

STANDAR PERALATAN *PASTRY AND BAKERY SECTION* DI HOTEL GRAND ROYAL PANGHEGAR BANDUNG

Adhitya Ryandi P, Oda

Jurusan Perhotelan, AKPAR BSI Bandung

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

adhitya_ryandi@yahoo.com, mariaoda26@yahoo.com

Abstract - *Pastry and bakery section is a section or division under the auspices of the main kitchen are responsible for handling various events such as hotel wedding, birthday party, coffee break, breakfast, lunch, diner, and others. The issue will be examined how the standard equipment of the pastry and bakery section in Hotel Grand Royal Panghegar Bandung. In terms of processing data, the authors use deskriptip analysis of techniques of writing that tells something based on experience or empirical data, which are compiled in the form of a report. Based on the observations that have been made by the author, the standard equipment of the pastry and bakery section has good and sufficient. But them powerment of the same equipment the machine is still less complete. The amount of pastry and bakery equipment section is adequately tailored to the capacity of event that uses the products of pastry and bakery. Pastry and bakery e quipment conditions section is still good, but in terms of the cleanliness of the equipment is still less, so it will decrease the effectiveness of the work of the equipment. Based on data obtained by the author, the author concludes that the standard equipment is very important for the quality of the resulting product. But if standard equipment owned less adequate, it could be addressed with mobiltas employees who have the skill and knowledge in the field of pastry and bakery.*

Keyword: *Pastry, Bakery, Equipment, Products*

Abstrak - *Pastry and bakery section merupakan section atau divisi di bawah naungan main kitchen yang bertanggung jawab menangani berbagai event-event hotel seperti weding, birthday party, coffee break, breakfast, luch, diner, dan lain-lain. Masalah yang akan diteliti yaitu bagaimana standar peralatan pastry and bakery section di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung. Dalam hal pengolahan data, penulis menggunakan analisis deskriptip yaitu teknik penulisan yang menceritakan sesuatu berdasarkan pengalaman atau data empiris, yang disusun dalam bentuk laporan. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan oleh penulis, standar peralatan pastry and bakery section sudah baik dan memadai. Namun pemberdayaan peralatan yang berjenis mesin masih kurang lengkap. Jumlah peralatan pastry and bakery section sudah memadai yang disesuaikan dengan kapasitas event-event yang menggunakan produk-produk pastry and bakery. Kondisi peralatan pastry and bakery section masih berkondisi baik namun segi kebersihan peralatan-peralatan tersebut masih kurang sehingga akan menurunkan efektifitas kerja peralatan tersebut. Berdasarkan data yang diperoleh oleh penulis, penulis menyimpulkan bahwa standar peralatan sangat penting bagi kualitas produk yang dihasilkan. Namun apabila standar peralatan yang dimiliki kurang memadai, hal tersebut dapat diatasi dengan mobiltas karyawan yang memiliki skill dan knowledge di bidang pastry and bakery.*

Kata Kunci :*Pastry, Bakery, Peralatan, Produk*

PENDAHULUAN

Pariwisata di era yang modern ini telah menjelma menjadi kebutuhan primer bagi sebagian besar kalangan, sehingga aspek – aspek yang mendukung kegiatan pariwisata sangat diperlukan agar kegiatan pariwisata tersebut berjalan dengan lancar. Salah satu aspek yang mendukung kegiatan pariwisata adalah akomodasi, akomodasi adalah sarana penunjang pariwisata yang biasanya berbentuk bangunan yang diperuntukan untuk para wisatawan menginap, salah satunya adalah hotel. Hotel merupakan sarana akomodasi terbesar saat ini karena selain menyediakan penyewaan kamar, pelayanan makanan dan minuman, dan bahkan banyak hotel yang menyediakan pelayanan diluar konsep hotel yang bersifat mewah. Tidak hanya pelayanan kamar yang menjadi unggulan suatu hotel. Aspek lain seperti makanan dan minuman kini telah menjadi standar penilaian konsumen terhadap baik atau buruknya kualitas hotel tersebut. Apabila aspek makanan dan minuman tersebut dikelola dengan baik dan benar, maka akan menjadi pendapatan utama suatu hotel yang tentunya menguntungkan. Hotel pada umumnya sebagian pendapatannya bergantung dari hasil penjualan makanan dan minuman, salah satu jenis makanan dan minuman adalah *dessert*. *Pastry and bakery section* merupakan divisi perdapuran yang mengelola pembuatan kue, roti, dan *dessert*. Produk-produk tersebut diproduksi untuk memenuhi kebutuhan *event-event* yang diselenggarakan pihak hotel. Berikut beberapa contoh *event-event* yang menggunakan peran *pastry and bakery section*, yaitu *wedding party*, *meeting*, *breakfast*, *lunch*, *dinner*, *birthday party*, dan lain-lain. Keberadaan *pastry and bakery section* di suatu hotel sangatlah penting karena mampu menopang berbagai *event* yang diselenggarakan oleh pihak hotel yang tentunya akan menjadi pemasukan hotel. Produk-produk *pastry and bakery section* yang dijual secara umum biasanya ditempatkan terpisah dengan produk makanan ataupun minuman yang lainnya

