

PENGOLAHAN BROWNIES KUKUS KETAN HITAM DI HOTEL SAVOY HOMANN BIDAKARA BANDUNG

Rini Rahma Dini, Oda Ignatius Besar, Rian Andriani

Perhotelan

Bina Sarana Informatika

Jalan Sekolah Internasional No. 1-6 Antapani Bandung, 40282

***Abstract** - World tourism is closely related to the hotel or pastry and bakery offers a wide range of products, including cakes, pies, cookies, ice cream candy / nougat. Savoy Homann Bidakara Hotel Bandung providing pastry products, namely black sticky rice steamed brownies. This product consists of Black Sticky Rice flour mixed with dark chocolate and blueberry jam and presented in a box as for the use cupcase mica. Shaped like a cupcake and garnished with sliced fruits such as strawberry, cherry green and Sunkist and very attractive so tempting guests to enjoy. In making Black Sticky Rice steamed brownie must same as standard recipe for the result product was stabil, this product is very unique and interesting as the black sticky rice garnish brownies are served with a slice of fruit. This product is in Savoy Homann Hotel Bidakara Bandung. But the product Black Sticky Rice Steamed Brownies has a disadvantage that consumer interests who prefer brownies the other products compared with Black Sticky Rice steamed brownies. This it should Black Sticky Rice Steamed Brownies is beautiful in it's presentation garnished more and more tidy so that more guests are interested in this product.*

Keyword : Brownies Kukus Ketan Hitam, Food Processing.

Abstrak - Dunia pariwisata erat kaitannya dengan hotel atau *pastry and bakery* menyediakan berbagai macam produk, diantaranya *cake, pie, cookies, ice cream permen / nougat*. Savoy Homann Bidakara Hotel Bandung menyediakan produk *pastry* yaitu brownies kukus ketan hitam. Produk ini terdiri dari tepung ketan hitam yang dipadukan dengan *dark chocolate* serta *blueberry jam* dan disajikan dalam sebuah *box mica* adapun yang menggunakan *cupcase*. Yang dibentuk seperti *cupcake* dan di-garnish dengan irisan buah-buahan seperti *strawberry, green cherry* dan *sunkist* dan di tata dengan sangat menarik sehingga menggugah selera tamu untuk menikmatinya. Produk ini sangat unik dan menarik karena *garnish* brownies kukus ketan hitam tersebut disajikan dengan beberapa *slice fruit*. Produk ini ada di Savoy Homann Bidakara Hotel Bandung. Dalam Pembuatan Brownies Kukus Ketan Hitam ini harus sesuai dengan *standard recipe* agar produk yang dihasilkan selalu stabil, namun produk Brownies Kukus Ketan Hitam ini mempunyai kekurangan yaitu minat konsumen yang lebih memilih produk brownies yang lain dibandingkan dengan brownies kukus ketan hitam. Maka dari itu sebaiknya Brownies Kukus Ketan Hitam ini dalam penyajiannya digarnish lebih indah dan lebih rapih agar tamu lebih tertarik dengan produk ini.

Kata Kunci : Brownies Kukus Ketan Hitam, Pengolahan Makanan

PENDAHULUAN

Ketan hitam merupakan *varietas* lokal yang mengandung pigmen paling baik, berbeda dengan beras putih atau beras warna lain. Beras hitam memiliki rasa dan aroma yang baik dengan penampilan yang spesifik dan unik. Selain itu, ketan hitam sangat baik bagi kesehatan karena kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan yang dapat mencegah penyakit seperti gangguan fungsi ginjal, hepatitis, kanker, jantung dan meningkatkan daya tahan tubuh serta berserat tinggi yang mempermudah dalam proses pencernaan. Ketan hitam bermanfaat bagi penderita kencing manis atau diabetes melitus, karena dapat menurunkan kadar gula darah bagi penderita diabetes melitus atau kencing manis.

Tujuan

Adapun tujuan dalam pembahasan ini adalah :

1. Untuk mengetahui *standard recipe* pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam Savoy Homann Bidakara Hotel Bandung.
2. Untuk mengetahui cara membuat Brownies Kukus Ketan Hitam.
3. Untuk mengetahui peralatan yang digunakan untuk membuat Brownies Kukus Ketan Hitam.
4. Untuk mengetahui cara mempresentasikan Brownies Kukus Ketan Hitam.
5. Untuk mengetahui hasil *foodcost*.

KAJIAN LITERATUR

Pastry and Bakery

Pengertian *Pastry and Bakery*

Dalam buku *bakery and pastry production*, *Pastry* adalah bagian yang mempersiapkan, mengolah dan menyajikan produk *cake, chocolate, biscuit, special occasion product*,. Penyajian produk *pastry* pada saat *coffee break, tea time, dessert, party* dan juga dijual bebas untuk tamu yang datang ke *pastry shop* (bila mana hotel tersebut terdapat *pastry shop*) (2004;1)

Tanggung Jawab *Pastry and Bakery*

Hal yang sama pun di ungkapkan oleh **Richard Sihite, S. Sos.(2000:121)** “ Uraian Tugas dan Tanggung Jawab” (*Bakery/Pastry Cook*) :

1. Menangani Penataan *Mise In Place*
2. Menangani *Pastry Production*
3. Membantu penanganan *service preparation*
4. Mengawasi pelaksanaan pembersihan area kerja

5. Memelihara suasana kerja yang sehat
6. Menghadiri *briefing chef*

Produk yang Dihasilkan *Pastry and Bakery*

Dalam mengelola makanan yang merupakan makanan penutup atau *dessert* dikelola oleh suatu bagian di dapur yang disebut *pastry* dan *bakery*. *Pastry* dan *bakery* tidak hanya mengelola kue, tetapi juga mengolah es krim, puding, *snack*, coklat, permen dan lain-lain. Produk-produk yang biasa dibuat di bagian *pastry* dan *bakery* adalah sebagai berikut :

a. *Cakes*

Cakes dibuat dari campuran krim, buah-buahan dan bahan-bahan lainnya. *Cakes* biasa disajikan dalam keadaan dingin. Contohnya *Black Forest, Tiramisu*, berbagai jenis *Mousse* dan lain-lain.

