

Peran *Pastry Cook* Dalam Mengolah *Arroz Con Leche* di Hotel Unpad Training Center Bandung

Asep Saepul Anwar¹, Willma Fauzzia²
AKPAR BSI Bandung
asyfalutfi03@gmail.com¹
willmafauzzia@gmail.com²

ABSTRAK

Pastry section merupakan salah satu bagian dari dapur yang sangat penting dalam operasional hotel. Tanpa produk *pastry* kegiatan operasional di hotel tidak akan berjalan lancar, contohnya seperti hidangan sarapan pagi (*breakfast*) untuk tamu hotel, *dessert* untuk *event wedding party*, *snack* untuk *coffee break* pada saat *event* di *banquet* dan kegiatan lainnya. Maka dari itu, mutu dan cita rasa produk *pastry* harus dijaga dan ditingkatkan agar tamu yang menikmatinya tidak kecewa dengan hasil produk yang dihasilkan oleh *pastry section*. Begitupun di hotel Unpad Training Center Bandung, *pastry section* adalah bagian yang sangat penting. Para chef di *pastry section* selalu berusaha menghadirkan hidangan *pastry* yang bermutu. Salah satunya adalah mengolah *dessert* yang dinamakan *Arroz Con Leche*. Menu *Arroz Con Leche* merupakan menu khas dari Hotel Unpad Training Center Bandung. Adapun tujuan penelitian ini adalah mengetahui peran *pastry cook* dalam mengolah *Arroz Con Leche* di hotel Unpad Training Center Bandung.

Kata kunci : *Pastry, Dessert, Arroz Con Leche*

ABSTRACT

Pastry section is one part of the kitchen which is very important in hotel operations. Without *pastry* products, operational activities at the hotel will not run smoothly, for example *breakfast* dishes for hotel guests, *dessert* for *wedding party* events, *snacks* for *coffee breaks* during *banquet* events and other activities. Therefore, the quality and taste of *pastry* products must be maintained and improved so that guests who enjoy them are not disappointed with the products produced by the *pastry section*. Likewise in the Unpad Training Center Bandung hotel, the *pastry section* is a very important part. The chefs in the *pastry section* always try to present quality *pastry* dishes. One of them is to process a *dessert* called *Arroz Con Leche*. The *Arroz Con Leche* menu is a typical menu from the Bandung UTC Hotel. The purpose of this study was to determine the role of *pastry cook* in processing *Arroz Con Leche* at the Unpad Training Center hotel in Bandung.

Keywords: *Pastry, Dessert, Arroz Con Leche*

PENDAHULUAN

Pada era globalisasi seperti sekarang ini, tidak dipungkiri bahwa perkembangan dalam dunia pariwisata telah berkembang menjadi sangat pesat. Salah satu aspek dalam dunia pariwisata yang saat ini sedang berkembang sangat pesat adalah hotel. Hotel saat ini, khususnya di Indonesia, memegang peranan penting dalam menyediakan akomodasi bagi para wisatawan. Semua negara di dunia termasuk Indonesia berusaha mendatangkan wisatawan sebanyak mungkin demi menambah devisa negara. Salah satu factor yang mempengaruhi kunjungan wisatawan adalah tersedianya akomodasi yang memadai, salah satunya hotel. Hotel merupakan salah satu bagian dari akomodasi komersial. Sementara itu, pengertian daripada hotel itu sendiri mempunyai suatu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta lainnya bagi umum, dan dikelola secara komersial seperti yang dikatakan oleh (Sihite, 2014).

Pertumbuhan hotel di Asia termasuk Indonesia untuk berbisnis maupun liburan juga meningkat pesat. Pendekatan di hotel Asia pun berubah dari penekanan pada aspek kemewahan kepada penekanan “*technology*” dan “*human insentive*” dan yang terpenting pada aspek human insentive adalah pada harga kamar (Lim & Kimes, 2012).

