

TINJAUAN TENTANG PRODUK MAKANAN WAFFLE AND PANCAKE OLEH TRAINEE DI PASTRY KITCHEN HYATT REGENCY YOGYAKARTA

Review About Trainee Waffle And Pancake Food Product In Pastry Kitchen At Hyatt Regency Yogyakarta

Muhammad Zakki A M , dan Edwin Baharta

Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom University

Corresponding Author: zaqqalmighty@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis Makanan yang ada di hotel Hyatt Regency Yogyakarta. Dalam sebuah hotel terdapat berbagai departemen untuk menjalankan operasional dalam memberikan pelayanan kepada tamu, Salah satunya adalah departemen food & beverage product dimana fungsinya sangat penting yaitu merupakan tempat tamu melakukan pemesanan makanan dan minuman . Dilihat dari fungsi kitchen Pastry itu sendiri yang ada di Hyatt Regency Yogyakarta yang harus menyiapkan makanan yang di butuhkan tamu tentu harus ditunjang dengan fasilitas makanan yang berkualitas yang akan di sajikan untuk tamu.

Kata Kunci : resep, waffle, pancake

Abstract

This study aims to indentify and analyze available food at Hyatt Regency Yogyakarta. There's many kinds of department in a hotel to conduct operational activity in giving services to the guests. One of them is Food and Beverage Product, which has important function where the guests orders food and beverage. As seen from the Pastry Kitchen's function at Hyatt Regency Yogyakarta itself, to serve the needed food for the guest must be supported with excellent facilities for the food which will be served for the guests.

Keywords: recipe, waffle, pancake

1. Pendahuluan

2. Kepariwisata adalah keseluruhan kegiatan yang terkait dengan pariwisata dan bersifat multidimensi serta multidisiplin yang muncul sebagai wujud kebutuhan setiap orang dan negara serta interaksi antara wisatawan dan masyarakat setempat, sesama wisatawan, Pemerintah, Pemerintah Daerah dan pengusaha, tercantum dalam BAB I Ketentuan Umum UU no.10/2009. Pada garis besarnya, definisi tersebut menunjukkan bahwa kepariwisataan memiliki arti keterpaduan yang di satu sisi diperani oleh faktor permintaan dan faktor ketersediaan. Faktor permintaan terkait oleh permintaan pasar wisatawan domestik dan mancanegara. Sedangkan faktor ketersediaan dipengaruhi oleh transportasi, atraksi wisata dan aktifitasnya, fasilitas-fasilitas, pelayanan dan prasarana terkait serta informasi dan promosi.

3. Dalam era teknologi informasi saat ini, sektor pariwisata merupakan sektor terbesar dan terkuat secara global. Sektor pariwisata menjadi pendorong utama perekonomian pada abad ke 21 ini dan menjadi salah satu industri yang paling berpengaruh. Pariwisata telah memberikan devisa yang cukup besar bagi berbagai Negara. Indonesia sebagai Negara kepulauan terbesar di dunia menyadari akan pentingnya sektor pariwisata terhadap perekonomian Indonesia dikarenakan pertumbuhan pariwisata negeri ini selalu di atas pertumbuhan ekonomi.

4. Salah satu bagian yang menyediakan dan mengelola dalam penjualan makanan dan minuman adalah dalam suatu hotel adalah Food and Beverage Department dan yang memproduksi makanan dan minuman disebut Kitchen Department. Dimana salah satu bagiannya juga terdapat Pastry and Bakery Department. Lebih terperinci lagi, penulis membatasi penelitian khusus pada bagian Pastry Kitchen. Bagian Pastry Kitchen di Hyatt Regency Yogyakarta, dimana tempat penulis bekerja, bertanggung jawab atas penyediaan pastry and bakery menu dan dessert untuk lunch, produk aneka cake untuk afternoon tea, set menu dessert untuk dinner

5. Saat melaksanakan On Job Training di bagian Pastry Kitchen Hyatt Regency Yogyakarta Indonesia, penulis mendapat begitu banyak sekali pengalaman terutama dalam proses membuat aneka cakes, mengolah menyiapkan makanan yang di butuhkan tamu tentu harus ditunjang dengan fasilitas serta kelengkapan peralatan yang di butuhkan dalam proses pengolahan makanan yang akan di sajikan untuk tamu.

coklat, membuat Waffle and Pancake, untuk set menu dan a la carte. Maka penulis tertarik untuk mengangkat masalah mengenai penguasaan Waffle and Pancake disebabkan seorang Trainee yang bekerja di Pastry diharuskan untuk dapat menguasai proses dan teknik sampai presentasi Waffle and Panke dengan baik, sesuai dengan standar yang ditentukan.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, Penulis tertarik untuk menyusun suatu karya tulis sebagai Karya Akhir yang berjudul “ Tinjauan Tentang Produk Makanan Waffle and Pancake Oleh Pastry Trainee di Pastry Kitchen Hyatt Regency Yogyakarta, Indonesia

METODE

Berdasarkan dengan masalah tersebut, maka Penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kemampuan pembuatan pada produk Waffle and Pancake oleh Pastry Trainee di Pastry Kitchen Hyatt Regency Yogyakarta, Indonesia?
2. Bagaimana Tanggapan seorang Pastry Chef mengenai pembuatan pada produk Waffle and Pancake oleh Pastry Trainee ?
3. Bagaimana Tanggapan Tamu mengenai Waffle and Pancake yang disajikan?

