IMPLEMENTASI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT PASTRY & BAKERY IN GENERAL

SAVOY HOMANN HOTEL BANDUNG

Encik Muthia Tazkiyah
Universitas Telkom Bandung
Fakultas Ilmu Terapan
Bandung, Indonesia
enciktazkiyah05@gmail.com

Eva Mardiyana, S.Par., M.Par
Universitas Telkom Bandung
Bandung, Indonesia
evamardiyana@telkomuniversity.ac.id

Riza Taufiq, S.Sos., M.M.,
Universitas Telkom Bandung
Bandung, Indonesia

Abstrak — Industri perhotelan modern menekankan pentingnya sinergi antar-departemen, di mana Food & Beverage (F&B) berperan strategis dalam membentuk citra hotel. Departemen Pastry Savoy Homann Hotel Bandung menjadi pusat operasional kuliner yang melayani tamu dalam kapasitas besar, sehingga penerapan standar operasional ketat menjadi kebutuhan utama. Laporan Tugas Akhir ini bertujuan mengintegrasikan teori perkuliahan dengan praktik kerja nyata, menganalisis operasional pastry, serta mengevaluasi efektivitas sistem kerja berbasis digital. Metode penelitian menggunakan observasi partisipatif dan keterlibatan langsung dalam siklus produksi, mulai dari pengolahan adonan, dekorasi, hingga penyajian produk untuk breakfast, coffee break, room service, dan acara hotel. Hasil kajian menunjukkan peningkatan keterampilan teknis, pemahaman terhadap SOP hotel berbintang, serta kemampuan mengoperasikan sistem pencatatan berbasis PHP Hotel dan Google Spreadsheet. Penggunaan sistem digital terbukti meningkatkan efisiensi kerja, mengurangi kesalahan pencatatan, dan memperkuat koordinasi tim. Kendala utama ditemukan pada keterbatasan peralatan produksi, seperti mixer dan perlengkapan pendukung yang kurang optimal. Kesimpulannya, kepatuhan terhadap SOP dan koordinasi tim yang solid merupakan faktor kunci dalam menjaga konsistensi kualitas hidangan serta efisiensi operasional di hotel bintang lima. Saran yang diajukan adalah peningkatan fasilitas produksi dan pengembangan sistem digital yang lebih terintegrasi untuk mendukung keberlanjutan operasional pastry.

Kata kunci *Pastry Department,* Sistem Digital, Hotel Savoy Homann Bandung, Keterampilan Teknis, Operasional Perhotelan.

I. PENDAHULUAN

Pengembangan keterampilan praktis dalam bidang yang dipilih merupakan salah satu aspek penting bagi mahasiswa maupun individu yang sedang mempersiapkan diri memasuki dunia kerja. Penerapan teori dan pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam lingkungan kerja nyata memberikan kesempatan untuk memperoleh pengalaman langsung, meningkatkan kesiapan profesional, serta memperkuat kompetensi yang relevan dengan kebutuhan industri. Bagi organisasi atau perusahaan, program pembelajaran berbasis praktik ini juga memberikan keuntungan tersendiri. Melalui keterlibatan mahasiswa dalam aktivitas operasional, perusahaan dapat menilai potensi dan kemampuan calon tenaga kerja secara langsung. Hal ini menciptakan hubungan yang saling menguntungkan bagi mahasiswa memperoleh pengalaman serta keterampilan baru, sementara perusahaan mendapatkan tambahan tenaga kerja yang terlatih dan berkontribusi pada kelancaran operasional.

Savoy Homann Hotel Bandung dipilih sebagai lokasi pelaksanaan kegiatan pembelajaran praktik karena merupakan salah satu hotel bersejarah dan bergengsi di Kota Bandung. Berdiri sejak tahun 1939, hotel ini memiliki reputasi yang sangat baik dalam industri perhotelan, khususnya pada bidang pelayanan kuliner. Dengan fasilitas lengkap serta standar operasional yang tinggi, Savoy Homann Hotel Bandung menjadi tempat yang ideal untuk mengembangkan kompetensi kuliner secara profesional.

