

Tinjauan Operasional Kerja Pastry Dan Bakery Di De Braga By Artotel Bandung

Operational Overview Of Pastry And Bakery At De Braga By Artotel Bandung

1st Salsabila Ramadhanti
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
sramadhanti@student.telkomuniversity.ac.id

2nd Umi Sumarsih
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
umisumarsih@telkomuniversity.ac.id,

3rd Dendi Gusnadi
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id

Abstrak—Hotel De Braga by Artotel Bandung merupakan hotel bintang 4 yang berlokasi di jalan Braga Bandung, De Braga by Artotel Bandung ini berada dibawah naungan Artotel Group. Peneliti sendiri melakukan penelitian ini di bagian departemen pastry selama 6 bulan. Selama melaksanakan penelitian di departemen pastry De Braga by Artotel Bandung, peneliti mengalami beberapa masalah yang di hadapi yaitu tentang standar operasional prosedur yang ada, mulai dari oven yang tidak terawat dengan baik dan menumpuknya barang utensil yang telah di gunakan yang tidak di beresihkan kembali. Rumusan masalah yang akan dibahas pada penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana standar operasional prosedur di departemen pastry di Hotel De Braga by Artotel Bandung dan juga bagaimana penerapan standar operasional prosedur di departemen pastry di Hotel De Braga by Artotel Bandung. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menjawab dari rumusan masalah tersebut. Penelitian ini dilakukan dengan metode penelitian kualitatif dengan studi deskriptif, dengan menggunakan teknik pengumpulan data berupa observasi, interview dan dokumentasi kemudian dianalisis dengan memberi kesimpulan dan saran menurut peneliti. Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai petunjuk bahan kajian mengenai standar operasional prosedur hotel.

Kata kunci—pastry, De Braga By Artotel, standar operasional prosedur

Abstract—Hotel De Braga by Artotel Bandung is a 4-star hotel located on Jalan Braga Bandung, De Braga by Artotel Bandung is under the auspices of the Artotel Group. The researcher himself conducted this study in the section of the pastry department for 6 months. During the research in the pastry department of De Braga by Artotel Bandung, researchers experienced several problems that were faced, namely about the existing standard operating procedures, ranging from ovens that were not well maintained and the accumulation of utensil items that had been used that were not re-contained. The formulation of the problem that will be discussed in this study is to find out how the standard operating procedures in the pastry department at Hotel De Braga by Artotel Bandung and also how to implement standard operating procedures in the pastry department at Hotel De Braga by Artotel Bandung. The purpose of this study is to

answer the formulation of the problem. This research was conducted using qualitative research methods with descriptive studies, using data collection techniques in the form of observation, interviews and documentation then analyzed by providing conclusions and suggestions according to the author. Based on the results of this study, it is hoped that it can be used as a guide for study materials regarding hotel standard operating procedures.

Keywords—pastry and bakery, De Braga by Artotel, standard operating procedures

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kota Bandung merupakan kota metropolitan terbesar di provinsi Jawa Barat dan terbesar ketiga di Indonesia, kota Bandung juga merupakan ibu kota provinsi Jawa Barat. Dari segi kepadatan, kota ini merupakan kota terpadat ke-2 di Indonesia setelah Jakarta dengan kepadatan penduduk 15.051/km². Kota ini terletak 140 km sebelah tenggara ibu kota Jakarta, dan merupakan kota terbesar di bagian selatan pulau Jawa. Sementara itu, Wilayah Bandung Raya (Bandung Metropolitan Area) merupakan wilayah metropolitan terbesar ketiga di Indonesia setelah Jabodetabek dan Gerbangkertosusila. Kota Bandung berbatasan dengan Kota Cimahi dan Kabupaten Bandung Barat di sebelah barat dan utara, serta Kabupaten Bandung di sebelah timur dan selatan. Kota Bandung dikelilingi oleh pegunungan sehingga morfologi wilayahnya terlihat seperti mangkuk raksasa, secara geografis kota ini terletak di tengah Provinsi Jawa Barat, dan berada pada ketinggian ±768 m di atas permukaan laut, di utara adalah 1.050 meter di atas permukaan laut dan di selatan adalah dataran rendah dengan ketinggian 675 meter di atas permukaan laut.

