



**PROSEDUR PENGOLAHAN KUE DI *PASTRY SECTION* UNTUK  
MENJAGA KUALITAS PRODUK DI AEROFOOD CATERING  
SERVICE SITE RS. dr. SOEBANDI JEMBER**

*Cake Processing Procedure In The Pastry Section To Maintain Product Quality At  
Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember*

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**Oleh:**

**Ana Ariyanti**

**NIM 150903102030**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III USAHA PERJALANAN WISATA  
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS JEMBER**

**2018**



**PROSEDUR PENGOLAHAN KUE DI *PASTRY SECTION* UNTUK MENJAGA  
KUALITAS PASTRY DI AEROFOOD CATERING SERVICE SITE RS. dr.  
SOEBANDI JEMBER**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Progaam  
Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial Dan  
Politik Universitas Jember

Oleh:

**Ana Ariyanti**

**NIM 150903102030**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA DIII USAHA PERJALANAN WISATA**

**JURUSAN ILMU ADMINISTRASI**

**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK**

**UNIVERSITAS JEMBER**

**2018**

**MOTTO**

“Jika seseorang bepergian mencari ilmu, maka Allah akan menjadikan perjalanannya seperti menuju surga”

(Nabi Muhammad SAW)

“Mulailah dengan apa yang benar dan bukan apa yang bisa di terima”

(Franz Kafka)



Sumber: <http://www.maribelajarbkk.web.id/2015/03/contoh-motto-terbaru-dalam-skripsi.html>

**PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ana Ariyanti

Nim : 150903102030

Menyatakan dengan sesungguhnya, bahwa laporan praktek kerja yang berjudul “**Prosedur Pengolahan Kue Di *Pastry Section* Untuk Menjaga Kualitas Produk Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember**” adalah benar karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya. Saya bertanggung jawab atas kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 9 Juli 2018

Yang menyatakan,

(Ana Ariyanti)

150903102030



**LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA**

**PROSEDUR PENGOLAHAN KUE DI PASTRY SECTION UNTUK  
MENJAGA KUALITAS PRODUK AEROFOOD CATERING  
SERVICE SITE RS. dr. SOEBANDI JEMBER**

Oleh:

**Ana Ariyanti  
Nim. 150903102030**

Dosen Pembimbing: Indra Perdana Wibisono, S.St., M.M

## RINGKASAN

**Prosedur Pengolahan Kue Di *Pastry Section* Untuk Menjaga Kualitas Produk Aerofood Catering Service Site Rs. dr. Soebandi Jember;** Ana Ariyanti; 150903102030; 2018 progam studi; DIII Usaha perjalanan wisata jurusan ilmu administrasi fakultas ilmu sosial dan ilmu politik.

Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman suku, bangsa, dan budaya yang khas. Saat ini pariwisata Indonesia mengalami perkembangan yang sangat pesat dengan wisata kuliner nya. Dengan berkembangnya wisata kuliner dapat membuka peluang bagi masyarakat untuk memulai usaha jasa seperti usaha makanan dan minuman atau *catering*. *Catering* adalah suatu usaha di bidang jasa yang menyediakan atau melayani permintaan makanan untuk berbagai macam keperluan sesuai dengan pesanan baik makanan berat hingga makanan penutup seperti *pastry*. *Pastry* merupakan bagian dari *food product* atau *kitchen* yang ada di dalam lingkup *food and beverage* departement yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert* atau makanan penutup, *snack* atau makanan pengirim minuman, seperti kue dan roti.

Aerofood Catering Service merupakan salah satu cabang usaha PT Aerowisata (anak perusahaan Garuda Indonesia) yang bergerak di bidang layanan *catering service* untuk penerbangan dan industrial minyak dan rumah sakit internasional. Aerofood Catering Service juga bekerja sama dengan Rumah Sakit dr. Soebandi Jember dan Bandara Notohadinegoro Jember. Aerofood Catering Service Site (rumah sakit) RS. dr. Soebandi Jember merupakan cabang dari Aerofood Catering Service Surabaya yang menyediakan makanan untuk pasien yaitu di bagian gizi, bagian *butcher*, bagian *pastry*, bagian *kitchen* , bagian *prepare*, bagian *washing* dan *waiter*. Pada bagian *pastry* dapat mempelajari prosedur pengolahan kue dengan baik dan cara menjaga kualitas kue di Aerofood Catering Service Site (rumah sakit) RS. dr. Soebandi Jember. Kue yang dibuat di Aerofood Catering Service Site (rumah sakit) RS. dr. Soebandi Jember yaitu nagasari, lumpia ayam, lemper jagung manis, lapis, *banana cake*, kue cantik manis, pukis, brownies



kukus, cara bikang, *rainbow cake*, lemper ayam, dadar gulung isi pisang, bolu kukus mekar, terang bulan, apem, dan putu ayu.

Prosedur pengolahan *pastry* di Aerofood Catering Service Site RS. Dr. Soebandi Jember di lakukan berdasarkan: Pemanasan, pemanasan terdiri dari pemanasan langsung dan pemanasan tidak langsung. Adapun fungsi dari pemanasan adalah untuk meningkatkan rasa, mempermudah proses pencernaan, memperbaiki tekstur, meningkatkan penampilan dan mematikan bakteri, pengurangan kadar air dari bahan makanan, pendinginan dan pembekuan, proses pengolahan dengan menambahkan bahan makanan

Produk makanan dan kue yang disediakan oleh Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember adalah produk yang di produksi dan dibuat mulai dari proses penerimaan barang sampai dengan pendistribusian. Setelah seluruh bahan yang diterima selanjutnya masuk kedalam proses pengolahan makanan, dimana bahan makanan yang ada disiapkan untuk memasuki proses pengolahan makanan. dalam hal pengolahan bahan makanan yang telah disiapkan haruslah sesuai dengan standart yang telah ditentukan. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas makanan. Pembuatan *pastry* di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi dituntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik, antara lain bentuk, warna, volume, rasa, kebersihan maupun nilai gizinya.

## PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya , sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan yang berjudul “Prosedur Pengolahan Kue Di *Pastry Section* Untuk Menjaga Kualitas Produk Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember”. Laporan ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Progam Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Penyusunan laporan ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Dr. Ardiyanto, M. Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember;
2. Dr. Akhmad Toha, M. Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi;
3. Dra. Sri Wahjuni, M. Si selaku Ketua Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata;
4. Indra Perdana Wibisono, S, ST., M.M selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan ini;
5. Bapak dan ibu saya, yang selalu memberikan kasih sayang, dukungan serta doa yang tiada henti untuk kesuksesan saya;
6. Bapak Dodik Supringgono selaku *coordinator* Aerofood Catering Service Site Rs. Dr. Soebandi Jember, Mohk. Ikhsan, Juhariadi, Slamet Arbian, Zainul Arifin, Suhartono, Pujiono, Kurniawan, M. Bahrul, dan Ade Rey Hidayatullah;

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan, maka penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan laporan ini. Penulis beharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Jember, 9 Juli 2018

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PEMBIMBING</b> .....	v
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	vi
<b>RINGKASAN</b> .....	vii
<b>PRAKATA</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	4
<b>1.3 Tujuan dan Manfaat</b> .....	4
1.3.1 Tujuan.....	4
1.3.2 Manfaat .....	4
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
<b>2.1 Catering</b> .....	5
2.1.1 Pengertian <i>Catering</i> .....	5
2.1.2 Jenis-Jenis <i>Catering</i> .....	5
<b>2.2 Pastry</b> .....	6
2.2.1 Pengertian <i>Pastry</i> .....	6
2.2.2 Bahan-Bahan Pembuatan <i>Pastry</i> .....	7
2.2.3 Peralatan <i>Pastry</i> .....	8
<b>2.3 Kue Atau Cake</b> .....	10
2.3.1 Pengertian Kue Atau <i>Cake</i> .....	10
2.3.2 Jeni-jenis Kue .....	11
<b>2.4 Prosedur</b> .....	11
2.4.1 Pengertian prosedur .....	11
2.4.2 Pengolahan makanan dan kue .....	12
<b>2.5 Kualitas Produk Makanan Atau Kue</b> .....	14
<b>BAB 3 METODE PELAKSANAAN KEGIATAN</b> .....	17
<b>3.1 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata</b> .....	17
3.1.1 Lokasi Praktek Kerja Nyata .....	17
3.1.2 Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata .....	17
<b>3.2 Ruang Lingkup Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata</b> .....	17
3.2.1 Ruang Lingkup Kegiatan .....	17
3.2.2 Kegiatan Yang Di Lakukan Selama Praktek Kerja Nyata .....	18
<b>3.3 Jenis Data</b> .....	19
3.3.1 Jenis Data .....	19

