

PEMANFAATAN PRODUK PASTRY YANG TIDAK TERKONSUMSI DALAM DISPLAY BREAKFAST

Sri Yulianto Fajar Pradapa¹⁾, Beta Luziana²⁾, Wahyu Mafatikul Aulia³⁾, Mira Anindita⁴⁾

^{1),3),4)}Universitas Stikubank Semarang

²⁾Fakultas Vokasi Unisbank Semarang

Email: fajarpradapa@edu.unisbank.ac.id¹⁾, betaluziana@gmail.com³⁾
wahyumafatikhulaulia@edu.unisbank.ac.id³⁾, mira.anindita@edu.unisbank.ac.id⁴⁾

Abstract: *This research aims to examine the use of pastry products that are not consumed in breakfast displays. The focus of this research is to find creative and effective ways to process unused pastry products into new products that can be reused. Descriptive methods were used to explain the existing situation in hotels, and research samples were taken from several hotels in Semarang. The data collection process was carried out in three ways, namely observation, interviews and literature study. Data analysis was carried out to identify pastry products that are often not consumed on breakfast displays, such as Croissants, white bread, Danishes, pearl porridge, and corn on salad bars. Furthermore, this research looks for innovative ways to process these products into interesting and delicious new products. The research results show that several new products have been successfully produced from these utilization efforts, including Bread & Butter Pudding, Cantik Manis, and Corn Talam. It is hoped that this discovery can provide a creative and sustainable solution in reducing food waste in hotels and at the same time increasing the variety of breakfast menus for hotel guests. Thus, this research has the potential to make a positive contribution to efforts to implement sustainable practices in the hotel industry.*

Keywords: *Pastry Display, Variety, Breakfast, Innovation, Products*

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pemanfaatan produk pastry yang tidak dikonsumsi pada display breakfast. Fokus penelitian ini adalah untuk menemukan cara kreatif dan efektif dalam mengolah produk pastry yang tidak terpakai menjadi produk baru yang dapat dimanfaatkan kembali. Metode deskriptif digunakan untuk menjelaskan situasi eksisting di hotel, dan sampel penelitian diambil dari beberapa hotel di Semarang. Proses pengumpulan data dilakukan melalui tiga cara, yaitu observasi, wawancara, dan studi pustaka. Analisis data dilakukan untuk mengidentifikasi produk pastry yang seringkali tidak dikonsumsi pada display sarapan, seperti Croissant, roti tawar, Danish, bubur mutiara, dan Jagung di salad bar. Selanjutnya, penelitian ini mencari cara-cara inovatif untuk mengolah produk-produk tersebut menjadi produk baru yang menarik dan lezat. Hasil penelitian menunjukkan beberapa produk baru yang berhasil dihasilkan dari upaya pemanfaatan tersebut, antara lain Bread & Butter Pudding, Cantik Manis, dan Talam Jagung. Penemuan ini diharapkan dapat memberikan solusi yang kreatif dan berkelanjutan dalam mengurangi pemborosan makanan di hotel dan sekaligus meningkatkan variasi menu sarapan bagi tamu hotel. Dengan demikian, penelitian ini berpotensi memberikan kontribusi positif terhadap upaya penerapan praktik berkelanjutan di industri perhotelan.

Kata Kunci: *Display Pastry, Variasi, Breakfast, Inovasi, Produk*

PENDAHULUAN

Industri perhotelan merupakan sektor jasa yang mencakup berbagai layanan seperti akomodasi, makanan dan minuman, serta layanan lainnya. Hotel terkenal dengan tingkat kunjungan yang tinggi cenderung menghasilkan keuntungan yang besar. Oleh karena itu, setiap hotel berusaha memberikan pelayanan terbaik untuk memastikan kepuasan tamu dan mendorong mereka untuk kembali menginap di hotel tersebut di masa depan. Guna mencapai kelancaran operasional, hotel memiliki berbagai departemen yang bertanggung jawab atas tugas-tugasnya masing-masing. Beberapa departemen yang ada di hotel termasuk *Front Office Departement, Housekeeping Departement, Food & Beverage Service Departement, dan Food & Beverage Product Departement*.

Salah satu hotel berbintang 4 yang terletak di Semarang memiliki departemen *Food & Beverage Product* yang terbagi menjadi tiga bagian utama, yaitu *Hot Kitchen, Cold Kitchen, dan Pastry*. Setiap bagian ini berperan penting dalam menyajikan makanan dan minuman di restoran hotel. Pastry, sebagai salah satu bagian dari departemen *Food & Beverage Product*, bertugas menyediakan hidangan seperti dessert, kue, makanan ringan, dan roti.