Kota Bandung dikenal juga dengan kota yang penuh dengan kenangan sejarah perjuangan rakyat Indonesia pada umumnya, beberapa monumen telah didirikan dalam memperingati beberapa peristiwa sejarah tersebut, diantaranya Monumen Perjuangan Jawa Barat, Monumen

Bandung Lautan Api, Monumen Penjara Banceuy, Monumen Kereta Api dan Taman Makam Pahlawan Cikutra. Dalam menggerakkan kepariwisataan penghargaan pariwisata yang secara konsisten dilaksanakan diantaranya adalah Sapta Pesona Kota Bandung dan Bandung Awards. Disamping itu, kepariwisataan kota Bandung tidak dapat dipisahkan dengan pemerintah tetangganya yang tergabung di dalam kawasan Metropolitan Bandung Raya, dalam memperkuat pariwisata di kawasan ini para stakeholder pariwisata bersepakat membangun pariwisata di kawasan ini yang mengacu kepada Deklarasi Pariwisata Bandung Raya yang dimotori oleh Indonesian Tourism Journalist Association (ITJA).

Peneliti sendiri melakukan penelitian di sebuah hotel yang berlokasi di Kota Bandung, hotel tersebut merupakan De Braga by Artotel. De Braga by Artotel ini merupakan hotel bintang 4, yang berlokasi di salah satu kawasan paling bersejarah di Bandung, Jalan Braga dan Asia Afrika, yaitu di Jalan Braga No.10, kelurahan Braga, kecamatan Sumur, kota Bandung 40111. Bangunan hotel ini dulunya merupakan bekas bangunan Sarinah. Nama "Sarinah" diambil dari nama seorang wanita yang merupakan pengasuh Soekarno sewaktu masih kecil, nama "Sarinah" dipilih karena Soekarno ingin mengenang jasa-jasanya. Bentuk tulisan "Sarinah" yang kini menjadi simbol, merupakan tulisan tangan Soekarno dengan tinta merah. Hotel De Braga by Artotel Bandung ini memiliki 15 lantai dengan jumlah kamar 112, untuk kamar tamu dimulai dari lantai 4 – lantai 14.

Hotel De Braga by Artotel Bandung ini berada di bawah naungan Artotel Group, Artotel Indonesia sendiri yaitu perusahaan manajemen perhotelan yang fokus pada hotel berkonsep seni, pada 4 September 2017 berganti nama menjadi Artotel Group. Perubahan nama tersebut menandakan transformasi dan perluasan bisnis yang dikelola, antara lain di bidang hospitality, event management, dan curated merchandise.

Peneliti sendiri mengambil *pastry departement* di hotel De Braga by Artotel ini. Karena minat peneliti kepada pembuatan *pastry*, kue dan roti-rotian yang sangat besar. Bagian *pastry* dan *bakery* bertanggung jawab dalam menyiapkan *dessert* untuk *breakfast*, *lunch*, *dinner*, dan sebagainya. *Pastry departement* yang ada di hotel ini memang tidak sebesar *pasrty departement* yang ada di hotel lain, tetapi ilmu dan pelajaran yang diberikan di hotel De Braga ini sama seperti di hotel besar lainnya. *Pastry departement* di De Braga hotel ini mempelajari *pastry* dan *bakery* sekaligus, jadi tidak ada pembagian seperti *pastry section* maupun *bakery section*. Departemen *pastry* di hotel De Braga by Artotel ini berbeda dengan departemen *pastry* di hotel lain yang dijabat oleh seorang *pastry chef* ataupun seorang *chef de partie*, di De Braga by Artotel ini tidak ada yang menjabat sebagai *pastry chef* maupun *chef de partie* hanya dioperasikan oleh seorang *cook pastry* saja, tetapi tetap diawasi dan dikendalikan oleh *Sr. Sous chef*.