b. *Pie*

Pie terdiri dari berbagai jenis, dinamakan sesuai dengan *filling* atau isinya. *Pie* dibuat dari *pastry dough* atau *puff pastry*, diisi krim atau buah. Bentuk dan ukurannya, sesuai cetakan dan bentuk yang diinginkan. Sedangkan *flan* adalah pudding yang didalamnya dberi kombinasi buah-buahan atau *pie* yang dibalut dengan buah – buahan atau *pie* yang dibalut dengan buah – buahan yang disesuaikan dengan selera.

c. *Cookies*

Cookies adalah jenis kue-kue kering yang berukuran kecil dalam berbagai macam rasa. Biasanya disajikan pada saat minum teh atau *tea time*. *Cookies* dibuat dari campuran tepung, telur, gula, lemak dan buah-buah kering, kacang-kacangan atau coklat ditambah berbagai macam rasa. Contoh *cookies* yaitu *Choco Chip, Almond cookies, Coconut Cookies, American cookies* dan lain-lain. Salah satu jenis *cookies* lainnya adalah *cookies bars*. *Cookies bars* adalah produk pangan padat yang berbentuk batang dan merupakan campuran dari berbagai bahan kering seperti sereal, kacang-kacangan, buah-buahan kering yang digabungkan menjadi satu dengan bantuan *binder* (bahan pengikat). *Binder* dalam *bars* dapat berupa *syrup, nougat, caramel*, coklat, dan lain-lain (Gillies 1974).

d. *Ice Cream*

Ice Cream merupakan produk yang sudah sangat populer di berbagai kalangan. Jenis-jenis *ice cream* dibagi menurut kadar lemaknya dan rasanya pun bermacam-macam. *Ice cream* adalah campuran lemak, susu, telur, gula dan berbagai macam perasa. Campuran ini kemudian dimasukkan ke

dalam mesin pembuat *ice cream*. Adapula jenis *ice Cream* yang disebut *Gelato* yang kadar lemaknya sangat rendah. Dan *ice Cream* yang berasal dari sari buah-buah tanpa *cream* yang disebut *Shorbet*.

e. Permen dan *Nougat*

Permen adalah sejenis gula-gula (*confectionary*) yang dibuat dengan mencairkan gula di dalam air. Perbedaan tingkat pemanasan menentukan jenis permen yang dihasilkan seperti suhu panas menghasilkan permen keras, suhu menengah menghasilkan permen lunak, dan suhu dingin menghasilkan permen kenyal. Permen dinikmati karena rasa manisnya. (Anonimuos, 2009). Secara umum, permen yang banyak beredar di kalangan masyarakat berjenis permen keras (*hard candy*) dan lunak (*soft candy*) (Admi, 2009). *Nougat* merupakan sebuah permen yang terbuat dari gula atau madu, kacang panggang (badam, kenari, *pistachio* atau *hazelnut*, namun bukan kacang tanah) dan beberapa buah kering. *Nougat* dapat berbentuk lunak atau keras tergantung bahan yang dipakai, *nougat* juga dipakai sebagai isi batang permen atau cokelat. (Anonymous, 2010). Ada dua macam *nougat* : putih dan cokelat. *Nougat* putih dibuat dari putih telur yang dikocok sampai halus, sedangkan *nougat* cokelat (Perancis: *Nougatine*) terbuat dari gula yang menjadi karamel dan memiliki tekstur keras, kadang garing. *Nougat* berasal dari bahasa Prancis, orang Italia menyebutnya *Torrone*, sedangkan orang Spanyol menyebutnya *Turrón*. (Anonymous, 2010). Bradley (2007) menyatakan bahwa *nougat* merupakan jenis permen atau kembang gula yang mirip dengan karamel yang dicampur dengan putih telur kocok untuk memberikan konsistensi berongga dan biasanya ditambahkan kacang tanah atau kombinasi antara kacang tanah dan buah-buahan.

Ketan Hitam

Beras ketan hitam mempunyai warna ungu kehitaman bila sudah dimasak beras kehitaman warnanya benar-benar hitam pekat. Rasa enak dan aromanya menimbulkan selera makan. Menurut Soejeti Tarwotjo (2008:12) kata “beras” adalah bagian bulir padi (gabah) yang telah dipisah dari sekam. Sekam (Jawa merang) secara anatomi disebut 'palea' (bagian yang ditutupi) dan 'lemma' (bagian yang menutupi). Pada salah satu tahap pemrosesan hasil panen padi, gabah ditumbuk dengan lesung atau digiling sehingga bagian luarnya (kulit gabah) terlepas dari isinya. Bagian isi inilah, yang berwarna

putih, kemerahan, ungu, atau bahkan hitam, yang disebut beras. Beras dari padiketan disebut ketan. Dari sisi khasiat dan gizi ternyata pigmen beras yang berwarna hitam mempunyai khasiat paling baik dibanding beras berwarna lainnya. Beras hitam sangat berbeda dibandingkan dengan beras ketan hitam, baik rasa aroma maupun penampilannya sangat spesifik dan unik.

Menurut penelitian para ahli beras ketan hitam mempunya khasiat:

- a. Mencegah penyakit kanker atau tumor
- b. Meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit
- c. Memperbaiki kerusakan sel hati
- d. Mencegah gangguan fungsi ginjal
- e. Memperlambat penuaan
- f. Sebagai antioksidan
- g. Membersihkan kolesterol dalam darah
- h. Mencegah anemia
- i. Sumber kekuatan terutama pembentukan tubuh kerja otot menghilangkan dari lelah
- j. Mengatur berat badan tubuh
- k. Meningkatkan ketahanan tubuh terhadap penyakit.

Bagian terbesar beras didominasi oleh pati (sekitar 80-85%). Beras juga mengandung protein, vitamin (terutama pada bagian aleuron), mineral, dan air. Pati beras tersusun dari dua polimer karbohidrat:

- a. Amilosa, pati dengan struktur tidak bercabang
- b. Amilopektin, pati dengan struktur bercabang dan cenderung bersifat lengket

Perbandingan komposisi kedua golongan pati ini sangat menentukan wapa Ketan hampir sepenuhnya didominasi oleh 12 amilopektin sehingga sangat lekat, sementara beras pera memiliki kandungan amilosa melebihi 20% yang membuat butiran nasinya terpecah-pecah (tidak berlekatan) dan keras beras dimanfaatkan terutama untuk diolah menjadi nasi, makanan pokok terpenting warga dunia. Selain itu, beras merupakan komponen penting bagi jamu beras kencur dan param. Minuman yang populer dari olahan beras adalah arak dan air tajin.

