



**ANALISIS PENERAPAN STANDAR RESEP DAN PENYIMPANAN
BAHAN BAKU *GROCERIES* TERHADAP KUALITAS MAKANAN
DI *PASTRY KITCHEN THE ARISTA HOTEL PALEMBANG***

PROYEK AKHIR

DINDHA ZUESTHIN SALSABILA

21126010P

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

2024

**ANALISIS PENERAPAN STANDAR RESEP DAN PENYIMPANAN
BAHAN BAKU *GROCERIES* TERHADAP KUALITAS MAKANAN
DI *PASTRY KITCHEN THE ARISTA HOTEL PALEMBANG***



Disusun Oleh :

DINDHA ZUESTHIN SALSABILA

21126010P

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Gelar Sarjana Terapan pada
Program Studi Pengelolaan Perhotelan

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS BINA DARMA PALEMBANG

2024

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PENERAPAN STANDAR RESEP DAN PENYIMPANAN
BAHAN BAKU *GROCERIES* TERHADAP KUALITAS MAKANAN
DI *PASTRY KITCHEN THE ARISTA HOTEL PALEMBANG***

DINDHA ZUESTHIN SALSABILA

22126010P

PROYEK AKHIR

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

Menyetujui,

Palembang, 25 Juli 2024

Fakultas Vokasi

Universitas Bina Darma

Pembimbing,



Lili Anggraini S.Pd, M.Par

Dekan,



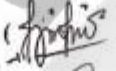


Prof. Dr. Edi Surya Negara, M.Kom

HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI

Karya Akhir Berjudul : "ANALISIS PENERAPAN STANDAR RESEP DAN PENYIMPANAN BAHAN BAKU *GROCERIES* TERHADAP KUALITAS MAKANAN DI *THE ARISTA HOTEL PALEMBANG*"

Oleh "Dindha Zuesthin Salsabila", Telah dipertahankan didepan penguji pada tanggal 25 juli 2024 dan dinyatakan sudah memenuhi syarat untuk diterima.

KOMISI PENGUJI

- | | | |
|--------------------------------|-------------------|---|
| 1. Lili Angraini S.Pd,M.Par | Ketua Penguji | () |
| 2. Akhmad Khudri, M.Kom | Anggota Penguji 1 | () |
| 3. Nurvia Nathasya S.E,M.M.Par | Anggota Penguji 2 | () |

Palembang, 25 juli 2024

Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Fakultas Vokasi

Universitas Bina Darma

Ketua Program Studi


Univ Bina Darma
Fakultas Vokasi

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

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dindha Zuesthin Salsabila

Nim : 21126010P

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Karya tulis saya (tugas akhir/skripsi/tesis) ini adalah hasil saya sendiri dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik baik (ahlimadya/sarjana/magister) di universitas bina darma Palembang atau perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan pembimbing.
3. Di dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, secara tulis dengan jelas dikutip dengan mencantumkan nama pengarang dan memasukkan ke daftar rujukan.
4. Saya bersedia tugas akhir/skripsi/tesis, yang saya hasilkan di cek keasliannya menggunakan plagiarisim checker diunggah ke internet, sehingga dapat diakses publik secara daring.
5. Surat pernyataan ini saya tulis dengan sungguh-sungguh dan apabila terbukti melakukan penyimpangan ketidakbenaran dengan peraturan dan perundangundangan yang berlaku

Demikian surat pernyataan ini saya buat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palembang, 25 Juli 2024