Pastry di Hotel bertanggung jawab menyediakan hidangan terbaik untuk para tamu, baik melalui *Room Service Order*, acara, maupun sarapan. Pada sarapan prasmanan di Hotel, Pastry memiliki peran penting dalam melengkapi menu prasmanan dengan berbagai macam roti, hidangan pembuka, kue, dan jajanan pasar. Namun, tidak dapat dipungkiri bahwa produk pastry pada display sarapan seringkali tidak habis tiap harinya karena produksi pastry memerlukan waktu yang cukup lama dan harus dipersiapkan lebih banyak dari jumlah tamu agar display tetap terisi ketika ada tamu yang mengambil. Akibatnya, tidak semua produk pastry dikonsumsi oleh tamu.

Untuk meningkatkan pendapatan restoran di Hotel tersebut, dilakukan upaya untuk memanfaatkan kembali produk pastry yang tidak dikonsumsi pada display breakfast. Guna mengatasi permasalahan tersebut, penulis menyusun tugas akhir dengan judul "Pemanfaatan Produk Pastry Yang Tidak Terserap Dalam Display Breakfast".

TINJAUAN PUSTAKA

1. Konsep Food & Beverage Departement

Menurut Muliani, 2020 (dalam Nina Noviasuti, Ika Wahyu Astuti, 2021), bisnis perhotelan terus berkembang seiring dengan pertumbuhan industri pariwisata. Jumlah

wisatawan yang melakukan perjalanan semakin meningkat, sehingga menuntut tingkat akomodasi yang lebih tinggi. Saat ini, hotel tidak hanya menjadi tempat untuk menginap, tetapi juga harus menyediakan variasi dalam jenis, karakteristik, pelayanan, dan fasilitas yang ditawarkan. Semua kebutuhan akan pelayanan makanan, minuman, dan kebutuhan terkait lainnya dari tamu yang menginap maupun tamu yang tidak menginap di hotel umumnya dikelola oleh Food and Beverage Department. Oleh karena itu, departemen ini memainkan peran penting dalam kesuksesan bisnis perhotelan. Tingkat keberhasilan, popularitas, dan reputasi suatu hotel dipengaruhi oleh pelayanan Food and Beverage Service (FBS) yang diberikan oleh Food and Beverage Department.

Sementara itu, menurut Wulansari & Hakim, 2019 (dalam Nina Noviasuti, Ika Wahyu Astuti, 2021), Food and Beverage Department merupakan bagian penting dari hotel karena bertugas memenuhi kebutuhan makanan dan minuman tamu. Departemen ini terbagi menjadi dua bagian, yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Pentingnya penerapan standar pelayanan yang berfokus pada kepuasan tamu di departemen Food and Beverage ditekankan untuk meningkatkan pendapatan dan membuka peluang pasar baru bagi hotel. Beberapa faktor yang dapat menghambat pelaksanaan pelayanan yang prima adalah kurangnya komunikasi yang baik, pembagian pekerjaan yang tidak teratur, dan kurangnya peralatan yang sesuai dengan kebutuhan saat berlangsungnya sebuah acara, yang akhirnya dapat mengganggu kelancaran operasional.

Dari pandangan para ahli di atas, dapat disimpulkan bahwa Food & Beverage Product adalah departemen yang bertanggung jawab menyediakan makanan dan minuman dengan standar pelayanan terbaik, sehingga dapat mencapai kepuasan tamu dan juga memberikan kontribusi pada pendapatan hotel.

2. Ruang Lingkup Pastry

Menurut Subagjo (2007:4) (dalam Anita Septianti, 2017), pastry merupakan bagian dari departemen food and beverage yang termasuk dalam food product dan bertanggung jawab dalam pembuatan dessert, snack, cake, dan bread. Dengan penjelasan tersebut, dapat dipahami bahwa pastry merupakan bagian integral dari departemen food and beverage dan dalam tugas sehari-harinya, pastry berada di bawah kendali food product atau dapur.

Pastry bertanggung jawab untuk memproduksi berbagai produk dengan cita rasa manis dan asin yang biasanya disajikan sebagai hidangan penutup makanan. Beberapa di antaranya adalah dessert, snack, dan cake.