Dalam bidang industri pangan, beras diolah menjadi tepung beras. Sosohan beras (lapisan aleuron), yang memiliki kandungan gizi tinggi, diolah menjadi tepung bekatul (rice bran). Bagian embrio juga diolah menjadi suplemen makanan dengan sebutan tepung mata beras. Untuk kepentingan diet, beras dijadikan sebagai salah satu sumber pangan bebas *gluten* dalam bentuk berondong diantara berbagai jenis beras yang ada di Indonesia, beras yang berwarna merah atau beras merah diyakini memiliki khasiat sebagai obat. Beras merah

yang telah dikenal sejak tahun 2.800 SM, oleh para tabib saat itu dipercaya memiliki nilai medis yang dapat memulihkan kembali rasa tenang dan damai.

Dibandingkan dengan beras putih, kandungan beras merah lebih rendah (78,9 gr: 75,7 gr), tetapi hasil menunjukkan nilai energi yang dihasilkan beras merah justru diatas beras putih (349 kal: 353 kal). Selain lebih kaya protein (6,8 gr: 8,2 gr), hal tersebut mungkin disebabkan kandungan vitaminnya yang lebih tinggi (0,12 mg: 0,31 mg). (Menurut Soejeti Tarwojto 2008:12). Kekurangan vitamin bisa mengganggu sistem saraf dan jantung, dalam keadaan berat dinamakan beri-beri, dengan gejala awal nafsu makan berkurang, gangguan pencernaan, sembelit, mudah lelah, kesemutan, jantung berdebar dan reflek berkurang.

Unsur gizi lain yang terdapat pada beras merah adalah fosfor (243 mg per 100 gr bahan) dan selenium. Selenium merupakan elemen kelumit (*trace element*) yang merupakan bagian esensial dari enzim *glutathion peroksidase*. Enzim ini berperan sebagai katalisator dalam pemecahan peroksida menjadi ikatan yang tidak bersifat toksik. Peroksida dapat berubah menjadi radikal bebas yang mampu mengoksidasi asam lemak tidak jenuh dalam membran sel sehingga merusak membran tersebut, menyebabkan kanker, dan penyakit degeneratif lainnya. Karena kemampun itulah banyak pakar mengatakan bahan ini mempunyai potensi untuk mencegah penyakit kanker dan penyakit degenerative lain.

2. Tepung Ketan Hitam

Tepung ketan hitam merupakan bahan pokok untuk pembuatan kue-kue Indonesia yang banyak digunakan sebagaimana juga hal dengan tepung beras. Tepung ketan saat ini sangat ini mudah mendapatkannya karena banyak yang dijual dipasaran dalam bentuk tepung yang halus dan kering. Tepung ketan memiliki *amilopektin* yang lebih besar dibandingkan dengan tepung- tepung lain. *Amilopektin* inilah yang meyebabkan tepung ketan (beras ketan) lebih pulen dibandingkan dengan tepung lainnya. Makin tinggi kandungan *amilopektin* pada pati maka makin pulen pati tersebut. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan tepung ketan adalah:

- a. Pilih tepung ketan yang murni tidak berasal dari beras ketan yang tercampur dengan beras, halus dan sebaiknya baru ditumbuk untuk kue-kue tertentu. Tepung ketan yang tidak akan menghasilkan kueyang keras atau kaku dan kurang mengembang bila digoreng.

- b. Pembuatan adonan dari tepung ketan sebaiknya menggunakan air yang sum-sum kuku agar adonan mudah dibentuk tetapi tidak lengket pada jari-jari, misalnya pada waktu pembentukan kue keleston.
- c. Kue yang terbuat dari tepung ketan tidak boleh dimasak terlalu lama untuk menghindari agar kue jangan sampai pecah dan bentuknya tidak berubah karena sifat ketan cepat masak pada pembuatan kue.

Proses pembuatan tepung ketan cukup sederhana dan dapatdilakukan dalam skala rumah tangga maupun industri kecil. Pembuatan tepung ketan dapat dilakukan melalui tahap sebagai berikut:

- a. Beras ketan hitam yang berkualitas baik.
- b. Rendam ketan hitam dengan air semalaman.
- c. Tiriskan dan jemur dibawah terik sinar matahari, yakinlah kalau benar-benar kering.
- d. Blender beras ketan hitam yang sudah dijemur hingga kering, kemudian ayak.
- e. Lalu sangrai dengan api kecil, terus diaduk-aduk agar tepung beras ketan hitam tidak menggumpal.
- f. Blender kembali hingga butirannya halus, kemudian ayak kembali. Lakukan proses ini berulang-ulang hingga benar-benar mendapatkan ayakan yang lebih halus.
- g. Simpan dalam tempat yang kering atau toples.

Food Cost

Menurut kamus istilah Pariwisata dan Perhotelan pengertian *food cost* adalah biaya yang dikeluarkan untuk pengolahan makanan. (Adi Soenarno, 1996:73). Kegunaan harga dasar ini merupakan langkah awal dari proses perhitungan suatu produk dalam penjualan. Fungsi penentuan harga dasar untuk mempermudah penentuan harga jual, sehingga dalam penentuan harga dasar ini akan mempermudah perhitungan suatu produk untuk dijual kepada konsumen.

Rumus yang digunakan dalam perhitungan ini adalah :

$$\text{CostOfSales} = \frac{\text{HargaDasar}}{\text{HargaJual}} \times 100\%$$

METODE PENELITIAN

Metode Riset dan Teknik Pengumpulan Data

Metode penulisan ini menggunakan metode *descriptive* yaitu penelitian yang

bertujuan membuat deskripsi atas suatu fenomena sosial/alam secara sistematis, faktual dan akurat. (Drs.Wardiyanta,M.Hum:2006). Dalam penelitian ini menggunakan teknik-teknik sebagai berikut:

1. Wawancara

Wawancara adalah proses antara pewawancara (*Interviewer*) dengan yang diwawancarai (*interviewer*) melalui komunikasi langsung atau dapat juga dikatakan sebagai proses percakapan tatap muka (*face to face*) antara interviewer dengan *interviewer* dimana pewawancara bertanya langsung tentang sesuatu aspek yang dinilai dan telah dirancang sebelumnya. A. Muri Yusuf (2005:140). Wawancara yaitu melakukan wawancara kepada *Chef De Party*.

