

# IMPLEMENTASI KERJA PASTRY DAN KELENGKAPAN PERALATAN PRODUKSI DI HOTEL DE BRAGA

1st Auly Ramadhani  
Fakultas Ilmu Terapan  
Universitas Telkom  
Bandung, Indonesia  
Aulyramadhani@student.telkomuniversity.ac.id

*Industri perhotelan memiliki peran penting dalam industri pariwisata, salah satu bagian penting dari operasional hotel adalah divisi food and beverage (F&B), khususnya pada bagian pastry departemen yang bertanggung jawab untuk penyajian roti, kue, hingga makanan penutup yang berkualitas. Magang di departemen pastry Hotel De Braga by ARTOTEL mendapatkan kesempatan kepada penulis untuk terlibat langsung dalam proses pembuatan pastry dan bakery, mulai dari tahap pembuatan hingga penyajian produk. Selama periode magang, penulis mendapatkan berbagai tantangan, seperti kurangnya peralatan dan keterbatasan yang ada, yang berpengaruh terhadap kualitas produk pastry maupun bakery yang di hasilkan. Hal ini menekankan pentingnya memahami teknik pastry serta adanya dukungan fasilitas kerja yang memadai. Laporan ini di susun untuk mendokumentasikan pengalaman magang dan memberikan gambaran mengenai praktik dalam bidang pastry di industri perhotelan.*

**Kata Kunci:** *Perhotelan, Magang, Pastry, Peralatan kerja*

The hospitality industry plays a key role in the tourism industry, one important part of hotel operations is the food and beverage (F&B) division, especially the pastry department which is responsible for serving quality bread, cakes, and desserts. Internship in the pastry department of Hotel De Braga by ARTOTEL gave the author the opportunity to be directly involved in the process of making pastries and bread, from the manufacturing stage to the presentation of the product. During the internship, the author faced various challenges, such as lack of equipment and existing limitations, which affected the quality of the pastry and bakery products produced. This is the importance of understanding pastry techniques and having adequate work facility support. This report is compiled to document the internship experience and provide an overview of pastry practices in the hospitality industry.

**Keywords:** *Hospitality, Internship, Pastry, Work Equipment*

## I. PENDAHULUAN

Industri perhotelan adalah salah satu bagian penting di dalam industri pariwisata yang selalu berkembang. Dengan bertambahnya jumlah wisatawan, baik dari dalam negeri maupun luar negeri, permintaan akan layanan hotel yang berkualitas semakin meningkat. Salah satu elemen penting dalam operasional hotel adalah sektor Makanan dan Minuman (F&B), khususnya divisi pastry yang memainkan peran signifikan dalam menyediakan roti, kue, dan pencuci mulut berkualitas tinggi untuk para tamu hotel.

Departemen Pastry De Braga by Artotel, yang terfokus pada beragam tugas terkait pembuatan kue dan pastry. Selama masa magang tersebut, peneliti menghadapi berbagai tantangan yang dapat memengaruhi mutu kerja serta pengalaman belajar. Tantangan ini meliputi masalah keterbatasan alat, serta beberapa peralatan yang tidak selalu berfungsi dengan optimal. Oleh karena itu, diperlukan pengetahuan yang lebih baik tentang dinamika di lapangan untuk meningkatkan efektivitas proses kerja dan pengalaman bagi para peserta.

Pastry seperti yang diungkapkan oleh Harold McGee dalam bukunya *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*, dapat diartikan sebagai kelompok makanan yang mencakup penggunaan adonan yang terbuat dari tepung, lemak, air, dan ada tambahan lain seperti gula, telur, atau susu, untuk membuat beraneka ragam jenis kue, roti, dan makanan penutup lainnya.

Penerapan teori pastry ini sangat penting, karena setiap jenis pastry memerlukan pemahaman mendalam tentang teknik pembuatannya dan pengendalian mutu. Dalam

memuaskan para konsumen dengan produk yang dihasilkan tentu harus memiliki ketelitian yang baik, juga kelengkapan peralatan yang mendukung pembuatan produk makanan karena bagaimana mungkin setiap departemen dapat menghasilkan suatu produk jika tidak memperhatikan unsur kelengkapan peralatan yang nantinya akan menghambat operasional.

