

**EVALUASI PENGGUNAAN BUTTER DALAM MEMPERTAHANKAN STANDAR  
KUALITAS PRODUK PASTRY DI HOTEL GRAND ASTON YOGYAKARTA  
TAHUN 2016**  
**EVALUATION OF THE USE OF THE BUTTER IN MAINTAINING PRODUCT  
QUALITY STANDARDS PASTRY IN GRAND ASTON YOGYAKARTA HOTEL  
IN 2016**

Regina Maureen Suhendro

Prodi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom  
[neeruam9521@yahoo.co.id](mailto:neeruam9521@yahoo.co.id)

---

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penggunaan *butter* pada produk pastry di Hotel Grand Aston Yogyakarta yang terbatas ketersediaannya sehingga mempengaruhi kualitas produk *pastry*. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah kualitatif dan dilakukan selama enam bulan. Teknik pengumpulan data menggunakan dokumentasi untuk mengetahui *recipe* produk, dan gambaran umum perusahaan; wawancara untuk mengetahui penggunaan *butter* pada produk *pastry*; dan observasi untuk mengetahui cara dalam menangani ketersediaan *butter* di *pastry section* Hotel Grand Aston Yogyakarta. Berdasarkan hasil penelitian ini, diketahui bahwa penggunaan *butter* di Hotel Grand Aston Yogyakarta cukup tinggi, hal tersebut berbanding terbalik dengan ketersediaannya, dimana *butter* juga dibutuhkan oleh semua *section* F&B. Padahal *request order* hanya diminta pada *pastry section*. Keterbatasan *butter* tentu saja mempengaruhi kualitas produk. Untuk mensiasatinya maka pihak Hotel Grand Aston Yogyakarta melakukan strategi substitusi *butter* dengan *oil* pada produk *traditional*, dan hasilnya diketahui baik.

**Kata kunci : Penggunaan Butter , Substitusi Butter , Oil**

---

**Abstract**

*This study aims to determine how the use of butter in pastry products in Hotel Grand Aston Yogyakarta limited availability thereby affecting the quality of pastry products. This study used qualitative methods and techniques of data collection using the documentation for the product recipe, and a general description of the company; interviews to the staff to determine the use of butter in pastry products; and observation to anticipate the availability of butter in the pastry section Hotel Grand Aston Yogyakarta. Data collection is done for six months. Based on these results, it is known that the production rate in pastry products that use basic ingredients of butter at Hotel Grand Aston Yogyakarta is quite high and must be adjusted to the availability of butter for one week, the availability of butter is limited is also influenced by other factors beyond the needs of the pastry section, namely butter used by all F & B section. Therefore, the strategy is done by substituting the butter with the oil using traditional products.*

**Keywords: Usage of Butter , Butter Substitution Strategy, Oil.**

---

## 1. Pendahuluan

Pariwisata adalah suatu aktivitas perubahan tempat tinggal sementara dari seseorang, di luar tempat tinggal sehari-hari dengan suatu alasan apapun selain melakukan kegiatan yang bisa menghasilkan upah atau gaji. Selain itu, pariwisata merupakan aktivitas, pelayanan dan produk hasil industri pariwisata yang mampu menciptakan pengalaman perjalanan bagi wisatawan. Muljadi (2012:7)

Sedangkan Kepariwisataan adalah setiap peralihan tempat yang bersifat sementara dari seseorang atau beberapa orang, dengan maksud memperoleh pelayanan yang diperuntukkan bagi kepariwisataan itu oleh lembaga-lembaga yang digunakan untuk maksud tertentu menurut Hans Buchli dalam Suwena dan Widyatmaja (2010:14).

Menurut etimologi kata “pariwisata” diidentikkan dengan kata “*travel*” dalam bahasa Inggris yang diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan berkali-kali dari satu tempat ke tempat lain. Atas dasar itu pula dengan melihat situasi dan kondisi saat ini pariwisata dapat diartikan sebagai suatu perjalanan terencana yang dilakukan secara individu atau kelompok dari satu tempat ke tempat lain dengan tujuan untuk mendapatkan kepuasan dan kesenangan (Sinaga, 2010:12).