2. Observasi

Observasi adalah merupakan pengamatan yang teliti dan sistematis tentang suatu objek. A.Muri Yusuf (2005:132)

Secara garis besar teknik observasi dapat dibagi menjadi dua, yaitu :

a).*Structured or controlled observation* (observasi yang direncanakan, terkontrol).

Pada *structured observation*, biasanya mengamati menggunakan blangko-blangko daftar isian yang tersusun, dan didalamnya telah tercantum aspek-aspek ataupun gejala-gejala apa saja yang perlu diperhatikan pada waktu pengamatan itu dilakukan.

b).*Unstructured or informal observation* (observasi informasi atau tidak terencana lebih dahulu).

Adapun pada *unstructured observation*, pada umumnya pengamat belum atau tidak mengetahui sebelumnya apa yang sebenarnya harus dicatat dalam pengamatan itu. Aspek-aspek atau peristiwanya tidak terduga sebelumnya. Observasi dilakukan selama praktek kerja lapangan selama enam bulan di Savoy Homann Bidakara Hotel Bandung.

3. Studi Pustaka

Mencari data atau informasi riset melalui membaca jurnal ilmiah, buku-buku referensi, dan bahan-bahan publikasi yang tersedia di perpustakaan” (Ruslan, 2003:31). Study Pustaka yaitu mengumpulkan data teori yang diperoleh dari catatan kuliah dan karya tulis ilmiah.

4. Internet Searching

Suatu pencarian data melalui *website* guna melengkapi data penelitian yang saling terhubung ke seluruh dunia dan merupakan sumber daya informasi suatu *database* atau

perpustakaan multimedia yang sangat besar dan lengkap”.

(Lani Sidharta, 1996:10). *Internet Searching* yaitu mencari data melalui *website*.

PEMBAHASAN

Tinjauan Umum Savoy Homan Bidakara Hotel

Sejarah Savoy Homann Bidakara Hotel

Tuan A. Homann adalah imigran bangsa Jerman yang terdampar ke tatar priangan, sekitar tahun 1870 bangunan Hotel Homann awal mulanya tembok kemudian sejak tahun 1890 dikembangkan menjadi gedung tembok utuh dan permanen. Setelah A. Homann meninggal dunia pimpinan perusahaan dipegang oleh istrinya, dengan mengadakan beberapa perubahan atas bangunan lama, maka pada bulan Februari 1937 didirikan bangunan baru yang menghadap kejalan Asia Afrika dengan nama Savoy Homann berdasarkan kiat yang dianut oleh tuan FR.JA.Van Es pakar perhotelan sekaligus Direktur Hotel Homann yang berpengalaman mengelola Hotel Des Indes’ di Batavia. Apa yang telah diupayakan oleh Van Es sejak ia merampungkan pembangunan gedung baru “ Savoy “ ditahun 1939 jadi berantangan dengan

Pada tahun 1953 dilangsungkan serah terima saham dari Ny.Van Es Brink kepada R.M Saddak. Setelah lebih dari tiga darsawarsa mengelola hotel tersebut R.M Saddak melepas hotel miliknya pada H.E.K. Ruhiyat, direktur utama PT. Panghegar Group di Bandung. Setelah menegosiasi cukup lama akhirnya pada tanggal 11 januari 1988 saddak melepas hotel tersebut pada H.E.K. Ruhiyat. Selanjutnya H.E.K. Ruhiyat mengadakan beberapa perbaikan dan renovasi terhadap bangunan-bangunan yang rusak, misalnya bagian belakang dijadikan tempat parkir dan kolam renang, tetapi bangunan dibagian depan tidak mengalami perubahan dan tetap dipertahankan karena bentuk arsitekturnya yang monumental, kecuali kantor depan, lobby dan ballroom diperluas. Untuk sampai pada bentuk Savoy Homann yang sekarang ini paling sedikit mengalami tiga kali renovasi. Terutama pada masa FR.J. Van Es ditahun 1947 kemudian di jaman bapak R.H.M. Saddak pada tahun 1945-2955, sewaktu menyongsong konferensi Asia Afrika dan terakhir pada masa PT. Panghegar pada tahun 1989. Melihat kelengkapan Savoy Homann saat ini serta kesempurnaan mutu pelayanannya Van Es mengatakan dalam pidatonya “biarlah *Savoy*

Homann menjadi Hotel kedua di Timur jauh tanpa adanya yang lebih mengungguli.”

Klasifikasi Hotel Savoy Homann

1. Klasifikasi berdasarkan lokasi

Berdasarkan lokasi Savoy Homann Bidakara Hotel disebut sebagai “ *City Hotel* “ karena terletak ditengah – tengah kota, bertempat dijalan Asia Afrika yang berdekatan dengan pusat perbelanjaan, tempat hiburan , bank dan pusat perkantoran.

2. Klasifikasi berdasarkan plan

Dilihat dari sistem tarif yang dipergunakan Savoy Homann Bidakara Hotel ini diklasifikasikan sebagai hotel yang mempergunakan *Continental Plan* dimana harga kamar sudah termasuk sarapan pagi.

3. Klasifikasi berdasarkan lama tamu menginap

Jika dilihat berdasarkan tamu yang menginap, Savoy Homann Bidakara Hotel diklasifikasikan sebagai *Transit Hotel* karena sebagian besar tamu yang menginap tidak lebih dari dua malam dan bertujuan untuk berlibur atau bersenang – senang. Selain itu hotel ini sering dijadikan tempat suatu pertemuan atau rapat sehingga bisa disebut juga *Meeting Hotel*.

4. Klasifikasi berdasarkan hotel berbintang

Sampai saat ini Savoy Homann Bidakara Hotel diklasifikasikan sebagai hotel yang masih menyandang hotel bintang empat (****), ini berdasarkan fasilitas dan jumlah kamar yang tersedia.