Namun, beberapa tantangan yang dihadapi peneliti, seperti keterbatasan fasilitas dan kurangnya kelengkapan peralatan, dapat mempengaruhi kualitas produk akhir yang dihasilkan. Hal ini menggarisbawahi pentingnya konsistensi dan perhatian terhadap detail dalam setiap tahap pembuatan pastry, yang merupakan prinsip utama dalam teori pastry itu sendiri.

## II. KAJIAN TEORI

### A. Pengertian Hotel

Hotel adalah salah satu jenis usaha akomodasi yang menawarkan layanan tempat tinggal, serta makanan dan minuman, ditambah dengan berbagai layanan tambahan untuk tamu yang umum. Beberapa definisi hotel adalah

#### 1. Endar Sugiarto dan Sri M. Sugiarto (2003)

Hotel didefinisikan sebagai suatu jenis akomodasi yang memanfaatkan sebagian atau seluruh bangunannya dalam rangka menyediakan jasa akomodasi, makanan dan minuman, ditambah dengan layanan penunjang lainnya untuk masyarakat yang dikelola dengan cara komersial.

#### 2. John R. Walker (2020)

hotel merupakan sebuah institusi atau organisasi yang menyajikan fasilitas akomodasi, makanan, minuman, serta layanan tambahan untuk tamu yang bersifat umum dan terbuka, baik untuk keperluan rekreasi, bisnis, atau kepentingan lainnya, dengan biaya yang diatur.

### B. Pengertian Pastry

Pastry berasal dari istilah Prancis "*Pâtisseries*" yang berarti kue. Maka dari itu, pastry dapat dianggap sebagai cabang ilmu yang membahas aspek-aspek mengenai kue, baik yang berasal dari tradisi oriental maupun kontinental. Dapat dikatakan bahwa pastry adalah sebuah kategori makanan penutup yang merupakan perpaduan antara bahan-bahan yang manis dan lemak, yang kemudian dipanggang atau dimasak dalam oven, sebelum disajikan dengan minuman seperti kopi. Pastry merupakan disiplin yang berfokus pada penyajian serta proses pembuatan berbagai jenis kue. Dalam konteks industri perhotelan, pastry termasuk dalam departemen makanan dan minuman, di mana perannya adalah menciptakan kue-kue dan dessert yang dibutuhkan untuk sarapan, coffee break, atau makanan siang dan malam.

### C. Peralatan Produksi Pastry

Peralatan dapur mencakup berbagai alat yang di gunakan dalam proses memasak. Peralatan ini dapat di kelompokkan kedalam dua jenis, yaitu :

1. Peralatan Dapur (*kitchen tool / Utensils*). Definisi peralatan dapur mencakup alat kecil yang di gunakan untuk mempersiapkan makanan seperti *panci, pisau, ballon wisk, spatula* dan sejenisnya.

2. Perlengkapan Dapur (*Kitchen Equipment*) merujuk pada alat – alat besar yang memungkinkan area tersebut

berfungsi sebagai dapur, contohnya *oven, kompor, freezer*, dan alat lainnya.

### D. Tantangan Alat Pastry De Braga

Selama aktivitas magang di area dapur pastry Hotel De Braga by Artotel, peneliti menghadapi sejumlah hambatan yang berkaitan dengan ketersediaan peralatan produksi. Meskipun secara umum dapur pastry dilengkapi dengan berbagai peralatan yang di perlukan, beberapa masalah yang berdampak pada kelancaran dan efektivitas proses produksi.

