Implementasi Standarisasi Resep Dessert Pada Departemen Pastry di Courtyard by Marriott Bandung Dago

1st Nazwa Indah Mattary
Program Studi D3 Perhotelan
Universitas Telkom
Bandung
mattarynazwaindah@yahoo.com

2nd Eva Mardiyana
Program studi D3 Perhotelan
Universitas Telkom
Bandung
evamardiyana@telkomuniversity.ac.id

3rd Tito Pandu Raharjo
Program Studi D3 Perhotelan
Universitas Telkom
Bandung
titopanduraharjo@telkomuniversity.ac.id

***Abstrak* — Industri perhotelan memiliki standar operasional yang tinggi dalam menjaga kualitas produk dan pelayanan, termasuk pada pengolahan makanan dan dessert di departemen pastry. Salah satu upaya yang dilakukan untuk mempertahankan kualitas tersebut adalah melalui penerapan standarisasi resep. Standarisasi resep berperan penting sebagai pedoman kerja guna memastikan konsistensi rasa, tampilan, porsi, serta kualitas produk yang dihasilkan, sehingga sesuai dengan standar hotel dan harapan tamu. Berdasarkan hal tersebut, karya ilmiah ini disusun dengan tujuan untuk menganalisis implementasi standarisasi resep dessert pada departemen Pastry di Courtyard by Marriott Bandung Dago dalam menjaga konsistensi kualitas produk dessert dan meningkatkan efesiensi kerja operational hotel. Penulis terlibat langsung dalam proses preparation bahan baku, produksi pastry dan dessert, plating, serta penyajian produk untuk kebutuhan buffet dan restoran hotel. Permasalahan yang ditemukan meliputi perbedaan teknik kerja antar staff, penggunaan estimasi bahan baku, serta kurang konsistennya penerapan standar resep sehingga memengaruhi kualitas rasa, tekstur, dan tampilan dessert. Untuk mengatasi permasalahan tersebut dilakukan penerapan standarisasi resep melalui penggunaan standar resep melalui penggunaan standar resep yang lebih terstruktur dengan bantuan dokumen standar resep, timbangan digital, serta perangkat operational pastry lainnya. Metode yang dilakukan dalam penyusunan karya ilmiah ini yaitu observasi langsung, praktik kerja, dan evaluasi hasil produksi selama kegiatan operational berlangsung. Hasil penelitian menunjukan bahwa standarisasi resep dessert mampu membantu menjaga konsistensi kualitas produk, meningkatkan efisiensi kerja, mengurangi kesalahan penggunaan bahan baku, serta mendukung pengendalian *food cost* pada departemen pastry di hotel.**

***Kata kunci*— implementasi, standarisasi resep, foodcost, operational hotel.**

I. PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang sangat mengutamakan kualitas produk dan konsistensi pelayanan kepada tamu. Salah satu departemen yang berperan penting dalam mendukung kualitas pelayanan tersebut adalah departemen pastry yang bertanggung jawab dalam memproduksi berbagai jenis bakery, pastry, dan dessert. Produk yang dihasilkan tidak hanya dituntut memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga harus memiliki tekstur, tampilan, dan ukuran yang konsisten sesuai dengan standar operasional hotel. Konsistensi kualitas produk enjadi faktor penting karena berpengaruh terhadap kepuasan tamu, citra hotel, serta efisiensi operasional. Oleh sebab itu, penerapan standarisasi resep recipe standard menjadi salah satu aspek yang harus diterapkan dalam proses produksi dessert.

Menurut Gisslen (2018), standardized recipe merupakan resep yang telah diuji dan disesuaikan sehingga mampu menghasilkan kualitas dan kuantitas produk yang sama secara konsisten. Standarisasi resep tidak hanya memuat komposisi bahan, tetapi juga mencakup metode pembuatan, ukuran porsi, waktu pengolahan, hingga standar penyajian. Penerapan *recipe standard* telah banyak digunakan dalam industri jasa makanan sebagai pedoman untuk menjaga konsistensi kualitas produk, mengurangi kesalahan produksi, mengendalikan penggunaan bahan baku, serta meningkatkan efisiensi kerja. Penelitian-penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa standarisasi resep berperan penting dalam menjaga mutu produk sekaligus membantu pengendalian biaya operasional food cost pada industri kuliner dan perhotelan. Namun, implementasi standar tersebut masih menghadapi berbagai tantangan, terutama pada konsistensi penerapannya dalam kegiatan operasional sehari-hari.