3. Konsep Display Buffet Breakfast

Buffet (Prasmanan) merupakan adalah satu tipe dasar pelayanan di ruang makan dimana hidangan secara lengkap dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup telah disediakan, ditata, diatur, di atas meja buffet atau meja panjang. Tamu bebas memilih makanan dan mengambilnya sesuai dengan selera, pramusaji ada yang bertugas melayani di belakang meja selama perjamuan berlangsung. Cara penghidangan ini makin populer dalam ruang makan. Berbagai Restoran dan hotel di Indonesia juga menerapkan hal ini setiap pagi, yang dikenal dengan Breakfast Buffet. Dalam cara ini para tamu diperkenankan untuk mengambil dan memilih makanan yang telah diatur diatas meja buffet. Biasanya harga buffet sudah dicantumkan. Dengan membayar sejumlah uang tertentu, setiap tamu bebas mengambil, melayani dari hidangan yang telah tersedia dengan lengkap diatas meja buffet atau meja hidang yang dapat dinikmati dengan sepuasnya. Jadi jumlah uang yang dibayarkan bukan berdasarkan banyak sedikitnya makanan yang disantap tetapi jumlah orang yang menyantapnya atau sejumlah tamu yang hadir dalam suatu undangan jamuan makan. Minuman, roti dan mentega dan kadang-kadang makanan penutup (dessert) juga disajikan oleh petugas restoran. Jadi peralatan yang disiapkan untuk menikmati makanan tersebut tidak ubahnya seperti peralatan yang terdapat pada ruang makan biasa atau table setting. Jika pelayanan tidak dilaksanakan maka meja buffet diatur dan dilengkapi dengan makanan penarik selera appetizer, soup, main course, dessert, beserta makanan yang lainnya. (Noviyani Dwi Apandi dan Edwin Baharta, 2015) Sedangkan menurut situs Boston yang berjudul “BUFFET Adalah: Jenis, Contoh Menu, Kelebihan dan Kekurangan” Buffet service adalah jenis sistem penyajian makanan secara prasmanan yang dihidangkan dalam mangkuk, nampan atau tempat makan lain yang ditata secara rapi dan menarik dalam meja buffet atau meja saji panjang sesuai dengan kelompoknya. Menu makanan buffet ini biasanya sangat beraneka macam dan merupakan kombinasi dari makanan panas, dingin, baik hidangan pembuka, makanan berat, maupun makanan penutup. Dari pengertian diatas dapat diartikan bahwa buffet breakfast adalah salah satu sistem penyajian makanan dan minuman yang ditata dalam berbagai wadah rapi dan menarik. Berbagai makanan dan minuman pun dikelompokkan sesuai jenisnya, yaitu ada display

appetizer, display soup, display main course, dan display dessert dan lainnya. Salah satunya, Section pastry pastinya tidak bisa lepas dari produk buffet. Produk pastry selalu memiliki display tersendiri di buffet breakfast. Di Gets Hotel Semarang, Section Pastry mengurus berbagai desert, salad untuk appetizer, dan berbagai bubur manis.

4. Konsep Produk Pastry

Menurut Faridah Ani, dkk (2008) Pastry berasal dari pada asal katanya pastry berasal dari kata paste yang berarti campuran terigu, cairan dan lemak. Pembuatan pastry mengacu pada berbagai adonan (paste dan dough) dan banyak lagi produk turunannya. Produk pastry ada yang menggunakan ragi dan ada juga yang tidak menggunakan ragi. Pada umumnya produk pastry bertekstur crispy, adonan tidak kalis. Namun, beberapa produk pastry membutuhkan adonan yang kalis saat diroll seperti Danish pastry, croissant, puff pastry. Berikut berbagai produk pastry menurut Faridah Ani, dkk (2008) :

a. Puff Pastry

Puff pastry merupakan pastry yang memiliki adonan tanpa ragi. Puff pastry disebut juga sebagai ratu segala pastry, karena pembuatannya tidak mudah dan memerlukan keterampilan serta ketelatenan. Namun, hasilnya sesuai dengan jerih payah. Dari satu adonan dasar dapat diciptakan lusinan variasi Puff pastry baik manis maupun gurih. Ciri khas adonan Puff pastry adalah memasukkan lemak pada adonan dasar melalui proses pelipatan. Contoh produk dari puff pastry diantara lain : Zuppa Soup, Palmiers, Turnovers, Raisin Puff.

b. Danish pastry

Danish pastry dibuat dari adonan beragi dan lemak rollin, dan biasanya memiliki topping atau isi yang manis. Dengan kata lain hampir sama dengan adonan roti manis (karena rasanya yang manis). Jumlah lapisan pada adonan danish tergantung pada kandungan bahannya. Semakin banyak jumlah lemak roll-in makin banyak lapisannya. Contoh produk dari Danish pastry diantara lain : Tebirkes, Kanelstang, Spandauer, Danish Kismis, cinnamon roll, danish coklat.

c. Croissant

Seperi halnya Danish pastry, adonan Croissant juga menggunakan ragi, dan aerasi yang terjadi dalam adonan Croissant sama dengan Danish. Pembuatan lapisan pada adonan Croissant menggunakan prinsip yang sama dengan Puff pastry hanya tidak menggunakan ragi. Bahan dasar adonan dan teknik pembuatan Danish dan Croissant hampir sama. Perbedaannya Danish

lebih banyak menggunakan gula dan telur sehingga rasanya lebih manis dan lebih empuk. Contoh produk dari Croissant diantara lain : Croissant, Salmon & Cream cheas Croissant, Croiffle

d. Strudel & Phyllo

Strudel dan Phyllo biasanya disajikan sebagai makanan penutup. Beda dengan Puff pastry, adonan Phyllo dan Strudel menghasilkan lapisan-lapisan setipis kertas. Strudel merupakan pastry yang pada awalnya merupakan adonan yang lunak dibuat dari terigu protein tinggi, telur, dan air. Contoh produk Strudel & Phyllo diantara lain : Mango Strudel, Banana Coconut Strudel, Cherry cream Chesees Strudel.

