

Gastronary

Gastronomy and Culinary Art
EISSN 2963-1270, Volume 5, Number 2, 2026
http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronary

THE INFLUENCE OF RAW MATERIALS ON THE QUALITY OF PASTRY PRODUCT AT GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL

***Amada Prisca Octora[1]**
[1]Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakartra, Indonesia
*(Correspondence author)

Article History

Submitted:
1 March 2026
Reviewed:
25 March 2026
Accepted:
02 April 2026
Published:
15 September 2026

ABSTRACT

The purpose of this study is to analyze how the quality of raw materials affects the taste, texture, and appearance of pastry products at Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta. This research identifies the dominant materials determining product quality and examines the implementation of raw material selection standards. The study is essential as the hospitality industry requires high-quality food products to enhance guest satisfaction, where pastry excellence heavily relies on the precision of ingredients such as flour, butter, sugar, and eggs. The results indicate that raw materials significantly impact the final product; for instance, high-protein flour is essential for structural integrity in puff pastry, while high-quality unsalted butter produces a superior golden appearance and richer aroma. Flour was identified as the most dominant ingredient determining the texture and structure of the pastry. Gallery Prawirotaman Hotel ensures consistency through strict standards, including rigorous vendor selection and quality control, despite challenges in the availability of premium ingredients in the local Yogyakarta market. It is recommended that the hotel continues to prioritize consistent suppliers to optimize the processing of these high-quality materials.

Keyword: Raw Materials, Pastry Quality, Hospitally, Gallery Prawirotaman Hotel.

PENDAHULUAN

Industri perhotelan di Indonesia terus berkembang pesat seiring dengan meningkatnya pariwisata domestik dan internasional. Sebagai salah satu layanan utama, hotel tidak hanya di tuntut untuk menyediakan fasilitas penginapan yang nyaman, tetapi juga produk makanan berkualitas tinggi yang dapat meningkatkan kepuasan tamu. Salah satu produk yang menjadi daya tarik di hotel adalah pastry, yang memerlukan ketelitian dan kualitas bahan baku yang baik untuk menghasilkan produk unggulan.

CC BY SA

Pastry dikenal sebagai produk yang sangat bergantung pada bahan baku yang digunakan, seperti tepung, mentega, gula, dan telur. Kualitas bahan baku ini secara langsung mempengaruhi tekstur, rasa, dan penampilan produk akhir. Sebagai contoh mentega berkualitas rendah dapat menghasilkan pastry dengan tekstur yang kurang renyah sedangkan tepung dengan kadar protein yang tidak sesuai dapat menyebabkan adonan sulit diolah. Di Gallery Prawirotaman Hotel, pastry menjadi salah satu sajian unggulan yang banyak diminati tamu sehingga menjaga kualitasnya merupakan hal yang sangat penting untuk mempertahankan citra hotel.

Tantangan dalam menjaga konsistensi kualitas pastry terjadi akibat keterbatasan bahan baku berkualitas di pasaran, fluktuasi harga bahan, serta variasi pasokan yang tidak selalu stabil, hal ini dapat mengakibatkan pihak hotel untuk mengevaluasi pengaruh bahan baku terhadap produk pastry yang dihasilkan. Dengan memahami hubungan tersebut, hotel dapat mengoptimalkan pemilihan bahan baku dan teknik pengolahan untuk menghasilkan produk pastry yang konsisten dan berkualitas tinggi.

Dengan memahami hubungan antara bahan baku dan kualitas pastry diharapkan hotel dapat mengoptimalkan pemilihan bahan baku dan teknik pengolahan. Penulisan ini bertujuan untuk menganalisis sejauh mana bahan baku mempengaruhi kualitas produk pastry di Gallery Prawirotaman Hotel. Hasil dari laporan penulisan ini diharapkan dapat menjadi pedoman dalam menjaga mutu produk pastry, meningkatkan efisiensi proses produksi, dan memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan layanan kuliner di industri perhotelan.