Yang membuat pernyataan,

Dindha Zuesthin Salsabila

22126010P

ABSTRAK

Penerapan standar resep dan penyimpanan bahan baku *groceries* yang baik dan benar sangat diperlukan. Untuk mendapatkan hasil kualitas makanan yang baik, harus menerapkan standar yang berlaku. Pencegahan terjadinya kualitas makanan yang buruk juga bisa dilakukan dengan memperhatikan tempat penyimpanan bahan makanan tersebut. Jika tempat penyimpanan bahan makanan tidak sesuai dengan kelompok atau klasifikasinya, maka bahan makanan rentan berkurang kualitasnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan standar resep dan penyimpanan bahan baku *groceries* terhadap kualitas makanan di *pastry kitchen The Arista Hotel Palembang*. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif menggunakan teknik wawancara bersama lima informan yaitu staf *pastry* di *The Arista Hotel Palembang*. Berdasarkan hasil penelitian, masih terdapat staf yang tidak mengikuti standar resep. Sehingga kualitas makanan di *pastry The Arista Hotel Palembang* masih kurang baik dikarenakan tidak lengkapnya standar resep yang ada pada buku pedoman. Namun pada penggunaan peralatan untuk menunjang keberhasilan sebuah produk agar mendapatkan kualitas yang baik di *pastry The Arista hotel Palembang* sudah cukup baik karena semua lengkap tersedia.

Kata kunci: Standar resep, penyimpanan bahan baku groceries, kualitas makanan.

ABSTRACT

Implementation of recipe standards and good and correct storage of groceries raw materials are indispensable. To obtain good food quality results, it is necessary to apply the applicable standards. Prevention of poor food quality can also be done by paying attention to the place where the food is stored. If the storage places for foodstuffs do not correspond to their group or classification, then foodstuffs are prone to reduced quality. The purpose of this study was to find out the application of the standard of recipes and storage of raw materials of groceries to the quality of food in the pastry kitchen of The Arista Hotel Palembang. The research method used is a qualitative method using the technique of interviewing five informants, namely pastry staff at The Arista Hotel Palembang. Based on the results of the study, there are still staff who do not follow the prescription standards. So the quality of food at The Arista Hotel Palembang pastry is still poor due to incomplete recipe standards in the guide book. However, the use of equipment to support the success of a product in order to get good quality in pastry The Arista hotel Palembang is good enough because all complete is available.

Keywords: *Standard recipes, storage of raw materials groceries, food quality.*

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO :

- Jika kamu ingin sesuatu untuk dirimu, bekerjalah lebih keras daripada orang lain
- Allah tidak membebani seseorang sesuai dengan kesanggupannya
(Q.S Albaqarah: 286)

PERSEMBAHAN :

- Allah SWT yang telah memberikan kelancaran dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini.



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DINDHA ZUESTHIN SALSABILA, S.Tr.Par
Fresh Graduate, Hotel Management of Bina Darma University

Palembang, South Sumatera • 085273022331 • dindhazues@gmail.com

PERSONAL INFORMATION

Data of Birth : June 23th, 2000
Address : Jl. Hokky D21 Palembang
Nationality : Indonesia
Marital Status : Single



EDUCATION BACKGROUND

2022 – 2024 Bina Darma University
Faculty of Vokasi
Hotel Management Bachelor of Tourism

2018 – 2022 Palembang Polytechnic Of Tourism
Faculty of Hospitality
Culinary Arts

AWARD

July, 2023 Best Video Winner Competition Ganjil 2021-2022
Universita 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 jurnal ini. Adapun tujuan dari penulisan jurnal ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) pada program studi Pengelolaan Perhotelan.