Dalam meneliti masalah tersebut di atas penulis menggunakan metode deskriptif analisis yaitu metode penelitian dengan mengumpulkan data yang di susun dan di analisis secara sistematis kedalam sebuah Proyek Akhir.

Dalam menyelesaikan proyek akhir ini penulis juga menggunakan data-data yang didapat sebagai referensi,data-data tersebut penulis dapatkan dengan cara :

a. Observasi

Suatu cara pengumpulan data dengan terjun langsung ke lapangan dan mengamati segala aktivitas yang sedang berlangsung selama penelitian. Dalam penelitian ini, penulis mengamati kerja karyawan dan kelengkapan peralatan di Taruma kitchen Hyatt Regency Bandung apakah sudah sesuai dengan Prosedur yang atau belum.

b. Wawancara

Suatu cara pengumpulan data dengan menanyakan langsung kepada responden yang kompeten dalam suatu permasalahan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan untuk penelitian ini, yaitu menanyakan kepada Chef De Partie Taruma Kitchen Hotel Hyatt Regency Bandung.

c. Dokumentasi

Dalam hal ini penulis melakukan pengamatan dan pengambilan data berupa foto dan gambar pada saat proses on the job training.

d. Studi Pustaka

Diambil dari catatan dan buku-buku literatur, juga beberapa sumber dari internet

yang sesuai dengan masalah yang di teliti sebagai dasar bagi penulis dalam pembuatan Proyek Akhir ini

3. Pembahasan Hasil Penelitian

PEMBAHASAN

Penguasaan Pada Produk Waffle and Pancake Oleh Pastry Trainee

Penguasaan makanan terutama pada produk makanann Waffle and Pancake diperlukan ketelitian, kesabaran dan teknik yang tepat agar Waffle and Pancake yang disajikan sesuai dengan standar penampilan dan rasa .

Tabel 3.2

Tanggapan Pastry Trainee Mengenai Penguasaan Pada Produk Makanan Waffle and Pancake

N=5

NO	PERTANYAAN	JAWABAN			
		YA		TIDAK	
		F	%	F	%
1	Apakah anda mengetahui komponen yang digunakan untuk membuat Waffle and Pancake?	5	100	5	0
2	Apakah anda mengetahui proses membuat Waffle and Pancake?	5	70	5	30
3	Apakah dalam membuat Waffle and Pancake sering terjadi kesalahan?	5	30	5	70
4	Apakah Waffle and Pancake yang anda hasilkan mengembang dengan benar?	5	70	5	30

Sumber: Data hasil olahan penulis

Berdasarkan table I pada nomer 1 mengenai komponen yang di gunakan untuk membuat Waffle and Pancake semua memahami recipe Waffle and Pancake dengan benar

Berdasarkan table I pada nomer 2 mengenai proses pembuatan Waffle and Pancake ada salah satu yang menjawab tidak memahami pembuatan Waffle and Pancake dikarenakan yang bersangkutan tidak memahami proses pembuatan Waffle and Pancake dan sisanya menjawab memahami tentang proses pembuatan Waffle and Pancake dengan benar

Bedasarkan table I pada nomer 3 mengenai kesalahan pembuatan Waffle and Pancake dari kelima trainee yang menjawab hannya satu orang yang tidak benar melakukan pembuatan Waffle and Pancake dan sisanya menjawab tidak pernah salah .

Berdasarkan table I nomer 4 mengenai pengembangan untuk adonan Waffle and Pancake tidak mengembang hanya satu menjawab yang tidak mengembang adonannya dengan benar biasa disebabkan oleh baking powder yang tidak tepat takarannya dan pembuatan mereng yang tidak benar dikarenakan adonan Waffle and Pancake harus benar dengan recipe sisa penjawab membuat dengan benar

yang diketahui penguasaan produk makanan jenis Waffle and Pancake oleh Pastry Trainee dari hasil questionnaire diperoleh bahwa kelima responden menguasai proes pembuatan Waffle and Pancake secara benar.

Sacara umum kelima responden mengetahui komponen yang yang digunakan, akan tetapi kelimanya tidak dapat memahami dengan baik.

Kesalahan yang sering terjadi dalam membuat Waffle and Pancake beraneka ragam, kesalahan secara teknis antara lain memasukan baking powder terlalu dikit atau biasa disebut Waffle and Pancake yang tidak mengembang, kesalahan dalam membuat mereng, melupakan standartd recipe hotel.