Selama melakukan penelitian tugas akhir untuk mengetahui standar operasional prosedur departemen *pastry* dan *bakery* di Hotel De Braga by Artotel Bandung, peneliti memiliki beberapa keluhan terhadap tempat kerja. Di hotel

De Braga by Artotel ini memiliki banyak kekurangan dalam penggunaan alat *equipment* dan *utensil* yang membuat pekerjaan sedikit terhambat, contohnya seperti menumpuknya barang *utensil* yang sudah dipakai tetapi tidak dibersihkan kembali, Kemudian kurangnya perawatan pada *oven* yang menyebabkan pada saat digunakan untuk mengukus, cairan uap airnya tidak terbuang dengan sempurna karena terdapat sumbatan dan menyebabkan pada saat pintu *oven* dibuka uap air hasil kukusan itu akan keluar dan membanjiri *oven* dan juga menyebabkan lantai menjadi basah. Dengan adanya kejadian hal tersebut, maka peneliti ingin permasalahan yang di alami dalam penerapan penggunaan alat *utensil* dan *equipment* tersebut dapat dijalankan sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah ditetapkan.

II. LANDASAN TEORI

A. Pengertian Hotel

Sejarah perkembangan usaha akomodasi telah dimulai belasan ribu tahun yang lampau yaitu sejak jaman yunani dan romawi kuno. Dalam masalah akomodasi hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang paling banyak didunia terbukti jumlah kamar yang terbanyak dari semua jenis akomodasi adalah disediakan oleh hotel. Beberapa definisi hotel adalah:

1. Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan dan penginapan berikut makan dan minum (SK Menteri Perhubungan No. 10 Pm. 10 / Pw. 301 / Ph. 77).
2. Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan/penginapan, makan, minum, serta jasa lainnya bagi umum yang di kelola secara komersial (SK. Menparpostel No. km. 34 / NK 103 / MPPT. 87). secara garis besar, hotel di bagi dalam dua departemen yaitu :
 - a. *Front Of The House Departement*, yaitu bagian yang langsung berhubungan dengan tamu.
 - b. *Back Of The House Departement*, yaitu bagian yang mendukung bagian yang berhubungan langsung dengan tamu.

B. Pengertian Fungsi Dapur

Dapur adalah tempat untuk mengolah makanan. Oleh karena itu, dapur harus bersih dan higienis. Selain itu dapur juga harus dilengkapi dengan berbagai jenis perlengkapan. Ahli masak dari perancis lebih mengutamakan ruang dapur dari pada ruang lainnya karena menurut mereka cinta melalui makanan.

Menurut A. Rachman Arif (2002 : 111), dapur mempunyai pengertian suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel serta karyawan hotel keseluruhannya. Sedangkan menurut Ari Fadiati W. S. Dapur mempunyai pengertian suatu unit yang berfungsi sebagai tempat mengolah makanan yang akan diproduksi dan yang akan dijual.

C. Pengertian *Pastry*

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 & Beverages Product* yang khusus menangani atau membuat *Cake*, *Cookies*, *Pastries*, *Chocolate*, *Pudding* dan *Dessert* yang lainnya.