Kota Bandung, yang merupakan ibukota Jawa Barat, juga memiliki beranekaragaman daya tarik baik secara fisik maupun budayanya. Kota Bandung memiliki letak geografis yang strategis, serta udaranya yang sejuk. Selain itu kota Bandung memiliki banyak bangunan tua jaman Belanda yang memiliki nilai historis yang tinggi. Sedangkan dari sisi budaya, kota Bandung memiliki keunikan seperti bahasa daerah, alat musik tradisional, dan tarian daerahnya, serta makanan khas daerah yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan.

Kota Bandung sebagai tujuan wisata domestik maupun internasional memiliki

terdapat beberapa tujuan wisata kota Bandung yang memiliki beberapa akomodasi perhotelan untuk mendukung kegiatan pariwisata, salah satu hotel di kota Bandung yaitu Hotel Unpad Training Center Bandung terletak di pusat kota yang setara dengan hotel bintang 3, ciri khas dari Hotel ini memiliki masakan khas tradisional Sunda dan Indonesia. Selain itu Unpad Training Center juga menyediakan *Coffee Shop* dengan menghadirkan kopi khas “Universitas Padjadjaran” dan Kopi Tatar Sunda Parahyangan.

Hotel Unpad Training Center ini memiliki letak yang sangat strategis, dikarenakan terbelang dekat dengan pusat perbelanjaan atau tempat liburan yaitu dengan BIP (Bandung Indah Plaza), Riau Junction, Taman Sejarah, Taman Vanda, dan lain-lain yang dapat ditempuh dengan berjalan kaki. Di setiap hotel, terdapat departement-departement yang mendukung berjalannya operasional dalam sebuah hotel (Sihite, 2014) Departement-departement tersebut telah memiliki sejumlah tugas untuk memberikan pelayanan jasa kepada tamu yang datang ke hotel tersebut.

Hotel Unpad Training Center ini memiliki beberapa departement diantaranya adalah *Front Office*, *Housekeeping*, dan *Food and Beverage* yang selanjutnya di singkat *F&B*. *Food & Beverage Department* merupakan salah satu *department* yang ada di hotel dan termasuk department yang sangat penting, sebab dapat menghasilkan atau mendatangkan keuntungan, *F&B* biasanya melayani tamu yang tinggal di hotel yang juga memerlukan makanan dan minuman yang akan dilayani oleh bagian *F&B service* dan disediakan makanan oleh bagian *F&B product*. *F&B service* itu sendiri memiliki peranan yang sangat penting dalam melayani tamu di hotel, lalu *F&B product* memiliki peran untuk menyediakan dan membuat makanan yang akan dikonsumsi oleh tamu. Dalam *F&B product* terdapat beberapa departement diantaranya adalah *kitchen* dan *pastry*.

Menurut (Dimiyati, 2016) *Room in which meals are cooked*, yang artinya *kitchen* merupakan ruangan yang mengelola makanan dari bahan mentah menjadi bahan

jadi. Beberapa fungsi *kitchen* hotel adalah sebagai tempat kegiatan memasak di hotel, sebagai tempat eksperimen untuk menghasilkan resep-resep baru, alat tolak ukur kualitas hotel melalui pengolahan makanan dan penyajian makanan (Dimiyati, 2016).

Adapun *department kitchen* di Hotel Unpad Training Center memiliki tugas untuk membuat berbagai macam menu makanan *main course* dan lainnya. Sedangkan bagian *pastry* merupakan pusat untuk mengolah dan menyediakan berbagai hidangan kue dan *dessert*. Agar menghasilkan produk yang baik, enak, sehat, aman dan memiliki standar rasa yang sama diperlukan penerapan standar resep yang baik dan benar agar setiap produk yang disajikan kepada tamu selalu dalam kualitas baik.

Menurut (Subagjo, 2016) *pastry* merupakan salah satu bagian yang sangat penting dalam *Food And Beverage Product*, yang bertanggung jawab atas penyediaan berbagai makanan penutup, diantaranya : snack, kue, pudding, dan ice cream.

Department pastry yang ada di Hotel Unpad Training Center bertugas membuat *dessert* atau pun *coffee break* ketika ada event yang diselenggarakan dari luar ataupun dari mahasiswa unpad lainnya, tetapi jika tidak ada event bagian *pastry cook* bertugas membantu bagian *kitchen* untuk mempersiapkan acara selanjutnya atau membantu *incharge* untuk acara yang diselenggarakan.