sehingga memberikan kesan eksklusif. Bahkan di beberapa hotel, *pastry and bakery section* memiliki *stall* tersendiri dalam upaya penjualan produk-produknya. Patiseri (*Pastry & Bakery*) merupakan produk yang dihasilkan melalui pembakaran yang berupa kue dan roti. Produk-produk patiseri dikerjakan berdasarkan formula, oleh karena itu dalam proses bekerja memerlukan ketelitian yang berdasarkan pada ukuran bahan sebagai syarat awal pembuatan produk-produk patiseri. Selain bahan yang diperlukan untuk membuat produk patiseri, tentunya ada syarat lain yang diperlukan yaitu alat-alat yang memadai yang biasanya disebut *pastry & bakery utensil*. Alat-alat tersebut merupakan perantara antara *skill* atau kemampuan dan bahan-bahan patiseri sehingga dapat menghasilkan produk patiseri. Semakin baik kualitas alat yang digunakan akan berperan penting terhadap hasil produk. Karena itu sangat diperlukan alat-alat yang memadai agar produktifitas *pastry and bakery section* berkesinambungan dengan kualitas produknya. Berdasarkan dari pemaparan di atas, penulis tertarik membahas sesuatu yang berkaitan dengan *pastry and bakery section* yaitu peralatannya.

Identifikasi Masalah

Dari latar belakang masalah diatas, penulis menyimpulkan empat masalah pokok yang akan penulis bahas di pembahasan, diantaranya :

1. Bagaimana standar kelengkapan peralatan *pastry and bakery section* di hotel Grand Royal Panghegar Bandung?
2. Bagaimana jumlah peralatan *pastry and bakery section* di hotel Grand Royal Panghegar Bandung?
3. Bagaimana kondisi peralatan *pastry and bakery section* di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung?

Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian ini untuk :

1. Untuk mengetahui standar kelengkapan peralatan *pastry and*

- bakery section* di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung.
2. Untuk mengetahui jumlah peralatan *pastry and bakery section* di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung.
 3. Untuk mengetahui jumlah peralatan *pastry and bakery section* di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung.

METODE PENELITIAN

Metode

Adapun metode yang penulis gunakan untuk penyusunan laporan Tugas Akhir ini yaitu metode deskriptif, yaitu "Suatu bentuk yang penelitian yang ditunjukkan untuk mendeskripsikan fenomena-fenomena yang ada, baik fenomena alamiah maupun fenomena buatan manusia" Sukmadinata (2006:72)

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam suatu penelitian ditentukan jenis penelitiannya. Metode pengumpulan data dengan observasi, wawancara mendalam, dan sudi kasus (Wimmer, 2000: 110; Sendjaya, 1997: 32 dalam *Teknik Praktis Riset Komunikasi*, Kriyantono 2008: 93) adalah teknik yang lazim dipergunakan oleh seorang peneliti kualitatif.:

1. Teknik Dokumentasi

Menurut Arikunto (2006:158), "Dokumentasi adalah mencari dan mengumpulkan data mengenai hal-hal yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, notulen, rapat, agenda dan sebagainya".

2. Teknik Observasi

Menurut Satori (2010 : 104) mengatakan bahwa "Pengertian observasi kualitatif adalah pengamatan langsung terhadap objek, situasi, konteks, dan maknanya dalam upaya melakukan penelitian.

3. Teknik Wawancara

Wawancara / Interview menurut Sutopo (2006:72) adalah

Proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan *informan* atau orang yang diwawancarai, dengan atau tanpa

menggunakan pedoman (*guide*) wawancara, dimana pewawancara dan *informan* terlibat dalam kehidupan sosial yang relatif lama.

