

TINJAUAN TENTANG OPERASIONAL DI DEPARTEMENT PASTRY AND BAKERY HYATT REGENCY YOGYAKARTA

Iyam Mariyati dan Riza Taufiq

PRODI D3 PERHOTELAN FAKULTS ILMU TERAPAN
TELKOM UNIVERSITY

Corresponding Autor: iyam_mariyati@yahoo.co.id

Abstrak: penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis operasional di department pastry and bakery Hyatt Regency Yogyakarta dalam sebuah hotel itu terdapat berbagai departemen untuk menjalankan operasional dalam memberikan pelayanan kepada konsumen atau tamu, salah satunya adalah departement pastry and bakery, pastry and Bakery adalah bagian yang bertanggung jawab dalam pembuatan cake dan bread di hotel, metode yang di lakukan penulis dalam meleakukan penelitian ini dengan cara observasi langsung di department pastry and bakery, selama penulis melakukan penelitian penulis menemukan kendala dalam pelaksanaan uraian kerja yang tidak sesuai dengan standar oprasional kerja, hal ini menyebabkan training merasa tidak adil dalam pembagian kerja yang di berikan pastry chef karena pembagian jadwal kepada training yang tidak merata, Jadwal yang ada di department pastry and bakery Hotel Hyatt Regency Yogyakarta tidak berjalan dengan lancar, karena jadwal yang di buat Chef Pastry untuk training selalu sama dengan minggu sebelumnya
Kata-kata kunci : pastry and bakery, jadwal, Uraian kerja

Abstract : This research aims to identify and analyze operational at the department pastry and bakery Hyatt Regency Yogyakarta in a hotel there are various departments to carry out operations in providing services to customers or guests, one of which is a department of pastry and bakery, pastry and Bakery is part yaang responsible in the manufacture of cakes and bread in the hotel, the method will be undertaken authors in meleakukan this study by direct observation in the department pastry and bakery, for authors conducted a study authors found obstacles in the implementation of job descriptions that do not seseuai with standard operational work, this led training feel unfairly in the division of labor that is given pastry chef, division of labor that is given boss in pastry Hyatt Regency Yogyakarta to training does not run with the, this occurs because students who are training often experienced over time because doing the work shift other, Supposedly division of labor for the training that goes in the morning, afternoon and evening. follow the procedures and on the average to be fair for training.
Key word : Pastry and Bakery, Schedule, job Description

PENDAHULUAN

Kepariwisata di Indonesia telah tumbuh dan berkembang menjadi suatu industri yang berdiri sendiri semenjak beberapa tahun terakhir ini. Adapun pengertian pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang tersebut.

Pariwisata juga merupakan gejala ekonomi karena adanya permintaan dari pihak wisatawan dan penawaran dari pemberi jasa pariwisata (Biro perjalanan, penginapan, dan rumah makan) atas produk dan berbagai fasilitas yang terkait dengan kepariwisataan (Murphy 1985:9)

Dengan pengertian pariwisata tersebut, maka dapat diurutkan unsur-unsur yang terdapat dalam kegiatan kepariwisataan ialah, sekelompok orang yang melakukan kegiatan wisata serta menggunakan kemudahan-kemudahan yang dapat menunjang kegiatan wisata tersebut.

Untuk menunjang kegiatan pariwisata dibutuhkan kemudahan seperti objek-objek wisata tempat untuk tinggal sementara : Hotel, tempat-tempat penyediaan makanan (restaurant), transportasi, dll.

Dengan demikian kegiatan pariwisata adalah suatu proses yang dapat menciptakan nilai tambahan terhadap barang dan jasa yang telah diproses sehingga suatu produk baik yang nyata maupun tidak nyata yang tanpa jasa pelayanan.

Dari uraian di atas dapat diartikan bahwa hotel adalah sebagai berikut : Hotel adalah suatu perusahaan yang di kelola oleh pemiliknya dengan menyediakan makanan dan minuman, dan fasilitas kamar untuk tidur atau untuk tinggal sementara kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus (Sulastiyono,)

Bila dilihat dari operasionalnya setiap usaha perhotelan pasti memiliki fasilitas berbeda-beda baik itu dari segi produk maupun jasa yang disediakan untuk tamu, sehingga tamu dapat datang kembali ke hotel jika produk yang di sediakan sesuai dengan yang diinginkan tamu. Diantaranya fasilitas yang di miliki hotel yaitu *Front Office, F&B service, Housekeeping* dan *Kitchen*.