1. 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 sehinggalah mendapatkan hasil yang memuaskan baik bagi tamu maupun hotel itu sendiri. Hal ini pernah diungkapkan oleh Richard Sihite, S.SOS, (2000:121) "Uraian Tugas dan Tanggung Jawab di *pastry*":

- a. Menangani penataan *mise in place*
 - b. Menangani *pastry production*
 - c. Membantu penanganan *service preparation*
 - d. Mengawasi pelaksanaan pembersihan area kerja
 - e. Memelihara suasana kerja yang sehat
 - f. Membuat hiasan makanan dari gula (*sugar modeling*)
 - g. Membuat berbagai jenis *ice cream*
- #### 2. Penanganan Olahan *Pastry*
- Jenis-jenis olahan yang ditangani *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*. *Pastry* yang merupakan tempat pengolahan bahan-bahan makanan yang membuat hidangan penutup, juga membuat berbagai jenis roti, *cake*, *cookies*, *sweet bread* dan sebagainya. Outlet ini juga menangani pengolahan minuman tradisional seperti es cincau, es campur, es cendol, es sarang burung dan sebagainya.

3. Hubungan Kerja Sama *Pastry* dengan Departemen

Lainnya

Hubungan kerja bagian *pastry* dengan bagian lainnya meliputi:

a. *Restaurant* dan *Room Service*

Bagian yang berkaitan dengan *pastry* untuk penjualan produk yang dihasilkan oleh *pastry section*. Restoran juga menyajikan produk olahan *pastry* untuk *breakfast*, *lunch* dan *dinner*.

b. *Store Room Section*

Bagian yang bertugas mengurus gudang sebagai tempat penyimpanan barang yang sudah dibeli oleh *purchasing*.

c. *Engineering Departement*

Tugas dan tanggung jawab *engineering department* adalah memelihara dan memperbaiki peralatan, termasuk

peralatan di *pastry* yang mempunyai peralatan yang besar, yang perbaikannya menggunakan alat khusus.

d. *Marketing Departement*

Dengan adanya marketing department produk-produk yang ada di hotel di promosikan termasuk produk hasil olahan *pastry section*.

e. *Stewarding*

Steward section mempunyai tugas dan tanggung jawab terhadap penyediaan alat kebersihan dan alat kelengkapan serta keamanan alat-alat yang digunakan oleh *pastry section*.

f. *Accounting Departement*

Bagi *pastry section* peranan *accounting department* sangat penting artinya yaitu pembelian barang dan bahan yang dibutuhkan di *pastry section*.

D. Pengertian *Standard Operating Procedure* (SOP)

Menurut Purnamasari (2015:13) SOP adalah prosedur kerja yang dibuat secara detail dan terperinci bagi semua karyawan untuk melaksanakan pekerjaan dengan sebaik-baiknya sesuai dengan misi, visi, dan tujuan suatu lembaga, instansi, atau lembaga. Dan Ekotama (2015:41) mengatakan bahwa *Standard Operating Procedure* (SOP) dibuat untuk menyederhanakan proses kerja supaya hasilnya optimal tetapi efisien. *Standard Operating Procedure* (SOP) adalah sebagai landasan atau pedoman dalam menjalankan tugas, alat ukur kinerja, dan juga dapat memberikan rasa percaya diri karyawan dalam melakukan setiap langkah kerja

1. Tujuan dan Fungsi *Standard Operating Procedure* (SOP)

Menurut Purnamasari (2015:16) mengatakan tujuan dan fungsi dari SOP seperti uraian berikut ini:

- a. Memberikan sebuah rekaman kegiatan dan pengoperasiannya secara praktis.
- b. Mengetahui dengan jelas peran dan fungsi tiap-tiap posisi dalam organisasi.
- c. Memperlancar pekerjaan atau tugas bagi karyawan.
- d. Untuk meminimalkan kesalahan/kegagalan, keraguan/ duplikasi, dan inefisiensi.
- e. Memberikan kemudahan dalam melaksanakan pekerjaan sehingga semua karyawan menyadari akan tanggung jawab pekerjaan, memahami, dan mengetahui hak dan kewajibannya.

III. METODELOGI PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan studi deskriptif. 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.