Teknik Kepustakaan

Menurut Arikunto (2006:166) "Studi pustaka adalah pengumpulan data dengan cara mencari informasi melalui buku-buku, koran, majalah, dan literatur lainnya.

PEMBAHASAN

Berikut ini penulis akan memaparkan mengenai data dari hasil penelitian penulis yang dilakukan *Pastry department* Hotel Hilton Bandung selama 6 bulan.

Standar Kelengkapan peralatan

Untuk keberlangsungan operasional *pastry and bakery section* di hotel Grand Royal Panghegar Bandung harus didukung dengan peralatan yang memadai sebagai perantara *skill* dan hasil akhir (produk). Berikut uraian macam-macam peralatan *pastry and bakery section* yang ada di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung yang dibagi menjadi dua golongan (*equipment* dan *utensil*) beserta fungsinya :

1. Mixer

Teradapat empat mixer dengan berbagai fungsi, penjelasannya sebagai berikut:

a. Planetary mixer

Memiliki 3 (tiga) buah dengan kapasitas 10 liter 1 (satu) buah dan 30 liter 2 (dua) buah yang berfungsi untuk mengolah bahan baku menjadi bahan setengah jadi contohnya aneka cake, aneka roti berskala kecil dan menengah, *mouse*, *whipped cream*, dan lain – lain

b. Spiral mixer

Memiliki 1 (satu) buah dengan kapasitas 50 liter yang berfungsi hanya untuk pengolahan roti berskala besar yang disesuaikan dengan kebutuhan contohnya *donut*, *soft roll*, *twist bread*,

brown toast, white toast, dan lain – lain

2. Oven

Terdapat 2 (dua) buah *oven* yaitu *deck oven* dan *convention oven*, berikut penjelasannya :

a. Deck Oven

Memiliki 3 (tiga) *deck* dengan kapasitas 6 (enam) *baking sheet* ukuran besar yang berfungsi untuk memangga berbagai olahan produk *pastry and bakery*.

b. Convection Oven

Memiliki 3 (tiga) *deck* dengan kapasitas 3 (tiga) *baking sheet* ukuran sedang yang berfungsi untuk memanggang berbagai olahan *puff pastry* seperti *danish, croissan, dan lain – lain*

3. Proofer

Memiliki 1 (satu) buah mesing *proofing* yang memiliki satu pintu dengan kapasitas 6 loyang yang berfungsi untuk mengembakan olahan roti yang telah di – *moulding* (dibentuk)

4. Trolley

Memiliki 3 (tiga) buah yang berfungsi untuk menyimpan produk-produk yang sudah jadi

5. Refrigerator

Memiliki 4 (empat) buah yang masing-masing memiliki dua (dua) pintu, 2 (dua) buah berukuran sedang dan sisanya berukuran besar

6. Colling Rack

Memiliki 2 (dua) buah yang berfungsi untuk mendinginkan roti hasil pemanggangan sebelum dimasukkan ke dalam *refrigerator* atau *freezer*.

7. Ingredient Rack

Memiliki 1 (satu) yang berfungsi untuk menyimpan berbagai bahan baku, *condiment, utensil-utensil, dan lain-lain*.

8. Deep fat Fryer

Memiliki 1 (satu) yang berfungsi untuk menggoreng donut dan aneka menu *coffee break* yang memerlukan proses penggorengan

9. Working Table

Memiliki 2 (dua) yang berfungsi untuk alas kerja dan tempat penyimpanan karena memiliki rak di bagian bawah dan di bagian atasnya

10. Stove

Memiliki 1 (satu) yang berfungsi untuk menangani keperluan *a la carte* seperti pisang goreng, *colenak, dan lain-lain*

11. Marble table

Memiliki 2 (dua) yang berfungsi alas kerja khususnya pengolahan produk-produk berupa aneka roti.