TINJAUAN PUSTAKA

pengertian pastry and bakery

Salah satu departemen yang ada di *Food and Beverage Division* yaitu *Pastry and Bakery* departemen, dimana bagian ini mempunyai tugas utama memproduksi segala macam/jenis hidangan dan berbagai macam roti. Produk yang di hasilkan *pastry dan bakery* departemen disiapkan sebagai konsumsi tamu hotel, baik tamu hotel yang menginap maupun tamu hotel yang sekedar singgah untuk beristirahat sambil menikmati hidangan di restoran serta menikmati suasana hotel.

Pastry merupakan bagian yang bertugas dan bertanggung jawab dalam menyiapkan dan menyediakan berbagai macam kue dan hidangan panas maupun dingin untuk keperluan makan siang, makan malam, dan kue kue yang di sediakan untuk konsumsi tamu yang datang ke hotel dan restoran.

Pastry sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari kitchen namun bagian ini harus di pisahkan dari bagian utama kitchen, karena hal tersebut pastry di lengkapi dengan tempat penyimpanan barang- barang yang di awetkan dalam Cool Storage, mesin khusus, peralatan untuk membuat es batu dan perlengkapan untuk membuat kue-kue serta fasilitas memasak.

Bakery section adalah bagian yang mempunyai tugas membuat dan memproduksi berbagai macam roti seperti, *Croissant, Danish, white&Brown Toas, Soft, Hard Roll*, dan lain sebagainya untuk keperluan konsumsi tamu, baik tamu yang ada di *Coffe Shop, Cake Shop, Delivery* ataupun untuk konsumsi tamu di *Banquet*.

pengertian uraian kerja

Menurut ilmu bisnis, job description adalah pernyataan tertulis mengenai, gambaran suatu pekerjaan kondisinya dan hubungannya dengan bagian lain dalam organisasi manfaat dan tujuan dalam pembentukannya adalah :

- a. Job description bermanfaat untuk membantu atasan dan bawahan agar mengerti mengenai pentingnya suatu jabatan dalam struktur organisasi/perusahaan.
- b. Job description bermanfaat sebagai alat management untuk menghubungkan fungsi-fungsi dalam suatu struktur organisasi/ perusahaan.
- c. Job description berfungsi dalam konsistensi pekerjaan yang menjamin kehidupan bisnis yang teratur.
- d. Job description berfungsi sebagai penentu penyusunan yang baku dan benar dalam suatu organisasi/ perusahaan.

Job description menjadi hal yang sangat dibutuhkan saat kita hendak menjalankan suatu organisasi/ perusahaan. Tanpa adanya job description, dikhawatirkan susunadalam system organisasi tersebut tidak tertata rapih, sesuai dengan yang di targetkan. Jika hal tersebut terjadi, dipastikan output yang diinginkan akan berantakan, molor dari waktu yang di tetapkan, dan hasilnya tidak sesuai dengan yang diinginkan Otomatis konsumen tidak akan merasa puas, bahkan tidak lagi menggunakan jasa kita.

pengertian jadwal

Pengertian jadwal adalah pembagian waktu berdasarkan rencana pengaturan urutan kerja: daftar atau table kegiatan atau rencana kegiatan dengan pembagian waktu pelaksanaan yang terperinci, Sedangkan pengertian penjadwalan adalah proses, cara, perbuatan menjadwalkan atau memasukan ke dalam jadwal

DATA DAN PEMBAHASAN

Pastry Chef

- a. Mengelola, mengatur, dan menjamin kelancaran operasional di *Pastry Kitchen* secara keseluruhan.
- b. Membantu dalam perencanaan, jadwal, dan melakukan pelatihan *staff* baru dan yang sudah ada dalam rangka memenuhi semua standar yang dibutuhkan.
- c. Menjaga jalur komunikasi yang baik dengan *Executive Chef, Food and Beverage Manager*, kantor eksekutif, kepala departemen dan personalia.
- d. Menjaga kekompakan tim dan semangat tim diantara *staff* dan *training*.
- e. Menjaga area kerja terorganisir, bersih dan higienis
- f. Melaksanakan kebijakan dan prosedur di bawah bimbingan *Executive Chef*.
- g. Membawa kepentingan professional dalam disiplin mempertahankan standar yang tinggi dari persiapan makanan dengan memeriksa makanan untuk rasa, suhu dan daya tarik visual.

