



**PENGARUH KONDISI PEMANGGANGAN, BAHAN
BAKU
DAN TEKNIK PENGOLAHAN TERHADAP KUALITAS
SPONGE CAKE
DI DEPARTEMEN PASTRY WYNDHAM OPI HOTEL
PALEMBANG**

SKRIPSI

**META MOULIKARUANA
21126004P**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS BINA DARMA
PALEMBANG
2023**

**PENGARUH KONDISI PEMANGGANGAN, BAHAN
BAKU
DAN TEKNIK PENGOLAHAN TERHADAP KUALITAS
SPONGECAKE
DI DEPARTEMEN PASTRY WYNDHAM OPI HOTEL
PALEMBANG**



Disusun Oleh :

META MOULIKARUANA

21126004P

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Gelar Diploma IV
pada
Program Studi Pengelolaan Perhotelan

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS BINA DARMA
PALEMBANG
2023**

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGARUH KONDISI PEMANGGANGAN, BAHAN BAKU DAN
TEKNIK PENGOLAHAN TERHADAP KUALITAS SPONGE CAKE
DI DEPARTEMEN PASTRY WYNDHAM OPI HOTEL**

META MOULIKARUANA

21126004P

SKRIPSI

Telah Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata
Pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Menyetujui,

Palembang, April 2023

Fakultas Vokasi

Universitas Bina Darma

Dekan,

Pembimbing,



Dr. H. Sholahuddin Arsyadm S.E., M.Si.



Universitas Bina Darma
Fakultas Vokasi

Dr. A. Yani Ranius, S.Kom., M.M

HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI

Skripsi Berjudul: "Pengaruh Kondisi Pemanggangan, Bahan Baku dan Teknik Pengolahan Terhadap Kualitas *Sponge Cake* di Departemen Pastry Wyndham Opi Hotel"

Telah dipertahankan didepan penguji pada tanggal 21 Maret 2023 dan dinyatakan sudah memenuhi syarat untuk diterima.

KOMISI PENGUJI

1. Dr. H. Sholabuddin Arsyadm S.E., M.Si. Ketua Penguji

()

2. M. Amirudin Syarif, S.Si., M.M

Anggota Penguji 1

()

3. Akhmad Khudri, M.Kom

Anggota Penguji 2

()

Palembang, 21 Maret 2023

Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Fakultas Vokasi

Universitas Bina Darma

Ketua Program Studi



Nurvia Nathasya, S.E., M.M.Par

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Meta MouliKarwana

Nim : 21126004P

Dengan in menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk gelar sarjana di Universitas Bina Darma atau diperguruan tinggi lain;
2. Skripsi ini murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan Tim Pembimbing;
3. Didalam Skripsi ini tidak terdapat karya dan pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dikutip dengan mencantumkan nama pengarang dan memasukkan ke dalam daftar rujukan'
4. Saya bersedia skripsi yang saya hasilkan ini di cek keasliannya menggunakan plagiarism checker serta di unggah ke internet, sehingga dapat diakses publik secara daring
5. Surat pernyataan ini sya tulis dengan sungguh-sungguh dan apabila terbukti melakukan penyimpangan atau ketidakbenaran dalam pernyataan ini, saya bersedia menrima sanksi sesuai dengan peraturan dan perundnag-undangan yang berlaku

Demikian surat pernytaan ini saya buat agar dpat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palembang, Maret 2023