12. Sink

Memiliki 2 (dua) yang berfungsi untuk mencuci peralatan yang kotor dan memenuhi kebutuhan air dalam pembuatan berbagai produk

13. Walk In Refrigerator

Memiliki 1 (satu) yang berfungsi untuk menyimpan segala jenis uraian produk baik bahan baku, setengah jadi, maupun yang sudah jadi yang sekiranya perlu diawetkan

14. Freezer Box

Memiliki 1 (satu) yang berfungsi untuk menyimpan berbagai jenis produk berupa aneka roti (produk setengah jadi) contohnya *croissan, denish, french bread, dan lain-lain*

15. Flour Box

Memiliki 2 (dua) yang berfungsi untuk menyimpan terigu jenis *high flour* dan *medium flour*

16. *Ballon Whisk*

Memiliki 5 (lima) buah yang berfungsi untuk mengocok adonan cair. 1 (satu) buah berukuran besar, 2 (dua) buah berukuran sedang, dan 2 (dua) buah berukuran kecil

17. *Bread Knife*

Memiliki 5 (lima) buah yang berfungsi untuk memotong aneka roti

18. *Cake Knife*

Memiliki 1 buah yang berfungsi untuk memotong aneka *cake*

19. *Grater*

Memiliki 1 (satu) buah yang biasanya digunakan untuk memarut berbagai jenis keju

20. *Scale*

Memiliki 2 (dua) buah yang berfungsi untuk menimbang bahan baku yang akan diolah. *Digital scale* dan *analog scale*

21. *Glass Scale*

Memiliki 4 (empat) buah yang berfungsi untuk mengukur bahan baku yang bersifar cair. 1 (satu) buah dengan kapasitas 2 (dua) liter, 2 (dua) buah dengan kapasitas 1 (satu) liter, dan 1 (satu) buah dengan kapasitas 500 (lima ratus) mili liter

22. *Scraper*

Memiliki 4 (buah) yang berfungsi untuk mengeruk sisa adonan lengket yang menempel di meja kerja

23. *Dough Cutter*

Memiliki 5 (lima) yang berfungsi untuk memotong adonan. Dengan berbagai ukuran dan bentuk yang disesuaikan dengan kebutuhan

24. *Whisking Bowl*

Memiliki 3 (tiga) buah yang berfungsi untuk wadah pengocokan adonan

planetary mixer dan 6 (enam) buah yang berfungsi sebagai wadah pengocokan adonan secara manual

25. *Rolling Pin Wooden*

Memiliki 1 (satu) yang berfungsi untuk menipiskan adonan.

26. *Pastry Cutting Wheel*

Memiliki 1 (satu) buah yang berfungsi untuk memotong adonan

27. *Piping Bag*

Barang ini selalu ada dengan jumlah yang banyak karena efektifitas pemakaiannya hanya satu kali

28. *Pastry Brush*

Memiliki 5 (lima) buah yang berfungsi untuk memoles (*washing*) adonan roti yang telah dibentuk, memoles *baking sheet*, memoleskan *dressing* pada roti yang sudah jadi, dan lain-lain

29. *Pastry Knife*

Memiliki 1 (satu) buah yang berfungsi untuk mengaduk adonan berat contohnya adonan *cookies*

30. *Flour Sifter*

Memiliki 2 (dua) buah yang berfungsi untuk mengayak *dust ingredient* seperti tepung, *cocoa powder*, dan lain-lain

31. *Baking Tray*

Memiliki 30 (tiga puluh) yang berfungsi untuk memanggang aneka kue dan roti

32. *Pie Mould*

Memiliki 8 (delapan) yang berfungsi untuk mencetak adona *pie*

33. *Can Opener*

Memiliki 2 (dua) buah yang berfungsi untuk membuka kaleng. 1 (satu) ukuran kecil dan 1 (satu) ukuran besar yang biasanya menempel di meja kerja.

34. Loaf Pan

Memiliki 3 (tiga) buah yang berfungsi untuk mencetak *cake* dengan ukuran kecil, sedang, dan besar.

35. Covered Oavy Loaf Pan

Memiliki 8 (delapan) yang berfungsi untuk memanggang *toast bread*

36. Grooved Pastry Cutter

Memiliki 3 (tiga) buah yang berfungsi untuk mencetak adonan dengan ukuran kecil, sedang, dan besar

37. Ruber Spatulla

Memiliki 2 (dua) buah yang berfungsi untuk mengaduk dan membersihkan sisa adonan.