1. *Chef De Partie*

- a. Mengelola, mengatur, dan menjamin kelancaran operasional di bagian *pastry and bakery*, termasuk produksi roti, cake, jajanan pasar, puding.
- b. menjaga hubungan kerja yang baik dengan semua rekan-rekan dan semua departemen lain.
- c. Mempersiapkan *daily mise en place*, menurut daftar tertulis atau instruksi lisan yang diberikan oleh *Pastry Chef* atau *Executive Chef*.
- d. Menginformasikan *Pastry Chef* dari setiap masalah, perbedaan dan kejadian apapun di *kitchen* setiap saat.
- e. Menjaga area kerja terorganisir, bersih dan higienis.

2. *Commis Pastry and Bakery*

- a. Mengelola, mengatur dan menjamin kelancaran *section* .
- b. Ikuti instruksi lisan yang diberikan oleh *Pastry Chef* dan *Cdp Pastry* setiap saat.
- c. Memastikan semua hidangan seragam dalam komposisi, rasa, presentasi, dan porsi secara teliti.
- d. Meninggalkan area kerja yang bersih dan teratur, kemudian menyerahkan kepada pekerja *shift* yang masuk berikutnya.

3. *Training*

- a. Mengikuti intruksi lisan yang diberikan oleh *Pasrty Chef, Chef de partie Pastry, dan Comis Pastry and Baker* setiap saat.
- b. Membantu para staf untuk menyelesaikan hidangan dessert degan baik.
- c. Meninggalkan area kerja yang bersih dan higienis secara teratur

Bersadarkan pembagian tugas- tugas tersebut, maka dijelaskan tugas- tugas yang harus dikerjakan oleh *Trainee* di *Pastry* , diantaranya :

1. *Morning Shift*

Memperiapkan orderan dari kemangi untuk di persiapkan, menjaga stall waffle dan pancake, mengisi ulang makanan yang sudah habis, mempersiapkan aneka jenis kue untuk *Afternoon cocktail*, mempersiapkan *daily dessert* untuk *set lunch*.

2. *Afternoon shift*

Memperiapkan *daily dessert* untuk *set dinner*, membantu comis , membuat aneka jenis coklat dan *garnish*, membantu membuat dough croisan dan dennis

3. *Night shift*

Membantu comis membuat prodak makanan untuk breakfast.

Hasil Wawancara Dengan Training Pastry Departement Hyatt Regency Yogyakarta

n : 4

No	Pertanyaan	Jawaban					
		Ya		Tidak		N	
		F	%	F	%	F	%
1	Apakah menurut anda pekerjaan yang di berikan atasan anda mengikuti prosedur?	1	25	3	75	4	100
2	Apakah anda mengetahui tentang uraian kerja di pastry?	4	100	-	-	4	100
3	Apakah anda mengetahui pekerjaan pada shift lain?	3	75	1	25	4	100

Data: Hasil olahan Wawancara

Keterangan:

n=Responden

F=Frekuensi

pembagian jadwal *training Pastry and bakery*

(Minggu 1)

NO	NAMA	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU
1	A	15	15	7	OFF	15	15	15
2	B	23	OFF	15	15	15	15	15
3	C	-	-	-	-	-	-	-
4	D	7	7	OFF	7	7	7	7
5	E	7	OFF	7	7	7	7	7
6	F	OFF	23	23	23	23	23	23

(Minggu 2)

NO	NAMA	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU
1	A	15	15	OFF	7	15	15	15
2	B	23	OFF	15	15	15	15	15
3	C	-	-	-	-	-	-	-
4	D	7	7	7	OFF	7	7	7
5	E	7	OFF	7	7	7	7	7
6	F	OFF	23	23	23	23	23	23

Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil pengamatan yang penulis lakukan selama melaksanakan praktek kerja lapangan di Hotel *Hyatt Regency Yogyakarta*, tepatnya di *pastry and bakery* dan berdasarkan yang penulis kemukakan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Pembagian kerja yang di berikan atasan di pastry Hyatt Regency Yogyakarta kepada training tidak berjalan dengan SOP yang ada, hal ini terjadi karena mahasiswa yang sedang training sering mengalami over time karena mengerjakan pekerjaan shift lain.
2. Pembagian jadwal yang ada di department pastry and bakery Hotel Hyatt Regency Yogyakarta tidak berjalan dengan lancar, karena jadwal yang di buat Chef Pastry untuk training selalu sama dengan minggu sebelumnya.