Yang membuat pernyataan,



Meta MouliKarwana,

NIM 21126004P

ABSTRAK

Berdasarkan observasi yang telah penulis lakukan didapatkan data setiap bulannya departemen pastry Wyndham Opi Hotel mendapatkan pemasukan tersendiri dari hasil pembuatan cake, baik untuk wedding, tablemanner maupun meeting room. Departemen pastry bertanggungjawab dalam pembuatan berbagai jenis kue dan roti yang dibutuhkan oleh pihak hotel, baik untuk reguler breakfast, alacarte, atau tamu hotel yang mengadakan acara (event) yang diadakan di lingkungan ataupun di luar hotel. Terutama untuk pembuatan spongecake yang menjadi salah satu basic cake yang digunakan oleh departemen pastry, tetapi masih sering terjadi kegagalan dalam produksi dikarenakan beberapa faktor, seperti : human error, belum adanya resep baku yang dijadikan standar dalam setiap memproduksi spongecake, ataupun karena kurangnya kedisiplinan dalam menggunakan alat yang sudah ditetapkan dalam proses produksi spongecake sendiri. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif korelasi dengan menyebarkan kuesioner kepada responden bagian Pastry departemen berjumlah 11 orang yang berada di bawah Food and Beverage Department, Wyndham Opi Hotel Palembang. Hasil dari kuisoner dihitung dengan menggunakan Uji Validitas, Reliabilitas, dan juga Analisis Regresi Linear Berganda. Hasil uji validitas variabel X dan Y, menunjukkan bahwa r hitung r tabel pada nilai signifikansi 0,05%. sehingga dapat dikatakan bahwa semua item dalam angket penelitian ini valid, sehingga dapat digunakan sebagai instrument penelitian. Uji Reliabilitas dijelaskan bahwa Variabel dikatakan reliabel jika nilai Alpha yang dihasilkan lebih besar dari r tabel (nilai alpha 0,600) sehingga diperoleh hasil dari uji variabel X yaitu X1 sebesar 0,795 lalu X2 sebesar 0,793 dan X3 sebesar 0,784 serta variabel Y sebesar 0,822 dimana lebih besar dari 0,600 maka butir indikator di tiap kuesioner reliable karena memenuhi kriteria yang telah ditetapkan. Hasil Uji Analisis Linear Berganda berdasarkan tabel Model Summary didapatkan bahwa nilai R adalah 0,927 menunjukkan adanya hubungan yang kuat antara variabel X (proses pemanggangan) terhadap variabel Y (kualitas sponge cake). Nilai R Square 0,859 menunjukkan bahwa variabel X (proses pemanggangan) dapat mempengaruhi variabel Y (kualitas sponge cake sebesar 85,9%. Sedangkan 14,1% dipengaruhi oleh faktor lain. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh, adapun saran yang dapat penulis sampaikan yaitu dibuatkan resep baku dan ditetapkan SOP dalam pembuatan spongecake serta dilakukan pengawasan dan juga pelatihan yang fokus untuk staff pastry mengenai proses pemanggangan sponge cake yang baik, tepat dan teratur agar kualitas sponge cake yang dimiliki oleh pastry departemen Wyndham Opi Hotel selalu terjaga dengan baik dan tidak mengalami kegagalan produksi serta kerugian lainnya.

Kata kunci: Sponge cake, kondisi pemanggangan, kualitas, bahan baku

ABSTRACT

Based on the observations that the author has made, it is obtained data every month that the pastry department of the Wyndham Opi Hotel gets its own income from the results of making cakes, both for weddings, table manners and meeting rooms. The pastry department is responsible for making various types of cakes and bread needed by the hotel, both for regular breakfasts, a la carte, or hotel guests holding events held in the environment or outside the hotel. Especially for making sponge cake which is one of the basics. cake used by the pastry department, but there are still frequent failures in production due to several factors, such as: human error, there is no standard recipe for each sponge cake production, or due to a lack of discipline in using the tools that have been set in the sponge cake production process itself. This study used a quantitative correlation method by distributing questionnaires to 11 respondents from the Pastry Department who were under the Food and Beverage Department, Wyndham Opi Hotel Palembang. The results of the questionnaire are calculated using the Validity, Reliability Test, and also Multiple Linear Regression Analysis. The results of the validity test of the X and Y variables show that r count r table at a significance value of 0.05%. so that it can be said that all items in this research questionnaire are valid, so that they can be used as research instruments. The Reliability Test explained that the variable is said to be reliable if the resulting Alpha value is greater than r table (alpha value 0.600) so that the results obtained from the X variable test are X1 of 0.795 then X2 of 0.793 and X3 of 0.784 and Y variable of 0.822 which is greater than 0.600, the indicator items in each questionnaire are reliable because they meet predetermined criteria. The results of the Multiple Linear Analysis Test based on the Model Summary table found that the R value was 0.927 indicating a strong relationship between variable X (baking process) and variable Y (sponge cake quality). The R Square value of 0.859 indicates that the X variable (baking process) can affect the Y variable (sponge cake quality of 85.9%. Meanwhile, 14.1% is influenced by other factors. Based on the research that has been carried out by the author, the suggestions that the author can convey are to make a standard recipe and set SOPs for making sponge cake and to carry out supervision and training that focuses on pastry staff regarding a good, precise and regular sponge cake baking process so that the quality of the sponge cake is good. owned by the pastry department of Wyndham Opi Hotel is always well maintained and does not experience production failures and other losses.