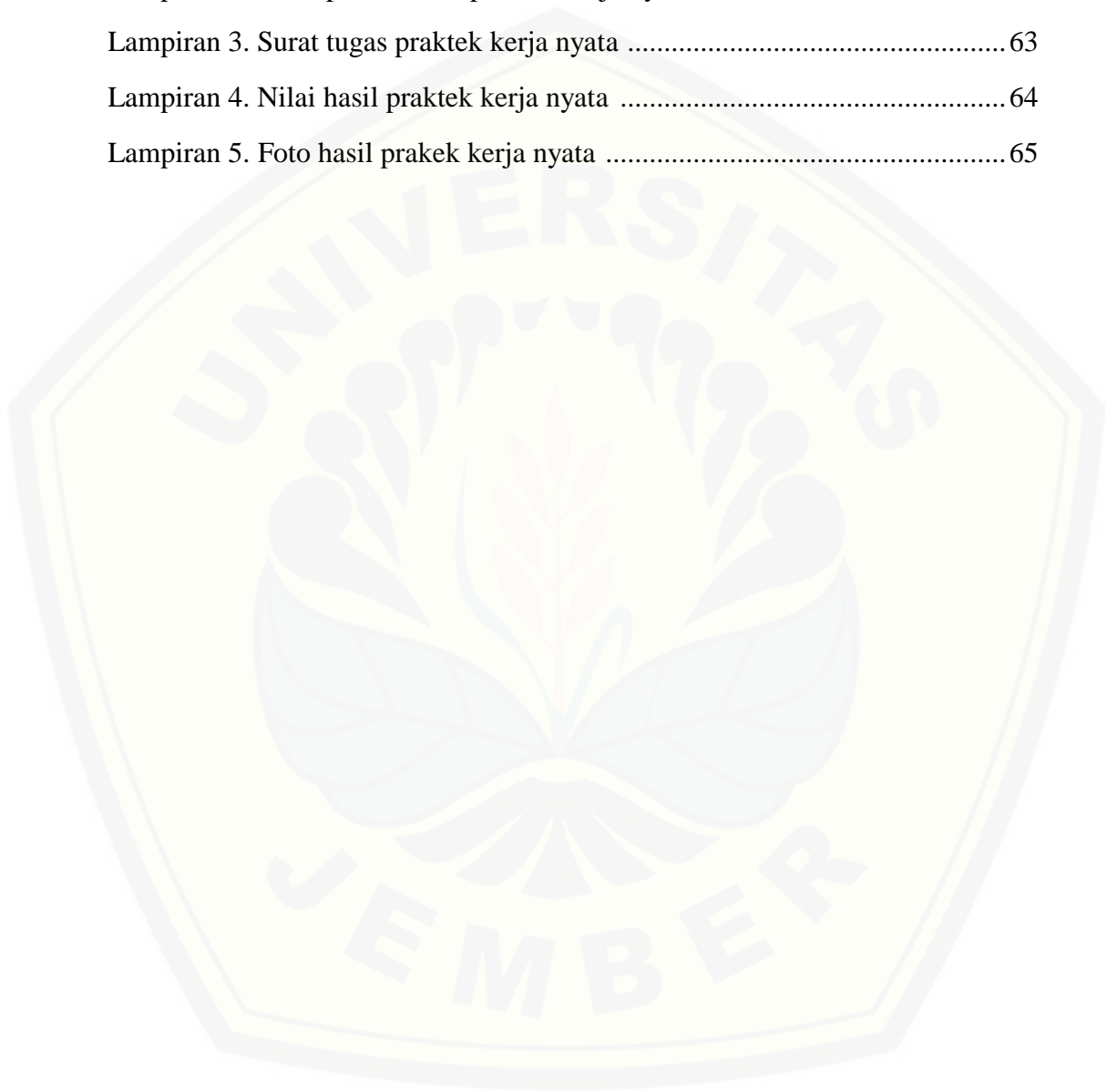
	Halaman
3.3.2 Sumber Data.....	19
<b>3.4 Metode Pengumpulan Data .....</b>	<b>20</b>
<b>BAB 4 HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN .....</b>	<b>21</b>
<b>4.1 Pelaksanaan Kegiatan Praktek Kerja Nyata .....</b>	<b>21</b>
<b>4.2 Deskripsi Praktek Kerja Nyata .....</b>	<b>29</b>
4.2.1 Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata Di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember .....	29
4.2.2 Struktur Organisasi Di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember .....	30
4.2.3 Sistem Kerja Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember .....	32
4.2.4 Menu Pastry Di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember .....	33
4.2.5 Tugas Dan Tanggung Jawab Bagian <i>Pastry</i> .....	33
4.2.6 <i>Standart Operation Procedure</i> (SOP) Di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember .....	34
<b>4.3 Prosedur Pengolahan Kue Di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember .....</b>	<b>35</b>
4.3.1 Prosedur Pengolahan Makanan Atau Kue .....	35
<b>4.4 Standar Kualitas Kue Di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember .....</b>	<b>51</b>
4.2.5 Prosedur Menjaga Kualitas Produk Di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember .....	51
4.2.6 Cara Menjaga Kualitas Produk Pastry Di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember .....	55
<b>BAB 5 PENUTUP .....</b>	<b>58</b>
5.1 Kesimpulan .....	58
5.2 Saran .....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>59</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>61</b>

**DAFTAR TABEL**

	Halaman
3.1 <i>Work shift</i> kegiatan praktek kerja nyata di Aerofood Catering Service Site Rs. dr. Soebandi Jember .....	17
4.1 <i>Daily activity during at</i> Aerofood Catering Service Site RS. Dr. Soebandi Jember .....	21
4.2 <i>Standart operation procedure (SOP)</i> di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember .....	34
4.3 Menu masakan di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember .....	54
4.4 Menu <i>pastry</i> di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember .....	54

**LAMPIRAN**

	Halaman
Lampiran 1. Surat permohonan praktek kerja nyata .....	61
Lampiran 2. Surat penerimaan praktek kerja nyata .....	62
Lampiran 3. Surat tugas praktek kerja nyata .....	63
Lampiran 4. Nilai hasil praktek kerja nyata .....	64
Lampiran 5. Foto hasil prakek kerja nyata .....	65



**DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
4.1 Bagan struktur organisasi di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember .....	30



## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki jumlah pulau kurang lebih 17.504 pulau. Dari begitu banyak pulau yang ada, tentunya masing-masing memiliki keanekaragaman suku bangsa dan budaya, agama, dan adat istiadat yang khas. Salah satunya adalah keanekaragaman makanan dan minuman tradisional. Di Indonesia banyak sekali macam-macam makanan khas nusantara, dimana setiap provinsi mempunyai makanan khas daerahnya masing-masing. Pariwisata Indonesia saat ini mengalami perkembangan yang sangat pesat, mulai dari wisata alam, wisata budaya, wisata buatan, wisata edukasi dan wisata kuliner. Saat ini wisata kuliner menjadi salah satu daya tarik tersendiri di Indonesia. Dengan berkembangnya wisata kuliner dapat membuka peluang bagi masyarakat untuk memulai usaha jasa seperti usaha makanan dan minuman atau *catering*.

Jasa boga atau *catering* merupakan usaha yang menyediakan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian untuk disajikan di lokasi yang diinginkan oleh pemesan. Industri jasa makanan termasuk *catering* industri meliputi tempat-tempat seperti institusi dan perusahaan yang menyediakan makanan. Industri ini termasuk restoran, sekolah dan kafetaria rumah sakit. Menurut Kardigantara (2006), jasa boga atau *catering* termasuk dalam industri *commercial catering* yaitu maksud dan tujuan dari perusahaannya adalah untuk mendapatkan profit melalui jasa layanan *catering* yang bertujuan memenuhi dan memuaskan kebutuhan konsumen melalui produk (jasa) yang disediakan.