Salah satu alat yang kurang berfungsi dengan efektif adalah mixer. Mixer memiliki peran penting dalam mencampurkan adonan dan mengaduk bahan – bahan kue serta roti secara cepat dan merata. Namun, di pastry De Braga, tersedia mixer yang sudah tua, sehingga beroperasi dengan lambat, dan sering kehilangan kecepatan atau tiba – tiba mati saat di gunakan untuk mencampurkan adonan dalam jumlah besar, yang sehingga durasi pencampuran menjadi lebih lama dari seharusnya. Sebagai akibatnya, para staf pastry harus menunggu hingga mixer menjadi dingin sebelum melanjutkan proses pencampuran adonan yang berikutnya. Dan hambatan lainnya kurangnya alat alat yang ada di pastry De Braga, seperti *ballon wisk, spatula, rolling pin, kuas karet, palet, tray, cetakan bulat, cetakan kotak, dan silpat*. Yang dapat menghambat kegiatan operasional pastry De Braga.

## III. METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif yang berfokus pada data yang diperoleh dari pengamatan langsung. Tujuan penelitian ini, memperoleh wawasan yang lebih dalam mengenai pelaksanaan tugas pastry serta menilai keadaan dan ketersediaan peralatan yang mendukung proses produksi.

### 1. Teknik Pengumpulan Data

#### a) Observasi

Menurut sugiyono (2013) observasi merupakan metode pengumpulan informasi yang di lakukan dengan cara melihat secara langsung terhadap objek di lokasi aktivitas berlangsung. Peneliti melakukan pengamatan penelitian langsung di lapangan dengan mengumpulkan informasi dan berpartisipasi dalam operasional hotel khususnya di pastry Hotel De Braga Bandung.

#### b) Wawancara

Wawancara adalah suatu kegiatan tanya jawab yang secara lisan pewawancara dengan narasumber untuk memperoleh informasi data yang di butuhkan (Arikunto 2010). Dalam proses pengumpulan data, dilakukan wawancara dengan pastry chef di Hotel De Braga by Artotel Bandung.

#### c) Dokumentasi

Menurut nazir (1988) dokumentasi adalah salah satu teknik pengumpulan data dengan memanfaatkan dokumen – dokumen tertulis, baik berupa arsip, buku, surat kabar, majalah, maupun rekaman. Data yang di peroleh melalui daftar inventaris peralatan.

A. Singkatan dan Akronim

Beberapa singkatan dan akronim di terapkan untuk menyederhanakan diskusi dan menjadikan lebih ringkas. Setiap ringkasan akan di uraikan saat pertama kali diperkenalkan dalam tulisan untuk menjamin pemahaman yang baik oleh pembaca.

- SOP ( Standart Operasional Procedure )
- VHP ( Visual Hotel Program )
- F&B ( Food and Beverage )

B. Persamaan

Dalam penelitian ini, menentukan seberapa efektif pekerjaan pastry dipengaruhi oleh keadaan peralatan produksi yang di miliki pastry de braga by artotel. Jika peralatan yang di gunakan lengkap dan sesuai dengan kebutuhan, maka proses produksi akan lebih cepat, jumlah produksi bisa lebih banyak, dan kesalahan berkurang. Persamaan yang di gunakan sebagai berikut.

$$N = \frac{Loss_{actual} - Loss_{acceptable}}{G_{EDFA}} \quad (1)$$

Keterangan :

- N = Nilai efektivitas kerja
- LOSSactual = Total kehilangan waktu
- LOSSacceptable = Batas toleransi kehilangan waktu kerja
- GEDFA = Gabungan *equipment, delay, flow, dan accuracy.*

Persamaan (1) digunakan untuk mengetahui seberapa jauh kondisi aktual di pastry de braga, nilai dari persamaan positif menunjukkan bahwa kehilangan waktu telah melampaui batas toleransi, sehingga perlu dilakukan evaluasi terhadap fasilitas peralatan atau prosedur kerja. Sebaliknya jika nilainya mendekati nol atau negatif, maka artinya kinerja produksi masih berada dalam batas efisiensi yang wajar dan dapat diterima.