e. Short Dough

Short pastry adalah produk yang menggunakan kandungan lemak yang tinggi dan dapat ditambah bahan pengembang kue. Di samping adonan beragi dan adonan Puff, short paste merupakan jenis adonan yang baik. Banyak formula mengindikasikan short paste sebagai dasar dari produk-produk makanan penutup, seperti, Tart, Pie, Tartlet, Quiche, fruit flan, dan fruit tart/pie.

f. Choux Paste (Adonan Sus)

Choux paste merupakan salah satu jenis pastry dengan karakteristik ringan namun volume besar dan dikembangkan dengan kuat (strongly leavened) dengan sel yang besar. Choux paste sering juga disebut kue sus yang didefinisikan sebagai kue yang bertekstur lembut dan kopong bagian dalamnya, sehingga dapat di isi dengan vla dengan aneka rasa. Contoh produk Choux Paste diantara lain : Cream puff, Chouquettes, Eclairs, kue Sus.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan tipe penelitian Deskriptif. Menurut Arikunto, 2005, (dalam Cut Medika Zellatifanny, Bambang Mudjiyanto, 2018) Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang bertujuan untuk mengumpulkan informasi mengenai status suatu gejala yang ada, yaitu gejala yang ada pada saat penelitian dilakukan. Penelitian deskriptif tidak bertujuan untuk menguji hipotesis tertentu, tetapi hanya menggambarkan “apa adanya” tentang sesuatu variabel, gejala atau keadaan. Penelitian deskriptif ingin juga membuktikan dugaan, tetapi hal ini tidak terlalu lazim terjadi. Secara umum penelitian tipe deskriptif tidak dimaksudkan untuk menguji hipotesis. Dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif untuk

menggambarkan bagaimana upaya dari pihak Hotel Semarang dalam memanfaatkan produk pastry yang tidak terkonsumsi di display *buffet breakfast*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil observasi penulis dan wawancara dengan pihak terkait di Pastry Gets Hotel Semarang seperti berikut:

1. Produk pastry yang tidak terkonsumsi di display breakfast yang dapat dimanfaatkan kembali adalah :
 - a. Croissant, roti dari perancis ini selalu menjadi *iconic* breakfast di seluruh hotel. Di Gets Hotel Semarang makanan pendamping roti atau teh ini selalu menjadi primadona, produk pastry ini selalu laris setiap paginya. Staff pastry pun selalu menambahkan persediaan untuk didisplay breakfast karena minat produk pastry ini oleh tamu. Oleh karena itu staff pastry harus membuat dan menyediakan croissant dalam jumlah yang melebihi jumlah tamu. Kendalanya ternyata croissant masih tersedia saat waktu breakfast sudah habis. Untuk menghindari pembuangan dan upaya menambah *revenue* hotel, maka di Gets Hotel Semarang berupaya memanfaatkan produk croissant. Kriteria agar croissant dapat dimanfaatkan diantara lain: Jumlahnya cukup untuk dimanfaatkan menjadi produk baru, produk masih ada pada display (bukan sisa croissant yang sudah diambil oleh tamu walaupun masih dalam keadaan utuh), bersih, kering, tidak berbau, tidak berjamur dan rasa tidak berubah.
 - b. Roti Tawar, adalah salah satu produk pastry yang pasti ada di buffet breakfast di semua hotel. Tamu hotel yang menginginkan sarapan yang ringan pasti mengambil produk pastry ini sebagai santapan pagi. Dengan roti tawar ini, tamu bebas mengisinya dengan berbagai selai atau isian lain sesuai selera. Namun roti tawar yang dibiarkan di ruang terbuka seperti di display buffet breakfast tidak bisa bertahan lama karena itu membuat tekstur roti tawar kering dan tidak lembut lagi. Untuk mencegah hal tersebut terjadi, maka di Gets Hotel Semarang melakukan upaya pemanfaatan pada produk pastry ini. Kriteria agar roti tawar dapat dimanfaatkan kembali di antara lain: Jumlahnya cukup untuk dimanfaatkan menjadi produk baru, produk masih ada pada display (bukan sisa croissant yang sudah diambil oleh tamu walaupun masih dalam keadaan utuh), bersih, tidak berbau, tidak berjamur, rasa tidak berubah, tekstur tidak berubah.