Menurut Mubyarto (Yoeti, 2008) Daerah Istimewa Yogyakarta menjadi urutan ketiga termakmur setelah industri pariwisatanya dikembangkan. Keberhasilan Daerah Istimewa Yogyakarta itu dapat terlihat jelas dari

peningkatan penghasilan penduduk setempat di sektor kerajinan, industri kecil, dan lain sebagainya. Akibat pengaruh pengembangan industri pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta menjadi daerah tujuan wisata kedua setelah Bali. Wisatawan yang berkunjung di Yogyakarta pun banyak dan memiliki berbagai macam tujuan seperti Sleman, Kulon Progo, Bantul, Gunung Kidul dan lain-lain, tidak hanya wisatawan domestik namun juga wisatawan asing. Oleh karena itu sangat dibutuhkan sarana dan prasarana penunjang wisatawan seperti akomodasi yang memadai bagi para wisatawan.

Industri perhotelan termasuk dalam industri jasa yang menawarkan jasa pelayanan kamar, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil (Wiyasha, 2007: 7). Hotel merupakan salah satu sarana pendukung utama yang menunjang dalam bisnis di bidang pariwisata. Sejalan dengan perkembangan hotel di Indonesia pada umumnya dan Yogyakarta pada khususnya yang begitu pesat, sudah tentu akan menimbulkan iklim persaingan bisnis perhotelan yang semakin ketat. Pertumbuhan pembangunan hotel – hotel baru di pusat Kota Yogyakarta sangatlah pesat dan bersaing ketat untuk mendapatkan pasar wisatawan baik yang menggunakan jasa kamar hingga fasilitas bisnis yang ditawarkan oleh hotel.

Hotel terdiri atas berbagai departemen yang saling berhubungan dan mempunyai tugas serta kewajibannya masing – masing. Diantara departemen tersebut yaitu food and beverage product yang masuk dalam food and beverage department, tugasnya berkaitan langsung dalam pengolahan produk makanan.

Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi manusia atau dirumah atau oleh industry pengolahan makanan. ( PH. Bartono 2001 : 10 ) Dalam proses pengolahan makanan tentu membutuhkan bahan – bahan dasar yang sudah ditentukan agar sesuai dengan standar recipe yang ada. Akan tetapi kejadian di lapangan berbeda adanya, banyak faktor yang membuat bahan dasar tersebut terbatas atau bahkan tidak tersedia. Maka dari itu, pihak kitchen hotel perlu mengambil strategi dalam penggunaan bahan dasar tersebut dengan tujuan mempertahankan kualitasnya.

Grand Aston Yogyakarta merupakan salah satu hotel bintang lima di Yogyakarta tempat penulis melaksanakan PKM/PKL selama enam bulan. Penulis melaksanakan PKL di Grand Aston Yogyakarta pada Department Food And Beverage Product, Pastry and Bakery Section. Hotel Grand Aston Yogyakarta memiliki andil yang cukup besar dalam dunia kuliner. Terlihat dari beberapa event yang diadakan, juga berbagai menu makanan baru yang terus diinovasi sehingga muncul sebagai produk yang unggul. Selain itu, Hotel Grand Aston Yogyakarta yang letaknya strategis ini banyak melayani tamu asing dari berbagai nagara di dunia, sehingga menu makanan yang disajikan akan lebih bervariasi. Tingginya produksi produk pastry dan bakery di Hotel Grand Aston Yogyakarta mulai dari produk breakfast, coffeebreak, a'la carte hingga event yang ada seperti wedding, birthday, dan graduation party. Penggunaan bahan dasar di pastry section ini juga akan tinggi seiring event yang ada. Perhitungan dari penggunaan bahan dasar juga telah disesuaikan di awal dengan Event Order yang tercantum pada BEO. Akan tetapi situasi yang terjadi di lapangan sewaktu-waktu dapat berubah tanpa ada perencanaan sebelumnya.