Beberapa alat yang rusak atau tidak tersedia secara cukup seperti *spatula, ballon wisk, silpat, cetakan, dan mixer* menyebabkan penundaan proses produksi. Melalui perhitungan nilai persamaan, peneliti dapat menyarankan penambahan peralatan atau penggantian alat untuk meningkatkan efektivitas kerja serta menjaga kualitas dan kecepatan produksi.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Departemen Pastry De Braga by Artotel memberikan pengalaman yang sangat berharga dalam mengembangkan kemampuan teknis di departemen pastry. Peneliti juga terlibat langsung mulai dari persiapan produksi, hingga penyelesaian produk yang memerlukan proses pemanggangan dan finishing. Serta persiapan breakfast, lunch, dinner, dan ala carte.

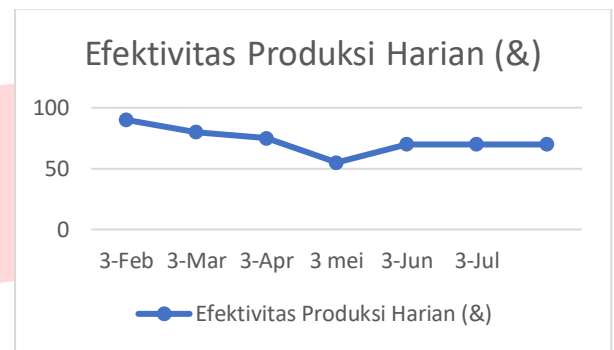
Namun demikian, masih ada beberapa hambatan teknis yang cukup berpengaruh pada sejauh mana proses produksi berjalan dengan baik, terutama yang berhubungan dengan tersedianya alat produksi. Berdasarkan observasi langsung dan wawancara dengan cheif steward dan staf pastry, ditemukan bahwa sebagian alat produksi dalam kondisi kurang baik. Alat – alat seperti *spatula,ballon wisk, cetakan*

*pastry,silpat, dan rolling pin* telah mengalami kerusakan bahkan hilang. Hal ini dapat mempengaruhi pada penurunan efisiensi waktu produksi dan kualitas produksi pastry.

Temuan lainnya menunjukkan bahwa staf pastry sering kali harus menunggu giliran menggunakan alat tertentu, terutama pada cetakan pastry dan mixer, karena jumlahnya terbatas. Ketidakseimbangan antara jumlah alat dan jumlah kerja menyebabkan waktu tunggu meningkat hingga 10 – 30 menit, yang dapat mengakibatkan keterlambatan produksi.

A. Gambar

Gambar 1(A)



Gambar 1. 1 Efektivitas produksi bulanan

Sumber : Data diolah peneliti, 2025)

Temuan menunjukkan adanya penurunan efektivitas produksi pastry harian pada bulan mei, pada bulan januari tingkat efektifitas kerja mencapai 80%. Namun pada bulan mei angka ini menurun jadi sekitar 50%. Perbaikan kecil di lakukan dengan pergantian beberapa peralatan, sehingga terjadi peningkatan secara bertahap pada bulan juni hingga juli seperti pada grafik diatas.

B. Tabel

Hasil analisis menunjukkan bahwa ketersediaan alat produksi yang memadai dalam menunjang efisiensi dan produktivitas kerja pastry di hotel de braga by artotel. Kekurangan alat kerja dasar dapat menyebabkan gangguan ritme kerja dan berpotensi menurunkan kualitas produksi dan layanan hotel. Dari grafik yang di susun berdasarkan observasi selama magang, tampak tren penurunan efektivitas produksi seiring meningkatkan intensitas kerusakan alat.

TABEL 1 (A)

Tabel 1. 1 Data inventaris alat

NO	EQUIPMENT & UTENSIL	QUANTITY	KONDISI
1	Ballon Wisk	3	Kurang baik
2	Spatula	4	buruk
3	Silfat	6	baik
4	Small Knife	3	baik

5	Rolling pin	2	baik
6	Blender	1	baik
7	Water Jug	3	Baik
8	Scoop Ice Cream	1	Baik
9	Bread Knife	2	Baik
10	Mixer	1	Kurang baik
11	Sauce Pan	2	Baik
12	Scale	1	Kurang baik
13	Dough Cutter	2	Baik
14	Baking Tray	10	Baik
15	Silicon Brush	2	Baik
16	Whisking Bowl	8	Baik
17	Pastry ring set	1	Baik
18	Freezer	3	Baik
19	Dough Scrapper	2	Baik
20	Cutting board	1	Baik

Sumber: Penulis 2025

Berdasarkan data yang didapatkan oleh penulis, angka tersebut masih jauh dari cukup jika dibandingkan dengan keseluruhan selama proses operasional berlangsung. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya kendala operasional yang signifikan, khususnya akibat kondisi peralatan produksi pastry yang tidak optimal. Beberapa alat produksi ditemukan dalam keadaan rusak atau jumlahnya tidak mencukupi untuk menunjang kebutuhan operasional.