Arroz Con Leche adalah makanan yang berasal dari Perancis dan banyak di buat oleh luar negeri dan akan menjadi ciri khas Hotel Unpad Training Center dan segera dihadirkan secepatnya oleh pihak manajemen hotel. Dalam pembuatan makanan tersebut mempergunakan bahan-bahan sebagai berikut : nasi, susu, lemon, kayu manis, dan karamel. Makanan ini termasuk makanan yang modern dan disajikan secara panas/dadakan.

Di dalam penelitian ini penulis akan meneliti makanan sajian penutup atau yang disebut *dessert*, karna makanan ini sangatlah unik dari *dessert-dessert* lainnya yang akan dipopuler kan di Hotel Unpad

Training Center. Adapun tujuan penelitian ini adalah mengetahui peran *pastry cook* dalam mengolah *Arroz Con Leche* di hotel Unpad Training Center Bandung.

KAJIAN LITERATUR

Hotel menurut (Dimiyati, 2016) merupakan salah satu bagian dari usaha pariwisata sebagai suatu usaha penjualan jasa termasuk akomodasinya yang bersifat komersial dengan menyediakan fasilitas-fasilitas yang dijualnya. Hotel merupakan usaha jasa pelayanan yang sangat rumit pengelolannya dan seluruh fasilitasnya disediakan untuk umum. Kata hotel berasal dari bahasa latin, yaitu "*Hospitium*" artinya suatu ruangan tamu yang berada pada suatu tempat, setelah mengalami analogi yang lama, kata "*Hospitium*" tersebut berubah menjadi "Hostel" dan lama kelamaan orang terbiasa dengan menghilangkan huruf "S" menjadi "Hotel", dan lama kelamaan orang terbiasa dengan menghilangkan huruf "S" menjadi "Hotel" (Dimiyati, 2016)

Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan dan penginapan berikut makan dan minum (SK Menteri Perhubungan No. Pm. 10/Pw.301/Phb. 77.

Pastry

Pastry muncul pada 6000 – 8000 SM oleh orang mesir yang mengolah *Barley* dengan garam dan air. Pada saat itu *Pastry* dibedakan menjadi dua yaitu *Leavened Bread* adalah roti yang dapat mengembang dan *Unleavened Bread* yaitu roti yang tidak dapat mengembang. *Pastry* lalu berkembang di wilayah timur tengah dan dibawa ke eropa pada abad ke-17 dan mulai berkembang istilah *Puff Pastry*. Bahan yang digunakan untuk membuat *Puff Pastry* sama dengan pembuatan roti, tetapi *Puff* menggunakan *Butter Corsvert* atau lemak lipat yang bisa menghasilkan adonan yang berlipat-lipat (Subagjo, 2016).

Arroz Con Leche

Arroz Con Leche adalah puding nasi yaitu suatu hidangan yang terbuat dari beras yang dicampur dengan air atau susu dan

bahan-bahan lain seperti kayu manis dan kismis. Varian digunakan untuk hidangan penutup atau makan malam. Ketika digunakan sebagai hidangan penutup, biasanya dikombinasikan dengan pemanis seperti gula. Makanan penutup seperti itu ditemukan di banyak benua, terutama Asia dimana nasi merupakan makanan pokok. Beberapa varian hanya menebal dengan tepung beras yang lain termasuk telur menjadikannya semacam puding.

Puding beras atau disebut dengan *Arroz Con Leche* ditemukan di hampir setiap wilayah dunia. Resep bisa sangat bervariasi bahkan dalam suatu negara. Makanan penutup bisa direbus atau dipanggang. Berbagai jenis puding bervariasi tergantung pada metode persiapan dan bahan yang dipilih.

Berikut ini adalah daftar berbagai puding beras yang dikelompokkan berdasarkan tempat asal :

1. Timur Tengah dan Afrika Utara

- Lebanon dengan adas manis, jintan dan kayu manis
- Arab Saudi dengan susu, tepung beras, gula, dan air mawar
- Iran dengan kunyit dan air mawar. Beberapa variasi menggunakan mentega untuk meningkatkan tekstur.
- Irak dibuat dengan kapulaga

2. Asia

- Thailand puding nasi pisang
- Indonesia bubur sumsum
- Filipina puding Tsamporado
- Hongkong yang dibuat dengan gula putih atau coklat, tepung beras panjang dengan sedikit tepung jagung.
- Malaysia/singapura mirip dengan ketan hitam.

