

Tugas dan Tanggung Jawab *Pastry Cook* Dalam Pengolahan *Panna Cotta* di *Travello Hotel Bandung*

Kartika Dewi¹, Yeni Fitria Rahayu²

¹ARS University, kartikadewi31294@gmail.com

²ARS University, yenirahayu662@gmail.com

ABSTRAK

Hotel adalah jenis penjualan usaha jasa. Sebuah hotel memiliki departemen yang berperan penting dalam pengoperasiannya. Salah satu departemen tersebut adalah departemen pastry. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tugas dan tanggung jawab seorang juru masak pastry dalam pengolahan panna cotta di *Travello Hotel Bandung*, untuk meningkatkan keterampilannya dalam dunia kerja di bidang pastry. Dalam mengolah data, penulis menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan melakukan observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Hasil dari penelitian ini adalah tugas dan tanggung jawab juru masak kue di *Hotel Travello* sudah baik dan sesuai dengan standar prosedur operasional namun komunikasi antar staf semakin harus lebih ditingkatkan. Alat pastry digunakan sesuai dengan kegunaannya. Pengolahan panna cotta sama seperti membuat pudding, menambahkan gelatin pada panna cotta menjadikan tekstur panna cotta lembut, panna cotta bisa divariasikan dengan berbagai rasa dan topping.

Kata Kunci: Hotel, Panna Cotta, Deskriptif

ABSTRACT

Hotel is a type of business selling services. A hotel has a department that plays an important role in its operations. One such department is the pastry department. The purpose of this study was to determine the duties and responsibilities of a pastry cook in processing panna cotta in Travello Hotel Bandung, to improve skills in the world of work in the pastry field. In processing the data, the author uses descriptive qualitative research methods. Data collection techniques used in this study is to conduct observations, interviews, documentation, and literature study. The results of this study are duties and responsibilities of the pastry cook at Travello Hotel are good and in accordance with standard operational procedures but further improved communication between staff. Pastry tools are used according to their uses. Panna cotta processing is the same as making pudding, adding gelatine to panna cotta makes the texture of panna cotta soft, panna cotta can be varied with various flavors and toppings.

Keyword : Hotel, Panna Cotta, Descriptive

PENDAHULUAN

Perkembangan industri perhotelan di Indonesia saat ini tumbuh sangat pesat, yang menciptakan persaingan yang sangat ketat diantara industri perhotelan. Hotel merupakan kategori yang luas dalam bidang industri jasa yang terdiri dari penginapan, restoran, perencanaan acara, taman hiburan dan transportasi. (Rian Andriani & Kristiutami, 2018)

Persaingan hotel terjadi tidak saja pada pelayanan kamar namun juga fasilitas pendukung seperti pada bagian departemen lain yaitu housekeeping, service, kitchen dan pastry dan lainnya.

Pastry merupakan bagian yang bertanggung jawab menyediakan pembuatan, menghias kue dan makanan penutup, makanan berupa

Desert, Snack, Cake, Bread, bagi para pengelola hotel kebutuhan untuk menghasilkan produk dengan kualitas terbaik bagi para tamu di anggap sebagai sesuatu yang sangat vital.

Salah satu hotel yang ada di Kota Bandung adalah Travello Hotel Bandung yang merupakan hotel dengan kategori bintang empat, menjadi pilihan tamu untuk menginap.

Restoran merupakan penjualan nomor dua setelah *room*, salah satu produk di *Onyx Resto Travello Hotel Bandung* memiliki peran dari *Pastry Cook*, untuk menyajikan menu *dessert* yang kreatif dan variatif. Sehingga tamu berkesan dengan menu *dessert* yang di sediakan di *Travello Hotel Bandung*.

Menu *dessert* yang disajikan di *Travello Hotel Bandung* sangat beragam salah satu produk di *Travello Hotel Bandung* yaitu, *Panna Cotta*. *Panna Cotta* merupakan salah satu produk yang berasal dari *Piedmont* yang merupakan bagian dari daerah Italia Utara yang berbatasan dengan Swiss dan Perancis.

Panna Cotta biasanya dibuat dengan menggunakan cream, susu dan juga gelatine. *Panna Cotta* banyak di hidangkan pada restoran yang menyediakan western food. Keunggulan *Panna Cotta* selain testur nya yang lembut dan creamy, menu ini memiliki berbagai

macam rasa seperti: vanilla, coklat, tiramisu, dan fruits. *Panna Cotta* memiliki berbagai macam topping seperti: Biskuit, cookies, icing sugar, dan saus strawberry.