- c. Danish, produk pastry ini juga menjadi primadona di buffet breakfast di Gets Hotel Semarang, produk pastry ini selalu laris bahkan melebihi Croissant itu sendiri. Hal ini dikarenakan danish memiliki isian yang menyebabkan produk ini selalu laris. Namun, sama seperti Croissant juga, Danish tidak selalu habis setiap harinya di karenakan produksi yang melebihi sedikit jumlah tamu. Oleh karena itu, Gets Hotel Semarang melakukan upaya pemanfaatan pada produk ini. Kriteria agar Danish dapat dimanfaatkan kembali di antara lain: Jumlahnya cukup untuk dimanfaatkan menjadi produk baru, produk, kering, masih ada pada display (bukan sisa croissant yang sudah diambil oleh tamu walaupun masih dalam keadaan utuh), bersih, tidak berbau, tidak berjamur, rasa tidak berubah, tekstur tidak berubah.
- d. Bubur Mutiara, produk pastry di Gets Hotel Semarang ini tidak selalu tersedia setiap harin. Ini dikarenakan produk bubur manis yang selalu berganti menu setiap hari. Saat bubur mutiara terpajang di display bubur manis, selalu tidak habis, tidak seperti bubur manis lainnya seperti bubur ketan hitam, bubur sum sum, dan bubur kacang hijau yang hampir selalu habis setiap pagi. Oleh karena itu, Gets Hotel Semarang melakukan upaya pemanfaatan agar produk ini dapat digunakan untuk produk breakfast selanjutnya. Kriteria agar bubur mutiara dapat dimanfaatkan kembali di antara lain: Jumlahnya cukup untuk dimanfaatkan menjadi produk baru, produk masih ada pada display (bukan sisa croissant yang sudah diambil oleh tamu walaupun masih dalam keadaan utuh), bersih, tidak berbau, tidak berlendir, rasa tidak berubah, warna tidak berubah.
- e. Jagung di Salad bar, salah satu sayuran di salad sayur yang terpajang di display buffet breakfast di Gets Hotel Semarang adalah jagung. Jagung juga selalu laris di salad display karena rasanya yang manis dan hampir semua orang menyukainya. Oleh karena itu, banyak stok jagung dalam chiller untuk memenuhi kebutuhan di buffet breakfast. Namun, sama seperti yang lainnya, jagung juga terkadang tidak selalu habis. Ataupun di jam jam semua tamu sudah makan semua dan jagung baru di refill, jagung masih di ambil sedikit dan masih segar itu tidak habis. Oleh karena itu, Gets Hotel Semarang memanfaatkan untuk produk ini. Tentunya dengan melihat kondisi dan kualitas dari produk ini. Kriteria agar Jagung dapat dimanfaatkan kembali di antara lain : tidak berbau, produk masih ada pada display (bukan sisa croissant yang sudah diambil oleh tamu walaupun masih dalam keadaan utuh), tidak berlendir, rasa tidak berubah.

2. Cara mengolah produk pastry yang tidak dikonsumsi di display breakfast yang akan dimanfaatkan menjadi produk pastry baru

Prosedur mengolah produk pastry yang akan dimanfaatkan di Gets Hotel Semarang adalah sebagai berikut:

- a. Setelah waktu breakfast selesai, produk pastry yang tidak dikonsumsi di display breakfast di clear up dan ditempatkan di tempat khusus untuk dimanfaatkan dengan selalu terlebih dahulu dilakukan pengecekan agar produk yang ingin dimanfaatkan tidak berubah tekstur dan rasa serta layak untuk dimanfaatkan kembali. Sehingga mutu produk yang ingin dimanfaatkan kembali terjaga dan aman untuk dikonsumsi tamu.

- b. Standar resep bahan yang ada

Untuk pemanfaatan produk pastry yang tidak dikonsumsi tamu, Executive Chef Gets Hotel Semarang membuat standar resep sebagai berikut:

1. Bread and Butter Pudding, dengan memanfaatkan roti tawar, croissant dan danish;
2. Cantik Manis, dengan memanfaatkan bubur mutiara dan jagung salad;
3. Talam Jagung, dengan memanfaatkan jagung di salad bar

- c. Menurut Angga selaku Demi Chef Pastry di Gets Hotel Semarang Alat dan penyimpanan produk pastry yang tidak dikonsumsi dalam pembuatan produk baru sebagai berikut:

1. Roti tawar, Croissant, Danish

Alat-alat yang digunakan yaitu: mangkok besar, balon whisk, pisau, insert panjang, timbangan digital, gelas ukur dan oven.

Untuk penyimpanan sebelum dimanfaatkan, Roti tawar, Croissant dan Danish di wrap rapat lalu disimpan pada suhu ruang. Dan saat sudah menjadi produk pastry baru di wrap rapat dan disimpan di chiller dalam kondisi masih utuh belum terpotong dan bila akan di hidangkan dipotong menggunakan bread knife.

2. Bubur Mutiara

Alat yang digunakan yaitu Panci, saringan, mangkok, gelas ukur. Timbangan digital, spatula, insert persedi dan stuf kompor.

Untuk penyimpanan sebelum pemanfaatan, bubur mutiara disimpan di chiller setelah dibungkus plastic wrap dan saat sudah menjadi produk baru disimpan di chiller dengan kondisi sudah terbungkus plastik tebal khusus.