3. Eropa

- Spanyol *Arroz Con Leche* dengan susu, gula, kayu manis, kulit lemon, (utuh atau parut), telur.
- Basque *Arroz-esne* dengan gula, susu, terkadang dengan kayu manis.
- Italia budino di riso dengan susu, telur, kismis, dan kulit jeruk.
- Jerman milchreis dengan nasi, susu, gula, kayu manis, saus apel, roter grutze, atau ceri.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Dalam mengumpulkan data, digunakan kualitas pengumpulan data dengan cara melaksanakan pengamatan langsung terhadap objek yang diteliti. Selain itu, dilakukan wawancara dengan *Chef Rudi Ferdiana* selaku *supervisor* yang bertugas di Hotel Unpad Training Center untuk mendapatkan informasi dengan melakukan tanya jawab secara langsung.

PEMBAHASAN

Tugas dan tanggung *pastry cook* dalam mengolah *Arroz Con Leche* di Hotel Unpad Training Center

Tugas *pastry* pada suatu hotel sangatlah penting karena menjadi salah satu penunjang kelancaran operasional hotel. Bagian *pastry* memiliki tugas dalam mempersiapkan produk untuk memenuhi semua pesanan atau orderan yang datang dari tamu hotel. Demikian juga terhadap *event-event* yang diadakan oleh pihak hotel, tentunya *pastry* harus ikut serta dalam menyiapkan dan menyediakan menu yang dibutuhkan, hal ini demi kelancaran acara dengan diimbangi pula terjaganya kebersihan semua produk dan penunjang lainnya yang dihasilkan sehingga mendapatkan hasil yang sangat memuaskan baik bagi tamu maupun hotel itu sendiri. Hal ini pernah diungkapkan oleh (Sihite, 2000).

Uraian tugas dan tanggung jawab *pastry* di hotel Unpad Training Center yaitu sebagai berikut, menangani *pastry production*, membantu departemen lain seperti *kitchen* setelah pekerjaan *pastry* telah selesai dan apabila terdapat *event* yang sangat banyak baik dari group Unpad maupun tamu dari luar kota atau luar negeri, membuat hiasan makanan yaitu *garnish*. Departemen *pastry* yang ada di hotel Unpad Training Center memiliki seorang *pastry cook*. *Pastry cook* ini setiap harinya masuk pada jam 07.00 WIB atau hanya satu shift saja.

Pengolahan *Arroz Con Leche* di hotel Unpad Training Center

Bahan-bahan pembuatan *Arroz Con Leche*:
1. Beras

Jenis beras yang digunakan adalah jenis *Arboreo Rice*. tetapi bisa digantikan dengan jenis beras pandan wangi.

2.Lemon

Lemon yang dipakai untuk pembuatan makanan ini adalah lemon impor.

3.Gula

Digunakan untuk memberi rasa manis.

4.Karamel

Karamel ini sebagai *topping* yang disimpan diatas nya jika pengolahan *Arroz Con Leche* telah selesai,

5. Vanilla Pod

Yaitu bahan untuk menghasilkan rasa vanilla untuk *Arroz Con Leche*

6. Kayu Manis

Kayu manis ini berguna untuk menambah aroma *Arroz Con Leche* lebih harum.

7. Susu

Fungsi susu ini untuk mengentalkan *Arroz Con Leche* dan supaya lebih *creamy*.

8. Orange Slice

Dipergunakan untuk menciptakan rasa segar dari *Arroz Con Leche*.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk mengolah *Arroz Con Leche* haruslah bahan dengan kualitas yang baik. Bahan utama dalam pengolahan *Arroz Con Leche* adalah beras seperti yang di katakan oleh chef Rudi Ferdiana kita bisa menggunakan jenis beras *Arboreo Rice*. Jenis beras dapat digantikan dengan jenis beras pandan angi.