Oleh karena itu, dari hal tersebut beberapa yang bisa dilakukan dan diterapkan adalah:

1. Bagaimana komunikasi over handle (serah terima tugas) yang kurang jelas antara staf dan trainee dapat menyebabkan kesalahan dalam menentukan prioritas kerja di Departemen Pastry?

2. Bagaimana pembagian jobdesk yang tidak sesuai dengan kebutuhan dapur dapat menimbulkan potensi kelelahan fisik dan mental pada trainee maupun staff?

3. Bagaimana kurangnya kerja sama antar-trainee dapat menambah beban kerja bagi trainee lainnya?

4. Bagaimana keterbatasan ketersediaan bahan baku, terutama bahan yang digunakan bersama dengan section lain, dapat menghambat kelancaran produksi di Departemen Pastry?

II. KAJIAN TEORI

Departemen Pastry sebagai salah satu elemen penting dalam hotel memiliki peran krusial dalam memastikan setiap produk yang disajikan memenuhi standar tinggi, baik dari segi rasa, tampilan, maupun kualitas bahan. Dapur dalam industri perhotelan tidak hanya berfungsi sebagai tempat memasak, tetapi juga mencerminkan profesionalisme, kerja sama tim, serta manajemen operasional yang baik. Sistem kerja dapur dibagi ke dalam beberapa bagian seperti *saucier* (saus), *garde manger* (hidangan dingin), *entremetier* (sup dan sayuran), dan *pâtissier* (patiseri/*dessert*). Pembagian ini bertujuan untuk menciptakan struktur kerja yang efisien sehingga setiap bagian dapat beroperasi sesuai spesialisasi masing-masing (Tilburg, 2015). Hal ini sejalan dengan penelitian Nashir dan Widagdo (2026) yang menekankan bahwa efisiensi dapur hotel dapat dicapai melalui keseimbangan beban kerja *(workflow balance*) dan penerapan *Total Quality Management* untuk menjaga konsistensi kualitas produk. Selain itu, komunikasi tim yang efektif menjadi faktor penentu keberhasilan operasional dapur.

Maya (2025) menjelaskan bahwa briefing singkat sebelum operasional, penggunaan kode visual, serta kepemimpinan komunikatif mampu mengurangi miskomunikasi dan meningkatkan semangat kerja tim. Dalam kontek menunjukkan bahwa keterlibatan trainee bukan hanya sebagai pembelajar pasif, melainkan juga sebagai kontributor aktif yang dapat meringankan beban staf senior dan memperkuat produktivitas tim. Pengelolaan bahan baku juga menjadi aspek penting dalam menjaga kelancaran produksi pastry.

III. METODE

Sistem kerja di divisi pastry Hotel Savoy Homann Bandung menerapkan sebuah sistem yang terintegrasi antara manajemen produksi dengan pencatatan menggunakan perangkat lunak khusus. Dalam pelaksanaanya, pastry hanya berinterakksi langsung dengan dua sistem utama, yaitu sistem PHP Hotel dan Spreedsheet berbasis Google Workspace. PHP Hotel sebagai sistem informasi atau aplikasi manajemen berbasis web yang dibuat menggunakan bahasa pemrograman PHP dan database MySQL yang berfungsi untuk mengelola operasional hotel. Sementara Spreedsheet berperan sebagai alat untuk mencatat administrasi yang memungkinkan penyimpanan data secara digital, serta pengarsipan yang lebih terstruktur.

Sistem seperti ini dimaksudkan untuk mempermudah pencarian informasi penting seperti jadwal kerja, ketersediaan bahan baku, dan laporan produksi. Itu juga akan membantu tim kerja yang bekerja dalam berbagai shift berkomunikasi lebih baik. Proses pembuatan pastry menjadi lebih lancar dan layanan hotel secara keseluruhan dapat dipertahankan dengan lebih baik dengan koordinasi yang lebih baik dan kesalahan pencatatan yang lebih kecil.