3. Jagung di salad bar

Alat yang digunakan yaitu: panci, saringan, mangkok, gelas ukur, timbangan digital, spatula, insert persegi dan kompor

Untuk penyimpanan sebelum pemanfaatan, jagung di salad bar disimpan di chiller setelah dibungkus plastic dan saat sudah menjadi produk baru disimpan di chiller dengan kondisi sudah terbungkus plastik tebal khusus.

d. Proses pembuatan

1. Bread and Butter Pudding

Potong croissant, danish, roti tawar yang tidak terkonsumsi bentuk kotak dadu, siapkan wadah lain untuk mencampurkan susu, telur, dan gula untuk diaduk hingga rata. Masukkan potongan tadi ke loyang kemudian ratakan. Tuang campuran susu, gula, telur ke potongan roti dan ratakan. Setelah merata di dalam loyang, masukkan ke oven. Panggang di suhu 180⁰C selama 30-35 menit dan setelah matang siap untuk disajikan.

2. Cantik Manis.

Bubur mutiara disaring, diambil mutiaranya dan di cuci dengan air mengalir. Siapkan wadah lain untuk mencampur hunkwe, gula, agar secara rata dan masukkan air serta santan. Masak di panci dengan api kecil, aduk terus hingga mendidih lalu tambahkan mutiara dan aduk hingga rata. Tuang ke bungkus plastik lalu lipat. Tunggu hingga dingin dan siap untuk disajikan

3. Talam Jagung

Cuci jagung salad yang tidak terkonsumsi dengan air mengalir. Siapkan wadah lain untuk mencampur hunkwe, gula, agar secara rata. Lalu masukkan air dan santan. Masak di panci dengan api kecil. Aduk terus hingga mengenta dan tambahkan jagung. Aduk hingga rata. Tuang ke cetakan. Tunggu hingga dingin lalu keluarkan dari cetakan

3. Produk pastry yang dihasilkan dari upaya pemanfaatan produk pastry yang tidak terkonsumsi di display breakfast

Menurut hasil observasi peneliti dan wawancara peneliti dengan dengan Executive Chef dan Demi Chef Pastry, Produk pastry yang dihasilkan dari upaya pemanfaatan produk pastry yang tidak terkonsumsi di display breakfast Gets Hotel Semarang adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Produk Pastry yang Dihasilkan dalam Upaya Pemanfaatan Produk Pastry yang Tidak terkonsumsi di Display Breakfast Gets Hotel Semarang

No	Produk Pastry Lama	Produk Pastry Baru
1	Roti Tawar	Bread & Butter
2	Croissant	Bread & Butter
3	Danish	Bread & Butter
4	Bubur Mutiara	Cantik Manis
5	Jagung Salad	Talam Jagung

Sumber : olahan hasil peneliti, 2023

Berikut penyajian untuk produk hasil pemanfaatan produk pastry yang tidak terkonsumsi di display breakfast Gets Hotel Semarang :

1. Roti tawar, Croissant, Danish menjadi Bread and Butter Pudding

Sebelum penyajian, bread and butter pudding yang sebelumnya dimasukkan ke chiller didiamkan dahulu pada suhu ruang. Lalu potong dengan ukuran kurang lebih 10 x 5 cm untuk 1 potongnya. Kemudian ditata beberapa potongan Bread & Butter Pudding secara sejajar di piring oval ukuran 42 cm yang sebelumnya sudah diberi paper Doyleys.

2. Bubur Mutiara menjadi cantik Manis

Cantik Manis saat baru matang langsung dikemas menggunakan plastik bening tebal khusus ukuran 15 x 15 cm, lalu disimpan di chiller. Untuk plating, Cantik Manis ditata secara sejajar di piring kayu bulat yang sebelumnya sudah diberi daun pisang yang sudah dibentuk bulat.

3. Jagung menjadi Talam Jagung

Sama seperti Cantik Manis, saat matang talam jagung langsung dikemas menggunakan plastik tebal khusus ukuran 15 x 15 cm lalu langsung disimpan di chiller. Kemudian ditata di piring kayu bulat secara sejajar bertumbuk dengan alas daun pisang berbentuk bulat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan dari olah data peneliti, di Pastry Gets Hotel Semarang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Produk pastry yang tidak terkonsumsi di display breakfast dapat di manfaatkan diantaranya Roti tawar, Croissant, Danish, Bubur Mutiara dan Jagung di salad bar beserta kriterianya. Meskipun terdapat perbedaan dengan pedoman kriteria produk yang dapat

dimanfaatkan kembali, hal tersebut tidak menghambat dalam penggunaan produk pastry untuk pemanfaatan kembali dan menghasilkan produk pastry baru..

