

## **PENGARUH IMPLEMENTASI STANDAR PENYIMPANAN BAHAN BAKU TERHADAP KUALITAS PRODUK PASTRY DI SWISS-BELHOTEL CIREBON**

**Marwa Nurul Fadhillah<sup>1</sup>, Agus<sup>2</sup>, Ismayasari<sup>3</sup>**  
**Universitas 17 Agustus 1945 Cirebon**

### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk menginvestigasi implementasi standar penyimpanan bahan baku terhadap kualitas produk pastry di industri makanan. Studi ini dilakukan dengan menganalisis efek penerapan prosedur penyimpanan yang tepat terhadap kriteria mutu produk pastry, termasuk tekstur, rasa, dan umur simpan. Metode pengumpulan data melibatkan observasi langsung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa standar penyimpanan yang baik secara signifikan meningkatkan karakteristik kualitas produk pastry dan memperpanjang masa simpannya. Implikasi praktis dari penelitian ini adalah pentingnya memperhatikan prosedur penyimpanan bahan baku dalam upaya meningkatkan kualitas produk.

**Kata Kunci:** Penyimpanan Bahan Baku, Kualitas Produk.

### **Abstract**

*This research aims to investigate the implementation of raw material storage standards on the quality of pastry products in the food industry. The study analyzes the effects of proper storage procedures on the quality criteria of pastry products, including texture, taste, and shelf life. Data collection methods involved direct observation. The results indicate that adopting good storage standards significantly enhances the characteristics of pastries and extends their shelf life. The practical implication of this research underscores the importance of adhering to raw material storage procedures to enhance the quality of finished products.*

**Keywords:** Raw Material Storage, Quality Product.

### **PENDAHULUAN**

Pastry and bakery section merupakan divisi yang sangat penting, karena sebagai persyaratan sebuah hotel dan sebagai tambahan penghasilan selain dari pengolahan makanan utama seperti hot kitchen. Pastry and bakery section sendiri memiliki tugas dan tanggung jawab menyediakan dan mengolah berbagai jenis kue, roti, makanan ringan, dan makanan penutup untuk berbagai keperluan event hotel breakfast, lunch, dinner, wedding, birthday, coffee break, buffet, dan lain-lain.

Kualitas suatu produk merupakan hal yang sangat penting bagi suatu perusahaan termasuk hotel yang menyediakan berbagai macam makanan dan minuman. Menjaga kualitas produk adalah mempertahankan standar suatu produk berupa barang atau jasa dengan tujuan tetap memberikan kepuasan tersendiri bagi pelanggan. Faktor terjaganya kualitas produk sendiri yaitu dari adanya pemilihan bahan, perlu adanya keterampilan, menjaga tempat penyimpanan alat produksi yang baik dan benar, memperhatikan sistem penyimpanan bahan baku, pengalaman dan menguasai pengetahuan di bidang tersebut.

Untuk menjaga kualitas makanan yang baik, maka penyimpanan bahan makanan harus dapat dilakukan dengan baik sehingga tidak mudah rusak. Bartono & Rufino (2005) cara penyimpanan dengan prosedur yang benar akan membuat bahan lebih awet dan dapat bertahan dari proses kerusakan. Apabila penyimpanan bahan makanan dilakukan sesuai dengan standar dapat mengurangi kerusakan bahan makanan agar tidak terbuang sia-sia.

Penyimpanan suatu bahan baku merupakan sebuah hal yang sangat penting bagi sebuah perusahaan termasuk hotel yang menyediakan berbagai macam makanan dan minuman. Lalainya dalam penyimpanan suatu bahan akan mempengaruhi hasil produk yang dibuat. Faktor terjaganya kualitas produk selain dari pemilihan kualitas bahan baku, juga perlu adanya perhatian dalam penyimpanan bahan.

Dalam operasional pengolahan produk, pastry section di Swiss-belhotel Cirebon sangat berperan penting dan bertanggung jawab dalam menyiapkan berbagai jenis hidangan penutup (dessert). Pastry section di Swiss-belhotel Cirebon juga mengelola sendiri produk pastry agar kualitas dari produksi makanannya lebih terjaga dan terjamin. Untuk menghasilkan kualitas produk yang baik dan memuaskan bagi para tamu, maka sangat diperlukan adanya peranan pastry section dalam menjaga kualitas produk baik dari pemilihan bahan, pengolahan dan penyajian.