Selain itu, penulisan ini juga dapat membantu pihak hotel untuk mengidentifikasi bahan baku alternatif yang memiliki kualitas serupa dengan bahan baku utama, tapi dengan harga yang lebih terjangkau. Langkah ini dapat menjadi solusi untuk menghadapi fluktuasi harga bahan yang sering terjadi. Teknik pengolahan yang tepat juga menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas pastry agar tetap sesuai dengan standar yang diharapkan oleh pelanggan.

Rumusan Masalah

Berdasarkan apa yang telah di jelaskan penulis pada latar belakang di atas, maka beberapa hal yang perlu diperhatikan sebagai bahan kajian untuk rumusan masalah, sebagai berikut: (1) Bagaimana pengaruh kualitas bahan baku terhadap tekstur, rasa, dan penampilan produk pastry di Gallery Prawirotaman Hotel; (2) Kendala apa yang dihadapi dalam pemilihan bahan baku terhadap kualitas produk pastry; (3) Faktor-faktor apa saja dalam bahan baku yang paling berpengaruh terhadap kualitas produk pastry di hotel tersebut?

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan basis observasi lapangan dan analisis deskriptif. Menurut Creswell dan Creswell (2023), penelitian kualitatif berupaya memahami makna dari suatu fenomena melalui interpretasi kontekstual yang kaya, bukan sekadar pengukuran numerik. Dalam konteks penelitian ini, proses pengolahan bahan baku pastry dianalisis sebagai variabel utama yang menentukan kualitas estetika, tekstur, dan rasa produk akhir.

Penelitian dilakukan di unit operasional *Kitchen Pastry*, Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada posisi hotel sebagai institusi akomodasi bintang empat yang memiliki standar kualitas produk pastry yang spesifik. Waktu penelitian berlangsung selama periode praktik kerja lapangan, dengan fokus pengamatan pada konsistensi bahan baku dan teknik pengolahan harian untuk memastikan data yang diambil merepresentasikan standar operasional prosedur (SOP) hotel secara berkelanjutan.

Subjek utama dalam penelitian ini adalah berbagai produk pastry, khususnya adonan berbasis ragi dan puff pastry (seperti donat dan croissant), yang menggunakan bahan baku utama berupa tepung terigu (protein tinggi dan rendah) serta lemak (unsalted butter). Data penelitian mencakup catatan hasil observasi terhadap tekstur adonan, volume pengembangan saat pemanggangan, serta karakteristik sensori produk jadi yang dipilih berdasarkan keterwakilan proses produksi harian di hotel.

Proses produksi dilakukan menggunakan perangkat standar industri perhotelan, termasuk *heavy duty mixer*, *proofer* untuk pengaturan suhu fermentasi, dan *deck oven* dengan pengaturan suhu yang presisi. Pengaturan teknis yang diperhatikan antara lain adalah rasio pencampuran bahan, durasi *mixing* hingga mencapai tahap kalis, serta kontrol suhu ruang penyimpanan bahan baku sensitif seperti mentega. Pengaturan ini dipilih untuk menonjolkan bagaimana kualitas bahan baku berinteraksi dengan parameter teknis dalam menciptakan detail tekstur dan struktur produk (Gissemann, 2016; Young, 2016).

Analisis data dilakukan dengan pendekatan analisis deskriptif kualitatif yang dikombinasikan dengan prinsip uji organoleptik. Setiap produk dianalisis menggunakan indikator kualitas seperti volume pengembangan, tekstur remah (*crumb*), serta profil rasa dan aroma. Selain itu, aspek pemilihan bahan baku seperti kadar protein dalam tepung dan kualitas lemak diperhatikan untuk memahami bagaimana elemen teknis berkontribusi pada dimensi kepuasan tamu dan nilai estetika produk.

Analisis ini juga menekankan keterhubungan antara kualitas bahan dengan standar penyajian makanan di hotel sebagai bagian dari praktik hospitality. Sebagaimana Pollock (2021) tekankan dalam penulisan akademik berbasis narasi proses, langkah-langkah produksi diperlakukan bukan hanya sebagai rutinitas teknis, melainkan juga sebagai penghubung antara pemilihan material, keahlian tangan (*craftsmanship*), dan hasil akhir yang dinikmati secara indrawi oleh konsumen.