Bahan kedua yang menjadi *Arroz Con Leche* memiliki rasa asam dan wangi segar yaitu lemon. Lemon yang digunakan adalah lemon import, karena kualitasnya baik, dan rasanya agak terasa manis, kulitnya pun sangatlah tebal cocok sekali apabila digunakan untuk menjadi bahan pembuatan *Arroz Con Leche*.

Bahan ketiga yang sangat penting adalah susu cair dalam kemasan. Susu ini berperan penting dalam pembuatan *Arroz Con Leche* tentunya susu ini harus dengan kualitas yang sangat baik, susu yang digunakan oleh chef Rudi Ferdiana yaitu susu merk Diamond. Susu ini berguna untuk mengentalkan adonan *Arroz Con Leche* tentu saja akan menjadi adonan lebih *creamy*, dari segi rasa pun akan menjadi berbeda.

Bahan keempat yaitu karamel, untuk digunakan sebagai *topping*. Karamel dibuat dari susu kental, yang di proses dengan cara dalam kaleng selama 5 jam sampai warna dan tekstur susu sudah berubah warna *brown* dan teksturnya menjadi lebih kental.

PENUTUP

Tugas dan tanggung jawab *pastry cook* dalam pengolahan *Arroz Con Leche* harus sesuai standar *recipe* yang telah diterapkan agar bisa menghasilkan makanan yang berkualitas di hotel Unpad Training Center. Perlu diperhatikan dari segi *grooming*, diharapkan para *chef* memakai topi guna untuk menjaga kebersihan. Dalam segi pengolahan sebaiknya wadah untuk *prepare* dipisahkan, tidak dicampur dengan *prepare* yang lainnya. Dan untuk *topping* tidak hanya karamel saja, bisa menggunakan buah seperti kiwi, strawberry, durian dan lain-lain supaya lebih berwarna dan terlihat lebih segar . Selanjutnya untuk meningkatkan kualitas makanan sebaiknya harus selalu menerapkan *hygiene* dan sanitasi, agar lebih menghasilkan kualitas makanan yang sangat baik, dari segi pakaian harus supaya bersih setiap hari, selalu menggunakan topi chef agar supaya menjaga kebersihan terhadap makanan yang sudah jadi atau pun bahan mentah.

REFERENSI

- Aan Surachlan Dimiyati. 2016. "Peranan Cook Di Event Kitchen Hotel Hyatt Regency Bandung." *Jurnal Pariwisata* I(1):1-8.
- Ansori. 2015. "Potensi Pengembangan Pariwisata Perhotelan Di Kota Semarang (Kajian)." 13(3):1576-80.
- Bagyono. 2015. "Peranan Housekeeping Dalam Meningkatkan Kenyamanan Tamu Di The Sahid Rich Yogyakarta." *Jurnal Khasanah Ilmu* 6(2):46-55.
- Bartono. 2013. "Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi

Product.” Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product Hesty Woro Yusnita¹, Atun Yulianto² 1) Akpar Bsi Yogyakarta Jl.Ringroad Barat, Ambarketawang Gamping, Sleman, Yogyakarta Email: Herstywary_Akparbsi@Yahoo.Co.Id 2) Ak Iv(1):67–81.

Chris Ashton, 1996. 2017. “Kualitas Pelayanan Front Office , Housekeeping , Food And Beverage Terhadap Loyalitas Tamu.” Upajiw Dewantara 1(2):1–14.

Lim & Kimes. 2012. “Faktor-Faktor Pendukung Peningkatan Kunjungan Wisata Pada Loyalitas Pelanggan Hotel Budget Di Indonesia” Boni Benyamino

Sihite, 2014. “Peran Kinerja Pastry Dalam Menghasilkan Produk Berkualitas Di Hotel Santika Premiere Yogyakarta Ratih.” Ratih Winarno Iv(1):81–91.

Sugiyono. 2015. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D. Bandung : Alfabeta

Subagjo. 2016. “Jurnal Khasanah Ilmu - Volume 7 No.1 – 2016 – Lppm3.Bsi.Ac.Id/Jurnal/Khasanah_Ilmu/.” 7(1):3–7.