Di Courtyard by Marriott Bandung Dago, departemen pastry memproduksi berbagai jenis dessert untuk kebutuhan restoran, buffet, banquet, dan berbagai acara khusus hotel. Produk seperti Lotus Tart dan Danish Pastry merupakan contoh menu yang memerlukan ketelitian tinggi dalam proses produksi karena memiliki standar rasa, tekstur, dan tampilan yang harus dipertahankan. Meskipun telah tersedia standar resep, dalam pelaksanaannya masih ditemukan beberapa kendala, seperti perbedaan teknik kerja antarstaf, penggunaan estimasi bahan baku tanpa mengacu pada resep standar, serta kurang optimalnya pengawasan terhadap penerapan recipe standard. Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan ketidakkonsistenan kualitas produk, meningkatnya pemborosan bahan baku, serta kurang optimalnya pengendalian food cost.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan implementasi standarisasi resep yang diterapkan secara konsisten agar seluruh staf memiliki pedoman kerja yang sama dalam proses produksi. Penerapan standar resep diharapkan mampu menghasilkan produk dessert dengan

kualitas yang seragam, meningkatkan efisiensi proses kerja, meminimalkan kesalahan penggunaan bahan baku, serta mendukung pengendalian biaya operasional hotel.

II. KAJIAN TEORI

A. Standarisasi resep

Merupakan pedoman tertulis yang berisi nama produk, daftar dan jumlah bahan, langkah-langkah pembuatan, waktu pengolahan, ukuran porsi, serta standar penyajian suatu produk makanan. Menutut Gisslen (2018), standarisasi resep adalah resep yang telah di uji sehingga mampu menghasilkan kualitas dan kuantitas produk yang sama secara konsisten setiap kali digunakan. Penerapan standarisasi resep bertujuan untuk menjaga konsistensi rasa, tekstur, tampilan, dan porsi produk, sekaligus memudahkan proses produksi dan pengendalian biaya bahan baku.

B. Departemen pastry

Departemen pastry merupakan bagian dari Kitchen Department yang bertanggung jawab terhadap produksi berbagai jenis bakery, pastry, cake, dessert, serta produk pendukung lainnya. Menurut Friberg (2002), departemen pastry memiliki peran penting dalam menghasilkan produk dengan cita rasa, tekstur, dan tampilan yang sesuai dengan standar kualitas perusahaan.

Pada operasional hotel, departemen pastry tidak hanya memenuhi kebutuhan restoran, tetapi juga menyediakan produk untuk buffet, banquet, room service, serta berbagai acara khusus. Oleh karena itu, setiap proses produksi harus dilakukan sesuai standar operasional agar kualitas produk tetap terjaga.

C. Konsistensi kualitas produk Dessert

Konsistensi kualitas merupakan kemampuan suatu produk untuk mempertahankan karakteristik yang sama pada setiap proses produksi. Menurut Hayes (2020), kualitas produk makanan dinilai dari rasa, tekstur, aroma, tampilan, kebersihan, dan ukuran porsi yang sesuai dengan standar perusahaan.

Pada produk dessert, konsistensi kualitas sangat penting karena berhubungan langsung dengan kepuasan tamu. Ketidakkonsistenan dalam penggunaan bahan maupun teknik pengolahan dapat menyebabkan perubahan rasa, tekstur, dan penampilan produk.

D. Efisiensi kerja

Efisiensi kerja merupakan kemampuan melaksanakan suatu pekerjaan dengan penggunaan waktu, tenaga, dan bahan baku secara optimal untuk memperoleh hasil yang maksimal. Menurut Cousins (2019), efisiensi operasional pada departemen makanan dan minuman dapat dicapai melalui penerapan prosedur kerja yang jelas, pembagian tugas yang tepat, serta penggunaan standar operasional yang konsisten.

Dalam departemen pastry, efisiensi kerja dapat ditingkatkan melalui penggunaan recipe standard sehingga proses penimbangan bahan, pengolahan, hingga penyajian dapat dilakukan lebih cepat dan mengurangi risiko kesalahan produksi.

III. METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Metode ini dipilih untuk mendeskripsikan implementasi standarisasi resep dessert pada Departemen Pastry di Courtyard by Marriott Bandung Dago serta menganalisis perannya dalam menjaga konsistensi kualitas produk dan meningkatkan efisiensi kerja operasional.

Penelitian dilaksanakan di Departemen Pastry Courtyard by Marriott Bandung Dago selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada periode Januari hingga Juli 2026. Objek penelitian adalah penerapan recipe standard dalam proses produksi dessert, sedangkan subjek penelitian meliputi staf pastry, chef pastry, serta kegiatan operasional yang berkaitan dengan proses produksi dessert.