Keywords: Sponge cake, baking conditions, quality, raw materials

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO :

- **Allah dulu, Allah lagi, Allah terus.**
- **QS. Al Baqarah : 153, QS. Al Baqarah : 216, QS. Ar Radu' : 11,**
- ***“Fabiyyi ala irobbikuma tukadziban”***
- **Menjadi baik bukanlah pilihan namun kewajiban.**
- **There's beauty in everything, but not everybody can see it.**

PERSEMBAHAN :

- **Allah Subhanawata'ala** yang telah memberikan kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini.
- **Nabi Muhammad Shallaulahualaihi wassalam**, yang telah melimpahkan segala ramhatnya serta karunia-Nya hingga sampai harini.
- Keluarga tercinta yang senantiasa selalu ada dan menerima penulis dalam kondisi apapun; Ayah, Ibu, Ayuk, Kiyay, Kakak.
- Untuk diriku sendiri, Meta MouliKaruana. “Hebat! Sudah sampai sini perjalananmu, silahkan dilanjutkan ya. Terimakasih! <3”
- Kerabat,teman-teman, serta Sahabat yang sangat amat banyak membantu dan memberikan motivasi serta dukungan positif bagi penulis dalam penyelesaian skripsi ini dan sangat bangga saat penulis usai melewati semuanya walau tidak selalu berjalan lancar dan mulus namun masih bisa diselesaikan dengan tepat waktu.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

CURICULUM VITAE

META MOULIKARUANA, S.Tr.Par

Fresh Graduate, Hotel Management of Bina Darma University

PALEMBANG, SOUTH SUMATERA 30266 • 0821-7563-0413 • mmkaruana@gmail.com

PERSONAL INFORMATION

Date of Birth : May 24th , 2000.
Address : Lr. Bersama, NO:078,
RT/RW:43/16, Kel. Plaju Ulu,
Kec. Plaju, 30266 Palembang-
South Sumatera
Nationality : Indonesia
Material Status : Single



EDUCATION BACKGROUND

2021-2023 **Bina Darma University**
Faculty of Vokasi
Hotel Management
Bachelor Of Tourism

2017-2020 **Palembang Polytechnic Of Tourism**
Faculty of Hospitality
Culinary Arts
Associate Expert of Tourism

AWARD

2021 **2nd Winner of Bussiness Plan Competition Ganjil 2021-2022**
Universitas Bina Darma

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, shalawat seta salam tak lupa penulis haturkan kepada junjungan besar kita, Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat, serta pengikutnya sampai akhir zaman, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini. Adapun tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) pada program studi Pengelolaan Perhotelan.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, petunjuk, dan nasihat dari semua pihak. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang tulus dan sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Dr. Sunda Ariana, M.Pd., M.M. selaku Rektor Universitas Bina Darma
2. Bapak Dr. A. Yani Ranius, S.Kom., M.M. selaku Dekan Fakultas Vokasi
3. Ibu Nurvia Nathasya, S.E., M.M.Par. selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan
4. Bapak Dr. H. Sholahuddin Arsyad, S.E., M.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan arahan, bimbingan dan petunjuk dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Manajemen Wyndham Opi Hotel Palembang; Food and Beverage Production Department terutama Pastry Departemen yang telah memberikan izin serta bersedia menjadi tempat/ lokus dalam melakukan penelitian ini.
6. Bapak M. Amirudin Syarif, S.Si., M.M dan Akhmad Khudri, M.Kom selaku Penguji 1 dan Penguji 2 dalam Sidang Seminar Hasil penelitian ini.
7. Seluruh Dosen yang telah memberikan saran pendukung serta motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
8. Keluarga Tersayang yang selalu memberikan motivasi penuh serta dukungan baik secara moril dan materil.