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

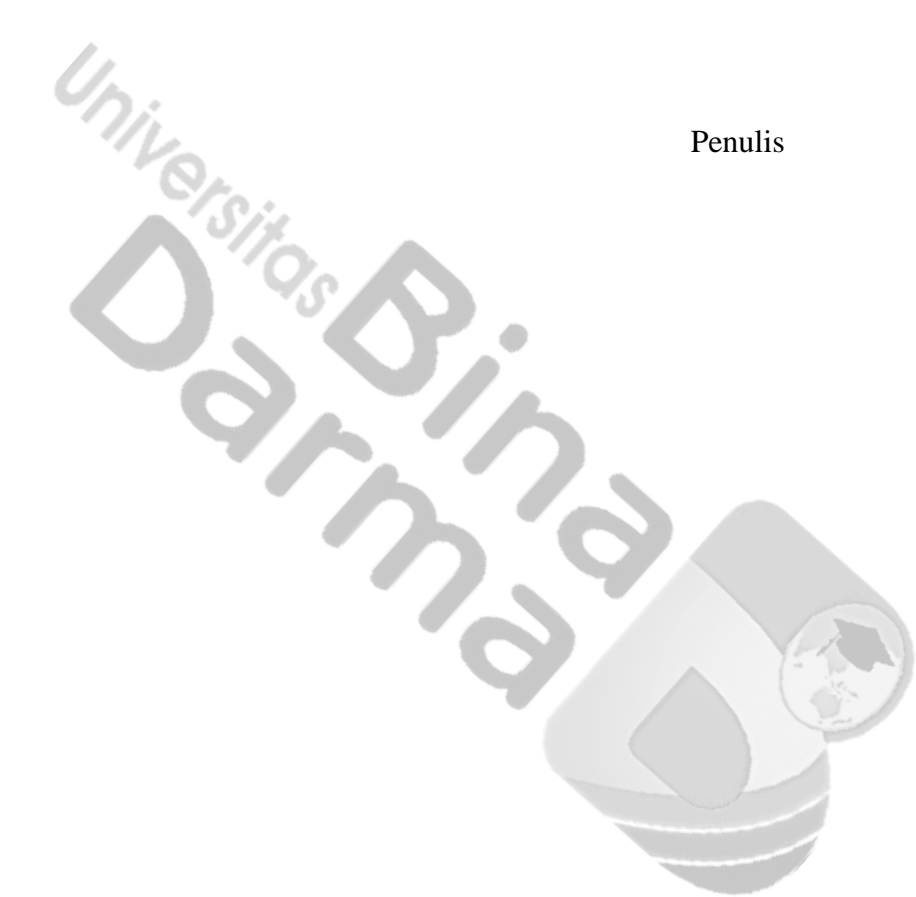
1. Prof. Dr. Sunda Ariana, M.Pd., M.M. selaku Rektor Universitas Bina Darma
2. Prof. Dr. Edi Surya Negara, M.Kom selaku Dekan Fakultas Vokasi
3. Ibu Nurvia Nathasya S.E., M.M.Par. selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Ibu Lili Anggraini S.Pd.M.Par selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan dan petunjuk dalam menyelesaikan penulisan proyek akhir ini.
5. Staff *Pastry Kitchen The Arista Hotel Palembang* yang sudah membantu dalam menyelesaikan penelitian.
6. Kepada seluruh Dosen yang telah membantu atas terlaksananya jurnal ini.
7. Keluarga dan teman-teman yang senantiasa mendukung dan memberikan semangat.

Penulis menyadari bahwa karya akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan

guna perbaikan dalam penyusunan laporan selanjutnya. Penulis berharap laporan ini dapat berguna dan bermanfaat bagi kita semua.