38. Gloves oven Mitt

Memiliki 4 (empat) buah yang berfungsi untuk mengangkat produk yang ada di *oven*

39. Wooden Spatulla

Memiliki 8 (delapan) buah yang berfungsi untuk mengolah adonan yang bersifat cair

40. Pallete

Memiliki 2 (dua) buah yang berfungsi untuk meratakan adonan, *coating*, dan lain – lain

41. Chaninable Square

Memiliki 8 (delapan) buah yang berfungsi untuk menyangga *cake* berlapis. 6 (enam) berukuran besar dan 2 (dua) berukuran kecil

42. Cutting Board

Memiliki 4 (empat) buah yang berfungsi untuk alas pemotongan yang menggunakan pisau tangan

Tabel 1
Tabulasi Jumlah Peralatan

Equipment				Persentase Kondisi
No	Jenis Peralalatan	Jumlah	Keterangan	
1	<i>Mixer</i>	4	Rusak 1	$\frac{1}{4} \times 100 = 25, 100\% - 25\% = 75\%$
2	<i>Oven</i>	2	Baik	100 %
3	<i>Proofer</i>	1	Baik	100%
4	<i>Trolley</i>	3	Baik	100%
5	<i>Refrigerator</i>	4	Baik	100%
6	<i>Colling Rack</i>	2	Baik	100%
7	<i>Ingredient Rack</i>	1	Baik	100%
8	<i>Deep Fat Fryer</i>	1	Baik	100%
9	<i>Working Table</i>	2	Baik	100%
10	<i>Stove</i>	1	Baik	100%
11	<i>Marble Table</i>	2	Baik	100%
12	<i>Sink</i>	2	Baik	100%
13	<i>Walk in Refrigerator</i>	1	Baik	100%
14	<i>Freezer Box</i>	1	Baik	100%
15	<i>Flour Box</i>	2	Baik	100%

Kondisi Peralatan

Kondisi peralatan cukup mempengaruhi hasil akhir pembuatan produk. Oleh karena itu kesadaran karyawan akan peralatan dan bagaimana

pemeliharaannya akan berperan dalam menjaga kondisi peralatan agar selalu dalam kondisi yang baik. Menurut pengamatan penulis selaku *trainee* di Hotel Grand Royal Pangghegar, kondisi

peralatan *pastry and bakery* section baik. Dan berdasarkan tabel sebelumnya persentase kondisi peralatan *pastry and bakery section* Hotel Grand Royal Panghegar Bandung adalah 4095 (penjumlahan persentase kondisi) : 43 (jumlah equipment dan utensil) = 95%. Begitupun pemeliharannya yang dilakukan secara berkala yang

berkerjasama dengan pihak *engineering*. Namun selalu terdapat masalah klasik yaitu kebersihan yang tentunya akan mempengaruhi kondisi peralatan tersebut. Yang tadinya kondisi peralatan masih bagus namun keadaan peralatan tersebut sangat kotor tentunya akan menurunkan efektifitas peralatan tersebut.

Tabel 2
Kondisi Peralatan

Untensil				
No	Jenis Peralalatan	Jumlah	Keterangan	Persentase Kondisi
1	<i>Ballon Wish</i>	5	Rusak 2	$2/5 \times 100 = 40, 100\% - 40\% = 60\%$
2	<i>Bread Knife</i>	5	Baik	100%
3	<i>Cake Knife</i>	1	Baik	100%
4	<i>Greater</i>	1	Baik	100%
5	<i>Scale</i>	2	Rusak 1	$1/2 \times 100 = 50, 100\% - 50\% = 50\%$
6	<i>Measurement Glass</i>	4	Baik	100%
7	<i>Scrapper</i>	4	Rusak 1	$1/4 \times 100 = 25, 100\% - 25\% = 75\%$
8	<i>Dough Cutter</i>	5	Baik	100%
9	<i>Whisking Bowl</i>	9	Baik	100%
10	<i>Rolling Pin Wooden</i>	1	Baik	100%
11	<i>Pastry Cutting Wheel</i>	1	Baik	100%
12	<i>Pipping Bag</i>	-	Baik	100%
13	<i>Pastry Brush</i>	5	Rusak 1	$1/5 \times 100 = 20, 100\% - 20\% = 80\%$
14	<i>Pastry Knife</i>	1	Baik	100%
15	<i>Flour Sifer</i>	2	Baik	100%
16	<i>Baking Tray</i>	30	Rusak 6	$6/30 \times 100 = 20, 100\% - 20\% = 80\%$
17	<i>Pie Mould</i>	8	Baik	100%
18	<i>Can Opener</i>	2	Baik	100%
19	<i>Loaf Pan</i>	3	Baik	100%
20	<i>Covered Loaf Pan</i>	8	Baik	100%
21	<i>Grooved Pastry Cutter</i>	3	Baik	100%
22	<i>Rubber Spatulla</i>	2	Baik	100%
23	<i>Gloves Oven Mitt</i>	4	Baik	100%
24	<i>Wooden Spatulla</i>	8	Rusak 2	$2/8 \times 100 = 25, 100\% - 25\% = 75\%$
25	<i>Pastry Scrapper</i>	1	Baik	100%
26	<i>Pallete</i>	2	Baik	100%
27	<i>Changable Square</i>	8	Baik	100%
28	<i>Cutting Board</i>	4	Baik	100%