## V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian di hotel De Braga by ARTOTEL Bandung, dapat disimpulkan bahwa implementasi kerja pastry yang sangat dipengaruhi oleh kelengkapan alat produksi. Data menunjukkan bahwa antara bulan Januari dan Maret 2025 terdapat penurunan dalam kinerja operasional, yang terutama disebabkan kurang optimal peralatan produksi seperti rolling pin, mixer, spatula, dan cetakan kue yang berbagai bentuk, dan peralatan pendukung lainnya. Dimana kondisi alat yang kurang berfungsi dengan baik atau jumlah yang kurang memadai menyebabkan gangguan pada proses produksi kerja sehari-hari, ini dapat menurunkan hasil produksi.

Setelah dilakukan intervensi berupa pergantian beberapa alat dan perbaikan pada bulan April hingga Juni, terjadi peningkatan efektivitas produksi secara bertahap. Hasil ini menunjukkan bahwa perbaikan fasilitas alat produksi, meskipun sederhana, dapat memberikan dampak positif terhadap kinerja departemen pastry de Braga. Oleh karena itu, pemeliharaan alat kerja perlu menjadi bagian dari manajemen operasional berkelanjutan. Peneliti memberikan saran agar pihak manajemen hotel secara rutin melakukan audit peralatan dan menyediakan anggaran untuk pembaruan alat agar mutu layanan tetap terjaga, serta produktivitas kerja pastry de Braga dapat terus ditingkatkan secara optimal.

## REFERENSI

- [1] Sugiyono, *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2013.
- [2] Kumpan.com, "Pengertian Peralatan Dapur dengan Fungsi dan Jenisnya." [Online]. Available: <https://kumpan.com/berita-update/pengertian-peralatan-dapur-dengan-fungsi-dan-jenisnya-21IeSf5wTKY>
- [3] D. Sudrajat, *Manajemen Operasional Hotel*. Yogyakarta: Andi Offset, 2019.
- [4] E. Sugiarto, *Manajemen Dapur Hotel dan Produksi Pastry*. Malang: Ilmu Kuliner, 2022.
- [5] M. Hidayat, "Implementasi teknik pastry modern dalam usaha rumahan kue kering," *J. Ind. Kreat.*, vol. 3, no. 2, pp. 87–96, 2021, [Online]. Available: <https://jurnal.univkreatif.ac.id/indkreatif/article/view/157>
- [6] R. Fitriani, D.; Wahyuni, "Pengaruh penggunaan alat bantu produksi terhadap peningkatan efisiensi kerja pada UMKM kuliner," *J. Teknol. dan Inov. Pangan*, vol. 5, no. 1, pp. 12–21, 2022, doi: 10.21009/jtip.2022.05102.
- [7] L. J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Revisi. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2019.
- [8] T. Widiyanto, *Pengenalan Teknik dan Peralatan Produksi Pastry*. Jakarta: Citra Aditya Bakti, 2017.
- [9] R. Nugraha, "Peran Divisi Pastry dalam Mendukung Bisnis Hotel Bintang Empat," *J. Tata Boga dan Kuliner Indones.*, vol. 7(1), pp. 45–56, 2022.
- [10] A. Febrianti, "Jurnal Hospitality dan Pariwisata," vol. Volume 8, pp. 112–120, 2019.
- [11] S. Arikunto, *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*, Revisi. Jakarta: Rineka Cipta, 2010.
- [12] M. Nazir, *Metode penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia, 1988.