Selama pelaksanaan magang, komplain juga pernah terjadi pada saat tamu sedang breakfast pada tanggal 5 dan 8 Januari 2024 yaitu rasa salah satu produk yang ia makan rasanya asam. Padahal produk dibuat satu hari sebelumnya yang sementara untuk masa ketahannya dapat berlangsung selama 4 hari. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa permasalahan di atas menjadi alasan yaitu penyimpanan bahan baku berkaitan terhadap kualitas produk pastry.

Berdasarkan hal di atas jelas tergambar bahwa penyimpanan bahan baku produk pastry di Swiss-Belhotel harus memiliki standar penyimpanan yang baku yang bisa diimplementasikan kepada karyawan dibidangnya.

## **METODE PENELITIAN**

### **A. Objek Penelitian**

Selama 6 bulan peneliti melaksanakan kegiatan PKN (Praktik Kerja Nyata) di hotel kota Cirebon yaitu Swiss-Belhotel Cirebon. Berikut adalah sejarah dari Swiss-Belhotel beserta dengan fasilitas yang terdapat di dalamnya.

### **B. Metodologi Pelaksanaan Magang**

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif dalam penyusunan tugas akhirnya. Metode deskriptif digunakan untuk menggambarkan fenomena yang diteliti, dalam hal ini adalah departemen kitchen di Swiss-Belhotel Cirebon. Populasi penelitian terdiri dari 20 staff, dengan sampel yang sama jumlahnya yang dipilih untuk penelitian. Data dikumpulkan melalui dua sumber utama, yaitu data primer melalui pengamatan, wawancara, dan angket, serta data sekunder dari literatur penunjang. Pengumpulan data menggunakan skala Likert untuk mengukur sikap dan persepsi responden terhadap fenomena sosial yang diteliti. Validitas instrumen diuji dengan mengkorelasikan skor pada kuesioner, sedangkan reliabilitasnya diuji menggunakan koefisien Alpha Cronbach. Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif untuk memberikan gambaran yang faktual dan akurat mengenai kondisi yang ada. Metode ini dipilih untuk memastikan bahwa hasil penelitian dapat diandalkan dan dapat memberikan gambaran yang jelas terhadap objek penelitian.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dalam penelitian ini, responden terdiri dari 20 staf dapur di Swiss-Belhotel Cirebon, dengan dominasi jenis kelamin laki-laki (90%) dibandingkan wanita (10%). Ini mencerminkan komposisi umum dari total staf dapur di hotel tersebut.

Secara spesifik, mayoritas responden (75%) berada dalam rentang usia 21-35 tahun, sementara sisanya (25%) berusia 36-45 tahun. Tidak ada responden di bawah 20 tahun atau di atas 45 tahun, menunjukkan bahwa tim dapur didominasi oleh individu muda hingga usia menengah.

Implementasi Standar Penyimpanan Bahan Baku (Variabel X) dievaluasi dalam lima dimensi dengan total enam indikator. Berikut adalah hasil ringkas dari setiap dimensi:

1. Dimensi Pengorganisasian (X1): Menunjukkan bahwa sebagian besar responden (50%) memberikan penilaian "SS" dan "S" terhadap praktik pengelompokan bahan baku berdasarkan bau untuk mencegah bau yang tidak diinginkan.
2. Dimensi Penyimpanan (X2): Sebagian besar responden (30% dan 25%) menilai baik dalam membedakan tempat penyimpanan bahan baku perishable dan groceries, dengan 30% memberikan penilaian "TS" dan 25% "S".
3. Dimensi Pemeliharaan (X3): Evaluasi pemeliharaan menunjukkan campuran respons, di mana pemeriksaan kembali bahan baku sebelum disimpan mendapatkan penilaian positif, sementara pembersihan tempat penyimpanan secara teratur dinilai lebih rendah.
4. Dimensi Pencatatan dan Pelaporan (X4): Proses pencatatan dan pelaporan bahan makanan sehari-hari serta laporan bulanan juga menunjukkan variasi penilaian dari responden.