Panna Cotta di *Travello Hotel Bandung* memiliki variasi nya tersendiri karena selain *panna cotta* berbagai macam rasa, *Panna Cotta* dibuat dalam bentuk yang sangat menarik, dan tidak membosankan.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik mengambil judul penelitian yaitu “Tugas dan Tanggung Jawab *Pastry Cook* Dalam Pengolahan *Panna Cotta* di *Travello Hotel Bandung*”

KAJIAN LITERATUR

Pastry Section

Pastry section merupakan salah satu bagian dari main kitchen, di bawah naungan dari Food and Beverage Departement. Pastry section merupakan salah satu bagian yang menangani pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari bahasa perancis yaitu ”pâtisserie” yang artinya kue-kue.

Teori tersebut sesuai dengan (R Andriani, 2016) pastry diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue, baik kue kontinental maupun oriental yang dimulai dari persiapan, pengolahan sampai dengan proses penyajiannya.

Fungsi dan Peranan Pastry

Pastry kitchen merupakan section yang terdapat dalam departemen food and baverage product yang khusus, menangani atau membuat dessert, snack, cake dan bread. pastry kitchen adalah bagian dari food and baverage department di bawah food product atau kitchen yang mempunyai tugas dalam pembuatan dessert, snack, cake, dan bread. ((Dini, Besar, & Andriani, 2014)

Pastry kitchen dalam hotel terbagi menjadi 2 section yaitu, pastry yang bertugas menangani atau membuat dessert, snack, bread dan cake, yang kedua yaitu bakery, bagian ini bertanggung jawab dalam pembuatan berbagai jenis bread atau roti.

Pastry kitchen merupakan section yang banyak menggunakan bahan baku yang memiliki protein dan lemak yang tinggi dan proses pemasakannya juga memiliki berbagai macam cara (Christi, 2018)

Adapun tugas dan tanggung jawab pastry section adalah khusus bidang pengolahan kue-kue dengan segala jenis variasi kue, membuat semua jenis kue-kue (manis) untuk makanan penutup seperti cake, pudding, pie, souffle, roulade, crackers, french pastry fritter dan lain sebagainya, membuat saus-saus manis untuk dihidangkan bersama kue-kue yang disajikan, membuat dekorasi dari gula-gula baik yang dihidangkan bersama kue maupun untuk pajangan pada meja buffet, membuat ice cream dan hidangan yang dibuat dari ice cream seperti banana split, coupe st. Jacques, coupe denmark, osatta napolitaine, baked alaska (omelette normagienne), sundae dan lain-lain (Sihite, 2000).

Pengertian Panna Cotta

Panna cotta merupakan salah satu dessert yang berasal dari Piedmont yang merupakan bagian dari daerah Italia Utara yang berbatasan dengan Swiss dan Perancis. Panna cotta biasanya sering dibuat dengan menggunakan cream dan juga gelatin.

Panna cotta banyak dihidangkan pada restoran yang menyediakan western food. Keunggulan panna cotta selain rasanya manis dan teksturnya lembut daripada pudding yang lebih kenyal, panna cotta juga cocok dihidangkan untuk anak – anak yang tidak suka minum susu.

Panna cotta menggunakan gelatine sebagai pengental sehingga tekstur panna cotta lebih halus dibandingkan dengan pudding yang menggunakan jelly sebagai pengental. Untuk membuat panna cotta menjadi dessert yang lebih baik lagi, biasanya ditambahkan beberapa macam topping sesuai dengan selera, tetapi biasanya topping yang digunakan adalah almond, chocolate, atau buah – buahan yang rasanya sedikit masam seperti mangga, lemon, dan juga strawberry (Oktaviani, 2017)

Panna cotta bermula dari produk tradisional di awal abad 20 dan dipercaya

dibuat untuk pertama kali oleh seorang wanita dari keturunan Hongaria di Langhe (sebuah kota di Piedmont).

Kata Panna cotta sendiri konon asalnya merupakan terjemahan dari cooked cream atau bila diterjemahkan dengan bebas adalah “krim” yang dimasak jadi bahan utama yang digunakan untuk membuat panna cotta adalah campuran krim dan susu yang dimasak bersamaan dalam waktu tertentu.

Bahan dasar ini juga dicampur dengan gula dan perasa, dan setelah selesai dimasak kemudian ditambahkan dengan gelatin campuran tersebut akan menjadi padat setelah didinginkan (Oktaviani, 2017)

METODE PENELITIAN

Jurnal ini mencoba membahas tentang Tugas dan Tanggung Jawab Pastry Cook dalam Pengolahan Panna Cotta di Travello Hotel.