Menurut Subagjo (2007:87) *pastry* merupakan bagian dari *food product* atau *kitchen* yang ada di dalam lingkup *food and beverage* departemen yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert* atau makanan penutup, *snack* atau makanan pengirim minuman, seperti kue dan roti. Menurut Bartono (2005:168) *pastry* merupakan bagian dari dapur yang memproduksi khususnya berbagai jenis roti, *cake*, dan *dessert*. Menurut Sudewi dan Patriasih (2005) *pastry* ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau



berlembaran. *Pastry* merupakan produk hasil olahan dari kombinasi telur, mentega dan tepung (Faridha dkk., 2008:248).

Menurut Sulaiman (2015:58) proses dasar dalam pengolahan *pastry* yaitu pemanasan, pengurangan kadar air dari bahan makanan, pendinginan dan pembekuan, fermentasi, dan proses pengolahan dengan menambahkan bahan tambahan makanan. Dalam pengolahan *pastry* yang perlu diperhatikan yaitu harus mempertahankan rasa dan penampilan yang menarik sehingga konsumen mendapatkan kepuasan saat konsumen ingin menikmati kembali kue yang disajikan. Kue juga dapat disajikan dalam berbagai kesempatan, selain memberikan rasa kenyang, kue juga berfungsi sebagai dekorasi ataupun hiasan.

Saat ini pengetahuan dalam pembuatan *pastry* sangat diperlukan, tidak hanya mempelajari cara membuat kue, tetapi juga perlu sentuhan teknologi dan seni. Pengolahan dan penyajian kue saat ini banyak dipengaruhi oleh metode pengolahan bahan yang digunakan, serta seni dalam menampilkan kue yang akan membedakan satu jenis kue dengan jenis kue lainnya. Begitu juga dengan penggunaan metode dalam pengolahan bahan yang berbeda juga akan memberikan variasi baru pada kue yang pada akhirnya dapat memberikan ciri khas pada kue tertentu. Jenis kue yang sama dengan sentuhan seni akan memberikan nuansa tersendiri dalam tampilan sebuah kue.

Selain pengolahan dan penyajian, *pastry* juga harus memperhatikan kualitas yang baik pada produk *pastry* khususnya pengetahuan tentang *hygiene* dan sanitasi yang sangat menentukan kualitas produk. Menurut Subagjo (2007 : 166) Kualitas suatu makanan ditentukan oleh berbagai faktor, seperti bentuk, aroma, rasa, tekstur, warna, penampilan dan kandungan gizinya. Pertama kali seseorang memilih kue, didahului oleh panca indera yaitu penglihatan. Warna dan penampilan yang menarik dan menimbulkan selera untuk membelinya. Saat ini usaha *catering* memberikan inovasi baru terhadap makanan yang dijual seperti masakan atau kue yang bentuk semenarik mungkin untuk memuaskan konsumen.

Seiring berjalannya waktu, industri *catering* semakin maju salah satunya adalah Areofood Catering Service yang merupakan salah satu cabang usaha PT Aerowisata (anak perusahaan Garuda Indonesia) yang bergerak di bidang layanan *catering*

*service* untuk penerbangan dan industrial minyak dan rumah sakit internasional. Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember sebagai bagian dari maskapai penerbangan Garuda Indonesia telah berhasil dan selalu menjaga reputasi perusahaan untuk produk makanan dan minuman. Aerofood Catering Service juga menawarkan layanan dan produk yang berkualitas. Aerofood Catering Service berdiri sejak tahun 1974, Aerofood Catering Service juga membuka kantornya di berbagai kota di Indonesia yaitu Denpasar, Surabaya, Medan, Balikpapan, Bandung, dan Lombok. Aerofood Catering Service juga bekerja sama dengan Aerofood Catering Service Site Rumah Sakit (RS) dr. Soebandi Jember dan maskapai Notohadinegoro kabupaten Jember. Aerofood Catering Service Site Rumah Sakit (RS) dr. Soebandi Jember terletak di jalan dr. Soebandi nomor 124, kecamatan Patrang, kabupaten Jember. Aerofood Catering Service Site Rumah Sakit (RS) dr. Soebandi Jember merupakan cabang dari Aerofood Catering Service Surabaya yang menyediakan makanan untuk pasien yaitu di bagian gizi, bagian *butcher*, bagian *pastry*, bagian *kitchen*, bagian *prepare*, bagian *washing* dan *waiter*. Untuk produk yang disediakan oleh Aerofood catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember adalah masakan tradisional. Dan pada bagian *pastry* yang disajikan adalah kue tradisional seperti kue nagasari, lumpia ayam, jagung manis, kue lapis, *banana cake*, kue cantik manis, pukis, brownies kukus, cara bikang, *rainbow cake*, lemper ayam, dadar gulung isi pisang, bolu kukus mekar, terang bulan isi coklat butir/keju, apem dan putu ayu.

Aerofood Catering Service Site (rumah sakit) RS. dr. Soebandi juga memberikan pelatihan yang sangat baik untuk mahasiswa yang magang dalam melakukan praktek kerja nyata dalam memasak dan pembuatan kue. Oleh karena itu Penulis mengambil praktek kerja nyata di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi. Disini penulis bermaksud untuk membuat laporan secara mendalam mengenai *pastry* dengan judul “Prosedur Pengolahan Kue Di *Pastry Section* Untuk Menjaga Kualitas Produk Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari laporan praktek kerja nyata sebagai berikut:

1. Bagaimana prosedur pengolahan kue di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember?
2. Bagaimana cara menjaga kualitas produk *pastry* di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember?

## 1.3 Tujuan Dan Manfaat

### 1.3.1 Tujuan

Adapun tujuan dari laporan praktek kerja nyata sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui prosedur pengolahan kue di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember
2. Untuk mengetahui cara menjaga kualitas produk *pastry* di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember

### 1.3.2 Manfaat

Adapun manfaat masalah dari laporan praktek kerja nyata sebagai berikut:

1. Mengetahui prosedur pengolahan kue di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember
2. Mengetahui cara menjaga kualitas produk *pastry* di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember

## BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 *Catering*

#### 2.1.1 Pengertian *Catering*

Menurut Purwati dalam Rawis, dkk (2016), menyatakan bahwa *catering* adalah suatu usaha di bidang jasa dalam hal menyediakan/melayani permintaan makanan untuk berbagai macam keperluan. Menurut Kardigantara (2006), jasa boga (*catering*) termasuk dalam industri *Commercial*. *Catering* yaitu maksud dan tujuan dari perusahaannya adalah untuk mendapatkan profit melalui jasa layanan katering yang bertujuan memenuhi dan memuaskan kebutuhan konsumen melalui produk (jasa) yang disediakan. Produk *catering* yaitu makanan dan minuman yang merupakan tolok ukur kepuasan konsumen yang disesuaikan dengan kebiasaan dan pengalaman dari konsumen tersebut yang menikmati produk tersebut.

#### 2.1.2 Jenis-Jenis *Catering*

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011, usaha jasa boga termasuk di dalamnya usaha katering adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan. Sedangkan pengolahan dari jasa boga itu sendiri adalah kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian. Usaha jasa boga dibagi menjadi tiga golongan, yakni golongan A, B, dan C dimana golongan tersebut didasarkan pada luasnya jangkauan pelayanan dan kemungkinan besarnya risiko yang dilayani. Jasa boga golongan A adalah usaha yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri dari A1, A2, dan A3. Sedangkan golongan B yakni jasa boga yang melayani kebutuhan khusus seperti asrama penampungan jemaah haji, perusahaan, pengeboran lepas pantai, angkutan umum dalam negeri, dan sarana pelayanan rumah sakit. Untuk golongan C yakni jasa boga yang melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara. Sedangkan beberapa kriteria serta persyaratan yang harus dipenuhi pengusaha saat memulai usaha di bidang jasa boga adalah sebagai berikut :

a. Golongan A, yang terdiri dari :

- 1) Golongan A1 dengan kriteria melayani kebutuhan masyarakat umum, menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola keluarga, serta kapasitas pengolahan yang kurang dari 100 porsi.
- 2) Golongan A2 dengan kriteria melayani kebutuhan masyarakat umum, menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja (karyawan), dan kapasitas pengolahan antara 101-500 porsi.
- 3) Golongan A3 dengan kriteria melayani kebutuhan masyarakat umum, menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja (karyawan) dan kapasitas pengolahan yang lebih dari 500 porsi.

b. Golongan B dengan kriteria melayani kebutuhan khusus untuk asrama seperti asrama penampungan jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum dalam negeri dan sebagainya, menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja (karyawan).

c. Golongan C dengan kriteria melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara, menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja (karyawan).