5. Klasifikasi berdasarkan jumlah kamar

Berdasarkan jumlah kamar yang ada Savoy Homann Bidakara Hotel ini dikalsifikasikan sebagai *Medium Hotel* yang mempunyai jumlah kamar sedang yaitu 185 kamar.

Fasilitas Yang Dimiliki Savoy Homann Bidakara Hotel

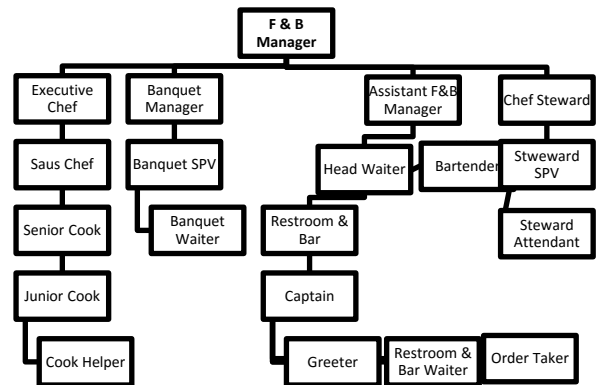
1. *Parking Area*
2. *Swimming Pool*
3. *Sidewalk Cafe*
4. *Garden Atrium Restaurant*
5. *Batavia Bar & Lounge*
6. *Massage & Spa*
7. *Travel Agent*
8. Toilet Umum
9. *Bussines Centre*
10. *Drugstore*
11. *Lobby Area*
12. *House Phone*

13. *Taxi service*

14. *Loundry & Dry Cleaning Service*

15. *Meeting Room*

Struktur Organisasi



Gambar 1
Stuktur Organisasi Hotel Savoy Homann Bidakara

Sumber : *Kitchen Departement* 2011

Tugas Dan Tanggung Jawab *KitchenDepartment*

1. *Chief Cook (Executive Chef)*

Biasa disebut juga *Chef De Cuisin* atau dipanggil dengan “*Chef*” saja. Pekerjaan seorang *Chef* lebih banyak bersifat administrative. Pada Hotel kecil Seorang *Chef* masih dituntut untuk turun tangan mengolah makanan.

Tugas dan tanggung jawab seorang *Chef* antara lain sebagai berikut :

- a. Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya.
- b. Menyusun Menu
- c. Membuat *standard recipe* beserta *foodcost* nya
- d. Membuat *purchaseorder* (bahan-bahan).
- e. Membuat perkiraan (*forecast*) yang akan dicapai.
- f. Memimpin staff dan bawahannya.
- g. Mengawasi jalannya *operasional kitchen* terutama pada saat Hotel *restaurant* buka.

2. *Assistant Chief Cook (Sous Chef)*

Tugas dan tanggung jawabnya adalah menggantikan kedudukan *Chef* apabila dia berhalangan atau sedang libur (*day off*).

3. *Chef de Partie*

Bertugas mengawasi kelancaran jalannya operasional pada salah satu seksi yang menjadi tanggung jawabnya. Mengorganisasi dan membagi tugas dan

pekerjaan pada bawahannya, dan ikut secara Langsung turun tangan mengolah makanan.

4. Cook

Setiap *Chef de Partie* dibantu oleh juru masak (*Cook*) dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya dan jumlahnya tergantung pada volume pekerjaan masing - masing bagian.

5. Cook (Senior Cook)

Adalah pangkat yang biasanya diberik an kepada seorang *Cook* yang dianggap ma mpu untuk mengambil alih tanggung ja wab atasannya dan untuk beberapa hal dia diberi wewenang untuk bertindak sebagai “ *Chef de Partie /Demi Chef*” apabila yang bersangkutan berhalan gan, misalnya sakit, cuti, libur (*day off*), sedangkan *Cook helper* adalah sebagai pelaksana yang be kerja atas perintah atasannya. Kepangkatan mereka dinilai berdasarkan kecakapan / kemampuan dan lamanya bekerja.

Kegiatan Usaha Perhotelan

Adapun usaha yang dijalankan oleh Savoy Homann Bidakara Hotel bandung, yaitu menyediakan jasa dalam bentuk pelayanan kepada tamu yang meliputi penyediaan kamar, penyediaan makanan dan minuman yang berupa *bar, restaurant, spa, treatment, fitness center* dan lain-lain. Dari sekian bidang usaha yang dijalani oleh hotel ini, ada beberapa bidang usaha yang memberikan pendapatan paling besar, yaitu penjualan kamar, serta penjualan makanan dan minuman kepada tamu.

Data

Data ini adalah menggambarkan tentang situasi pengolahan brownies kukus ketan hitam dihotel Savoy Homann dibagian *Pastry*.

Standard Recipe Brownies Kukus Ketan Hitam Savoy Homann Bidakara Hotel Bandung

Standard Recipe adalah sebuah pedoman yang menjadikan dasar atau patokan untuk mengolah suatu produk makanan yang terdiri dari keterangan bahan-bahan dan cara memasak. *Standard Recipe* itu sebaiknya disimpan rapi dan dapat dilihat oleh semua karyawan agar pengguna pada saat pengolahan produk sellasu menghasilkan produk yang sama, baik kualitas maupun kuantitasnya. Dengan demikian *format* dari *standard recipe* sangat dibutuhkan dalam pembuatan suatu resep pengolahan

makanan. Komposisi *Standard Recipe* Brownies Kukus Ketan Hitam :

Tabel 1.

Standard Recipe Brownies Kukus Ketan Hitam Savoy Homann Bidakara Hotel Bandung



No	Ingredient	Qty
1	Tepung ketan	500 gr
2	Tepung segitiga	300 gr
3	Baking powder	10 gr
4	Baking soda	10 gr
5	Milk powder	170 gr
6	Sugar	300 gr
7	Egg	18 pcs
8	Quick	30 gr
9	Dark chocolate	250 gr
10	Margarine	550 gr
11	Bluberry	150 gr

Pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam








Dalam pengolahan brownies kukus ketan hitam ini yaitu menyiapkan bahan sesuai dengan *standard recipe* setelah itu *melted dark chocolate* dan *blueberry jam* terlebih dahulu hingga tercampur rata dan sisihkan. Lalu kocok gula, telur dan *quick* hingga menjadi *creamy* setelah itu kemudian masukan bahan kering yaitu tepung ketan, tepung terigu, *baking powder*, *baking soda*, dan *milkpowder* hingga tercampur rata setelah itu masukan *chocolate* yang telah di *melted* tadi hingga tercampur rata lalu aduk adonan setelah itu kita masukan adonan kedalam cetakan, apabila kita ingin mencetak kedalam *loaf* kita siapkan *loaf* terlebih dahulu dan apabila kita ingin menggunakan *cup case* kita masukan adonan kedalam *paping bag* setelah itu masukan adonan kedalam kukusan dan kukus selama 15-20 menit, setelah 20 menit angkat dan brownies dapat disajikan dengan *garnish* sesuai selera.