2. Cara mengolah produk pastry yang tidak terkonsumsi dari display breakfast untuk dimanfaatkan yaitu dengan perlakuan sebelum pemanfaatan produk pastry, menggunakan standar resep bahan, alat dan penyimpanan, serta proses pembuatan. meskipun terdapat perbedaan dengan pedoman dari para ahli, namun hal tersebut tidak menghambat dalam mengolah produk pastry yang tidak terkonsumsi di display breakfast menjadi produk pastry baru
3. Produk pastry yang dihasilkan dari upaya pemanfaatan produk pastry yang tidak terkonsumsi di display breakfast adalah Bread & Butter Pudding, Cantik Manis dan Talam Jagung beserta penyajiannya. Hal tersebut sesuai dengan pedoman penyajian makanan.

Saran

Untuk selanjutnya, diharapkan Gets Hotel Semarang lebih meningkatkan perhatian kepada kriteria harga dan timbangan yang jelas, cara penyimpanan, dan stock tak pernah kosong, dan mudah dibedakan dengan barang lain untuk produk pastry yang ingin dimanfaatkan, sehingga kualitas produk pastry yang ingin dimanfaatkan lebih terjamin dan dapat lebih meningkatkan *revenue*.

Diharapkan Gets Hotel Semarang lebih memperhatikan saat mengolah produk pastry yang ingin dimanfaatkan kembali dari perlakuan sebelum pemanfaatan produk pastry harus lebih diawasi langsung oleh Executife Chef, standar resep bahan Bread & Butter Pudding, Cantik Manis dan Talam Jagung yang harus dikembangkan lagi, alat dan penyimpanan Bread & Butter Pudding, Cantik Manis dan Talam Jagung yang harus dilengkapi dan dimaksimalkan lagi, dan proses pembuatan Bread & Butter Pudding, Cantik manis dan Talam Jagung yang harus di kembangkan lagi. Sehingga kualitas produk pastry hasil dari pemanfaatan produk yang tidak terkonsumsi tersebut terjaga kualitas dan layak dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abednego, Kezia. (2016). ANALISA PENGARUH FAKTOR KUALITAS MAKANAN, KUALITAS LAYANAN, DAN MOOD TERHADAPPEMBERIAN TIP DI DUCK KING RESTORAN GALAXY MALLSURABAYA

- <https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/viewFile/4135/3788> (Diakses tanggal 1 Agustus 2022)
- Ahli Gizi.id.(2020). Standar resep dan standar porsi pada penyelenggaraanmakanan. <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/> (Diakses pada tanggal 28Juni 2022)
- Agung. (2016). Pengertian Penelitian Deskriptif Kualitatif, Mahasiswa Skripsi Wajib Tahu. Diakses pada tanggal 28 Juni 2022, dari <https://www.linguistikid.com/2016/09/pengertian-penelitian-deskriptif-kualitatif.html>
- Aryani, Farida. (2015). BAB III METODE PENELITIAN - UPI Repository. Diakses pada tanggal 20 Juli 2022 dari http://repository.upi.edu/13008/6/S_PSO_1005705_Chapter3.pdf
- Apandi N, D , & Baharta, E. (2015). TINJAUAN TENTANG PENYAJIAN BUFFETBREAKFAST DI HARRIS HOTEL AND CONVENTION BANDUNG. e- Proceeding of Applied Science : Vol.1, No.3. Diakses pada tanggal 25 Juni 2022 dari Universitas Telkom.
- BAB III : kajian Teori. (2016). Diakses pada tanggal 24 Juni 2022 dari <http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/10914/BAB%20II.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Boston, A. BUFFET Adalah: Jenis, Contoh Menu, Kelebihan dan Kekurangan. Diakses pada tanggal 2 Juli 2022, dari <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-buffet/Ellenka>. 2020. Resep cantik manis ala William wongso. <https://youtu.be/8qOinpA77bQ> (diakses pada tanggal 13 Juli 2022)
- Faisal. (2018). Metode Penelitian. Universitas Muhamadiyah Malang. Diakses dari <http://eprints.umm.ac.id/41136/4/bab%20III.pdf>
- Faridah, Anni, dkk.(2008). PATISERI JILID 2. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Tersedia dalam https://mirror.unpad.ac.id/bse/Kurikulum_2006/11_SMK/kelas11_smk_patiseri_anni.pdf
- Febriani. (2017). Pengaruh kemasan dan tampilan sajian makanan terhadap minat beli konsumen The Historica. <http://repository.wima.ac.id/id/eprint/24895/2/Bab%201.pdf> (Diakses pada tanggal 2 Agustus 2022)