## **2.2 Pastry**

### **2.2.1 Pengertian Pastry**

Menurut Subagjo (2007:163) *pastry* adalah bagian dari *food and beverage department* dibawah *food product* yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert, snack, cake, dan bread*. *Pastry* juga merupakan bagian dari *kitchen section* dimana mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert, snack, cake, bread, dan ice cream*. Menurut Faridha (2008:248) *pastry* adalah hasil panggang dari campuran bahan tepung terigu, telur dan mentega, *pastry* berasal dari kata “paste” yang berarti campuran tepung terigu, cairan dan lemak dan pembuatan *pastry* mengacu pada berbagai adonan.

Menurut Sudewi dan Patriasih (2005) *pastry* merupakan adonan yang berlapis-lapis oleh hasil berlapisan atau berlembaran. *Pastry* adalah jenis makanan dari beberapa kombinasi bahan yang pada umumnya berasa manis, biasanya mengandung lemak dan melalui tahap pembakaran. Jenis makanan ini biasanya disajikan sebagai hidangan



penutup. Sedangkan menurut Bartono (2005:164) *pastry* merupakan bagian dari dapur yang hanya bertugas memproduksi berbagai jenis roti *cake* dan *dessert*.

### 2.2.2 Bahan-Bahan Pembuatan *Pastry*

Menurut Sulaiman (2015) bahan dasar hidangan penutup dapat dibagi kedalam enam kategori yaitu:

#### a. Bahan pembentuk adonan

Salah satu bahan hidangan penutup yang berfungsi untuk membuat jaringan atau struktur dari hidangan pembuka adalah terigu. Terigu akan menentukan kekokohan dari bentuk hidangan penutup. Pembentuk adonan selain terigu adalah telur karena kandungan protein yang ada di dalam telur memiliki fungsi memperkuat atau memperkokoh adonan.

#### b. Bahan pelembut adonan

Mentega, minyak, mentega dan lemak masuk kedalam kategori melembutkan adonan karena bahan-bahan tersebut berfungsi memendekkan jaringan atau kerangka dari produk hidangan penutup ketika menyatu dengan adonan sehingga akan menentukan kelembutan dan kelembapan adonan. Kuning telur, krim dan susu masuk kedalam kategori ini.

#### c. Bahan pemanis adonan

Gula, sirup, madu dan *molasses* adalah bahan yang berfungsi selain memberi rasa manis pada produk hidangan penutup juga akan memberikan rasa dan aroma. Gula memiliki kecenderungan menahan cairan, sehingga produk akan lebih lembut dan gula akan merubah warna apabila dipanaskan karena terjadi karamelisasi dan akan memberikan warna coklat pada permukaan produk hidangan penutup.

#### d. Bahan pengembang adonan

Telah bertahun-tahun orang lebih menyukai hasil pembakaran dengan pengembangan, sebab utamanya adalah hasil pembakaran dibuat sedemikian ringan sehingga mudah dikunyah, mudah dicerna dan lebih nikmat dan lezat. Bahan pengembang adonan dibagi kedalam tiga jenis, yaitu:

- 1) Kimia, yang termasuk kedalam jenis kimia adalah baking soda dan *baking powder*
- 2) Organik, yang termasuk kedalam jenis organik diantaranya ragi (*yeast*)



- 3) Fisik, pengembangan yang dilakukan dengan pengocokan dan pemanasan dalam *oven*.
- 4) Bahan pengental adonan
- 5) Bahan pengental biasanya digunakan untuk pembuatan saos dan puding, yang termasuk kedalam bahan pengental yaitu telur, gelatin dan agar-agar.
- 6) Bahan pewangi adonan
- 7) Bahan pewangi adonan sebagai campuran untuk harum-haruman dan rasa lezat produk *pastry*, yang dapat berupa *essen* dan ada yang beralkohol dan tidak mengandung alkohol.

### 2.2.3 Peralatan *pastry*

Peralatan *pastry* yang digunakan dalam pembuatan *pastry* menurut Faridha dkk. (2008:256), yaitu:

#### a. Alat pengukur atau timbangan

- 1) Gelas ukur: Untuk mengukur bahan kering dan cairan dalam jumlah lebih besar. Tersedia dalam berbagai ukuran dan jenis bahan ukuran *stainless*, gelas, plastik;
- 2) Timbangan digital: timbangan sangat membantu untuk mengukur berat tepung, gula dan bahan-bahan lainnya;
- 3) Sendok ukur: digunakan untuk mengukur bahan kering dan cairan dalam jumlah kecil, biasanya tersedia dalam satuan set, tersendiri dari beberapa ukuran (1/8 sendok teh sampai 1 sendok makan).

#### b. Alat pemotong

- 1) *Carving knife*: pisau ini berfungsi untuk mengiris makanan yang telah dimasak;
- 2) *Chopping knife*: untuk memotong, mencincang bahan seperti buah atau kacang-kacangan;
- 3) *Bread knife*: untuk memotong roti, adonan dan mendekor. Bentuknya panjang, pipih dan bergerigi dari bahan *stainless steel* agar tidak mudah berkarat. Pisau ini ada yang menggunakan tenaga listrik dan ada juga yang manual;
- 1) *Slicer*: pisau panjang dan tipis di gunakan untuk *slicing*;
- 2) *Cutting*: untuk memotong kertas, adonan (merapikan), gula dekor dan lain-lain;

3) *Pastry wheel cutter* (roda pemotong kue) roda pemotong kue untuk memotong/berbagai adonan, *gumpaste*, marzipan yang sudah digiling. Alat ini mempunyai roda pemotong yang dapat bergerak maju mundur. Pinggiran roda pemotong ada yang berbentuk polos dan bergerigi, terbuat dari *stainless steel*.

a. Alat mencampur dan mengistirahatkan

- 1) Mangkuk: mangkuk terdapat dalam berbagai ukuran dan bahan, seperti kaca, porselan, *stainless steel* dan plastik, digunakan untuk mencampur bahan. Bahan terbuat dari metal/baja tidak dapat digunakan karena metal dapat bereaksi dengan ragi;
- 2) *Whisking and maxing bowl* (mangkuk adonan): untuk mengadon mosalnya mengocok krim ataupun putih telur. Untuk mengocok telur sebaiknya mangkuk berdinding agar tinggi adonan bisa bergerak leluasa;
- 3) Sendok kayu: merupakan alat yang cocok digunakan dalam mencampur bahan baik mentega ataupun adonan;
- 4) *Baloon whisk* (pengocok): untuk mengocok telur atau krim. Sarangnya terbuat dari kawat yang cukup tebal, berbentuk bundar atau lonjong. Pegangannya terbuat dari kayu, *stainless steel* atau plastik;
- 5) *Mixer*: alat pengocok adonan yang menggunakan mesin;
- 6) *Rubber spatula*: untuk mengumpulkan sisa-sisa adonan lunak. Sifatnya yang lentur membuatnya mudah mengeruk adonan hingga kedasar mangkuk untuk menghindari tertinggalnya adonan di dasar mangkuk dan membersihkan mangkuk dari sisa adonan hingga licin bersih;
- 7) Serbet: kain/serbet digunakan untuk menutup adonan selama adonan di istirahatkan

d. Alat-alat penunjang

- 1) *Chopping board* (telenan): digunakan unuk tempat mengiris, mencincang, memotong. Alat ini terbuat dari kayu, *fibber* dan plastik;
- 2) *Grater*: untuk memarut dengan berbagai ukuran seperti untuk memarut kulit jeruk, *orange*, apel, keju, coklat dan lain-lain;
- 3) Penggiling: umumnya alat ini digunakan untuk kue indonesia yang berfungsi
- 4) sebagai pencampuran dan pembentuk, misalnya pada pembuatan getuk lindri;

- e. Alat penyaring: digunakan untuk menyaring berbagai bahan seperti tepung, gula halus, dan bahan-bahan kering lainnya. Alat ini terbuat dari aluminium atau *stainless steel*;
- f. Peralatan memasak
  - 1) *Pan stainless steel*: untuk memasak dan terbuat dari *stainless steel* atau teflon;
  - 2) Peralatan penggorengan: wajan yang berfungsi untuk menggoreng, terbuat dari *stainless steel* beserta perlengkapan menggoreng.