Penulis mengajukan beberapa pengembangan sistem yang bersifat non–teknis namun berdampak signifikan terhadap kelancaran operasional dibagian pastry, yaitu :

a. Peningkatan Hak Akses

Dalam pengembangan sistem di masa mendatang, disarankan untuk membuat pengaturan akses yang berjenjang karena saat ini hanya Executive Chef dan HR yang dapat mengakses PHP Hotel. Dengan kerjasama, staf operasional seperti demi chef, commis, dan *trainee* akan memiliki akses terbatas untuk menginput dan memesan bahan baku, dan mereka hanya perlu menunggu persetujuan atasan. Diharapkan bahwa ini akan mempercepat data dan meningkatkan keterlibatan seluruh tim dalam pengelolaan sistem.

1. Penggunaan Color Coding dalam Jadwal Kerja untuk Trainee dan Jadwal Off

Sejauh perjalanan magang penulis di Hotel Savoy Homann Bandung, jadwal kerja untuk *trainee* cenderung belum begitu jelas. Beberapa jadwal dibuat untuk pekerja & staff tetap, sementara untuk *trainee* terhenti setelah Public Holiday. Hal ini sangat diperlukan untuk membantu *trainee* membaca dan memahami jadwal kerja, penulis menyarankan penggunaan sistem warna yang dapat membedakan antara *shift morning* dan *shift middle* dengan warna spesifik dan juga warna yang berbeda untuk *trainee*. Warna yang berbeda ini dapat memberikan informasi yang jelas sehingga staf dan peserta magang dapat dengan mudah mengetahui jadwal mereka tanpa perlu membaca secara rinci. Sistem ini juga dapat kemungkinan resiko kesalahan shift dan meningkatkan kerjasama tim. Sementara itu untuk hal lain seperti *off day*, penulis mengharapkan kedepannya *trainee* dapat memperoleh mungkin 2 hari *off* agar kegiatan dalam bekerja dapat terlaksana dengan maksimal.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Akhir (Luaran)

Hasil akhir dari kegiatan magang ini tidak hanya berupa produk pastry yang siap disajikan untuk

breakfast, room service, maupun acara hotel, tetapi juga berupa luaran digital yang mendukung manajemen operasional. Catatan resep, data biaya, serta dokumentasi kegiatan menjadi bukti nyata bahwa rumusan masalah yang diajukan telah dijawab dengan solusi praktis dan implementatif. Dengan demikian, Bab 4 memuat jawaban yang komprehensif terhadap rumusan masalah, sekaligus menunjukkan kontribusi penulis dalam meningkatkan pemahaman teknis, keterampilan praktis, dan sikap profesional di lingkungan kerja perhotelan.

Rumusan masalah yang telah disusun mengenai komunikasi *over handle* (serah terima tugas), pembagian jobdesk, kerja sama antar-trainee, serta ketersediaan bahan baku di Divisi Pastry Hotel Savoy Homann Bandung, pada akhirnya dijawab melalui hasil nyata dari kegiatan magang yang dilakukan penulis. Selama periode magang, penulis menemukan bahwa komunikasi yang kurang jelas antara staf dan trainee memang berpotensi menimbulkan kesalahan dalam menentukan prioritas kerja, sehingga solusi yang diterapkan adalah melakukan short briefing secara rutin sebelum operasional dimulai. Dengan adanya briefing ini, alur kerja menjadi lebih terarah, setiap trainee memahami tugas yang harus dijalankan, dan kesalahan dalam serah terima tugas dapat diminimalisir.