Tabel 2.

Pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam

No	Method	Gambar
1	Dark Chocolate, Margarine, and Blueberry Jam di <i>melted</i> hingga tercampur rata	
2	Telur, Gula dan Quick di kocok hingga menjadi <i>creamy</i>	




Lanjutan Tabel 2.
Pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam

No	Metode	Gambar
3	Masukan tepung ketan, tepung segitiga, <i>baking powder</i> , dan <i>milk powder</i> kocok hingga rata	
4	Masukan bahan 1 ke dalam adonan kocok hingga rata	
5	Aduk adonan hingga rata dan menjadi satu	
6	Masukan adonan ke dalam <i>paping bag</i>	
7	Masukan adonan ke dalam loyang yang telah disiapkan	
8	Kukus adonan selama 20 menit	
9	Sajikan brownies kukus ketan hitam dengan <i>chery</i> hijau, <i>strawberry</i> dan <i>sunkist</i>	

Peralatan Dalam Mengolah Brownies Kukus Ketan Hitam

Pengolahan brownies kukus ini menggunakan peralatan yang cukup sederhana, diantaranya terdapat dalam tabel berikut :

Tabel 3.
Peralatan Dalam Mengolah Brownies Kukus Ketan Hitam

No	Nama Peralatan	Gambar	Kegunaan
1	Bowl		Digunakan untuk menyimpan bahan makanan
2	<i>Scaling</i>		Digunakan untuk menimbang bahan makanan
3	<i>Ladle</i>		Digunakan untuk mengaduk

Lanjutan Tabel 3.
Peralatan Dalam Mengolah Brownies Kukus Ketan Hitam

No	Nama Peralatan	Gambar	Kegunaan
4	<i>Baloon Wish</i>		Digunakan untuk mengocok bahan makanan
5	Loyang		Digunakan untuk mencetak adonan
6	Kukusan		Digunakan untuk menyimpan bahan yang akan dikukus
7	Pengukus		Digunakan untuk mengukus bahan makanan
8	Spider		Digunakan untuk mengayak bahan makanan
9	<i>Spatula</i>		Digunakan untuk meratakan bahan makanan
10	Paping Bag		Digunakan untuk menghias <i>cake</i>

Penyajian (*Presentation*) Brownies Kukus Ketan Hitam

Brownies kukus ketan hitam adalah salah satu produk *pastry*, dalam penyajian untuk *showcase* menggunakan *mikacase* sementara dalam penyajian untuk *coffebreak* menggunakan *cupcase* yang di *garnish* menggunakan irisan buah segar yaitu *strawberry*, *greencherry* dan *sunkist*.



Gambar 2.
Brownies Ketan Hitam
Penyajian (*Presentation*) Brownies Kukus Ketan Hitam

Gambar diatas adalah hasil brownies kukus ketan hitam yang menggunakan *loaf* dengan *garnish stawberry*, *sunkist*, dan *green cherry*. Dan biasanya brownies kukus ketan hitam ini disajikan di menu *show case* dengan

menggunakan mika agar brownies tertutup rapat.

Perhitungan Food Cost Brownies Kukus Ketan Hitam

Penentuan harga dasar brownies kukus ketan hitam

Menetapkan harga dasar dalam suatu produk merupakan kebutuhan yang cukup penting agar pelaksanaan penentuan harga penjualan dapat berjalan lancar. Kegunaan harga dasar ini merupakan langkah awal dari proses perhitungan suatu produk dalam penjualan. Fungsi penentuan harga dasar untuk mempermudah penentuan harga jual, sehingga dalam menentukan harga dasar ini akan mempermudah perhitungan suatu produk untuk dijual kepada konsumen.

Penentuan harga dasar brownies kukus ketan hitam pada bagian *accounting* di Savoy Homann Bidakara Hotel dibuat sedekimian rupa untuk mempermudah pelaksanaan penentuan harga jual brownies kukus hitam tersebut. Penentuan harga dasar yang dilakukan bagian *accounting* untuk brownies kukus ketan hitam dilakukan dengan beberapa tahap dengan menggunakan perhitungan-perhitungan yang sudah ditentukan.

Tahap pertama yaitu menentukan harga dasar, jenis-jenis bahan makanan yang akan digunakan untuk pembuatan brownies kukus ketan hitam. Jenis-jenis bahan makanan, berikut harga dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel di bawah merupakan harga bahan dasar untuk pengolahan brownies kukus ketan hitam. Harga-harga yang ditetapkan di atas merupakan harga berdasarkan harga beli di pasar pada saat itu. Harga ini adalah harga yang akan dijadikan bahan dalam penentuan harga jual brownies kukus ketan hitam.

Tabel 4.
Penentuan Harga Dasar Brownies Kukus

BASIC COST QUANTITY				
NO	ITEM	QTY	UNIT	TOTAL COST
1	Tepung ketan	1	gg	Rp. 25.000,-
2	Tepung segitiga	1	Kg	Rp. 6.700,-
3	Baking powder	450	Gr	Rp. 35.000,-
4	Baking soda	450	Gr	Rp. 38.000,-
5	Milk powder	800	Gr	Rp. 50.000,-
6	Sugar	1	Kg	Rp. 11.500,-
7	Egg	20	Pcs	Rp. 30.000,-
8	Quick	1	Kg	Rp. 78.000,-
9	Dark chocolate	1	Kg	Rp. 35.000,-

Lanjutan Tabel 4.