Tabel 3.3

Tanggapan Pastry Chef Mengenai Penguasaan Menu pada produk makanan Waffle And Pancake Oleh Pastry Trainee

N=1

NO	PERTANYAAN		JAWABAN	
	YA		TIDAK	
	F	%	F	%
1	Apakah anda memberikan kesempatan yang sama terhadap Trainee Pastry dalam membuat Waffle And Pancake?			
	1	100	1	0
2	Apakah anda memberikan pelatihan kepada Trainee Pastry dalam membuat Waffle And Pancake?			
	1	100	1	0
3	Apakah anda selalu membimbing Trainee Pastry dalam membuat Waffle And Pancake?			
	100	1	0	
4	Apakah anda sering mendapat complain dari tamu mengenai Waffle And Pancake yang disajikan ?			
	1	0	1	100

Sumber : Data hasil olahan penulis

Tabel 3.4

Penilaian Pastry Chef Terhadap Pastry Trainee

NO	URAIAN	NILAI
1	Pastry Chef	3.9

2	Pastry Commis A	3.5	
3	Pastry Commis B	3.0	
4	Baker Commis A	3.9	
5	Baker Commis B	3.8	

(Sumber: Performance Appraisal Form)

KESIMPULAN

1. Pastry Trainee ada satu orang yang kurang memahami penguasaan tentang Waffle and pancake sepenuhnya. Untuk menunjang kelancaran operasional Pastry Kitchen, maka penguasaan Waffle and pancake menjadi sangat penting bagi setiap Pastry Trainee. Dalam hal ini membuat Waffle and Pancake, mengetahui proses pembuatan Waffle and Pancake kurang baik, pemahaman yang benar akan menentukan kualitas pekerjaan yang baik pula.
2. Seorang Pastry Chef kurang melakukan pelatihan terhadap setiap Pastry Trainee dalam membuat Waffle and Pancake. Dari penilaian yang dilakukan oleh Pastry Chef diketahui bahwa setiap Pastry Trainee dibutuhkan perbaikan dalam pekerjaannya.
3. Sebagian besar tamu merasa puas dengan penampilan Waffle and Pancake yang disajikan. Penilaian dari tamu sangatlah penting mengingat tamu merupakan pendapatan utama hotel, maka berorientasi layanan merupakan suatu keharusan agar setiap produk yang dihasilkan selalu konsisten.

SARAN

1. Setiap Pastry Trainee hendaknya memiliki pemahaman yang benar terhadap recipe dan lebih teliti dalam proses pembuatan Waffle and pancake untuk dapat menguasai Waffle and Pancake. Inisiatif dari setiap Pastry Trainee lebih ditekankan apabila ada hal-hal yang tidak dapat dimengerti dengan jelas. Tidak hanya dengan Pastry Chef namun kerja sama dari setiap Pastry Trainee dan Pastry Commis pun sangat penting.
2. Seorang Pastry Chef hendaknya melakukan pengawasan terhadap setiap Pastry Trainee baik yang lama maupun yang baru. Terutama dalam membuat Waffle and pancake. Dari mulai cara membuat meringue yang benar. Mengadakan pelatihan secara terstruktur, maka akan meningkatkan kualitas pekerjaan yang merata dari setiap Trainee Pastry.

3. Konsistensi penampilan waffle and Panakec yang disajikan hendaknya lebih diperhatikan agar selalu sesuai dengan standar, dan juga konsistensi rasa agar tamu selalu mendapatkan kepuasan yang sama.

DAFTAR PUSTAKA

Anonymous. (2011). Dessert- Wikipedia, the free encyclopedia. [Online].

Tersedia: <http://en.wikipedia.org/wiki/Dessert>. [15 Juli 2015]

Anonymous. (2011). Souffle- Wikipedia, the free encyclopedia. [Online] Tersedia:

[http://en.wikipedia.org/wiki/Waffle and Pancake](http://en.wikipedia.org/wiki/Waffle_and_Pancake). [24 Juli 2015]

Anonymous. Penguasaan- Kamus Besar Bahasa Indonesia. [Online] Tersedia :

<http://kbbi.web.id/> [24 Juli 2015]

Andrikus, Rymberthus A. Amakora. (2000), Standard Operation Procedure di

Food and Beverage Department. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama

Blanke, Jenifer and Chiesa, Thea. (2015). The Travel & Tourism

Competitiveness. [Online]. Tersedia: [http://www.weforum.org/ issues/travel-and-tourism-competitiveness.html](http://www.weforum.org/issues/travel-and-tourism-competitiveness.html) [29 Mei 2015]

Bartono PH, S.E dan Ruffino E.M . (2005). Food Product Management di Hotel

dan Restoran: Andi

Gaffar, Vanessa F.(2007), CRM dan MPR Hotel

Undang - undang (2010) UU RI No 10 2009 Tentang Kepariwisataaan. Jakarta:

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif

Nurgiyantoro, Burhan.(2001). Penilaian Dalam Pengajaran Bahasa dan Sastra.

Yogyakarta: BPFE

Sihite, Richard. (2000). Food Product, Jakarta: SIC

Sihite, Richard. (2000). Hotel Management. Surabaya: SIC

Subagjo, Adjab. (2007). Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Graha Ilmu

Sugiarto, Endar, (2001). Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Gramedia

Pustaka Utama

Sunaryo, Noni (2012). Dessert [Online]. Tersedia :

<http://www.slideshare.net/NonnySunaryo/dessert-10646584>. [17 Juli 2015]