- Handri, Y. (2017). PEMANFAATAN BAHAN MAKANAN BERLEBIH GUNA MENAMBAH PROFIT PADA MAIN KITCHEN HOTEL GRAND LAGOIVILLAGE BINTAN. (Universitas Sumatra Utara). Diakses dari 75 <https://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/6120/142204009.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Handayani, D & Noviardy A. (2019). PENERAPAN STANDARISASI RESEP PASTRY DI HOTEL THE 101 PALEMBANG RAJAWALI. 2654-5438. Diakses pada tanggal 13 Juli 2022. Dari Universitas Bina Darma Palembang
- Hariyani, Iswi .(2021). PROPERTY TOP SECRET Buku Pintar Bisnis & Investasi Properti di Era Revolusi Industri. Jember: Andi. Irwansyah, Ruri Indra.(2017). BAB II Tinjauan Pustaka Landasan Teori. Diakses pada tanggal 23 Juli 2022 dari http://repository.ump.ac.id/4638/3/BAB%20II_RURI%20INDRA%20IRWANSYAH_MANAJEMEN%2717.pdf
- Jesus, De Marcos. (2021). Pembahasan & Analisis Gets Hotel. Marcos De Jesus Pereira. http://repository.unika.ac.id/27370/5/15.D1.0187-Marcos%20De%20Jesus%20Pereira-BAB%20IV_a.pdf (diakses tanggal 30 Juni 2022)
- Mulyono, Tri Icu.(2021). BAB III Methodology Penelitian. Diakses pada tanggal 20 Juli 2022 dari https://repository.stkippacitan.ac.id/id/eprint/509/9/ICUK%20TRI%20MULYONO_BAB%20III_PBSI2021.pdf
- Net entertainment news.(2017). E- Kitchen bread butter pudding ala chef Norman. <https://youtu.be/fl5ljTmiNDQ>. (diakses pada tanggal 13 Juli 2022)
- Noviastuti, N & Astuti, I , W. (2021). USAHA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DALAM MENINGKATKAN REVENUE DI GRAND PURI SARON BOUTIQUE HOTEL YOGYAKARTA. Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan) – Vol.4 No.1. Diakses pada tanggal 25 Juni 2022 dari Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti (AKPARDA) Yogyakarta.
- Revaldy, farhan. (2022). Bab 5 Gests Hotel. <https://www.scribd.com/document/394777629/140603-bab-5-Gests-Hotel> (diakses tanggal 30 Juni 2022)

- Otok,B, W & Ratnaningsih, J. (2016) Konsep Dasar dalam Pengumpulan dan Penyajian Data. SATS4213/MODUL 1 (1). Tersedia dalam <https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/SATS4213-M1.pdf>
- Putri, Dewayanti Cynthia. (2020). Upaya pemanfaatan sisa breakfast menjadi jajanan pasar di grand ambarrukmo hotel yogyakarta departement f & b product (pastry) (sekolah tinggi pariwisata ampta yogyakarta) http://repository.ampta.ac.id/972/1/COVER%20-%20BAB%201_opt.pdf (Diakses pada tanggal 12 Juli 2022)
- Yuliyanti, Eka Putri.(2020). Kreasi garnish pada penyajian makanan. (Universitas Airlangga) <https://repository.unair.ac.id/101584/4/4.%20BAB%20I%20PENDAHULUAN.pdf> (Diakses pada tanggal 2 Agustus 2022)
- Sarliyanto, S, T & Sidiq, S,S. (2018). KREASI BAHAN SISA MAKANAN DIKITCHEN HOTEL FAVE PEKANBARU. JOM FISIP Vol. 5: Edisi II Juli 76 – Desember 2018 (Universitas Riau) Diakses dari <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFSIP/article/view/20648/19974>
- Septianti, A. (2017). METODE PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN PASTRY UNTUK MEMPERTAHANKAN MUTU PRODUK DI HOTEL GRAND ASTON CITY HALL MEDAN (Universitas Sumatra Utara) diakses dari <https://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/12726/142204099.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Simaremare, L. (2019). UPAYA PEMANFAATAN SISA BAHAN BAKU MAKANAN DALAM PENGENDALIAN PENGELUARAN DI WESTERN KITCHEN HOTEL ARYADUTA MEDAN. (Universitas Sumatra Utara).diakses dari <https://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/22529/162204013.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Siregar, A, Z & Harahap, N. (2019). Strategi Dan Teknik Penulisan Karya Tulis Ilmiah Dan Publikasi. Sleman : Deepublish. Srvdell.2017. BAB III Methodology Penelitian. Diakses pada taggal 20 Juli 2022 dari <http://eprints.ums.ac.id/50490/6/BAB%20III.pdf>
- Triska. (2015) .
- Yummy.co.id.2020. kue talam jagung. <https://www.yummy.co.id/blog/resep-komunitas/kue-talam-jagung-2>. (diakses pada tanggal 12 Juli 2022)

Zellatifanny ,C, M & Mudjiyanto B. (2018). TIPE PENELITIAN DESKRIPSI DALAM ILMU KOMUNIKASI THE TYPE OF DESCRIPTIVE RESEARCH IN COMMUNICATION STUDY. Jurnal Diakom, Vol. 1 No. 2, 83 – 90. Diakses pada tanggal 25 Juni 2022 dari Puslitbang Aptika dan IKP Kementerian Komunikasi dan Informatika RI dst.