Desain Penelitian

Desain penelitian yang digunakan merupakan kualitatif deskriptif. Penelitian Kualitatif adalah penelitian yang bertujuan untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang masalah-masalah manusia dan sosial, bukan mendeskripsikan bagian dari permukaan dari suatu realitas sebagaimana dilakukan penelitian kualitatif dengan positivismenya.

Peneliti menginterpretasikan bagaimana subjek memperoleh makna dan lingkungan sekeliling, dan bagaimana makna tersebut mempengaruhi perilaku mereka (M. Mulyadi, 2018)

Penelitian data deskriptif berupa ucapan, tulisan, dan perilaku orang-orang yang di amati. Melalui penelitian kualitatif peneliti dapat mengenali subjek dan merasakan pengalaman mereka sehari-hari, Penelitian Kualitatif di tujukan untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, sikap, kepercayaan, persepsi, dan pemikiran manusia secara individu maupun kelompok (Ghony, M & Almanahur, 2012).

Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan melakukan wawancara, observasi, dokumentasi dan studi pustaka. Wawancara dilakukan dengan salah satu

Pastry Chef di Travello Hotel Bandung yaitu Bpk. Dedi Iskandar.

Selain itu, observasi dilakukan di lokasi penelitian yaitu di Travello Hotel Bandung beserta dokumentasi gambar, foto-foto yang relevan. Sementara studi pustaka dilakukan dengan mencari kajian literatur yang relevan seperti di buku, jurnal atau artikel.

PEMBAHASAN

Tugas dan Tanggung Jawab Pastry Cook

Untuk menjadi seorang pastry cook yang professional dan sebelum melaksanakan kerja di Travello Hotel Bandung ada beberapa tugas dan tanggung jawab yang harus dilaksanakan dan ditaati oleh kita semua. Tugas dan Tanggung Jawab ini mungkin tidak berbeda jauh dengan standar hotel lain atau mungkin secara general memang standar dari semua perusahaan di bidang hospitality ini.

Berikut merupakan beberapa point dari Tugas dan Tanggung Jawab karyawan hotel menurut (Rian Andriani, Kristiutami, Martina, & Hakim, 2019):

1. Karyawan di dapur harus sudah ada ditempat kerja sebelum pergantian shift dengan memakai seragam kerja lengkap.
2. Mengisi daftar hadir pada saat masuk atau pulang.
3. Mempersiapkan segala kebutuhan yang diperlukan untuk kelancaran operasional pastry.
4. Bersikap ramah dan sopan satu sama lain setiap saat.
5. Pada akhir shift, ingat untuk membersihkan area kerja dan mengaturnya untuk anggota tim berikutnya.
6. Bertanggung jawab tersedianya produk- produk sebagai berikut dessert yang sering disebut sebagai makanan penutup atau pencuci mulut.
7. Bertanggung jawab dalam pembuatan berbagai jenis bread atau roti.
8. Membuat pengolahan kue-kue dengan segala jenis variasi kue.
9. Membuat semua jenis kue-kue (manis) untuk makanan penutup seperti cake,

pudding, pie, souffle, roulade, crackers, french

pastry, fritter dan lain sebagainya.

10. Mempersiapkan buah – buah untuk di sajikan pada saat breakfast.
11. Membuat snack ringan untuk di sajikan sebagai salah satu menu breakfast seperti pancake, waffle, sweet potato, dan sebagainya.
12. Menyiapkan kue untuk di sajikan pada saat lunch.
13. Menyiapkan menu dessert sebagai menu a la carte.
14. Membuat saus – saus manis untuk garnish dan pelengkap dessert.
15. Membuat bubur manis seperti bubur ketan hitam, bubur kacang hijau, kolak, bubur sum – sum, dan sebagainya untuk breakfast.
16. Membuat catatan bahan bahan kue yang sudah habis untuk di laporkan ke eksekutif chef.
17. Closing
18. General Cleaning sebelum pulang

Adapun tugas dan tanggung jawab menurut (Sihite, 2000) tugas dan tanggung jawab seorang pastry cook di bagi menjadi beberapa diantaranya

1. Khusus pengolahan kue-kue dengan segala jenis variasi kue.
2. Membuat semua jenis kue-kue (manis) untuk makanan penutup seperti cake, pudding, pie, souffle, roulade, crackers, french pastry, fritter dan lain sebagainya.
3. Membuat saus – saus manis untuk di hidangkan bersama kue yang di sajikan
4. Membuat ice cream, dan hidangan dan hidangan yang di buat dari ice cream seperti banana split, coupe st, Jacques, coupe denmark, osatta napoliataine, haked alaska, (ommellete normagienne), sundae dan lain lain.
5. Membuat makanan ssetengah jadi yang akan di lanjutkan oleh bagian lain seperti membuat adonan mie (noodle) bouchics, pie dan lain lain.