Pengujian Luaran

Luaran utama dari kegiatan kerja nyata ini berupa produk pastry yang dihasilkan secara langsung. Produk tersebut tidak hanya dinilai dari segi rasa, tetapi juga dari aspek estetika dan konsistensi kualitas. Proses dekorasi dan penyajian menjadi indikator penting dalam menilai keterampilan praktis penulis. Dokumentasi visual berupa foto produk, catatan resep, serta laporan kegiatan harian menjadi bukti nyata keterlibatan penulis dalam setiap tahapan produksi.

Penguji luaran dilakukan untuk mengevaluasi seberapa efektif sistem digital yang digunakan di bagian pastry Hotel Savoy Homann Bandung. Sistem digital ini termasuk program PHP Hotel dan program spreadsheet berbasis Google Workspace. Proses kerja menjadi lebih terorganisir dan efisien, kesalahan pencatatan berkurang, dan koordinasi tim menjadi lebih baik setelah penerapan sistem digital ini. Pengujian menunjukkan bahwa sistem PHP dapat mencatat dengan tepat kebutuhan bahan baku dan produksi, yang dapat mengurangi kesalahan pengelolaan stok. Namun, hasil tes juga menunjukkan bahwa Ex-Chef hanya dapat menggunakan platform ini untuk laporan harian. Spreadsheet, di sisi lain, memungkinkan pencatatan, perhitungan biaya menu, dan penjadwalan pekerjaan staf. Selain itu, spreadsheet dapat diakses oleh semua tim.

Secara keseluruhan, hasil dari penggunaan sistem menunjukkan bahwa divisi pastry di Hotel Savoy Homann Bandung berjalan dengan lancar. Kedua sistem ini dapat mempercepat waktu kerja, mengurangi kesalahan pencatatan, dan meningkatkan kerja sama divisi. Pengujian ini menunjukkan bahwa aplikasi sistem ini efektif dan layak untuk dilakukan dalam kegiatan

V. KESIMPULAN

Oleh karena itu penulis akhirnya dapat menyimpulkan dalam poin-poin penting sebagai berikut:

1. Komunikasi over handle (serah terima tugas) yang kurang jelas antara staf dan trainee terbukti menimbulkan kesalahan dalam menentukan prioritas kerja. Solusi yang efektif adalah melakukan short briefing rutin agar alur kerja lebih terarah.

2. Pembagian jobdesk yang tidak sesuai dengan kapasitas fisik dan mental menyebabkan kelelahan serta risiko human error. Penyesuaian tugas berdasarkan kemampuan individu dapat menjaga produktivitas dan efisiensi kerja.

3. Kurangnya kerja sama antar-trainee menambah beban kerja bagi rekan lainnya. Evaluasi rutin, kedekatan tim, serta pemberian apresiasi terbukti mampu meningkatkan solidaritas dan menciptakan suasana kerja yang suportif.

4. Keterbatasan bahan baku, terutama yang digunakan bersama dengan section lain, menghambat kelancaran produksi. Penerapan sistem FIFO dan FEFO, pencatatan pemakaian harian, serta pemanfaatan sistem digital hotel menjadi solusi untuk menjaga ketersediaan bahan.

5. Hambatan teknis berupa keterbatasan peralatan produksi seperti mixer tua dan alat pendukung yang kurang memadai berdampak pada efektivitas kerja dan kualitas produk. Hal ini menegaskan bahwa ketersediaan serta fungsi peralatan yang baik merupakan faktor penting dalam menjaga mutu hasil olahan.

Selain menekankan pada kendala peralatan, penulis menambahkan poin-poin praktis seperti yang langsung bisa diterapkan di lapangan dan teoritis yang menjadi masukan akademis/konseptual untuk pengembangan penelitian maupun praktik industri seperti sebagai berikut:

1. Peningkatan Fasilitas Peralatan (Praktis). Hotel ada baiknya jika menambah dan memperbarui peralatan produksi pastry seperti mixer, cetakan, spatula, dan balloon whisk agar proses produksi lebih efisien dan kualitas produk tetap konsisten.