Palembang, 25 Juli 2024

Penulis

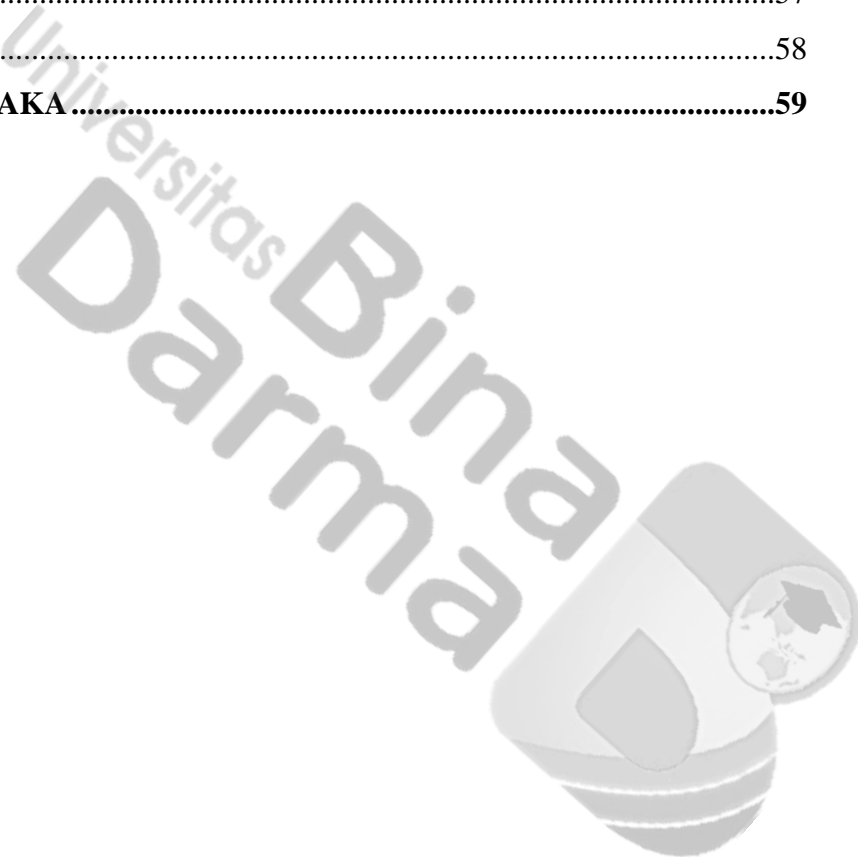


DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI	iv
SURAT PERNYATAAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACK	vii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	viii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan masalah.....	4
1.3 Tujuan penelitian.....	4
1.4 Manfaat penelitian.....	5
1.5 Ruang lingkup penelitian	5
1.6 Sistematika Penulisan	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Landasan teori	8
2.1.1 Standar resep	8
2.1.2 Penyimpanan bahan baku <i>groceries</i>	11
2.1.3 Kualitas makanan	16
2.1.4 Pastry kitchen	18
2.2 Penelitian terdahulu.....	21
2.3. Kerangka berpikir.....	24

BAB III PEMBAHASAN	25
3.1 Objek penelitian	25
3.2 Operasional variabel.....	26
3.3 Jenis dan sumber data.....	27
3.4 Informan atau sumber penelitian.....	28
3.5 Teknik pengumpulan data.....	28
3.5.1 Observasi.....	28
3.5.2 Wawancara.....	29
3.5.3 Dokumentasi	29
3.6 Teknik Analisis	29
3.6.1 Triangulasi	29
3.6.2 Reduksi Data.....	30
3.6.3 Penyajian Data	31
3.6.4. Menarik Kesimpulan.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Hasil Penelitian.....	34
4.1.1 Gambaran umum <i>The Arista Hotel Palembang</i>	34
4.1.2 <i>Room & suites The Arista Hotel Palembang</i>	35
4.1.3 Struktur Operasional kitchen <i>The Arista Hotel Palembang</i>	36
4.1.4 Informan.....	39
4.1.5 <i>Checklist dan Skoring</i>	46
4.1.6 Penerapan standar resep di <i>pastry kitchen The Arista</i> Hotel Palembang	50
4.1.7 Penyimpanan bahan baku <i>groceries</i> di <i>The Arista</i> Hotel Palembang	50
4.1.8 Kualitas makanan di <i>pastry kitchen The Arista Hotel Palembang</i>	53
4.2 Pembahasan Analisis	54
4.2.1 Analisis penerapan standar resep di <i>The Arista Hotel Palembang</i>	54
4.2.2 Analisis penyimpanan bahan baku <i>groceries</i> di <i>pastry kitchen</i>	

The Arista Hotel Palembang.....	55
4.2.3 Analisis penerapan standar resep dan penyimpanan bahan baku terhadap kualitas makanan di pastry kitchen The Arista Hotel	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	57
5.1 Kesimpulan	57
5.2 Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	59