Variabel Y (Kualitas Produk Pastry) dievaluasi melalui tujuh dimensi yang mencakup berbagai aspek kualitas produk pastry. Berikut hasil singkatnya:

1. Dimensi Warna (Y1): Mayoritas responden (35%) memberikan penilaian "S" terhadap kombinasi warna bahan baku pastry untuk memastikan tampilan yang menarik.
2. Dimensi Penampilan (Y2): Evaluasi penampilan menunjukkan bahwa sebagian besar responden (60%) memberikan penilaian positif terhadap pemilihan piring dan garnish yang sesuai dengan hidangan.
3. Dimensi Porsi (Y3): Respons terhadap konsistensi porsi makanan saat penyajian menunjukkan 50% responden memberikan penilaian "S".
4. Dimensi Bentuk (Y4): Evaluasi terhadap keindahan potongan makanan menunjukkan mayoritas responden (60%) memberikan penilaian "S".
5. Dimensi Temperatur (Y5): Evaluasi terhadap perhatian terhadap suhu makanan saat disajikan menunjukkan 50% responden memberikan penilaian "S".
6. Dimensi Tekstur (Y6): Mayoritas responden (50%) memberikan penilaian "S" terhadap tekstur pastry yang renyah atau crumbly.
7. Dimensi Aroma (Y7): Evaluasi aroma menunjukkan variasi respons, dengan 25% memberikan penilaian "S" terhadap pemilihan bahan baku yang tepat untuk meningkatkan aroma produk pastry.

Dengan demikian, hasil penelitian ini memberikan gambaran yang komprehensif tentang pandangan dan penilaian staf dapur terhadap implementasi standar penyimpanan bahan baku serta berbagai aspek kualitas produk pastry di Swiss-Belhotel Cirebon. Dari hasil ini, dapat diidentifikasi area yang perlu ditingkatkan untuk meningkatkan kualitas penyimpanan bahan baku dan produk pastry secara keseluruhan.

Berdasarkan hasil penelitian, deskripsi responden menunjukkan bahwa sebagian besar dari mereka adalah laki-laki (90%) dengan rentang usia terbanyak antara 21 hingga 35 tahun (75%). Studi ini mengukur persepsi mereka terhadap implementasi standar penyimpanan bahan baku dan kualitas produk pastry di Swiss-Belhotel Cirebon.

Implementasi standar penyimpanan bahan baku dinilai valid berdasarkan hasil uji validitas menggunakan Pearson correlation, di mana semua indikator dari variabel ini memperlihatkan nilai r hitung yang lebih besar dari r tabel (0.4438), menunjukkan validitas kuesioner yang digunakan. Reliabilitas instrumen juga terbukti tinggi dengan Cronbach's Alpha sebesar 0.815, menunjukkan konsistensi dalam pengukuran variabel ini.

Sementara itu, kualitas produk pastry juga dinilai valid dengan semua indikator memperlihatkan nilai r hitung yang memenuhi kriteria validitas. Reliabilitas variabel ini juga terukur tinggi dengan Cronbach's Alpha mencapai 0.783, menunjukkan konsistensi dalam pengukuran kualitas produk pastry.

Uji asumsi klasik menunjukkan bahwa asumsi normalitas terpenuhi dengan nilai signifikansi Asymp. Sig (2-tailed) sebesar 0.669, melebihi nilai alpha 0.05 yang digunakan. Selain itu, tidak ada masalah heteroskedastisitas yang signifikan berdasarkan uji scatter plot dan uji Glejser dengan nilai signifikansi variabel sebesar 0.584, yang juga lebih besar dari alpha yang ditetapkan. Asumsi linieritas juga terpenuhi dengan nilai signifikansi sebesar 0.305, menunjukkan bahwa model regresi yang digunakan sesuai dengan spesifikasi linear.

Analisis regresi linear sederhana menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara implementasi standar penyimpanan bahan baku (X) dengan kualitas produk pastry (Y), dengan nilai koefisien regresi (Beta) sebesar 0.834 dan signifikansi (Sig) sebesar 0.000. Artinya, terdapat pengaruh positif yang kuat dari implementasi standar penyimpanan bahan baku terhadap kualitas produk pastry. Model regresi yang terbentuk adalah  $Y = 9.639 + 0.623X$ , yang menunjukkan bahwa peningkatan implementasi standar penyimpanan bahan baku akan berkontribusi pada peningkatan kualitas produk pastry secara signifikan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menegaskan pentingnya implementasi standar penyimpanan bahan baku dalam meningkatkan kualitas produk pastry di Swiss-Belhotel Cirebon, dengan mendukung asumsi-asumsi klasik yang diperlukan untuk analisis regresi linier yang akurat.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan di atas maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Keterkaitan yang signifikan antara implementasi standar penyimpanan bahan baku dan kualitas produk pastry dengan nilai korelasi sebesar 0,834 hal ini dibuktikan dengan uji korelasi dengan nilai r hitung 0,4483 lebih besar dari r tabel pada taraf signifikan < 5% yaitu 0,05. Dan hasil perhitungan koefisien determinasi (R Square) sebesar 0.634 Hal ini menunjukkan bahwa persentase keterkaitan variabel independen yaitu implementasi standar penyimpanan bahan baku dan kualitas produk pastry adalah 63,4% sedangkan sisanya 36,6% ( $100\% - 63.4\% = 36,6\%$ ) dipengaruhi oleh variabel lainnya yang tidak termasuk dalam metode penelitian ini. Dengan kata lain semakin baik penerapan implementasi standar penyimpanan bahan baku maka semakin baik pula kualitas produk pastry.
2. Implementasi standar penyimpanan bahan baku adalah kunci untuk memastikan bahwa bahan baku disimpan dengan benar dan sesuai dengan persyaratan teknis dan keamanan. Ini membantu mencegah kerusakan, kontaminasi, dan penurunan kualitas bahan baku selama siklus penyimpanan.
3. Proses penyimpanan yang diatur dengan baik membantu memastikan konsistensi rasa, tekstur, dan penampilan pastry. Hal ini penting untuk menciptakan