2. Perawatan dan Pengelolaan Peralatan (Praktis). Perawatan rutin dan pengelolaan peralatan secara berkesinambungan harus dilakukan untuk menjaga fungsi peralatan tetap optimal serta memperpanjang usia pakai.

3. Penguatan Sistem Komunikasi (Praktis). Disarankan adanya short briefing harian sebelum operasional

dimulai untuk memperjelas over handle (serah terima tugas) antara staf dan trainee, sehingga kesalahan prioritas kerja dapat diminimalisir.

4. Pembagian Tugas yang Proporsional (Praktis). Jobdesk perlu disesuaikan dengan kapasitas fisik dan mental masing-masing personil agar produktivitas tetap terjaga dan risiko kelelahan berkurang.

5. Penguatan Kerja Sama Tim (Praktis). Evaluasi rutin, kegiatan team bonding, serta pemberian apresiasi terhadap kontribusi trainee dapat meningkatkan solidaritas dan menciptakan suasana kerja yang suportif.

6. Manajemen Bahan Baku (Praktis). Penerapan sistem FIFO (First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out) harus dijalankan secara konsisten, didukung pencatatan digital menggunakan Google Spreadsheet atau sistem hotel untuk menghindari pemborosan bahan.

7. Pengembangan Teori Manajemen Operasional (Teoritis). Penelitian selanjutnya dapat mengkaji penerapan Total Quality Management (TQM) dan workflow balance dalam operasional pastry department untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas layanan.

8. Kontribusi Akademis (Teoritis). Hasil magang ini dapat dijadikan referensi bagi mahasiswa lain dalam memahami hubungan antara teori manajemen dapur hotel berbintang dengan praktik nyata, khususnya dalam aspek komunikasi, pembagian kerja, dan manajemen bahan baku.

REFERENSI

[1] Hotel Padma Bandung. (2025). Implementasi SOP di departemen pastry: Studi kasus pengelolaan bahan baku. Bandung: Laporan Operasional Internal.

[2] Maya, R. (2025). Strategi komunikasi tim dapur efektif & efisien. Jurnal Manajemen Perhotelan, 12(2), 45–56.

[3] Nashir, A., & Widagdo, B. (2026). Optimalisasi operasional dapur hotel: Analisis hambatan dan strategi efisiensi. Jurnal Hospitality dan Pariwisata, 14(1), 22–35.

[4] I. W. R. P. Putra and I. M. T. Semara, “Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dapur,” J. Ilm. Pariwisata Dan Bisnis, vol. 3, no. 5, pp. 756–763, May 2024, doi: 10.22334/paris.v3i5.786.

[5] Komang Ari Suryantini, Ida Ayu Kalpikawati, and I Nyoman Sukana Sabudi, “Analisis Prosedur Pengadaan Bahan Makanan terhadap Tingginya Food Cost di Hotel FPS Bali,” JUMBIWIRA J. Manaj. Bisnis Kewirausahaan, vol. 4, no. 3, pp. 307–329, Sep. 2025, doi: 10.56910/jumbiwira.v4i3.3233.

[6] I. M. S. Putra and I. M. H. Purnantara, “Implementasi Hygiene Sanitasi Terhadap Pengolahan Bahan Makanan Hotel,” J. Ilm. Pariwisata Dan Bisnis, vol. 3, no. 1, pp. 45–52, Jan. 2024, doi: 10.22334/paris.v3i1.683.

[7] T. Tuncer and A. Akoğlu, “Food safety knowledge of food handlers working in hotel kitchens in Turkey,” Food Health, vol. 6, no. 2, pp. 77–89, 2020, doi: 10.3153/FH20009.

[8] V. Bulochova, E. W. Evans, C. Haven-Tang, and E. C. Redmond, “Methods and measures in food service food safety research: A review of the published literature,” Heliyon, vol. 10, no. 4, p. e25798, Feb. 2024, doi: 10.1016/j.heliyon.2024.e25798.