsini Riadi 2016. Jakarta). Tujuan utama dari *Standard Operasional Prosedur (SOP)* adalah agar proses pelaksanaan pekerjaan dilakukan dengan rapih, tertib, dan sistematis dari awal hingga akhir. Dengan adanya *Standard Operasional Prosedur (SOP)* maka diharapkan kualitas pekerjaan menjadi lebih baik.

Berikut standar operasional prosedur di *department kitchen* di Grand Tjokro Hotel Bandung:

1. Ketika barang sayuran datang langsung dipisahkan.
2. Dipindahkan ke *container* atau *insert*.
3. Membersihkan bahan makanan yang kotor.
4. Kelompokkan sesuai jenis sayurannya.
5. Untuk tahu diisi memakai air bersih.
6. Untuk sayuran seperti selada memakai air.
7. Sebelum dimasukkan kedalam *chiller* di *wrap* dulu.

E. Penerapan Operasional Prosedur di *Department Kitchen* di Grand Tjokro Hotel Bandung

Berikut penerapan operasional prosedur yang dilakukan di Grand Tjokro Hotel Bandung:

1. Verifikasi bahan makanan apakah layak atau bersih.
2. Diperiksa kondisi barang saat penerimaan setiap hari.
3. Di cuci bersih sebelum di simpan di *chiller*.

4. Ketika dalam menyimpan ke *chiller* yang baru letaknya ada dibawah, jadi yang diatas yang lama.
5. Ketika daging atau ayam dateng langsung dimasukan kedalam *freezer*, jika diluar terlalu lama akan mengakibatkan bau dan perubahan warna.
6. Jika saat penerimaan barang kalengnya penyok dikembalikan lagi kepada supliernya.
7. Untuk barang *pastry* seperti *puff* atau lainnya langsung dimasukkan ke dalam *freezer*.

V. KESIMPULAN

1. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang dilakukan oleh penulis di Hotel Grand Tjokro Premiere Bandung, penulis telah mencapai tujuan yang telah dirumuskan yaitu penulis dapat mengetahui deskripsi pekerjaan pada bagian *main kitchen*, proses penyiapan bahan makanan yang akan disajikan, penyajian dan pembuatan *Coffee Break* di setiap event yang sedang diadakan, cara *manage* waktu dengan baik dalam penyajian makanan, *job description* setiap *shift* di Hotel Grand Tjokro Premiere Bandung. Penulis mempelajari cara *manage* waktu dengan baik yang mana hal ini sangat dibutuhkan sebagai bentuk profesional dalam bekerja serta mengetahui bagaimana pembagian deskripsi pekerjaan pada setiap *shift* yang berbeda, hal ini membuat penulis mempelajari banyak hal dan mempelajari sistem kerja yang berubah sesuai dengan *shift* nya.

Penulis juga mempelajari bagaimana penerapan teori dengan praktik, *soft skill* dan *hard skill*. Penerapan teori dan praktek didapat dari pengelolaan bahan masakan yang dilakukan selama masa Praktik Kerja Lapangan, *soft skill* yang didapat dari bagaimana bentuk kerja sama tim, berkoordinasi dalam pengolahan makanan, pembagian deskripsi pekerjaan di dalam *main kitchen*. Banyak nya makanan yang dikelola dan disajikan setiap harinya membuat setiap orang harus memiliki tanggung jawab dalam pengelolaannya agar cepat selesai dan *management* waktu pun akan tercapai. Sedangkan *Hard skill* yang didapat dari program Praktik Kerja Lapangan ini adalah tentunya *skill* dalam memasak yang nanti nya akan membantu penulis dalam pengembangan profesi dan menjadi pelajaran untuk dunia kerja kedepannya.

2. Saran

Saran dari yang peneliti telah lakukan terhadap bagaimana standar operasional prosedur di *department kitchen pastry* di Grand Tjokro Hotel Bandung dan bagaimana penerapan standar operasional prosedur di *department kitchen pastry* di Grand Tjokro Hotel Bandung, adalah sebagai berikut:

- a. Mempertahankan komunikasi dan juga *Standard Operational Procedure (SOP)* yang sudah diterapkan di Grand Tjokro Hotel Bandung
- b. Memperhatikan jumlah *staff* agar tidak terlalu mengandalkan *trainee*, sehingga disarankan untuk menambahkan jumlah *staff kitchen pastry*.

REFERENSI

1. Bartono, P. (2007). Hotel communication management. Dalam P. Bartono, *Hotel communication management* (hal. 27). Yogyakarta: Andi.
2. Bungin, B. &. (2008). Analisa Data Penelitian Kualitatif. Dalam B. &. Bungin, *Analisa Data Penelitian Kualitatif* (hal. 148). Jakarta: Prenada Media Group.
3. Cake, U. C. ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA INOVASI PRODUK UNBAKED CHEESE CAKE BERBASIS TAHU SUTERA oleh Dendi Gusnadi Universitas Telkom.
4. Ekotama, S. (2015). Pedoman Mudah Menyusun SOP. Dalam S. Ekotama, *Pedoman Mudah Menyusun SOP* (hal. 41). Yogyakarta: MedPress.
5. Hasibuan, Malayu Sp. (2005). *Manajemen SDM*. Edisi Revisi, Cetakan Ke Tujuh. (Bumi Aksara). Jakarta.
6. Moleong, L. J. (2014). Metode Penelitian Kualitatif. Dalam L.J. Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif* (hal. 186). Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
7. Mulyana, D. (2003). Metodologi Penelitian Kualitatif. Dalam D. Mulyana, *Metodologi Penelitian Kualitatif* (hal. 150). Bandung: Remaja.
8. Purnamasari, E. P. (2015). Panduan Menyusun SOP Standard Operating. Dalam E. P. Purnamasari, *Panduan Menyusun SOP Standard Operating* (hal. 13). Yogyakarta: Yogyakarta Kobis (Komunitas Bisnis).
9. Soekresno. (2000). Management Food and Beverage, Service Hotel, Jakarta. Dalam Soekresno, *Management Food and Beverage, Service Hotel. Jakarta* (hal. 155). Jakarta: PT Gramedia.
10. Sugiyono. (2005). Memahami Penelitian Kualitatif. Dalam Sugiyono, *Memahami Penelitian Kualitatif* (hal. 280-281). Bandung: CV. Alfabeta.
11. Sugiyono. (2010). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif. Dalam Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif*, (hal. 273). Bandung: CV. Alfabeta.