Implementasi Pengolahan Dan Penyajian Produk *Pastry* Untuk *Breakfast Buffet* Pada Departemen *Pastry* Di Hotel Courtyard By Marriott Bandung Dago

1st Reva Amanda Putri
D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu Terapan
Telkom University
Bandung, Indonesia
revamanda@student.telkomuniversity.ac.id

2nd Eva Mardiyana
D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu Terapan
Telkom University
Bandung, Indonesia
evamardiyana@telkomuniversity.ac.id

3rd Tito Pandu Raharjo
D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu Terapan
Telkom University
Bandung, Indonesia
titopanduraharjo@telkomuniversity.ac.id

***Abstrak* — Produk *pastry* merupakan salah satu komponen penting dalam pelayanan breakfast buffet di hotel berbintang karena berpengaruh terhadap kepuasan tamu dan kualitas layanan hotel. Penelitian ini bertujuan menganalisis implementasi pengolahan dan penyajian produk *pastry* pada Departemen *Pastry* Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago. Metode yang digunakan adalah observasi partisipatif dengan pendekatan deskriptif melalui keterlibatan langsung dalam kegiatan operasional selama program magang. Kegiatan meliputi persiapan bahan baku, produksi *pastry* dan *bakery,* proses *baking,* penataan *buffet,* serta pengisian ulang produk selama pelayanan sarapan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan dan penyajian produk pastry telah dilaksanakan sesuai standar operasional hotel berbintang melalui penerapan SOP, sistem *First In First Out* (FIFO), *date labeling*, serta pengendalian kebersihan dan sanitasi area kerja. Penggunaan *kitchen logbook* dan sistem *refill* bertahap membantu meningkatkan efektivitas operasional, menjaga konsistensi kualitas produk, serta mengurangi *food waste.* Kendala yang ditemukan meliputi keterbatasan waktu produksi, ketersediaan bahan baku, dan koordinasi antarstaf. Secara keseluruhan, sistem kerja yang terstruktur mendukung kelancaran pelayanan *breakfast buffet* dan menjaga kualitas produk *pastry* yang disajikan kepada tamu.**

***Kata kunci* — pastry, breakfast buffet, SOP, FIFO, food and beverage.**

I. PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor yang memiliki keterkaitan erat dengan perkembangan pariwisata melalui penyediaan layanan akomodasi, makanan, dan minuman yang mendukung kebutuhan wisatawan [1]. Seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap layanan perhotelan, setiap hotel dituntut untuk mampu memberikan pelayanan yang profesional guna meningkatkan kepuasan tamu dan mempertahankan daya saing. *Food and Beverage Department* (F&B) memiliki peran penting dalam operasional hotel karena bertanggung jawab terhadap penyediaan makanan dan minuman serta mendukung kualitas pelayanan kepada tamu [2]. Keberhasilan operasional departemen ini tidak hanya ditentukan oleh cita rasa makanan, tetapi juga oleh konsistensi kualitas produk, ketepatan penyajian, serta penerapan standar operasional yang baik.

Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) dalam kegiatan operasional kitchen berfungsi sebagai pedoman kerja untuk menjaga konsistensi proses produksi serta mendukung peningkatan kinerja karyawan [3]. Selain itu, pengelolaan bahan baku melalui metode *First In First Out* (FIFO) membantu menjaga kualitas bahan dan mengurangi risiko penggunaan bahan yang melewati masa penyimpanan [4]. Penerapan *date labeling* dan pengendalian persediaan bahan baku juga mendukung terjaganya kualitas produk serta meminimalkan risiko *food waste*. Meskipun demikian, sebagian besar penelitian masih berfokus pada aspek higiene, sanitasi, dan manajemen operasional dapur secara umum. Kajian yang membahas implementasi pengolahan dan penyajian produk pastry pada layanan *breakfast buffet* di hotel berbintang, khususnya berdasarkan pelaksanaan operasional secara langsung di Departemen *Pastry*, masih relatif terbatas.

Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago merupakan salah satu hotel berbintang yang menerapkan standar operasional internasional dalam setiap aktivitas pelayanannya, termasuk pada Departemen *Pastry*. Departemen *Pastry* memiliki peran dalam menghasilkan berbagai produk *pastry* dan *bakery* yang disajikan kepada tamu melalui berbagai layanan hotel, sehingga kualitas produk perlu dijaga melalui penerapan standar pengolahan yang konsisten [5]. Selama pelaksanaan magang, penulis terlibat secara langsung dalam berbagai kegiatan operasional, mulai dari persiapan bahan baku, proses produksi pastry dan bakery, *baking*, penataan *breakfast buffet*, hingga pengisian ulang (*refill*) produk selama pelayanan berlangsung. Selain itu, penulis juga menerapkan SOP, sistem FIFO, *date labeling*, serta menjaga kebersihan dan sanitasi area kerja sebagai bagian dari upaya mempertahankan kualitas produk sesuai standar hotel.

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan magang, ditemukan beberapa kendala dalam proses pengolahan dan penyajian produk *pastry*, seperti keterbatasan waktu persiapan, perubahan jumlah tamu, serta kebutuhan koordinasi antarstaf selama operasional berlangsung. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi pengolahan dan penyajian produk pastry pada *breakfast buffet* di Departemen Pastry Courtyard by Marriott Bandung Dago serta mengidentifikasi kendala yang ditemukan selama proses operasional.

II. KAJIAN TEORI

A. Produk *Pastry*

Produk *pastry* merupakan salah satu jenis produk bakery yang melalui beberapa tahapan pengolahan, mulai dari persiapan bahan baku, proses pembuatan adonan, pembentukan, hingga pemanggangan untuk menghasilkan produk dengan karakteristik tertentu. Dalam industri perhotelan, Departemen *Pastry* bertanggung jawab dalam

menghasilkan produk *pastry* yang memenuhi standar kualitas dari segi rasa, tekstur, dan tampilan [5]. Kualitas produk *pastry* dipengaruhi oleh ketepatan proses pengolahan, penggunaan bahan baku yang sesuai standar, serta penerapan prosedur kerja yang konsisten sehingga produk yang dihasilkan memiliki cita rasa, tekstur, dan penampilan yang memenuhi standar hotel.

B. Breakfast Buffet

Breakfast buffet merupakan metode penyajian makanan yang memungkinkan tamu memilih berbagai menu makanan dan minuman yang tersedia pada area *buffet.* Dalam operasional hotel, pelayanan breakfast buffet membutuhkan koordinasi antara bagian produksi dan pelayanan untuk memastikan ketersediaan serta kualitas makanan selama jam operasional [6]. Departemen *Pastry* berperan menyediakan berbagai produk *pastry* dan *bakery* yang harus dijaga kualitas, kesegaran, serta ketersediaannya melalui proses *refill* secara berkala selama pelayanan berlangsung.

C. *Standard Operating Procedur* dan FIFO

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan pedoman kerja yang digunakan untuk memastikan setiap aktivitas operasional dilakukan sesuai standar yang telah ditetapkan. Penerapan SOP pada Departemen Kitchen membantu menjaga konsistensi proses kerja, kualitas produk, serta mengurangi kemungkinan terjadinya kesalahan operasional [3]. Di lingkungan dapur profesional, implementasi SOP berjalan beriringan dengan kontrol ketat pada rotasi stok barang menggunakan metode *First In, First Out* (FIFO). Sistem ini mewajibkan bahan baku yang masuk terlebih dahulu ke ruang penyimpanan dingin *(chiller/freezer)* atau ruang kering *(dry storage)* untuk dieksekusi lebih awal dalam proses produksi. Efektivitas FIFO didukung penuh oleh kedisiplinan sistem pelabelan tanggal *(mandatory date tagging)* pada setiap bahan siap olah. Pengawasan berkala terhadap label tanggal menjadi faktor kunci untuk mendeteksi batas kedaluwarsa, mengeliminasi kerusakan logistik material *(spoilage)*, dan menjaga stabilitas pengeluaran biaya makanan *(food cost)* hotel secara efisien.

III. METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif melalui observasi partisipatif. Penelitian dilaksanakan di Departemen *Pastry* Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago selama pelaksanaan program magang, yaitu pada 10 Januari–10 Juli 2026. Data penelitian terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung dan keterlibatan penulis dalam kegiatan operasional Departemen *Pastry*, meliputi proses persiapan bahan baku, pengolahan, dan penyajian produk *pastry* pada *breakfast buffet*. Data sekunder diperoleh melalui studi literatur, dokumen perusahaan, serta *Standard Operating Procedure* (SOP) yang berlaku. Selanjutnya, data dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan implementasi pengolahan dan penyajian produk *pastry* serta mengidentifikasi kendala yang ditemui selama kegiatan operasional.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil kegiatan magang di Departemen *Pastry* Courtyard by Marriott Bandung Dago, proses pengolahan produk pastry untuk kebutuhan *breakfast buffet* dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu persiapan bahan baku, proses produksi, hingga penyajian produk. Pada tahap persiapan, dilakukan pengecekan bahan, penimbangan sesuai resep standar, serta persiapan peralatan produksi. Pengelolaan bahan baku juga menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO) dan *date labeling* untuk menjaga kualitas bahan sebelum digunakan.

Proses produksi pastry dilakukan sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) hotel, mulai dari pembuatan adonan, proses *proofing, baking*, hingga pengecekan kualitas produk sebelum disajikan. Produk yang dihasilkan seperti croissant, danish pastry, muffin, dan berbagai jenis roti diperhatikan dari segi rasa, tekstur, tingkat kematangan, serta tampilan agar sesuai dengan standar pelayanan hotel.

Pada tahap penyajian, produk pastry ditata pada area *breakfast buffet* dengan memperhatikan kerapihan dan ketersediaan produk selama jam pelayanan. Proses *refill* dilakukan secara berkala untuk menjaga kondisi produk tetap baik. Selain itu, penggunaan *kitchen logbook* membantu koordinasi antarstaf dalam mengatur kebutuhan produksi dan operasional setiap *shift.*

Selama pelaksanaan kegiatan magang, ditemukan beberapa kendala seperti keterbatasan waktu persiapan, perubahan jumlah tamu, serta koordinasi antarstaf saat kondisi operasional ramai. Kendala tersebut diatasi melalui persiapan bahan dan peralatan secara optimal, penerapan SOP, serta peningkatan komunikasi dan kerja sama tim. Berdasarkan hasil observasi, penerapan standar kerja yang terstruktur mendukung kelancaran proses pengolahan dan penyajian produk pastry pada *breakfast buffet* di Courtyard by Marriott Bandung Dago.

V. KESIMPULAN

Implementasi pengolahan dan penyajian produk *pastry* pada *breakfast buffet* di Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago telah dilaksanakan sesuai dengan standar operasional hotel melalui tahapan persiapan bahan baku, proses produksi, hingga penyajian produk. Penerapan SOP, sistem *First In First Out* (FIFO), *date labeling,* serta pengendalian kebersihan dan sanitasi berperan dalam menjaga kualitas produk *pastry* yang disajikan kepada tamu. Selain itu, penggunaan *kitchen logbook* dan koordinasi antarstaf mendukung kelancaran operasional selama pelayanan *breakfast buffet.* Meskipun terdapat beberapa kendala seperti keterbatasan waktu produksi, perubahan jumlah tamu, dan koordinasi operasional, kendala tersebut dapat diatasi melalui persiapan yang optimal, komunikasi yang baik, serta penerapan prosedur kerja yang konsisten.

REFERENSI

[1] Afni et al., *Manajemen Pariwisata dan Perhotelan*. Cattleya Darmaya Fortuna, 2024.

[2] Y. B. Sebayang, "Pengaruh Pelatihan Kerja terhadap Kinerja Karyawan di Food and Beverage Department pada The Hill Hotel & Resort Sibolangit," *SKYLANDSEA PROFESIONAL Jurnal Ekonomi, Bisnis, dan Teknologi*, pp. 55–62, 2022.

[3] Fauzzia et al., "Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston," *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, pp. 100–105, 2022.

[4] Andika and P. R. Merta, "Penerapan Metode First In First Out (FIFO) pada Bahan Makanan di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian," *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan*

Bisnis,
pp. 1065–1080, 2022.
[5] G. Desmafianti and W. Fauzzia, "Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung," *Jurnal Kajian Pariwisata*, pp. 43–52, 2021.
[6] W. G. Prianka, *Pengantar Bisnis Pariwisata: Perhotelan, Food and Beverage, Service, dan Pengembangan Pariwisata*. Intelektual Manifes Media, 2023