

**TINJAUAN PERALATAN ROTI DAN KUE DI DAPUR  
PADA GARUDA PLAZA HOTEL MEDAN**

**TUGAS AKHIR**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III

**OLEH :**

**SHANIA PAQUITA SALSADILA**

**NPM : 185307060**



**PROGRAM STUDI PERHOTELAN  
POLITEKNIK MANDIRI BINA PRESTASI  
MEDAN  
2021**

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Dunia pariwisata adalah *universal* yang artinya siapa pun akan menyatakan sama bahwa pariwisata itu adalah kebutuhan umat manusia di seluruh dunia. Dalam melakukan perjalanan tentu saja diperlukan faktor-faktor penunjang pariwisata seperti akomodasi, makanan, minuman dan keperluan lainnya. Faktor yang paling mempengaruhi sektor pariwisata salah satu adalah akomodasi atau penginapan seperti hotel. Hotel mempunyai beberapa departemen yang menunjang operasional dalam suatu hotel, departemen tersebut antara lain adalah *housekeeping department, front office department, accounting department, engineering department, purchasing department, dan food and baverage department*.

*Food and baverage* department terbagi menjadi 2 (dua) bagian yaitu *food and baverage service* dan *food product*. *Food and baverge product* adalah departemen di dalam hotel yang tugas utamanya mengolah makanan atau memproduksi makanan biasanya dilaksanakan di *Main Kichen*. *Main kitchen* atau dapur utama mempunyai beberapa seksi antara lain *pastry and bakery section, cold kitchen, butcher*, dan. *Pastry* atau *patiseri* merupakan sebuah salah satu pengetahuan untuk pengolahan dan penyajian makanan, terutama pada proses serta sekarang pada berbagai jenis kue, roti, dan lain-lain.

*Patiseri* tersebut berasal dari bahasa prancis yakni “*patisserie*” yang memiliki arti kue-kue. Oleh karena itu *pastry* diartikan sebagai suatu ilmu yang mempelajari mengenai kue, roti yang ada di dunia mulai dari persiapan, pengolahan

sampai presentasi. Pengolahan makanan di *pastry* memerlukan peralatan yang memadai agar hasil dari produknya baik. Peralatan dan perlengkapan masing-masing memiliki peran yang sangat penting dalam menunjang keberhasilan operasional suatu dapur di hotel. Operasional suatu restoran akan berjalan dengan mulus dan baik jika didukung dengan peralatan dan perlengkapan yang jumlahnya memadai.

Peralatan harus juga dalam pengawasan dan perawatan yang sebaik-baiknya serta digunakan dengan cara yang tepat dan benar sesuai dengan fungsinya masing-masing. Peralatan yang memadai akan membantu atau menghasilkan produk yang berkualitas sehingga konsumen yang membeli produk tersebut merasa puas. Setiap konsumen yang membeli makanan maupun minuman di suatu hotel, pasti menginginkan makanan maupun minuman tersebut aman dan layak dikonsumsi.

Selama penulis melakukan penelitian di Garuda Plaza Hotel Medan, penulis melihat peralatan yang ada di *pastry and bakery* sangat kurang sekali seperti cetakan kue sangat sedikit, *oven* hanya ada satu, *mixer* hanya ada satu, *ring cutter* bagian kecilnya dijadikan untuk bolongkan adonan donat, *cake knife* digunakan untuk mengoleskan selai untuk *sponge cake* sehingga mengakibatkan karyawan kesulitan untuk memenuhi produksi. Kondisi peralatan juga kurang baik, seperti *oven* yang suhunya naik turun, dan kecepatan *mixernya* kurang baik. Peralatan juga sering hilang karena dipinjam dengan seksi lain sehingga karyawan harus mencari peralatan tersebut ketika akan menggunakannya.

Hal ini didukung oleh pernyataan karyawan yang mengatakan karena kurangnya perlengkapan peralatan yang mengakibatkan karyawan disini kurang

mengetahui nama-nama alat dan juga fungsinya, cara penggunaannya kurang tepat dan penggunaan peralatan juga sering tidak sesuai dengan fungsi dan kapasitasnya dimana karyawan hanya menggunakan peralatan yang ada yang kadang tidak sesuai dengan menu seperti pisau roti yang hilang jadi harus menggunakan pisau biasa, dan menipiskan adonan sering tidak menggunakan *rolling pin* yang mengakibatkan kinerja karyawan menjadi kurang baik. Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka penulis tertarik mengangkat judul tentang **“TINJAUAN PERALATAN ROTI DAN KUE DI DAPUR PADA GARUDA PLAZA HOTEL MEDAN”**

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, penulis membuat beberapa pertanyaan yang sesuai dengan permasalahan di atas dengan identifikasi permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana kelengkapan peralatan di *dapur pastry and bakery section* pada Garuda Plaza Hotel Medan?
2. Bagaimana penggunaan peralatan di *dapur pastry* dan *bakery* di Garuda Plaza Hotel Medan?
3. Bagaimana kinerja karyawan terhadap kelengkapan peralatan di *dapur pastry* dan *bakery* pada Garuda Plaza Hotel Medan?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Formal**

Tujuan formal penulis tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat Akademi untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Jurusan Perhotelan pada Politeknik Mandiri Bina Prestasi (MBP) Medan, tahun Akademik 2020/2021.

#### **2. Tujuan Operasional**

Adapun tujuan operasional dari penulis tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui kelengkapan peralatan di dapur *pastry* and *bakery* section pada Garuda Plaza Hotel Medan
- b. Untuk mengetahui penggunaan peralatan di *dapur pastry* dan *bakery* di Garuda Plaza Hotel Medan
- c. Untuk mengetahui kinerja karyawan terhadap kelengkapan peralatan di dapur *pastry* dan *bakery* pada Garuda Plaza Hotel Medan

### **D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian yang dilakukan penulis adalah sebagai berikut :

#### **1. Manfaat Teoritis**

- a. Bagi Mahasiswa

Dapat menambah wawasan penulis untuk mengetahui tentang pengawasan perlengkapan peralatan dan penggunaan peralatan yang efektif dan kinerja karyawan terhadap kelengkapan peralatan di Garuda Plaza Hotel Medan.

b. Bagi Hotel

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi pihak hotel dalam pemeliharaan peralatan di dapur *pastry and bakery* hotel sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP).

c. Bagi Akademik

Dapat digunakan sebagai bahan kajian atau referensi bagi mahasiswa yang memiliki permasalahan dan metode yang sama.

2. Manfaat praktis

Sebagai sarana untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapat khususnya di bidang perhotelan dengan memberi masukan terhadap masalah yang dihadapi oleh perusahaan serta dapat dijadikan bahan evaluasi dan diskusi mengenai kelengkapan perawatan, pengawasan penggunaan peralatan, dan kinerja karyawan terhadap kelengkapan peralatan.