PENUTUP

Kesimpulan

Terdapat tiga kesimpulan yang akan dipaparkan penulis yang berkaca dari indentifikasi masalah, data yang ditemukan, dan analisis dari data tersebut, yaitu :

1. Standar kelengkapan peralatan *pastry and bakery section* di Hotel Grand Royal Panghegar sudah lengkap yang mengutamakan kelengkapan *utensil* dari pada kelengkapan *equipment* yang berjenis mesin. Namun dengan ditunjang staf atau karyawan *pastry and bakery section* Hotel Grand Royal Panghegar Bandung yang memiliki *skill and knowledge* yang baik, kurangnya pemberdayaan *equipment* yang berjenis mesin dapat diatasi dengan keterampilan, mobiltas, efisiensi kerja para karyawanya.
2. Jumlah peralatan *pastry and bakery section* di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung sudah memadai dengan ditunjang oleh para karyawan yang memiliki standar kerja yang baik. Peralatan dengan jumlah tersebut mampu menangani berbagai *event* yang diselenggarakan pihak hotel yang memerlukan produk – produk *pastry and bakery* contohnya *wedding party* dengan kapasitas lebih dari 1000 *pack, coffee break, breakfast, lunch, diner, show case*, dan berbagai keperluan lainnya.
3. Kondisi peralatan – peralatan *pastry and bakery section* di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung masih berkondisi baik dengan pemeliharaan yang dilakukan secara berkala

REFERENSI

- Arikunto. (2006). *Metodelogi penelitian*. Yogyakarta: Bina Aksara.
- Bartono, PH & Rufino, E.M. 2005. *Food Product Manajement*. Yogyakarta : C.V Andi Offset

ataupun sesegera mungkin apabila peralatan tersebut mengalami kerusakan. Namun segi kebersihan peralatan – peralatan tersebut masih kurang diperhatikan yang berdampak pada efektifitas kinerja peralatan-peralatan tersebut.

Saran

Berikut beberapa saran yang akan dipaparkan ditinjau dari kesimpulan yang telah dihasilkan. Saran-saran tersebut adalah :

1. Sebaiknya memberdayakan peralatan yang berjenis mesin agar efektifitas, efisiensi, dan mobiltas kerja akan meningkat ke arah yang lebih baik, sehingga akan meringankan beban kerja para karyawan *pastry and bakery section* dengan hasil produk yang kompeten.
2. Sebaiknya menambah jumlah peralatan yang ada di *pastry and bakery section* agar kuantitas produk yang dihasilkan meningkat seiring dengan jumlah peralatan yang ada.
3. Sebaiknya memperhatikan segi kebersihan pralatan-peralatan yang dimiliki *pastry and bakery section* agar kondisi peralatan yang berkondisi baik dapat secara beroperasi secara maksimal..

Kriyantono, Rahmat. (2008). *Teknik Praktis Riset Komunikasif*, Cetakan ketiga. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

Satori. (2010). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : Alfabeta

Sukmadinata. (2008). *Metodologi Penelitian Pendidikan*, cetakan ke

empat, Bandung: PT Remaja
Rosdakarya offset.

Sulastiyono, Agus. (2008). *Menejemen Penyelenggaraan Hotel, Seri Menejemen usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. cetakan ke enam, Bandung: Alfabeta.

Sutopo, HB. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif*. Surakarta : UNS Press

Syarbini, Husin. (2013). *Referensi A – Z Bakery*. Cetakan Pertama. Solo : Metagraf.

<http://pastrykuaja.blogspot.com/> tgl 23-0-14

<http://www.a-zbakery.com/2013/09/30/bakery/>
23-6-14

<http://kumpulan-artikel-ekonomi.blogspot.com/2009/06/manajemen-operasi-maintenance.html> tgl 10 - 08 – 14

<http://wanitacosmo.com/tips-perawatan-alat-alat-dapur.htm> tgl 12 - 08 – 14