Peralatan Pastry di Travello Hotel Bandung

Untuk mengetahui peralatan yang di gunakan di pastry, seorang pastry cook harus memiliki cara apa saja yang penting untuk membuat suatu produk dengan lancar dan tidak terlalu lama membuatnya. Peralatan yang di gunakan di pasry sangat berbeda – beda. Agar menunjang operasional kerja pastry di Travello Hotel Bandung diperlukan peraalatan yang lengkap. Seperti diantaranya adalah Freezer, mixer, loyang, oven, spoon ice cream, water jug, spatula, timbangan, rolling pin, sauce pan, ladle, cetakan dan plate.

Pengolahan Panna Cotta Di Travello Hotel Bandung

Panna cotta merupakan salah satu produk dessert di Travello Hotel Bandung, Panna cotta asangat diminati di kalangan masyarakat karena rasanya yang sangat lembut, produk ini seperti pudding tetapi lebih lembut dan tidak dapat bertahan di suhu ruang atau suhu yang panas.

Di Travello Hotel Bandung, cara pembuatan panna cotta termasuk sangat mudah sekali yaitu :

Bahan baku Panna Cotta

- 500gr Fresh milk
- 500gr Fresh cream
- 2 tetes Perasa makanan
- 2 lembar Gelatine
- 200gr Gula

Cara pembuatan Panna Cotta :

Masukan fresh milk, fresh cream, dan gula kedalam sauce pan lalu didihkan dan aduk – aduk dengan api kecil.

Setelah mendidih masukan lembaran gelatine yang sudah di rendam dengan air es kedalam panna cotta. Lalu aduk kembali hingga mendidih. Setelah mendidih, tambahkan perasa makanan aduk kembali hingga mendidih. Matikan api dan masukan adonan panna cotta kedalam cetakan atau loyang lalu tunggu sampai dingin. Dan sajikan dengan berbagai macam buah – buahan, saus manis dan garnish lainnya.

Berdasarkan hasil wawancara menurut Dedi selaku staff pastry cook di Travello Hotel Bandung mengatakan bahwa :

“Panna cotta itu sifatnya fleksibel dapat di kombinasikan, panna cotta bisa di bentuk di kreasikan tanpa ada kesulitan tertentu misalnya kita punya stok mango pure jadi mudah di kreasikan boleh ke coklat ke buah jadi saya tidak perlu membuat menu khusus yang harus berfikiran keras banget untuk membuat menu dari panna cotta, karena mudah, lebih mudah dan tidak seribet membuat french pastry seperti membuat tiramisu itu kan ribet, jadi panna cotta itu seperti pudding tinggal didihkan gelatine nya masuk sudah jadi” Ungkapnya.

Panna cotta merupakan bahan baku yang mudah di campurkan dengan perasa apa saja namun di Travello Hotel Bandung, panna cotta dibuat dengan rasa yang segar karena di campurkan dengan berbagai macam buah – buahan menjadikan panna cotta salah satu produk yang sangat di minati di Travello Hotel Bandung.

Selain panna cotta memiliki variasi rasa yang banyak, panna cotta pun dapat di sajikan dengan berbagai macam bentuk dan cocok di beri garnish apa saja tergantung dari rasa panna cotta itu sendiri. Dalam pengolahan panna cotta sendiri termasuk yang sangat mudah seperti membuat pudding hanya di bedakan dengan pemberian gelatine pada produk panna cotta tersebut.

PENUTUP

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah :

Tugas dan tanggung jawab *pastry cook*, di Travello Hotel Bandung sudah baik dan sesuai dengan SOP yang berlaku, namun sebaiknya lebih ditingkatkan kembali supaya meningkatkan kinerja operasional *pastry cook* dengan baik. Sehingga pekerjaan lebih cepat selesai sesuai dengan waktu yang sudah di tentukan oleh Travello Hotel Bandung. Tugas dan tanggung jawab dalam menjalin komunikasi antar *staff* Travello Hotel Bandung sudah baik namun, lebih ditingkatkan kembali agar, tidak ada kesalahpahaman dalam komunikasi antar *staff*.

Penggunaan pada peralatan *pastry*, sebaiknya di gunakan sesuai dengan

kegunaan dan fungsi peralatannya itu sendiri. Seperti peralatan pastry yang sudah di gunakan sebaiknya disimpan kembali pada tempatnya. Peralatan sudah cukup lengkap, namun sebaiknya lebih ditambah lagi agar menunjang kinerja operasional lebih baik.