Ada salah satu bahan dasar yang cepat habis penggunaannya yaitu butter. Butter adalah bahan dasar yang digunakan hampir diseluruh produk pastry dan bakery. Karena pada umumnya produk pastry adalah produk bernuansa western, yakni produk yang sangat kental dengan penggunaan butter. Jika terjadi kekurangan butter dalam proses pengolahan produk pastry, tentu operasional akan terhambat. Untuk mengantisipasi butter tersebut agar terus tersedia sampai dipesan oleh purchasing, maka pihak pastry section membuat strategi. Strategi yang digunakan adalah mensubstitusi bahan dasar butter dengan oil.

Produk pastry yang biasanya disubstitusi adalah produk traditional dan beberapa produk breakfast contohnya pancake, waffle, dan muffin. Oleh karena itu, perlu adanya evaluasi bagaimana hasil kualitas produk pastry yang menggunakan butter dan produk pastry yang telah disubstitusi dengan oil. Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik menulis Proyek Akhir dengan judul “**Evaluasi Penggunaan Butter dalam Mempertahankan Standar Kualitas Produk Pastry di Hotel Grand Aston Yogyakarta**”.

## 2. Kajian Pustaka

### 2.1 Hotel

Menurut Sulastiyono (2011:5), hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus. Pengertian hotel menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86 (dalam Sulastiyono (2011:6)), adalah "Suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial."

## 2.2 Pastry dan bakery

Menurut Subagyo (2007), *pastry* mempunyai peranan, sebagai berikut; menunjang kelancaran operasional hotel khususnya dengan hasil produksi sendiri, kualitas, harga, dan waktu bisa dipertanggung jawabkan, menambah pemasukan hotel, dan menaikkan citra hotel apabila produk yang dihasilkan dan dikeluarkan berkualitas tinggi.

*Bakery*, secara definisi menurut Syarbini (2013:3), proses pengolahan produk *bakery* hanya melalui proses pemanggangan atau pengovenan. Namun dengan berkembangnya aneka produk yang berbasis terigu ini, *bakery* yang berkembang di Indonesia ada yang di buat melalui proses pemanggangan, pengukusan bahkan penggorengan.

## 2.3 Kualitas Produk Pastry dan Bakery

Menurut Potter dan Hotchkiss (2012, p.1) food quality atau kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa. Makanan lezat dan segar memainkan peran penting dalam upaya untuk melampaui pesaing. Dengan demikian, kualitas makanan adalah salah satu cara terbaik untuk memaksimalkan keberhasilan dalam bisnis restoran.

## 2.4 Food Commodities Pastry

*Commodity* atau bahan baku dalam pengetahuan memasak yaitu semua bahan makanan baik yang berasal dari tumbuhan, hewan maupun olahan dari bahan lain yang di butuhkan dalam proses produksi makanan serta aman untuk di konsumsi oleh manusia (*food grade*). (Anni Farridah : 2008)

## 2.5 Fats / Lemak

Fat , dalam bentuk mentega padat, margarin, atau mentega, atau dalam bentuk minyak cair memberikan kontribusi kelembutan, kelembaban, dan rasa halus ketika dikonsumsi untuk makanan yang dipanggang. Fat meningkatkan rasa dari bahan lainnya serta memberikan kontribusi rasa tersendiri, seperti mentega. Dalam makanan yang dipanggang seperti muffin, mengurangi jumlah lemak dalam resep akan menghasilkan produk yang lebih keras karena gluten berkembang lebih bebas. Agen tenderizing lain seperti gula dapat ditambahkan atau ditingkatkan untuk menghaluskan di tempat lemak. Sejumlah kecil lemak dalam adonan ragi membantu gluten untuk mengembang, menghasilkan roti dengan volume lebih besar. Macam-macam jenis fats ialah Shortening, butter, margarine, reduced fat substitute , dan oil.