Penentuan Harga Dasar Brownies Kukus

10	Margarine	1	Kg	Rp. 25.000,-
11	Bluberry jam	150	Gr	Rp. 31.900,-
CONDIMENT AND GARNISH				
1	Green Cherry	00 ⁵	Gr	Rp. 40.000
2	Strawberry	500	Gr	Rp. 17.500
3	Sunkist	500	Gr	Rp. 7.5000

Pembuatan brownies kukus ketan hitam di Savoy Homann Bidakara Hotel didasarkan atas *standard recipe* yang telah ditentukan. Perincian harga berdasarkan pada *standard recipe* ini adalah sebagai berikut :

Tabel 5.
Standrd Recipe Brownies Kukus Ketan Hitam

Standard Recipe				
Name : Brownies Kukus Ketan Hitam				
Yield : 5 Loaf				
No	Item	Qty	Unit	Total Cost
1	Tepung ketan	500	Gr	Rp. 12.500,-
2	Tepung segitiga	300	Gr	Rp. 7.500,-
3	Baking powder	10	Gr	Rp. 700,-
4	Baking somda	10	Gr	Rp. 800,-
5	Milk powder	170	Gr	Rp. 10.600,-
6	Sugar	300	Gr	Rp. 3.450,-
7	Egg	18	Pcs	Rp. 27.000,-
8	Quick	30	Gr	Rp. 2.300,-
9	Dark chocolate	250	Gr	Rp. 8.750,-
10	Margarine	550	Gr	Rp. 13.750,-
11	Bluberry jam	150	Gr	Rp. 4.700,-
CONDIMENT AND GARNIES				
1	Green Cherry	2	Pcs	Rp. 800,-
2	Strawberry	2	Pcs	Rp 350,-
3	Sunkist	1	Pc	Rp. 7.500,-
TOTAL				Rp. 100.700,-

Jika ingin diketahui Dasar Harga / *portion*, maka :

$$Rp. \frac{100.700,-}{5} = Rp. 20.140,-$$

Berdasarkan tabel di atas, maka ditentukan harga dasar Brownies Kukus Ketan Hitam yaitu Rp. 20.140,- .

Penentuan Cost of Sales Brownies Kukus Ketan Hitam

Untuk mengetahui persentase harga dasar terhadap penjualan (*Cost of Sales*) Brownies Kukus Ketan Hitam di Savoy Homann Bidakara Hotel ditentukan dengan rumus di bawah ini :

$$\text{Cost of Sales} = \frac{\text{Harga Dasar}}{\text{Harga Jual}} \times 100\%$$

Maka *Cost of Sales* Brownies Kukus Ketan Hitam adalah sebagai berikut :

$$\text{Cost of Sales} = \frac{\text{Rp. 20.140,-}}{\text{Rp. 40.000,-}} \times 100\% = 50,35\%$$

Hasil penghitungan di atas diketahui *Cost of Sales* penjualan Brownies Kukus Ketan Hitam di Savoy Homann Bidakara Hotel sebesar 50,35%. Dengan demikian dapat dihitung besar biaya *Cost of Sales*, yaitu :

$$\text{Rp. 40.000,-} \times 50,35\% = \text{Rp. 20.140,-}$$

Penghitungan diatas menggunakan *Cost of Sales* yang dihitung berdasarkan Harga Dasar dibagi Harga Jual x 100%. Sesuai dengan pembahasan yang telah diuraikan di atas Harga Dasar Brownies Kukus Ketan Hitam adalah Rp. 20.140,- dan Harga Jual Brownies Kukus Ketan Hitam adalah Rp. 40.000,-

Analisis

Analisa menurut Kamus Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa (1996:779) merupakan penyelidikan terhadap suatu peristiwa (karangan, atau perbuatan) untuk mengetahui keadaan yang sebenarnya (sebab musabab, duduk perkaranya). Sedangkan analisis menurut Kamus Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa (1996:779) adalah : Orang yang menganalisa atau melakukan analisa atau orang yang mencari, mengumpulkan data untuk penilaian kekayaan atau kemampuan seseorang. Sehingga dapat disimpulkan bahwa analisa adalah sesuatu yang dilakukan seseorang untuk menyelidiki sebuah peristiwa demi mengumpulkan data-data yang konkrit yang nantinya menjadi ilmu atau pengetahuan baru.

Standard Recipe Brownies Kukus Ketan Hitam Savoy Homan Bidakara Hotel

1. Dalam pembuatan *standard recipe* harus tersusun rapih sehingga bisa dimengerti oleh pembaca. Cara penulisan *standard recipe* di Savoy Homann Bidakara Hotel sebaiknya disusun rapih dan disimpan pada tempatnya agar memudahkan proses operasional kerja.
2. Dalam penyusunan *recipe* sebaiknya disusun secara teratur. Seperti menyusun bahan-bahan kering ke dalam satu kelompok data. Dan di Svoy Homann Bidakara Hotel penyusunan *recipe* sudah teratur sehingga memudahkan dalam proses operasional kerja.

Pengolahan Brownies kukus Ketan Hitam Savoy Homann Bidakara Hotel

1. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Brownies Kukus Ketan Hitam yaitu tepung ketan, tepung segitiga, *baking powder*, *baking soda*, *milk powder*, *sugar*, *egg*, *quick*, *dark chocolate*, *margarine* dan *bluberry*. ketika bahan tidak adadi *pastry* maka kita harus *request order* ke *store*.
2. Pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam ini adalah *melted chocolate*, *margarine* dan *bluberry jam* dan sisihkan, kemudian kocok telur, gula dan *quick* hingga adonan menjadi *creamy*, lalu masukan tepung ketan hitam, tepung segitiga, *baking powder*, *baking soda* dan aduk hingga rata, kemudian masukan *chocolate* yang telah di *melted* tadi kedalam adonan, setelah adonan tercampur rata, masukan adonan kedalam loyang, dan kukus adonan selama 20 menit setelah 20 menit angkat dan sajikan. Proses pengukusan sekitar 25 menit.
3. Dalam menyajikan brownies kukus ketan hitam di Savoy Homann Bidakara Hotel menggunakan garnish *green cherry*, *strawberry* dan *sunkist*. Biasanya memakai loyang untuk dijual di *show case* sementara dalam penyajian yang menggunakan *cup case* untuk disajikan dalam menu *coffee break*.