9. Para Sahabat Penulis yang senantiasa memberikan semangat serta saran yang mendukung bagi penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini terkhususnya Tiara, Adel dan Farun Dariska.
10. Teman seperjuangan dalam meraih gelar S.Tr.Par kali ini: Kak Rere, Kak Nyimas dan Vrisky.

Palembang, Maret 2023

Penulis

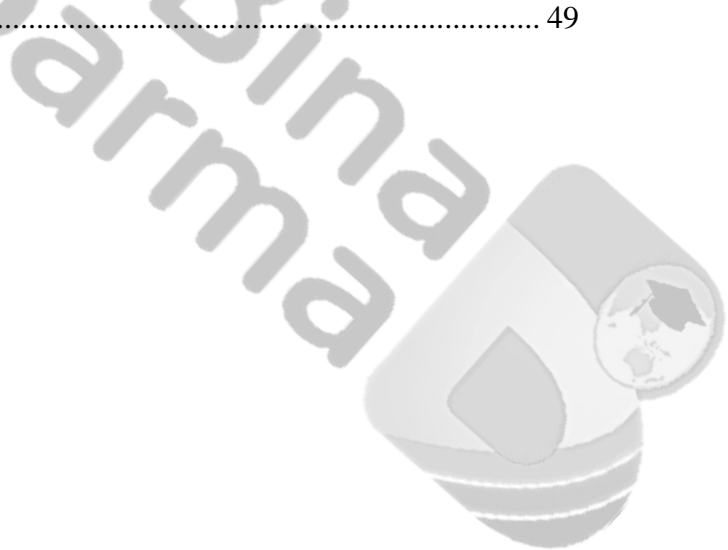


DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
1.5. Ruang Lingkup Penelitian	7
1.6. Sistematika Penulisan.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1. Landasan Teori	9
2.2. Hubungan antar Variable.....	20
2.3. Penelitian Terdahulu.....	22
2.4. Kerangka Berpikir	24
2.5. Hipotesis	25
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1. Objek Penelitian	26
3.2. Operasional variabel	26
3.3. Metode penelitian	30
3.4. Metode Pengumpulan Data	30
3.5. Tahapan Pengumpulan data.....	30
3.6. Responden Penelitian	31
3.7. Teknik Analisis.....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1. HASIL PENELITIAN	34
4.2. PEMBAHASAN.....	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1. Kesimpulan.....	51
5.2. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Perbandingan Penelitian Terdahulu	22
Tabel 3.1. Tabel Operasional Variabel.....	26
Tabel 4.1. Tabel Skor Penilaian Indikator Variabel X	34
Tabel 4.2. Tabel Skor Penilaian Indikator Variabel Y	37
Tabel 4.3. Hasil Uji Validitas Variabel X1	41
Tabel 4.4. Hasil Uji Validitas Variabel X2	41
Tabel 4.5. Hasil Uji Validitas Variabel X3	42
Tabel 4.6. Hasil Uji Validitas Variabel Y	42
Tabel 4.7. Hasil Keseluruhan Uji Validitas Variabel	42
Tabel 4.8. Hasil Uji Reliabilitas	44
Tabel 4.9. Model Summary Hasil Uji Analisa Regresi Linear Berganda..	45
Tabel 4.10. Anova Hasil Uji Analisa Regresi Linear Berganda.....	46
Tabel 4.11. Hasil Uji Analisa Regresi Linear Berganda	46
Tabel 4.12. Tabel Uji T	49



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Berpikir	24
Gambar 4.1. Hasil Uji Reliabilitas	44
Gambar 4.2. Gambar Normal P-Plot	50



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Kuisoner	56
Lampiran 2 Panduan Wawancara	60
Lampiran 3 Surat Pengantar Penelitian	62
Lampiran 4 Surat Izin Penelitian	63
Lampiran 5 Lembar Konsultasi	64