## 2.3 Kue Atau Cake

### 2.3.1 Pengertian Kue Atau Cake

Kue atau *cake* adalah adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu, *cake* dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, *shortening*, susu dan bahan penambah aroma. Bahan-bahan ini dicampur untuk menghasilkan remah yang halus, tekstur yang empuk, warna menarik dan baik aromanya. Jenis-jenis *cake* ada tiga yaitu *butter cake*, *chiffon cake* dan *foam cake*. *Butter cake* atau kue mentega komposisinya tergantung dari telur, tepung dan susu untuk membentuk struktur serta menggunakan banyak mentega. Sedangkan volume diperoleh dari penggunaan *baking powder*. *Chiffon cake* merupakan kombinasi dari *butter cake* dengan *foam cake*. *Cake* yang sangat ringan dan mempunyai tekstur halus. *Cake* ini mengandalkan putih telur yang dikocok kaku agar adonan mengembang tinggi, menteganya pun diganti minyak. *Foam cake* prinsipnya tergantung dari pengembangan dan denaturasi dari protein telur untuk menghasilkan struktur dan volume akhir. *Cake* ini biasanya tidak menggunakan lemak dan menghasilkan cita rasa *cake* yang tidak mengenyangkan (Faridha dkk, 2008).

Menurut Hamidah (2009) *cake* adalah salah satu produk yang berasa manis, kaya akan lemak dan gula yang diperoleh dari pembakaran. Adonan *cake* mengandung tepung, gula, garam, telur, susu, air, aroma dan lemak. Sedangkan menurut Sudewi (2005:23) *cake* yang baik adalah *cake* yang mempunyai penampilan menarik dengan rasa yang enak. Subagjo (2007) mengemukakan bahwa *cake* ialah adonan panggang yang terbuat dari tepung, gula, garam, bahan pengembang, susu, telur, dan bahan penambah aroma.

### 2.3.2 Jenis-Jenis Kue Atau *Cake*

Terdapat beberapa jenis-jenis kue di Indonesia diantaranya adalah:

#### a. Kue tradisional

Kue tradisional adalah kue sederhana yang memakai tepung terigu serbaguna dalam proses pembuatannya. Terkadang tepung terigu tersebut dicampurkan dengan tepung kanji ataupun tepung beras kue tradisional adalah kue atau makanan khas yang berasal dari berbagai daerah dan pulau di seluruh Indonesia, bercita rasa khas tradisional Indonesia dengan bahan-bahan dasar yang melimpah yang dihasilkan dari bumi pertiwi, seperti tepung beras, tepung tapioka tepung ketan, tepung sagu, dan santan kelapa. Contoh produk kue tradisional meliputi: kue nagasari, kue cantik manis, pukis, lempeng ayam, cara bikang, dadar gulung isi pisang, apem, dan putu ayu (Soesilo, 2013).

#### b. *Chiffon Cake*

*Chiffon cake* adalah *cake* yang memiliki karakteristik yang sangat ringan dan halus, yang dibuat dengan mencampurkan kuning telur, minyak, tepung terigu, serta baking powder, sedangkan telur dan gula dikocok terpisah hingga mengembang kemudian mencampurkan ke adonan kuning telur. Bahan utama *chiffon cake* adalah terigu medium *wheat white* dan susu. Bahan pelengkap *chiffon cake* seperti *chocolate*, *cheese*, buah, rempah, ekstra buah dan bahan pewarna. Contoh produk *chiffon cake* adalah brownies (Suhardjito, 2003).

## 2.4 Prosedur

### 2.4.1 Pengertian Prosedur

Menurut Mulyadi (2009), prosedur adalah suatu urutan kegiatan yang melibatkan beberapa orang dalam suatu departemen atau lebih yang dibuat untuk menjamin penanganan secara seragam transaksi perusahaan yang terjadi berulang-ulang. Didalam suatu sistem, biasanya terdiri dari beberapa prosedur dimana prosedur-prosedur itu saling terkait dan saling mempengaruhi. Menurut Dewi (2011), prosedur adalah tata kerja atau tata cara kerja, langkah atau perbuatan yang harus dilakukan oleh seseorang dan merupakan cara yang tetap untuk dapat mencapai tahap tertentu dalam hubungan mencapai tujuan akhir.



## 2.4.2 Pengolahan Makanan Atau Kue

Menurut Sulaiman (2015:58) terdapat jenis proses dasar pada pengolahan hidangan penutup yaitu:

### a. Pemanasan

Fungsi pemanasan pada produk hidangan penutup adalah untuk meningkatkan rasa mempermudah proses pencernaan memperbaiki tekstur meningkatkan penampilan dan mematikan bakteri pembusuk. Alat, suhu, dan waktu yang berbeda selama proses pemanasan bahan makanan akan memberikan efek yang berbeda baik pada sifat fisiknya ataupun kandungan gizinya. Pemanasan dibagi menjadi dua, yaitu pemanasan langsung dan pemanasan tidak langsung. Pemanasan langsung adalah proses pengolahan dengan cara dipanaskan di atas api langsung atau dengan tidak langsung adalah pemanasan menggunakan udara panas atau uap air. Menurut Sulaiman (2015:59) proses pengolahan hidangan penutup dengan cara pemanasan langsung, dibagi menjadi 3 yaitu:

- 1) Proses pemanasan dengan menggunakan air dilakukan melalui perebusan, yaitu memanaskan adonan atau bahan hidangan penutup dalam cairan hingga mendidih. Cairan dapat digunakan untuk merebus berupa air, santan, susu, atau cairan gula. Bahan hidangan penutup yang akan direbus dapat dimasukkan dalam air yang masih dalam keadaan dingin atau yang telah mendidih. Proses perebusan dapat merubah warna serta aroma, terutama jika dalam cairan ditambahkan garam, gula, atau bahan penambah aroma seperti daun pandan, cengkeh, dan kayu manis.
- 2) Proses pemanasan dengan menggunakan minyak goreng ada dua cara yaitu, menggoreng dengan minyak banyak dan menggoreng dengan minyak sedikit.
  - a) Menggoreng dengan minyak banyak disebut *deep frying*. Metode ini dengan cara digoreng sampai bahan tenggelam dan berada pada titik didih minyak goreng. Bahan makanan yang digoreng akan mengalami pemanasan, dan panas akan mengenai permukaan bahan, kemudian menuju kebagian tengah dan pusat bahan yang digoreng. Karena bahan mengalami pemanasan, maka air dalam bahan makanan akan menguap dan minyak goreng akan masuk kedalam bahan sehingga makanan yang telah digoreng akan mengenai seluruh permukaan bahan sehingga bahan akan matang secara merata begitupun warna

yang dihasilkan akan mengalami perubahan warna secara merata. Produk hidangan penutup yang biasanya menggunakan teknik menggoreng dengan minyak banyak yaitu, *freiters*.

b) Menggoreng dengan minyak sedikit disebut *shallow frying*. Metode ini dengan cara digoreng menggunakan sedikit minyak, sehingga bahan makanan yang tercelup dalam minyak hanya sebagian. Pada saat menggoreng dengan cara seperti ini harus diikuti dengan membalik bahan hidangan penutup agar tidak matang pada satu sisi saja. Kelebihan cara ini adalah minyak goreng yang terserap dalam makanan yang digoreng lebih sedikit jika dibandingkan dengan produk yang digoreng dengan minyak banyak.