Pengolahan panna cotta sama dengan membuat pudding, namun panna cotta di beri tambahan *gelatine*, agar *panna cotta* memiliki tekstur yang lembut. Produk panna cotta juga di sajikan dengan berbagai macam varian rasa dan varian saus tergantung dari rasa panna cotta nya itu sendiri.

Panna cotta termasuk salah satu *dessert* yang di sajikan dalam keadaan dingin, tekstur yang sangat lembut, dan mudah mencair dengan suhu ruangan. Pengolahan *panna cotta* termasuk menu yang unik, dapat di variasikan dengan berbagai macam rasa dan *garnish*.

Saran

Berdasarkan rumusan masalah diatas penulisan memberikan saran-saran sebagai berikut:

Tugas dan tanggung jawab pastry cook, diantaranya yaitu menguasai pengolahan kue, dan harus sesuai dengan SOP yang telah di tetapkan oleh Travello Hotel Bandung. Dalam segi absensi masuk sudah sesuai SOP, namun perlunya peningkatan kembali seperti masuk lebih awal lagi 40 menit sebelum masuk, agar menunjang kinerja operasional. Komunikasi antar karyawan perlu ditingkatkan kembali seperti dalam pembuatan pesanan, harus dapat disampaikan dengan jelas agar tidak adanya kesalahpahaman.

Peralatan yang digunakan pastry cook, dalam pembuatan panna cotta harus memiliki *standard* nya tersendiri. Pengetahuan *pastry cook* dalam menggunakan peralatan pastry sangat penting, agar menunjang operasional kerja Pastry Cook.

Peralatan yang di gunakan diantaranya *sauce pan*, *ladle*, saringan, timbangan, cetakan, freezer. Peralatan pastry sudah cukup lengkap, untuk menunjang pembuatan panna cotta peralatan tersebut agar ditambah lagi kuantitas nya agar

pengerjaan dalam mengolah panna cotta lebih cepat dan efisien.

Staff pastry di Travello Hotel Bandung, sebaiknya memiliki ide baru di setiap pengolahan panna cotta, menambahkan variasi rasa dan variasi topping untuk garnish, seperti mengganti rasa buah menggunakan sayur, lalu mengganti topping biskuit dengan buah, agar panna cotta terlihat lebih menarik.

Kreatifitas panna cotta sudah baik, namun sebaiknya lebih di tingkatkan kembali agar panna cotta saat di sajikan lebih menarik. Semua *staff pastry* sebaiknya harus mengetahui standard pengolahan pada panna cotta agar dapat bergantian untuk membuat *panna cotta* tersebut.

REFERENSI

- Andriani, R. (2016). Pengolahan Macaroon di Bagian Pastry dan Bakery Aston Tropical Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 5.
- Andriani, Rian, & Kristiutami, Y. P. (2018). *Implementasi Budaya Pelayanan Pada Industri Perhotelan Hubungannya Dengan Peningkatan Kinerja Human Capital*. 2(2), 306–313.
- Andriani, Rian, Kristiutami, Y. P., Martina, S., & Hakim, L. (2019). *Implementation of Service Culture for Hospitality Industry*. 65(Icebef 2018), 507–510.
- Christi, A. H. (2018). *Penerapan standard Operational Procedur Higiene dan Sanitasi Peralatan pada Pastry Section untuk Meningkatkan Kualitas Produk di Aryaduta Medan*.
- Dini, R. R., Besar, O. I., & Andriani, R. (2014). *PENGOLAHAN BROWNIES KUKUS KETAN HITAM DI HOTEL SAVOY HOMANN BIDADKARA BANDUNG*. 1(1), 16–28.
- Ghony, M, D., & Almanahur, F. (2012). *METODOLOGI PENELITIAN KUALITATIF* (1st ed.; T. Sari, Rina, ed.). Yogyakarta: AR-RUZZ MEDIA.
- Mulyadi, S., Basuki, H., & Prabowo, H. (2019). *METODE PENELITIAN DAN KUALITATIF DAN MIXED METHOD* (1st ed.). Depok: PT

RAJAGRAFINDO PERSADA.

Oktaviani, D. (2017). *PENGGUNAAN PANNACOTTA PADA PRODUK DESSERT DAN MINUMAN DI RESTORAN NESTCOLOGY, LAND OF GASTRONOMY*. 1–21.

Sihite, R. (2000). *Tourism Industry*. Surabaya: SIC.