Sumber data yang digunakan terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung terhadap proses produksi dessert, praktik kerja selama kegiatan PKL, serta dokumentasi proses produksi. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari recipe standard sheet, Standar Operasional Prosedur (SOP) hotel, buku referensi, dan literatur yang berkaitan dengan standarisasi resep, kualitas produk, serta operasional departemen pastry.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, dokumentasi, dan studi pustaka. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses persiapan bahan baku, penimbangan bahan sesuai recipe standard, proses pengolahan, plating, hingga penyajian produk dessert. Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan foto kegiatan produksi, dokumen recipe standard, dan catatan operasional sebagai data pendukung. Studi pustaka digunakan untuk memperoleh landasan teori yang mendukung penelitian.

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif melalui tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Analisis dilakukan dengan membandingkan hasil observasi di lapangan dengan teori mengenai standarisasi resep sehingga diperoleh gambaran mengenai implementasi recipe standard dalam menjaga konsistensi kualitas produk dessert, meningkatkan efisiensi kerja, serta mendukung pengendalian food cost pada Departemen Pastry Courtyard by Marriott Bandung Dago.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Selama melaksanakan Magang di Departement Pastry, penulis mengamati bahwa setiap proses produksi Dessert dilakukan berdasarkan recipe standard tersebut berisi informasi mengenai nama produk, daftar bahan baku, jumlah atau takaran bahan, langkah pembuatan, serta standar penyajian dan garnish. Penerapan recipe standard dilakukan untuk memastikan seluruh produk dessert yang dihasilkan memiliki kualitas yang konsisten. Setiap staf diwajibkan mengikuti resep yang telah ditentukan dan tidak diperkenankan mengubah takaran bahan tanpa persetujuan chef yang bertanggung jawab. Selama kegiatan PKL, penulis terlibat dalam proses produksi berbagai jenis dessert seperti Swiss Roll, Panna Cotta Raspberry, Pisang Ijo, Martabak Mini, dan dessert complimentary untuk tamu VIP. Pada setiap proses produksi, penulis melakukan penimbangan bahan

sesuai standar resep yang tersedia. Hal ini bertujuan untuk menghasilkan produk dengan rasa, tekstur, dan tampilan yang sesuai dengan standar hotel Sebagai contoh, pada pembuatan Swiss Roll, seluruh bahan seperti tepung, gula, telur, dan bahan filling ditimbang sesuai recipe standard. Setelah proses pemanggangan selesai, cake dipotong dengan ukuran yang seragam sesuai standar penyajian buffet. Begitu pula pada pembuatan Panna Cotta Raspberry yang menggunakan takaran gelatin, susu, dan krim yang telah ditentukan sehingga menghasilkan tekstur yang lembut dan stabil. Berdasarkan hasil pengamatan selama PKL, penerapan recipe standard memberikan pedoman kerja yang jelas bagi seluruh staf pastry sehingga proses produksi dapat berjalan lebih terstruktur dan menghasilkan produk yang sesuai dengan standar kualitas hotel.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan praktik kerja lapangan serta pembahasan mengenai penerapan standarisasi resep pada departemen pastry, dapat disimpulkan bahwa standarisasi resep memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga konsistensi kualitas produk dessert. Penerapan recipe standard yang memuat takaran bahan, metode pembuatan, ukuran penyajian, dan standar tampilan produk menjadi pedoman kerja yang sama bagi seluruh staf, sehingga proses produksi dapat dilakukan secara konsisten meskipun dikerjakan oleh personel yang berbeda. Dengan adanya standar tersebut, kualitas rasa, tekstur, dan penampilan dessert dapat dipertahankan sesuai dengan standar hotel. Selain itu, implementasi standarisasi resep juga berkontribusi terhadap peningkatan efisiensi kerja pada departemen pastry. Penerapan standar operasional dalam proses produksi membantu mengurangi kesalahan penggunaan bahan baku, mempercepat proses kerja, meminimalkan pemborosan, serta mempermudah pengawasan terhadap penggunaan bahan dan food cost. Dengan demikian, standarisasi resep tidak hanya mendukung terciptanya produk dessert yang berkualitas dan konsisten, tetapi juga meningkatkan efektivitas operasional serta produktivitas kerja di departemen pastry.

REFERENSI

[1] Gisslen, W. (2018) *Professional Cooking (9th ed.). John Wiley & Sons.*