3) Pemanasan yang tidak langsung adalah pemanasan menggunakan udara atau uap air. Penggunaan udara panas ini misalnya pada *oven*. Suhu yang digunakan diatas 100°C. Produk hidangan penutup yang diolah menggunakan *oven* akan menghasilkan hidangan yang relatif kering. Akan tetapi ada juga yang menghasilkan kue basah. Pemanasan tidak langsung lainnya adalah pemanasan menggunakan uap air. Proses pengolahan ini disebut pengukusan. Pengukusan merupakan pemanasan produk hidangan penutup dengan uap air mendidih. Alat yang digunakan untuk pengukusan berupa dandang yaitu wadah yang terdiri dari dua bagian. Bagian bawah untuk mengukus air pengukus sedangkan bagian atas sebagai tempat sekat yang berlubang sehingga uap air dapat keluar mengenai bahan yang dikukus.

b. Pengurangan kadar air dari bahan makanan

Proses pengolahan yang menggunakan prinsip pengurangan kadar air dari bahan adalah pengeringan dan pengentalan. Pada dasarnya proses pengurangan air ini hampir sama dengan proses pengolahan dengan cara pemanasan. Dengan proses pemanasan, air dalam bahan makanan akan mencapai titik didih sehingga akan menguap. Kandungan air dalam makanan akan berkurang yang akan berakibat pada bahan makanan tersebut akan lebih kering dari pada awalnya. Untuk menguapkan air dalam bahan makanan dapat dilakukan dengan dijemur, di*oven*, dimasak atau dipanaskan secara terus-menerus. Pengovenan ini menggunakan suhu yang biasanya kurang dari 100°C karena tujuan dari proses ini adalah mengeringkan. Sehingga jika



suhunya terlalu tinggi, yaitu lebih dari 100°C, maka produk yang dikeringkan akan mengalami *case hardening* atau kering diluar tetapi bagian dalamnya belum kering.

c. Pendinginan dan pembekuan

Terdapat dua jenis proses pengolahan makanan dengan suhu dingin yaitu pendinginan dan pembekuan. Seperti pada lemari es terdapat dua jenis pendinginan yaitu ruang untuk pembekuan yang sering disebut *freezer* bersuhu dibawah 0°C. Sedangkan ruangan lain berfungsi hanya untuk makanan yang tidak ingin dibekukan dengan suhu antara 0°C-10°C (*refrigerator*). Makanan sering diletakkan dalam suhu dingin biasanya bertujuan untuk memperpanjang umur simpan karena dalam suhu rendah pertumbuhan bakteri, jamur, dan *yeast*/khamir berkurang. Salah satu kue yang dibekukan biasanya untuk menyediakan kue *prepare* untuk pagi harinya. Adapun contoh kue yang dibekukan salah satunya pastel goreng, risoles, dan kabin isi *rogout*.

d. Fermentasi

Fermentasi adalah salah satu pengolahan dengan cara menambahkan mikroba (bakteri, jamur, atau *yeast*/ragi) yang dapat mengurangi komponen dalam makanan menjadi komponen yang lebih sederhana sehingga menghasilkan berbagai perubahan positif pada makanan fermentasinya dibandingkan bahan makanan aslinya. Fermentasi makanan dapat bertujuan untuk mengawetkan, meningkatkan kandungan gizi, serta meningkatkan aroma dan rasa makanan.

e. Proses pengolahan dengan menambahkan bahan tambahan makanan

Dalam mengolah makanan, umumnya ditambahkan bahan tambahan lain dengan tujuan meningkatkan rasa atau penampilan makanan. Penambahan ini hanya dalam jumlah yang sedikit, oleh karena itu disebut bahan tambahan makanan atau zat aditif makanan. Bahan tambahan makanan bisa berupa pewarna, penyedap, pengawet antioksidan, pengemulsi, penggumpal, pemucat, pengental, dan anti gumpal. Ada juga bahan tambahan yang digunakan untuk tujuan pengawetan

## 2.5 Kualitas Produk Makanan dan Kue

Kualitas tidak hanya terdapat dari barang atau jasa tetapi juga termasuk dalam produk makanan. Pelanggan yang datang untuk mencari makanan tentu ingin membeli makanan yang berkualitas. Menurut Kotler dan Amstrong (2012) kualitas produk adalah

karakteristik dari produk atau jasa yang pada kemampuannya menanggung janji atau sisipan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan. Menurut Margareta dan Edwin (2012), kualitas makanan merupakan peranan penting dalam keputusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga.

Menurut Dita (2010) kualitas produk makanan memiliki pengaruh terhadap kepuasan pelanggan. sehingga akan lebih baik dapat meningkatkan dan mempertahankan kualitas produk makanan sebagai dasar strategi pemasaran. Menurut West, *et. al* dalam Margareta dan Edwin (2012) secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi *food quality* adalah sebagai berikut:

a. Warna

Warna dari bahan makanan harus di kombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu.

b. Penampilan

Makanan harus baik dilihat saat berada di piring, dimana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak.

c. Porsi

Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut *standart portion size*.

d. Bentuk

Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa di peroleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi, misalnya wortel yang dipotong dengan bentuk *dice* atau biasa disebut dengan potongan dadu digabungkan dengan selada yang dipotong *chiffonade* yang merupakan potongan yang tidak beraturan pada sayuran.

e. Temperatur

Konsumen menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan lainnya. Temperatur juga bisa mempengaruhi rasa, misalnya rasa manis pada sebuah makanan akan lebih terasa saat makanan tersebut masih hangat, sementara rasa asin pada sup akan kurang terasa pada saat sup masih panas.

f. Tekstur

Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, dan kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut.

g. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan.

h. Tingkat kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Misalnya wortel yang direbus cukup akan menjadi lunak daripada wortel yang direbus lebih cepat. Untuk makanan tertentu seperti *steak* setiap orang memiliki selera sendiri-sendiri tentang tingkat kematangan *steak*.

i. Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, dan pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

### BAB 3. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

#### 3.1 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

##### 3.1.1 Lokasi Praktek Kerja Nyata

Program studi usaha perjalanan wisata Universitas Jember memberikan kesempatan mahasiswa untuk melakukan praktek kerja nyata, mahasiswa bisa memilih tempat kerja nyata secara bebas namun harus sesuai dengan jurusan perkuliahan. Dalam hal ini penulis melakukan praktek kerja nyata di Aerofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember yang berada di Jalan dr. Soebandi Nomor 124, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember, Jawa Timur.

##### 3.1.2 Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

Pelaksanaan praktek kerja nyata yang dilakukan penulis di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember dilaksanakan selama 5 bulan, tepatnya di mulai tanggal 8 Januari 2018 hingga 31 Mei 2018. Adapun waktu yang telah ditetapkan oleh Aerofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember diantaranya:

Tabel 3.1 *Work shift* kegiatan praktek kerja nyata

<i>Work shift</i>	Jam kerja
<i>Morning</i>	06.00 – 14.00 WIB
<i>Middle</i>	08.00 – 16.00 WIB
<i>Afternoon</i>	10.00 – 18.00 WIB

#### 3.2 Ruang Lingkup Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

##### 3.2.1 Ruang Lingkup Kegiatan

Dalam pelaksanaan praktek kerja nyata data yang diperoleh oleh penulis, di gunakan dalam laporan tugas akhir yang berjudul “Prosedur Pengolahan Kue Di *Pastry Section* Untuk Menjaga Kualitas Produk Aerofood Catering Service Site Rs. dr. Soebandi”. Pada pelaksanaan praktek kerja penulis berada pada bagian *pastry*.

### 3.2.2 Kegiatan Yang Dilakukan Selama Praktek Kerja Nyata

Kegiatan praktek kerja nyata yang dilakukan di Aerofood Catering Service Site. RS. dr. Soebandi Jember harus mengikuti peraturan yang telah ditentukan. Selama pelaksanaan praktek kerja nyata penulis melakukan semua tugas yang telah diberikan, dan penulis selama praktek kerja nyata di tempatkan di bidang, *kitchen*, *butcher*, *pastry*, dan *prepare*. Kegiatan yang dilakukan selama praktek kerja nyata sebagai berikut:

#### a. *Kitchen*

Pada bagian *kitchen* penulis dapat mempelajari berbagai jenis masakan di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember. Di sini penulis juga mendapat ilmu tentang bagaimana cara memasak masakan yang benar untuk disajikan kepada pasien. Pada bagian *kitchen* terdapat 2 sesi yaitu masuk pagi dan masuk malam.

#### b. *Butcher*

Pada bagian ini penulis dapat mempelajari macam-macam potongan sayuran, daging, dan ayam. Selain memotong, bagian *butcher* juga memiliki tugas lain yaitu membuat bumbu dan *setting snack* siang.

#### c. *Pastry*

Pada bagian ini penulis dapat belajar tentang cara membuat jenis-jenis kue yang disajikan di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember. Kue yang disajikan adalah kue tradisional seperti *mixed fruit drink*, nagasari, lumpia ayam, dawet anget, lempur jagung manis, lapis, *banana cake*, kue cantik manis, pukis, kue lumpur, kolak kacang ijo dan pisang, brownis cara bikang, bolu kukus, terang bulan, apem, lumpur kentang, dan putu ayu kelapa. Selain itu *pastry* juga bertugas memotong buah untuk disajikan kepada pasien dan *setting snack* pagi.