Peralatan Dalam Mengolah Brownies Kukus Ketan Hitam

1. Peralatan Dalam Pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam ini adalah *bowl*, *scaling*, *Ladle*, loyang, *ballonwish*, kukusan, pengukus, *spatula*, *spider*, dan *paping bag*. Peralatan yang digunakan cukup lengkap dan tersipan rapih pada tempatnya.
2. Fungsi peralatan-peralatan dalam pengolahan brownies kukus ketan hitam ini yaitu, *bowl* berfungsi untuk menyimpan bahan makanan, *scaling* berfungsi untuk menimbang bahan makanan, *ladle* berfungsi untuk mengaduk bahan makanan, loyang berfungsi untuk mencetak adonan, *ballonwish* berfungsi untuk mengocok bahan makanan, kukusan berfungsi untuk menyimpan bahan makanan yang akan dikukus, pengukus berfungsi untuk mengukus bahan makanan, *spatula* berfungsi untuk meratakan bahan makanan, *spider* berfungsi untuk mengayak bahan

- makanan, dan *papingbag* berfungsi untuk menyimpan *cream* untuk menghias.
3. Peralatan yang ada dipastry cukup menunjang dalam operasional kerja seperti bowl sekitar 2 lusin, scaling 2 buah, ladle 5 buah, loyang 5 lusin, baloon wish 5 buah, kukusan 3 buah, pengkusus 3 buah, spatula 5 buah, spider 5 buah, paping bag 100 buah.

Presentasi Brownies Kukus Ketan Hitam

Presentasi brownies kukus ketan hitam di Savoy Homan Bidakara Hotel sangat sederhana sekali. Brownies kukus yang disajikan di *show case* menggunakan mika sementara brownies kukus yang menggunakan *cup case* disajikan untuk menu *coffee break*. Tetapi brownies yang menggunakan loyang untuk dijual di *show case* kurang bagus karena hanya menggunakan mika dan tidak memakai *garnish* untuk mempercantik brownies tersebut dan *cup case* yang digunakan berwarna hitam sebaiknya *cupcase* yang digunakan berwarna lebih mencolok agar terlihat lebih menarik.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan tentang Pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam di Savoy Homann Bidakara Hotel, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. *StandardRecipe* Brownies Kukus Ketan Hitam terdiri dari :
Komposisi brownies kukus ketan hitam, meliputi :
 - a. Ketan hitam , yang diolah menjadi tepung ketan hitam dan ditambah dengan bahan lainnya kemudian dikukus.
 - b. Bahan pelengkap yaitu :*Green Cherry, Strawberry* dan *Sunkist*.
2. Pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam
Brownies Kukus Ketan Hitam ini diolah di *pastry*. Adapun pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam :
 - a. *MeltedChocolate*, *margarinedan blueberry jam*, sisihkan.
 - b. Kocok telur, gula dan *quickhingga* adonan menjadi *creamy*.
 - c. Masukkan tepung ketan hitam, tepung segitiga, *baking powder* dan *baking soda*, aduk hingga rata.
 - d. Masukkan *Chocolate* yang telah di *melted* tadi kedalam adonan.
 - e. Setelah adonan tercampur rata, masukan adonan kedalam loyang, kukus selama 20 menit.

- f. Sajikan brownies kukus ketan hitam dengan *garnish:greencherry, strawberry* dan *sunkist*.

3. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan Brownies kukus ketan hitam Dalam pengolahan brownies kukus ketan hitam ini menggunakan peralatan seperti *bowl, scaling, ladle, baloon wish*, loyang, kukusan, pengkusus, *spider, spatula* dan *paping bag*.

4. Penyajian (*Presentation*)

Dalam Penyajian Brownies Kukus Ketan Hitam di Savoy Homann Bidakara Hotel menggunakan *mikacase*, produk ini biasanya dijual di *showcase* sementara penyajian dalam *cup case* biasanya disajikan dalam menu *coffeebreak*.

5. Perhitungan *food cost*

Food cost berfungsi untuk mempermudah penentuan harga jual, sehingga dalam menentukan harga dasar ini akan mempermudah perhitungan suatu produk untuk dijual kepada konsumen. Adapun rumus yang digunakan untuk menghitung persentase harga dasar terhadap penjualan yaitu :

$$\text{Cost of Sales} = \frac{\text{Harga Dasar}}{\text{Harga Jual}} \times 100\%$$

Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut maka diberikan saran sebagai berikut :

1. Untuk menentukan kualitas dan kuantitas produk, maka hal yang harus dilakukan yaitu menggunakan bahan yang sudah ditentukan dalam *standard recipe*.
2. Dalam pengolahan brownies kukus ketan ini sebaiknya sesuai dengan *standard recipe* agar hasil sesuaidengan yang diharapkan.
3. Memperbaiki atau mengganti alat yang rusak agar tidak menghambat dalam mengolah makanan dan peralatan harus bersih dan tersimpan rapih pada tempatnya.
4. Dalam penyajian sebaiknya digarnish seindah mungkin karena akan menambah selera orang untuk membeli produk tersebut dan didalam pemakaian *cup case* sebaiknya disesuaikan dengan warna yang lebih mencolok agar produk terlihat lebih baik.

REFERENSI

Arief, Abdul Rahman. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta : Graha Ilmu

Apritya,Nenda.2008.*Pengolahan Iga Sapi Bakar Asam Pedas Di Kitchen Kebun Bambu Restaurant Holiday Inn Hotel And Resort Bandung*.Tugas Akhir DIII ARS.Bandung

Bagyono.(2008).*Teori Dan Praktek Hotel Front Office*. Bandung : Alfabeta

Noviany,Fanny. (2004). *Pastry & Bakery Production*.Jakarta : Graha Ilmu
Saleh,Febrin.2012.*Pengolahan Gyuniku Amiyaki Di Kitchen Hotel Summer Hills Bandung*.Tugas AkhirDIII BSI.Bandung

Sihite,Richard. (2000). *Job Description Tugas Dan Tanggung Jawab*. Surabaya : SIC

Sulastiyono,Agus.(2008).*Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Bandung : Alfabeta

Wardiyanta,M. Hum. (2006).*Metode Penelitian Pariwisata*.Yogyakarta : CV Andi Offset