B. Teknik Penentuan Informan

Pemilihan informan-informan pada penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. Teknik *purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel sumber data

dengan pertimbangan tertentu. Sebagaimana dapat dilihat dalam tabel di bawah ini:

Tabel 3.1
Daftar Informan

Informan Pendukung		
No	Nama	Jabatan
1	Informan Pendukung 1	<i>Jr. Sous Chef</i>
2	Informan Pendukung 2	<i>Demi Chef</i>
3	Informan Pendukung 3	<i>Casual Worker</i>
Informan Kunci		
4	Informan Kunci 1	<i>Sr. Sous Chef</i>
5	Informan Kunci 2	<i>Cook Pastry</i>

Sumber: Peneliti, 2022

Sebagai informan peneliti memilih beberapa informan Kunci seperti Fian Hadi yang merupakan *Sr. Sous Chef* yang memiliki kontribusi besar terhadap pengambilan keputusan di departemen *F&B Prodak*, kemudian peneliti memilih Dwi Ayu selaku *Cook Pastry*, dikarenakan tugasnya sebagai pemimpin *pastry* dan *bakery* departemen dan juga sebagai pengambil keputusan di *pastry* dan *bakery* departemen. Lalu peneliti memilih informan pendukung seperti Ricky Bachtar sebagai *Jr. Sous Chef* yang memiliki kontribusi terhadap berjalannya operasional kerja di departemen *Food and Beverage Prodak*, informan pendukung selanjutnya yaitu Achmad Yandika sebagai *Demi Chef* yang memiliki kontribusi sebagai berjalannya operasional kerja di *Kitchen* dan juga mendelegasikan beberapa pekerjaan kepada departemen *pastry*, dan informan pendukung terakhir adalah Karin sebagai *Casual Worker* departemen *pastry* yang memiliki kontribusi terhadap membantu pekerjaan *pastry*. Karena dari mereka semua peneliti dapat mendapatkan data yang berkaitan dengan standar operasional prosedur *pastry* dan *bakery* di Hotel De Braga by Artotel 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 Pustaka

Disini peneliti menggunakan studi pustaka dengan mencari berbagai data sebagai pendukung dari penelitian yang dilakukan oleh peneliti, yaitu dengan menggunakan tinjauan pustaka dan *internet searching*.

2. Studi Lapangan

a. Observasi

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan observasi non-partisipan. Yang dimana peneliti adalah salah satu trainee di departemen *pastry* dan *bakery* di Hotel De Braga by Artotel Bandung.

b. Wawancara

Dalam penelitian ini peneliti melakukan wawancara mendalam untuk mendapatkan data yang diperlukan.

c. Dokumentasi

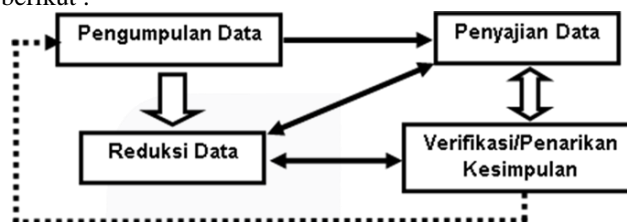
Dokumen yang peneliti kumpulkan untuk melakukan penelitian ini yaitu mengenai standar operasional prosedur departemen *pastry* dan *bakery* di Hotel De Braga by Artotel Bandung.

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. Uji keabsahan data ini diperlukan untuk menentukan valid atau tidaknya suatu temuan atau data yang dilaporkan peneliti dengan apa yang terjadi sesungguhnya di lapangan. Cara pengujian kredibilitas data atau kepercayaan terhadap hasil penelitian yang dilakukan peneliti dengan peningkatan ketekunan dalam penelitian, diskusi dengan teman sejawat, dan membercheck.