## 2.6 Bahan Substitusi Butter

Selain butter, jenis lemak yang digunakan adalah Hardened Palm, Kernel Oil, HPKO, dengan karakteristik kisaran melting point yang sempit dan tekstur yang rapuh.( Anni Faridah, 2008 : 45 )

## 3. Metode Penelitian

Metode Penelitian yang digunakan peneliti yaitu metode penelitian kualitatif. Menurut Sugiyono (2014:1) metode penelitian ini muncul karena terjadi perubahan paradigma dalam memandang suatu realitas/fenomena/gejala. Dalam paradigma ini realitas sosial dipandang sebagai sesuatu yang holistik/utuh, kompleks, dinamis dan penuh makna. Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana penelitian adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi.

### 3.1 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan observasi (pengamatan), *interview* (wawancara), dan dokumentasi. (Sugiyono, 2014:63).

Selain observasi, *interview*, dan dokumentasi, menurut Pupu (2009:7) ada satu lagi teknik pengumpulan data yaitu *Focur Group Discussion* (FGD) adalah teknik pengumpulan data yang umumnya dilakukan pada penelitian kualitatif dengan tujuan menemukan makna sebuah tema menurut pemahaman sebuah kelompok. Untuk penelitian ini, penulis menggunakan teknik pengumpulan data dengan observasi, *interview*, dokumentasi serta gabungan ketiganya.

### 3.2 Tempat Penelitian

Tempat PKL : Grand Aston Yogyakarta Hotel & Convention Center  
 Jl. Urip Sumoharjo 37 Yogyakarta  
 Indonesia 55222  
 Telp. +62 274 566 999

### 3.3 Waktu Penelitian

Waktu PKL : 10 Juli 2015 – 10 Januari 2016

### 3.4 Informan Penelitian

Penentuan informan dalam penelitian menggunakan teknik *Purposive* (bertujuan), yaitu merupakan metode penetapan informan dengan berdasarkan kriteria-kriteria tertentu disesuaikan dengan informasi yang dibutuhkan oleh peneliti (Romahita, 2011:46)

Informan dalam penelitian ini yaitu ketiga *staff* dengan kedudukan sebagai *admin F&B Department*, *Cook helper pastry section*, dan *Daily Worker hot kitchen* Hotel Grand Aston Yogyakarta.

## 4 Pembahasan

### 4.1 Sejarah Hotel

Hotel Grand Aston Yogyakarta yang didirikan pada tanggal 22 Desember 2011 ini merupakan hotel bintang lima dengan sembilan lantai yang berlokasi di pusat kota dan dekat dengan jalan utama Yogyakarta yang terkenal sebagai pusat keramaian di Yogyakarta. Hotel ini merupakan salah satu hotel yang termasuk dalam Archipelago International.

### 4.2 Penggunaan Butter *butter* pada Produk *Pastry* dalam Proses Pengolahan di Hotel Grand Aston Yogyakarta dalam Seminggunya

Penggunaan bahan sangat berhubungan dengan pembuatan menu oleh *sous chef pastry*. *Sous chef* harus memperhatikan harga paket dari tamu untuk penyusunan menu. Tamu yang mengambil harga paket standar mendapatkan menu *buffet* tanpa *stall*. Tamu yang mengambil paket lengkap maka hidangan yang disajikan sama dengan penambahan *stall* yang berisi makanan tradisional, seperti *stall* aneka kue dan jajanan khas Indonesia.

Penyusunan menu harus disesuaikan dengan persediaan bahan yang ada di *store*. Bahan Persediaan bahan diperhitungkan berdasarkan tingkat kebutuhan suatu bahan. Bahan dasar *butter* adalah bahan dasar yang selalu digunakan dalam proses pengolahan produk baik produk *western* maupun tradisional. Pengorderan *butter unsalted* 5 kilogram diminta oleh *section pastry* kemudian harus melalui ijin dari *Executive Chef*. *Executive Chef* akan mempertimbangkan bahan berdasarkan menu tersebut. Pemesanan *butter* ini menggunakan sistem VHP (Visual Hotel Program).