pengalaman yang konsisten bagi konsumen dan membangun reputasi produk yang baik.

4. Koefisien regresi 0,623. Artinya, tingkat nyata. Tingkat kesalahannya sangat signifikan. Batas kesalahan 0,05, signifikansi 0,00 lebih kecil dari 0,05 yang berarti signifikan. Artinya implementasi standar penyimpanan bahan baku signifikan dan berpengaruh positif terhadap kualitas produk pastry.

#### **Saran**

1. Departemen pastry perlu memastikan bahwa standar penyimpanan bahan baku tidak hanya diterapkan secara konsisten, tetapi juga diperluas untuk mencakup semua tahap penyimpanan, dari penerimaan bahan baku hingga penggunaannya dalam produksi.
2. Proses implementasi standar jangan berhenti pada pengenalan awal saja. Evaluasi terus-menerus dan peningkatan berkelanjutan terhadap prosedur penyimpanan bahan baku perlu dilakukan.
3. Terapkan sistem FIFO untuk manajemen stok bahan baku. Hal ini memastikan bahwa bahan baku yang lebih lama disimpan digunakan lebih dahulu, sehingga mengurangi kemungkinan penumpukan yang berlebihan dan risiko bahan baku kadaluwarsa.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Andreas Tanuel Adinugraha & Stefanus Michael H. Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Dan Persepsi Terhadap Kepuasan Konsumen D'Cost Surabaya.
- Anggraini Puspita Dewi Fitriana, Aprianti, Setyawati Veria Ana Vilda, Hartanto Angelia Agnes (2022) Pembelajaran Statistika Menggunakan Software SPSS Untuk Uji Validitas dan Reliabilitas. *Jurnal Basicedu* Vol 6, No 4, 2022.
- Asminar Mokodongan, Poppy Arnold Kadir, Indry Pakaya (2021). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG. *Jurnal Ideas Pendidikan, Sosial, dan Budaya* Vol 7, No 2, Mei 2021 (157-158)
- Awidiya Sapitri, (2024). Sistem Penyimpanan Bahan Baku Pastry Di Nongsa Point Marina & Resort Batam. *JOM FISIP* Vol. 11: Edisi I Januari - Juni 2024, 4-5
- Dita Putri Anggraen, Srikandi Kumadji, Sunarti (2016). Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Pelanggan. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)* Vol. 37 No. 1 Agustus 2016, 172-173
- Fandy Tjiptono, Pemasaran Jasa, (Malang: Bayu Media Publishing, Edisi 1, 2005), hal. 2
- Friend Zakharia, Fahri Adiputra, Pasifikus Meko (2023). Peranan Metode Penyimpanan Bahan Makanan Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Bintang Labuhan Bajo Flores. *Jurnal Ilmiah Global Education* 4 (4) 2023 (2155)
- Ghozali, Imam (2018). Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program IBM SPSS 25. Semarang: Badan Penerbit-UNDIP
- Gita Desmafianti, Willma Fauzzia (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande *Jurnal Kajian Pariwisata Hotel Bandung*. *Jurnal Kajian Pariwisata* Volume 3 No 2 September 2021, (46-50)
- Jenni Yuliana Gultom, Ni Made Ariani, Ni Nyoman Sri Aryanti (2019), *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalisasi*. Vol. 3, No. 1, April 2019, 160
- Nisa Rahmaniyah Utami, Riani Ishak, Muhammad Ibnu Fiqhan Faqih (2022). Metode Penyimpanan Bahan Baku Pastry & Bakery yang Meningkatkan Kualitas Layanan Hotel. *Volume 4, number 2: 2022*, 174