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 :



Gambar 3.1
Teknik Analisa Data
Sumber: Peneliti, 2022

F. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi dalam Penelitian ini peneliti melakukan penelitian di Jalan Braga No.10, kelurahan Braga, kecamatan Sumur, kota Bandung 40111. Dan adapun penelitian ini dilakukan kurang lebih 6 (enam) bulan terhitung dari bulan Februari 2022 s/d Juli 2022. Adapun waktu persiapan pelaksanaan penelitian lapangan hingga penyelesaian penelitian.

Tabel 3.2

Tabel Penelitian

No.	Kegiatan	Februari				Maret				April				Mei				Juni				Juli			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Persiapan																								
	Pengajuan judul																								
	Acc judul																								
	Persetujuan pembimbing																								
2.	Pelaksanaan Bimbingan																								
	Observasi dan pencarian data lapangan																								
	Penyusunan BAB I																								
	Bimbingan																								
	Penyusunan BAB II																								
	Bimbingan																								
	Penyusunan BAB III																								
	Bimbingan																								
	Seminar UP																								
3.	Penelitian Lapangan																								
	Pengumpulan Data Lapangan																								
	Wawancara Penelitian																								
4.	Penyelesaian Laporan																								
	Penyusunan BAB IV																								
	Bimbingan																								
	Penyusunan BAB V																								
	Bimbingan																								
5.	Penyusunan keseluruhan draft BAB I-V																								
6.	Pendaftaran dan Pelaksanaan sidang																								

Sumber: Peneliti, 2022

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Hotel

Hotel De Braga hadir di dalam sebuah lingkungan yang memiliki ciri dan karakter yang terbentuk seiring dengan terciptanya Bandung menjadi sebuah Kota, dan hotel De Braga terletak satu tapak dengan bangunan cagar budaya Sarinah yang sudah berakar di bumi Nusantara ini. Sehingga hotel De Braga sebagai bangunan baru tentunya harus menghargai bangunan yang telah ada lebih dulu serta dapat berkontribusi dalam menjaga kualitas visual setting lingkungannya. Hotel De Braga by Artotel ini merupakan hotel bintang 4 yang berkonsep butik hotel, dan hotel De Braga pula hotel butik pertama di Bandung yang mendapatkan Sertifikat Layak Fungsi (SLF) bangunan gedung. Hotel ini adalah konsesi pertama PT Wijaya Karya Bangunan Gedung (WEGB) yang dibangun melalui kerjasama sinergi BUMN dalam pengembangan lahan milik PT Sarinah

B. Hasil Pembahasan

1. Standar Operasional Prosedur Pastry dan Bakery

Departemen di Hotel De Braga by Artotel Bandung

Dalam melaksanakan sebuah pekerjaan, tugas seorang staff harus menaati beberapa SOP yang telah ditentukan. Berikut adalah standar operasional prosedur yang terdapat di Hotel De Braga by Artotel Bandung:

a. SOP penanganan sanitasi makanan di pastry dan bakery

- 1) Saat melakukan penanganan sanitasi makanan, seorang pekerja harus selalu rajin dalam hal membersihkan diri agar terhindar dari bakteri yang dibawanya.
- 2) Menyimpan makanan dan bahan makanan dengan metode 'first in first out', metode ini digunakan agar bahan makanan atau makanan yang pertama

disimpan digunakan terlebih dahulu daripada yang baru disimpan.