Berdasarkan *staff pastry* dan *bakery* bahwa bahan dasar yang ada di hotel contohnya *butter*, dalam penggunaannya terbilang sangat tinggi. Dalam sehari *butter* yang digunakan rata-rata bisa mencapai 1 kilogram. Penggunaan *butter* terbanyak pada pengolahan produk *Bakery*. Jadwal pembuatan aneka *Bread* mulai dari *Toast Bread*, *Sweet Bread*, hingga *French Bread* setiap harinya.

Dalam seminggu pemakaian *butter* di *section Bakery* dan *Pastry* ini kurang lebih 5 kilogram *butter*. Produk yang menggunakan *butter* antara lain : Semua macam aneka *bread* (*Hard roll*, *Multimalt*, *Rye*, *Sweet bread*, *Soft roll*, *Baquet*, dan *Toast*), semua macam *french pastry*, *butter cream*, *macaroon*, dan beberapa menu *a la carte* seperti *curros*, *choux and éclair* serta menu *breakfast bread and butter pudding* atau *mud cake*.

*Butter unsalted* 5 kilogram ini dipesan oleh pihak *pastry* dan *bakery*. Menurut hasil wawancara dengan *staff pastry* diketahui bahwa *section* lain seperti *hot kitchen*, *banquet* dan *GDM* meminta *butter* kepada *pastry* untuk kebutuhan pengolahan produk mereka yang juga menggunakan *butter*. Hal ini juga yang menjadi kurangnya ketersediaan *butter* di *pastry* dalam pengolahan produk.

### 4.3 Strategi untuk Menangani Keterbatasan *butter* dalam Mempertahankan Standar Kualitas Produk

Keberlangsungan operasional hotel harus tetap berjalan walau mengalami banyak hambatan demi kepuasan tamu hotel, maka dari itu beberapa masalah yang dapat disiasati sebisa mungkin ditangani, salah satunya dengan menyusun strategi dengan cara mensubstitusi *butter*. Berdasarkan hasil observasi, *staff Pastry* dan *Bakery* mengambil keputusan mensubstitusi *butter* pada produk *pastry* yang bernuansa lokal atau *traditional* dengan *oil*, sementara itu produk *western* tetap menggunakan *butter* demi mempertahankan standar kualitasnya.

Strategi ini sangat tepat karena jika produk *western* seperti *cake* yang memiliki standar tekstur yang lembut lalu disubstitusi dengan *oil*, maka tekstur *cake* akan berubah menjadi lebih keras pada suhu ruangan. Selain itu aroma yang dihasilkan dari *butter* memang sangat kuat ketimbang *oil*.

Maka dari itu produk *traditional* dipilih untuk disubstitusi dengan *oil* karena penyajiannya yang *a la minute*, yaitu produk dibuat dihadapan tamu sesuai permintaan tamu dan langsung dikonsumsi oleh tamu. Serta

rasa yang dihasilkan dari produk *traditional* yang telah disubstitusi tidak akan berpengaruh terlalu besar karena produk *traditional* tidak identik dengan *butter*.

#### 4.4 Tabel Daftar Produk Pastry dan Bakery Hotel Grand Aston Yogyakarta

No	Nama Produk	Jumlah <i>butter</i> untuk satu <i>recipe</i>	Jumlah produksi per hari
1	<i>Sweet Bread</i>	200 gr	5 <i>recipe</i>
2	<i>Toast Bread</i>	150 gr	6 <i>recipe</i>
3	<i>Soft roll</i>	100 gr	3 <i>recipe</i>
4	<i>French Bread</i>	100 gr	4 <i>recipe</i>
5	<i>Doughnut</i>	50 gr	2 <i>recipe</i>
6	<i>croissant pen aum dannis</i>	500 gr	3 <i>recipe</i>
7	<i>Sponge cake</i>	100-150 gr	8 <i>recipe</i>
8	<i>Cream Cheese</i>	900 gr	1 <i>insert</i>
9	<i>Opera</i>	160 gr	1 <i>insert</i>
10	<i>Chocolate fondant</i>	250 gr	1 <i>recipe</i>
11	<i>Pancake</i>	150 gr	2 <i>recipe</i>
12	<i>Waffle</i>	100 gr	3 <i>recipe</i>
13	<i>muffin</i>	125 gr	1 <i>recipe</i>
14	<i>Modeline</i>	100 gr	2 <i>recipe</i>
15	<i>Choux and eclair</i>	500 gr	2 <i>recipe</i>
16	<i>Mud cake</i>	900 gr	2 <i>recipe</i>
17	<i>Cookies</i>	320 gr	3 <i>recipe</i>
18	<i>Froasting</i>	1125 gr	1 <i>recipe</i>
19	<i>Gresini</i>	200 gr	1 <i>recipe</i>
20	<i>Lavos</i>	125 gr	1 <i>recipe</i>
21	<i>Butter cream</i>	2000 gr	1 <i>recipe</i>
22	<i>Curros</i>	200 gr	2 <i>recipe</i>
23	<i>Marble cake</i>	1250 gr	1 <i>recipe</i>
24	<i>Sugar dough</i>	400 gr	1-2 <i>recipe</i>
25	<i>Ciabata</i>	50 gr	2 <i>recipe</i>