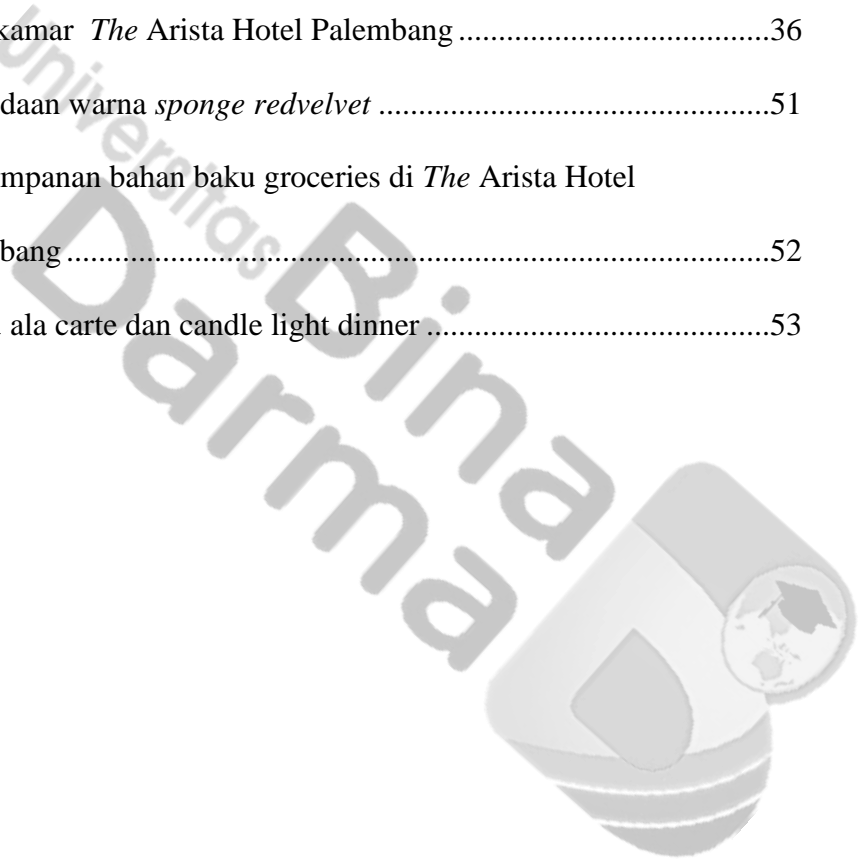


DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kelengkapan standar resep <i>pastry</i> <i>The Arista</i> hotel Palembang	10
Tabel 2.2 Penelitian terdahulu.....	21
Tabel 3.1 Operasional variabel	26
Tabel 3.2 Tabel skor.....	32
Tabel 4.1 Hasil wawancara dan observasi peneliti mengenai penerapan standar resep.....	40
Tabel 4.2 Hasil wawancara dan observasi peneliti mengenai penyimpanan bahan baku <i>groceries</i>	43
Tabel 4.3 Hasil wawancara dan observasi peneliti mengenai kualitas makanan.....	45
Tabel 4.4 <i>Checklist</i> dan <i>Skoring</i>	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka berpikir.....	24
Gambar 3.1 Maps <i>The Arista Hotel</i> Palembang	25
Gambar 3.2 Tipe kamar <i>The Arista Hotel</i> Palembang	36
Gambar 4.1 Perbedaan warna <i>sponge redvelvet</i>	51
Gambar 4.2 Penyimpanan bahan baku groceries di <i>The Arista Hotel</i> Palembang	52
Gambar 4.3 Menu ala carte dan candle light dinner	53



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pertanyaan Wawancara	61
Lampiran 2 Jawaban Wawancara 1.....	64
Lampiran 3 Jawaban Wawancara 2.....	66
Lampiran 4 Jawaban Wawancara 3.....	68
Lampiran 5 Jawaban Wawancara 4.....	70
Lampiran 6 Jawaban Wawancara 5.....	72
Lampiran 7 Dokumentasi.....	74
Lampiran 8 Surat Izin Penelitian.....	75
Lampiran 9 Surat Balasan lokus	76
Lampiran 10 Lembar persetujuan Hasil Seminar.....	77
Lampiran 11 Form Pengajuan Pembimbing	78
Lampiran 12 Lembar Konsultasi.....	79
Lampiran 13 Formulir Perbaikan	81
Lampiran 14 SK Pembimbing.....	82
Lampiran 15 Hasil Turnitin.....	83