- 3) Melebeli setiap makanan yang dibuat agar dapat diketahui kapan tanggal dibuatnya dan mengetahui kapan tanggal kadaluarsanya.
 - 4) Selalu menjaga suhu *freezer* tetap di -18°C sampai dengan -20°C dan juga suhu *chiller* di 0°C - 5°C , sesuai standar yang telah ditentukan agar terhindar dari kerusakan makanan.
 - 5) Menjaga produk makanan dengan cara mewrappingnya sebelum di masukkan ke dalam *chiller* maupun *freezer*.
 - 6) Selalu ikuti metode 'clean as you go' yaitu membersihkan dan meletakkan barang dan juga bahan-bahan ketempat semula sebelum pulang
 - 7) Selalu menyimpan bahan makanan *groceries* seperti gula, tepung terigu, sereal, garam dan lain sebagainya ke tempat rak penyimpanan *groceries*.
 - 8) Selalu menyimpan bahan makanan *perishable* seperti *cream cheese*, keju, susu, *whipe cream*, *youghrt*, *puree* buah dan lainnya ke *chiller* ataupun ke *freezer*, agar bahan makanan tetap terjaga kualitasnya.
 - 9) Membersihkan area *chiller* dan juga *freezer* agar selalu terjaga kebersihannya dan juga untuk meminimalisir bahan *perishable* yang sudah tidak layak untuk dipakai.
 - 10) Membersihkan area penyimpanan *groceries*, pembersihan itu dilakukan untuk menjaga kebersihan dan juga meminimalisir bahan makanan yang sudah tidak layak digunakan.
- ##### b. SOP Bekerja
- 1) Menggunakan chef jacket yang bersih pada saat bekerja. Yaitu menggunakan baju memasak dengan lengan panjang berwarna hitam maupun berwarna putih.
 - 2) Selalu gunakan apron dan juga safety shoes pada saat bekerja.
 - 3) Wajib membawa small knife, pulpen dan juga notebook pada saat bekerja.
 - 4) Wajib menggunakan topi pada saat bekerja
 - 5) Dilarang memiliki kuku panjang, agar terhindar dari kontaminasi bakteri yang ada di kuku.
 - 6) Datang tepat waktu saat bekerja
 - 7) Selalu menggunakan *hand glove* saat menangani makanan pada saat *breakfast*, *lunch* maupun *dinner*.
 - 8) Selalu mengikuti *job description* yang telah ditulis oleh cook pastry.
- ##### c. SOP Penggunaan Alat
- 1) *Utensil* :
 - a) Barang *utensil* yang telah di gunakan harus selalu dibersihkan kembali agar tidak menumpuk.
 - b) Menyimpan kembali peralatan *utensil* yang telah di gunakan, ke tempat penyimpanan rak *utensil*.
 - c) Menjaga selalu barang-barang *utensil* agar terhindar dari kerusakan.

2) *Equipment* :

- a) *Mixer* : Pastikan mesin telah dirakit dengan benar sebelum digunakan. Penggunaan baling-baling *mixer* harus sesuai dengan produk yang akan dibuat.
- b) *Oven* : panaskan terlebih dahulu *oven* sebelum digunakan di suhu 180°C - 200°C , agar pada saat proses memanggang maupun mengukus menghasilkan produk yang bagus.
- c) *Microwave* : Jangan gunakan logam berlapis atau aluminium foil selama pemanasan makanan, karena api berpotensi meletus di dalam *microwave*.
- d) *Stove* : pastikan gas menyala sebelum menyalakan pembakaran, setelah digunakan matikan api, kemudian jangan menyimpan *frying pan* ataupun *sauce pan* yang menyimpan minyak diatas kompor agar tidak mengalami pemanasan yang dapat menyebabkan kebakaran.
- e) *Waffle Maker* : pastikan kabel *waffle maker* telah tersambung kedalam stop kontak, setelah tersambung panaskan mesinnya di suhu 170°C, setelah digunakan matikan kembali mesin.

2. Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP)

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti dalam penerapan standar operasional prosedur yang ada di *pastry* dan *bakery* departemen ini sejauhny telah diterapkan dengan baik dan sudah di jalankan sesuai standar yang ada, namun ada 2 penerapan SOP yang tidak di terapkan dengan baik selama melaksanakan penelitian ini, yaitu