#### d. *Prepare*

Pada bagian ini penulis mempelajari cara menyajikan masakan. Pada bagian *prepare* fungsinya untuk membantu *kitchen* menyajikan makanan untuk keesokan harinya. Masakan yang dibuat adalah mempersiapkan masakan apabila bahan dasar tersebut memerlukan waktu yang lama. Hal tersebut bertujuan untuk meminimalisir waktu agar cepat dan sesuai target. Sehingga pada saat *kitchen*



akan memasak maka jenis-jenis makanan yang dicincang sudah siap disajikan. Salah satu masakan yang dibuat yaitu siomay isi tahu, rempah tahu, *rollade* tahu, sate lilit ikan, tahu isi sayuran dan *nugget* tempe.

### 3.3 Jenis Dan Sumber Data

#### 3.3.1 Jenis Data

Adapun jenis data yang digunakan dalam pelaksanaan praktek kerja nyata menggunakan jenis data kualitatif. Penelitian kualitatif sifatnya deskriptif analitik. Data yang diperoleh seperti hasil pengamatan, hasil wawancara, hasil pemotretan, analisis dokumen, catatan lapangan, disusun peneliti dilokasi peneliti, tidak dituangkan dalam bentuk dan angka-angka (Gunawan, 2013:87).

#### 3.3.2 Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam pelaksanaan praktek kerja nyata ini adalah sebagai berikut:

##### a. Data Primer

Data primer adalah data dalam bentuk verbal atau kata-kata yang diucapkan secara lisan, gerak-gerik atau perilaku yang dilakukan oleh subjek yang dapat dipercaya, yakni subjek penelitian atau informan yang berkenaan dengan variabel yang diteliti atau data yang diperoleh dari responden secara langsung (Arikunto, 2010:22). Sumber data primer ini berupa wawancara langsung kepada yang bersangkutan, dan observasi/membuat langsung makanan dan kue yang akan disajikan ditempat kerja nyata yang penulis lakukan.

##### b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari teknik pengumpulan data yang menunjang data primer. Dalam penelitian ini diperoleh dari hasil observasi yang dilakukan oleh penulis serta dari studi pustaka. Dapat dikatakan data sekunder ini bisa berasal dari dokumen-dokumen grafis seperti tabel, catatan, foto dan lain-lain (Arikunto, 2010:22). Data sekunder didukung pula dengan data berupa informasi dari internet, jurnal, artikel, skripsi dan lain sebagainya.

## BAB 5. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Dari hasil praktek kerja nyata yang sudah dilaksanakan oleh penulis di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember dapat disimpulkan bahwa:

a. Prosedur pengolahan *pastry* di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember dilakukan berdasarkan:

- 1) Pemanasan, pemanasan terdiri dari pemanasan langsung dan pemanasan tidak langsung. Adapun fungsi dari pemanasan adalah untuk meningkatkan rasa, mempermudah proses pencernaan, memperbaiki tekstur, meningkatkan penampilan dan mematikan bakteri.
- 2) Pengurangan kadar air dari bahan makanan
- 3) Pendinginan dan pembekuan
- 4) Proses pengolahan dengan menambahkan bahan makanan.

b. Dalam pengolahan *pastry* harus memenuhi standar kualitas produk yaitu warna, penampilan, porsi, bentuk, temperatur, tekstur, aroma, tingkat kematangan, dan rasa. Untuk menjaga kualitas produk di Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember wajib menggunakan *standart operational procedure* (SOP) yang telah ditentukan oleh Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember.

### 5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat diberikan penulis untuk Aerofood Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember, diantaranya adalah:

- a. Menu *pastry* yang ada di Aerofood Catering Service Site RS.dr. Soebandi masih tradisional dan sangat sederhana sehingga perlu penambahan menu yang lebih bervariasi, agar konsumen tidak bosan dengan menu yang disajikan.
- b. Bagi *site coordinator* seharusnya melakukan pengecekan temperatur setiap hari, karena saat ini pengecekan temperatur dilakukan hanya 1 minggu sekali.

**DAFTAR PUSTAKA****Buku**

- Arikunto. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bartono, P.H . 2005. *Food Product Management*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Faridha, A., Kasmita, S., Yuliastri, A., dan Yusuf, L. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Departemen Pendidikan Nasional.
- Gunawan, Imam. 2013. *Metode Penelitan Kualitatif Teori dan Praktek*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hamidah, Siti. 2009. *Bahan Ajar Patiseri*. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kardigantara, S. 2006. *Diklat :Operasional katering*. Bandung: STPB.
- Kotler, Philip., dan Amstrong, Gary. 2012. *Principle of marketing 14<sup>th</sup> Edition*. England: *Pearson Education*.
- Mulyadi. 2009. *Akutansi biaya*. Yogyakarta: STIE YPKPN
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/Per/VI/2011 Tentang Persyaratan *Hygiene Sanitasi* Jasa Boga. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Puspitawati, Dewi. 2011. *Sistem Informasi Akutansi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Rahmawati, K. N. 2017. *Pengaruh Kualitas Produk dan Pelayanan Terhadap Terhadap Kepuasan Konsumen di Kedai Bangsawan Klaten*.
- Rawis, J.E.O., Panelewen, V.V.J., dan Miran A.D. 2016. *Analisis keuntungan Usaha*

Kecil Kuliner dalam Upaya Pengembangan UMKM di kota Manado.  
Manado: EMBA

Sarwono, J. 2006. Metode Penelitian Kuantitatif & Kualitatif. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Soesilo, Dewi. 2003. Pengertian Kue Tradisional. Jakarta: PT. Primamedia

Subagjo, A. 2007. Studi Kelayakan Teori dan Aplikasi. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

Sudewi, Y. Dan Patriasih, R. 2005. Modul Mata Kuliah Dasar Patiseri. Bandung: Tidak diterbitkan.

Sudewi, Yogha. 2005. Modul Mata Kuliah *Cake* dan Roti. Bandung: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI.

Sugiyono. 2009. Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.

Suhardjito, Y. B. 2006. *Pastry* Dalam Perhotelan. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.

Sulaiman, H. 2015. Pengolahan Makanan Kontinental. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini dan Pendidikan Masyarakat Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

### **Jurnal**

Amanah, Dita. 2010. Pengaruh Harga, dan Kualitas Produk terhadap Kepuasan Konsumen pada Majestyk Bakery and Shop Cabang H.M Yamin Medan. Jurnal Pendidikan Ekonomi. Vol 2, No 1, Tahun 2010: Universitas Negeri Medan.

Margareta, Farah, dan Edwin, J. 2012. Analisa Pengaruh *Food Quality and Brand Image* terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's diota Solo. Jurnal Manajemen Pemasaran, Vol. 1, No. 1.

## Lampiran 1. Surat Permohonan Tempat Praktek Kerja Nyata



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
**UNIVERSITAS JEMBER**  
**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK**  
 Jl. Kalimantan – Kampus Tagaliboto Telp. (0331) 335586, 331342 Fax. (0331) 335586  
 Jember 68121 Email - [info@unj.ac.id](mailto:info@unj.ac.id)

Nomor : 0403/UN25.1.2/SP/2018  
 Lampiran : empat eksemplar  
 Perihal : Permohonan Tempat Magang

1 Februari 2018

Yth. Direktur Rumah Sakit dr. Soebandi  
 Jl. Dr. Soebandi No. 124  
 Jember

Dalam rangka mengembangkan wawasan praktis mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember, maka setiap mahasiswa yang telah menyelesaikan minimal 108 SKS diwajibkan mengikuti kegiatan magang (Praktek Kerja Lapang) untuk penyelesaian laporan tugas akhir. Sehubungan dengan hal tersebut, kami berharap dengan hormat kesediaan Saudara memberikan kesempatan kegiatan magang mahasiswa kami pada instansi yang Saudara pimpin. Adapun nama mahasiswa yang akan mengikuti kegiatan magang adalah :

No	NAMA	NIM	Bagian
1.	Erba Nabilla	150903102002	D3 Usaha Perjalanan Wisata
2.	Ayu Hamdillah	150903102008	D3 Usaha Perjalanan Wisata
3.	Ana Ariyanti	150903102030	D3 Usaha Perjalanan Wisata
4.	Yusron Kholis Nuridho	150903102043	D3 Usaha Perjalanan Wisata

Bersama ini kami lampirkan 1 (satu) eksemplar proposal Praktek Kerja Nyata (PKN).