26	Martabak	500 gr	2 recipe
27	Crepes	60 gr	3 recipe
28	Profertjes	50 gr	3 recipe
29	Chocolate fondant	250 gr	1 recipe
30	Serabi solo	50 gr	3 recipe
31	Lekker	100 gr	2 recipe
32	Kue lumpur	125 gr	2 recipe

## 5 Kesimpulan dan Saran

### 5.1 Kesimpulan

1. Hotel Grand Aston Yogyakarta pada *pastry* dan *bakery section* memproduksi produk berbahan dasar *butter* mulai dari produk *breakfast, coffeebreak, lunch* dan *dinner*. Semua makanan yang disajikan kepada tamu hotel adalah *home made*. Bahan dasar *butter* yang dipesan atas permintaan *pastry section* adalah *unsalted bulk butter* 5 kilogram untuk seminggu. Ketersediaan *butter* untuk *pastry section* ini sebenarnya cukup untuk kebutuhan selama seminggu akan tetapi karena dipakai oleh semua section F&B di hotel maka ketersediaan *butter* ini kurang untuk proses pengolahan produk selama seminggu.
2. Strategi yang digunakan oleh *staff* Hotel Grand Aston Yogyakarta dalam mensubstitusi *butter* dengan *oil* pada produk *traditional* memang tepat. Produk – produk yang telah disubstitusi dengan *oil* ini adalah produk – produk yang pada umumnya disajikan *a'la minute*. Dan menurut hasil observasi didapatkan hasil produk dari segi tekstur tidak akan ada pengaruh yang besar karena tidak disimpan dalam waktu lama pada suhu ruangan, produk dibuat dihadapan tamu sesuai permintaan tamu dan langsung dikonsumsi oleh tamu, dan dari segi aroma yang dihasilkan oleh produk substitusi tidak begitu *strong* jika dibandingkan dengan menggunakan *butter*.

### 5.2 Saran

1. Tinggi rendahnya tingkat produksi suatu hotel menjadi tanggungjawab hotel itu sendiri tanpa mengurangi kualitas produk yang dihasilkan. *Butter* yang telah diperhitungkan sesuai dengan kebutuhan. Lebih baik setiap section F&B mengorder *butter* sesuai kebutuhan masing-masing section agar tidak mengurangi jumlah *butter* yang telah diperhitungkan sesuai dengan kebutuhan pada section *pastry* dan *bakery* dalam proses pengolahan produk.
2. Dengan melihat cara yang digunakan oleh *staff* hotel dengan mensubstitusi produk *traditional* dengan *oil* adalah tepat dalam mempertahankan standar kualitas produk, akan tetapi alangkah baiknya jika produk dibuat mengikuti standar *recipe* yang ada, maka dari itu ketersediaan *butter* perlu disesuaikan dengan kebutuhan baik untuk *pastry section* maupun section F&B lainnya. Karena kesan tamu terhadap rasa makanan yang dikonsumsi akan selalu dikenang oleh tamu dan menjadi penilaian secara keseluruhan untuk hotel tersebut.