- a. Penerapan SOP yang tidak diterapkan dengan baik ialah SOP penggunaan alat pada *utensil* yang dimana peralatan *utensil* yang telah digunakan harus dibersihkan kembali setelah digunakan belum diterapkan dengan baik, karena pekerjaan yang dilakukan oleh departemen *pastry* sangat banyak dan *hectic*, yang mengakibatkan barang-barang *utensil* yang telah digunakan selalu menumpuk di *sink* atau tempat *dish washer pastry* yang menyebabkan tidak dibersihkan kembali barang *utensil* yang telah digunakan. Selebihnya SOP yang diterapkan di penggunaan alat sudah diterapkan dengan baik.
- b. Penerapan SOP yang belum diterapkan dengan baik selanjutnya ialah penggunaan alat pada *oven*. Karena kurang terawatnya *oven* dan juga kelalaian dari cara penggunaannya, pada saat *oven* digunakan untuk mengukus uap air yang dihasilkan tidak terbuang dengan sempurna dikarenakan adanya sumbatan di selang pembuangan uap air. Yang menyebabkan pada saat membuka *oven*, air tersebut akan tumpah keluar yang menyebabkan lantai menjadi basah dan mengganggu dalam proses pekerjaan. Dan SOP penerapan alat pada *equipment* selebihnya telah diterapkan dan dijalankan dengan baik.

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil pengamatan dan penelitian mengenai standar operasional prosedur departemen *pastry* dan *bakery* di Hotel De Braga by Artotel Bandung, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Standar operasional prosedur departemen *pastry* dan *bakery* di Hotel De Braga by Artotel Bandung terdapat 3 jenis standar operasional prosedur yaitu SOP penanganan sanitasi makanan di *pastry* dan *bakery* departemen, SOP bekerja, dan SOP penggunaan alat. Semua SOP tersebut wajib dijalankan dan diterapkan pada saat melakukan kegiatan bekerja.
2. Penerapan standar operasional prosedur yang dijalankan sudah berjalan cukup baik mulai dari SOP penanganan sanitasi makanan di *pastry* dan *bakery* departemen dan SOP bekerja. Namun untuk SOP penggunaan alat masih kurang berjalan dengan maksimal, contohnya dalam hal membersihkan kembali barang utensil yang telah dipakai belum diterapkan dengan baik dan juga alat *equipment oven* yang mengalami kendala karena kurangnya perawatan pada oven tersebut.

B. Saran

Saran dari hasil penelitian terhadap standar operasional prosedur di departemen *pastry* dan *bakery* di Hotel De Braga by Artotel Bandung adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan komunikasi dan kerja sama antara staff dan juga trainee agar terhindar dari kesalahan pemahaman informasi dan juga SOP yang telah ditentukan dapat berjalan dengan baik.
2. Sebaiknya rutin menjaga perawatan *equipment* agar pekerjaan dapat berjalan dengan lancar dan selalu membersihkan kembali barang utensil yang telah dipakai meski sesibuk apapun pekerjaannya.

REFERENSI

- Surat Keputusan Menteri Perhubungan No. Pm. 10 / Pw. 301 / Ph. 77, tanggal 12 Desember 1977. (1977). Jakarta: Departemen Perhubungan.
- Surat Keputusan Menparpostel No. km. 34 / NK 103 / MPPT. 87, tanggal 23 Desember 1987. (1987). Jakarta: Departemen Pariwisata.
- Arif. (2002). Pengertian Dapur. Pengertian dan Fungsi Dapur, hal. 111
- Sihite, R. (2000). Hotel Management : Pengelolaan Hotel. Dalam R. Sihite, Hotel Management : Pengelolaan Hotel (hal. 121). Surabaya: SIC.
- Purnamasari. 2015. Panduan Menyusun Sop Standard Operating Procedure. Jakarta: Kobis (Komunitas Bisnis)
- Ekotama, S. 2015. Pedoman Mudah Menyusun SOP. Yogyakarta : MedPress

Gusnadi, D., & Achmad, S. H. (2018, September). Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Roti Berbasis Substitusi Kulit Pisang Ambon. In *National Conference of Creative Industry*.

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.