Atas perhatian dan kesediaannya disampaikan terima kasih.


  
 Dekan  
 Wakil Dekan I  
 Dr. Hadi Prayitno, M.Kes  
 NIP 19610608 198802 1 001

Tembusan:  
 Diklat, Kepala Instalasi Gizi  
 Rumah Sakit dr. Soebandi



## Lampiran 2. Surat Penerimaan Tempat Praktek Kerja



Kepada

Yth.WAKIL DEKAN I FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS JEMBER  
Jl. Kalimantan - Kampus Tegalboto  
Jember

Subject : PENERIMAAN MAGANG

Sehubungan dengan pengajuan kegiatan magang / OJT ( On Job Training ) di PT.  
Aerofood ACS, mahasiswa dengan atas nama :

- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| 1. Erba Nabilla          | NIM : 1509 0310 2002 |
| 2. Ayu Hamdillah         | NIM : 1509 0310 2008 |
| 3. Ana Ariyanti          | NIM : 1509 0310 2030 |
| 4. Yusron Kholis Nuridho | NIM : 1509 0310 2043 |

Kami terima untuk melakukan OJT ( On Job Training ) untuk memenuhi persyaratan  
kelulusan D3 USAHA PERJALANAN WISATA.

Semoga dengan dilaksanakan kegiatan OJT ini dapat membantu dan mendapatkan  
pengalaman yang sangat bermanfaat.

Jember, 20 OKTOBER 2017  
PT. AEROFOOD ACS

  
Dedy Suprianggono  
Site Coord. Jember



PT. AEROFOOD INDONESIA  
Surabaya :  
ACS Building, PO BOX 4226/SBS  
Jl. Raya Juanda  
Juanda International Airport, Surabaya 61253  
Telp : (62-31) 867 0755  
Fcx : (62-31) 866 8849  
www.aerofood.co.id



## Lampiran 3. Surat Tugas Tempat Praktek Kerja Nyata



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
**UNIVERSITAS JEMBER**  
**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK**  
 Jl. Kalimantan 37 - Kampus Bumi Tegalboto Telp. (0331) 335586 - 331342  
 Fax (0331) 335586 Jember 68121 Email: fisip@unj.ac.id

**SURAT TUGAS**

Nomor : 4283/UN25.1.2/SP/2017

Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember menugaskan kepada :

Nama : Dra. Sri Wahjuni, M.Si.  
 N I P : 195604091987022001  
 Jabatan : Lektor Kepala  
 Pangkat / golongan : Pembina IV/a

Sebagai supervisi mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember di PT. Aerofood ACS, terhitung mulai bulan Januari s.d Mei 2018. Adapun nama mahasiswa sebagai berikut :

No	NAMA	NIM	Program Studi
1.	Erba Nabila	150903102002	DIII Usaha Perjalanan Wisata
2.	Ayu Hamdillah	150903102008	DIII Usaha Perjalanan Wisata
3.	Ana Ariyanti	150903102030	DIII Usaha Perjalanan Wisata
4.	Yusron Kholis Nuridho	150903102043	DIII Usaha Perjalanan Wisata

Demikian surat tugas ini untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya.

Jember, 1 November 2017

an Dekan  
 Wakil Dekan I.



Dr. Hadi Prayitno, M.Kes  
 NIP 19610608 198802 1 001

Tembusan :

1. Dekan FISIP Unej (sebagai laporan)
2. Kaprodi D-III UPW FISIP Unej
3. Kasubag Akademik FISIP Unej

Lampiran 4. Nilai Hasil Praktek Kerja Nyata



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS JEMBER  
**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK**  
Jl. Kalimantan Kampus Tegalboto Telp. 0331-335586, 331342 Fax. 0331-335586 Jember 68121  
Telp. (0331) 332736

**NILAI HASIL PRAKTEK KERJA NYATA (PKN) MAHASISWA  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS JEMBER**

NO.	INDIKATOR PENILAIAN	NILAI	
		ANGKA	HURUF
1	Penguasaan Materi Tugas	75	AB
2	Kemampuan / Kerjasama	76	AB
3	Etika	77	AB
4	Disiplin	70	B
<b>NILAI RATA - RATA</b>		<b>71.5</b>	<b>B</b>

**Identitas Mahasiswa yang dinilai :**

Nama : Ana Ariyanti  
NIM : 159902102030  
Jurusan : Ilmu Administrasi  
Program Studi : Diploma III Usaha Perjalanan Wisata

**Yang menilai :**

Nama : DOPK SUPRIYONO  
Jabatan : GIB COORDINATOR JEMBER  
Instansi : Aerofood ITS  
Tanda Tangan :

Aerofood ITS  
PT. AEROFood INDONESIA

**PEDOMAN PENILAIAN :**

NO.	HURUF	ANGKA	KRITERIA
1	A	≥ 80	ISTIMEWA
2	AB	75 ≤ AB < 80	SANGAT BAIK
3	B	70 ≤ B < 75	BAIK
4	BC	65 ≤ BC < 70	CUKUP BAIK
5	C	60 ≤ C < 65	CUKUP
6	CD	55 ≤ CD < 60	
7	D	50 ≤ D < 55	KURANG
8	DE	45 ≤ DE < 50	
9	E	< 45	SANGAT KURANG

Lampiran 5. Foto Hasil Praktek Kerja Nyata

Kue lumpur



Brownies



*Rainbow cake*





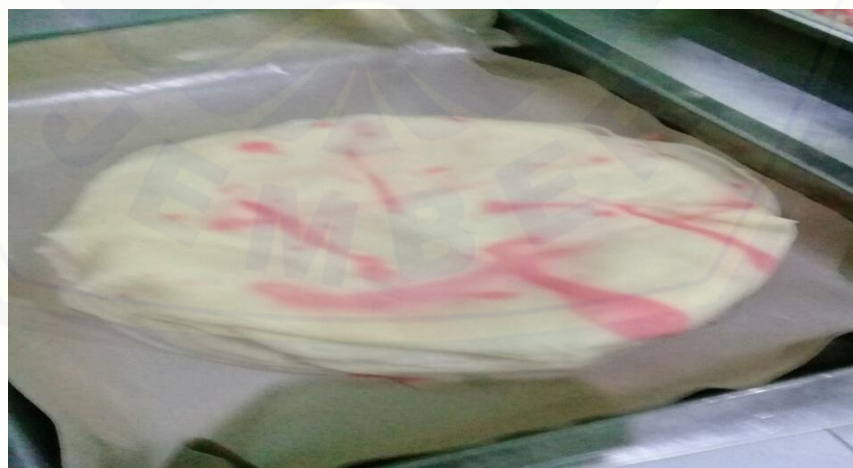
Bolu kukus mekar



Apem



Kulit lempur jagung





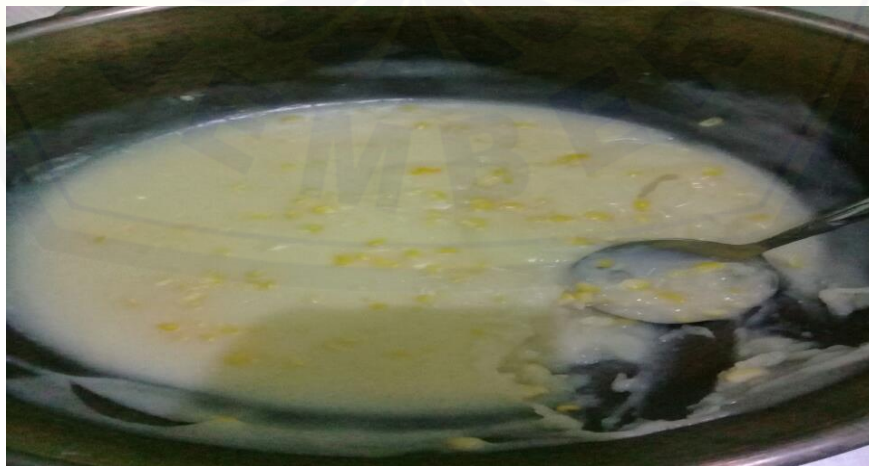
Kue lapis



Kue pukis



Isi lempeng jagung manis



Lemper ayam



Banana cake



Kue cantik manis



Kue lumpur