### Daftar Pustaka:

- [1] [1] A.J., Muljadi, Kepariwisata dan Perjalanan. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada, 2012
- [2] Arief, Abd. Rahman, Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran, Yogyakarta : Graha ilmu, 2005
- [3] Arikunto, S. Jabar, C. Evaluasi Program Pendidikan. Jakarta : Bumi Aksara, 2010
- [4] Assauri, Soyjan, Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta: LPFEUI, 2008
- [5] Bartono, Food Product Management . Yogyakarta : Andi , 2005

- [6] Bodnar, George H., dan William S. Hopwood. Accounting Information System. New Jersey: Prentice-Hall Inc. , 2001
- [7] Buku Pendidikan dan Pelatihan Pariwisata . Dhyana Pura: Bali, 2001
- [8] Damanik, Jonianton dan Weber, Helmut, Perencanaan Ekowisata Dari Teori ke Aplikasi, Yogyakarta: Andi, 2006
- [9] Dean, J. Soft Bread. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama,2007
- [10] Faridah , Anni. Patiseri Jilid 3 untuk SMK . Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta : 2008
- [11] Hadi, Y. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk roti. Food Review Indonesia Vo1 : 46-48. PT Media Pangan Indonesia, 2006
- [12] Hikmat, H. Strategi Pemberdayaan Masyarakat. Humaniora: Bandung, 2004
- [13] kbbi.web.id
- [14] Latifah dan Febriyanti. Penggunaan Gluten Pada Pembuatan Roti Manis dengan Bahan Baku Tepung Komposit. Dalam L. Nuraida, R.D.Hariyadi dan S.Budijanto (Ed). Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan. Volume I. Surabaya, 2000
- [15] Patriasih R. dan Sudewi. Modul Mata Kuliah Patiseri : 2005, Bandung: tidak diterbitkan
- [16] PH., Bartono, Ruffino, Food Product Management di Hotel dan Restaurant : Andi, Yogyakarta, 2005
- [17] PH., Bartono, Ruffino, Dasar-dasar Food Product : Andi, Yogyakarta, 2006
- [18] PH., Bartono, Ruffino, Tata Boga Industri : Andi, Yogyakarta, 2010
- [19] Sihite, Richard. Hotel Management : SIC, Surabaya , 2000
- [20] Sinaga, Supriono. Potensi dan Pengembangan Objek Wisata Di Kabupaten Tapanuli Tengah. Kertas Karya. Program DIII Pariwisata. Universitas Sumatera Utara, 2010
- [21] Subagjo, Menejemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta : Graha Ilmu, 2007
- [22] Sulastiyono, Agus, Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Seri manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi : Alfabeta.cv, 2011.
- [23] Sulastiyono, Menejemen Penyelenggaraan Hotel, Jakarta : Alfabeta, 2008
- [24] Suhardjito, YB. Pastry Dalam Perhotelan. Yogyakarta: ANDI , 2006
- [25] Suhardjito YB BA. Pastry Perhotelan. Andi Yogyakarta, 2003
- [26] Supardi, D. Sistem Kerja Perpustakaan Daerah, 15th ed. Jakarta : Gramedia, 2006.
- [27] Trisnowati, H; Musa, H; dan Hardjomidjojo,H. Analisis Pengendalian Mutu Produksi Roti : PT.AC, tangerang, 2010.
- [28] Ulrike Kraus, Ruth Mader. The World of Bread History. Berlin. Feirabend Inc., 2004
- [29] United Sociates Wheat. Pedoman Pembuatan Kue dan Roti. Jakarta. PT Djambatan, 2001
- [30] Yunanda, Martha. Metode Inquiry dalam Pembelajaran. Artikel Social-Science, 2009
- [31] West, W., & Harger. Advertising & Promotion: an IMC Perspective, 2007
- [32] Potter, Norman N., and Joseph H., Hotchkiss. Food Science 5th Edition. New York: Chapman & Hall, 2012
- [33] ] life.viva.co.id/news/read/350568-ketahui-5-bahan-pengganti-butter