Untuk menjaga keabsahan analisis, penelitian ini menggunakan strategi triangulasi sumber dengan membandingkan hasil observasi langsung dengan teori ilmu bahan makanan dan SOP yang ditetapkan oleh *Executive Chef* Gallery Prawirotaman Hotel. Pendekatan ini bertujuan untuk memastikan interpretasi tidak bersifat subjektif semata, melainkan memiliki rujukan pada standar profesional industri pastry yang telah diakui.

Dengan metode tersebut, penelitian ini menempatkan manajemen bahan baku sebagai medium analisis yang sahih dalam kajian operasional dapur hotel, serta membuka ruang bagi integrasi antara teori pangan, teknik produksi, dan pengalaman kuliner dalam ranah akademik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengaruh Bahan Baku Terhadap Rasa, Tekstur, dan Tampilan Produk Pastry

Bahan baku adalah bahan - bahan yang digunakan dalam proses produksi untuk menghasilkan suatu produk. Dalam penelitian ini, bahan baku membentuk pada berbagai jenis bahan yang digunakan untuk membuat produk pastry di Gallery Prawirotaman hotel seperti tepung, mentega, gula, telur, susu, dan bahan - bahan tambahan lainya. Kualitas bahan baku sangat berpengaruh terhadap hasil akhir produk, baik dari segi rasa, tekstur, aroma, dan tampilan.

Penting untuk memahami bahwa bahan baku yang berkualitas tinggi dapat meningkatkan kualitas produk, sehingga mempengaruhi kepuasan konsumen. Bahan baku yang baik biasanya ditandai dengan kesegaran, kemurnian, serta konsistensi dalam karakteristik fisik dan kimianya. Misalnya tepung yang memiliki kadar protein yang sesuai berkontribusi pada tekstur yang baik, sementara mentega berkualitas tinggi akan memberikan aroma atau rasa yang gurih.

Pengaruh Bahan Baku Terhadap Rasa

Rasa adalah salah satu elemen paling penting yang menentukan tingkat kepuasan konsumen. Rasa yang baik biasanya berasal dari perpaduan bahan baku yang berkualitas, seperti mentega asli, gula, cokelat, dan bahan lainnya, yang diolah dengan teknik yang tepat. Misalnya sweet bread yang menggunakan unsalted butter menghasilkan rasa yang jauh lebih enak daripada menggunakan butter. Rasa yang berkualitas dalam pastry tidak hanya harus seimbang tetapi juga harus konsisten. Ketidakseimbangan, seperti rasa yang terlalu manis atau gurih yang berlebihan dapat mengurangi kenikmatan konsumen terhadap produk tersebut. Selain itu, rasa juga dapat dipengaruhi oleh segar atau tidak nya bahan baku yang digunakan. Misalnya, mentega berkualitas rendah atau tepung yang tidak segar dapat memberikan rasa yang kurang optimal pada produk akhir.

Pengaruh Bahan Baku Terhadap Tekstur

Tekstur adalah karakteristik fisik yang dirasakan saat roti disentuh, diiris, atau dikunyah. Tekstur mencakup sifat-sifat seperti kelembutan, kekenyalan, kerapatan, kehalusan, dan kering atau renyahnya permukann roti. Tekstur tersebut dipengaruhi oleh kandungan protein tepung yang digunakan. Tepung dengann kandungan protein rendah, misalnya cocok untuk produk seperti pie crust atau shortbread yang membutuhkan tekstur renyah dan tidak elastis. Sebaliknya, tepung protein tinggi lebih ideal untuk pastry yang memerlukan stuktur lebih kuat, seperti puff pastry dan croissant. Pemilihan tepung yang tidak sesuai dapat menyebabkan produk akhir menjadi terlalu keras atau terlalu lembek. Tepung terigu dengan kadar protein yang berbeda memberikan karakteristik adonan yang berbeda, karena kandungan protein mempengaruhi jumlah gluten yang terbentuk. Gluten adalah senyawa elastis yang menentukan, tekstur, kekuatan, dan kemampuan adonan untuk menahan gas. Tepung tinggi protein menghasilkan gluten yang lebih banyak dan lebih kuat, membuat adonan lebih elastis dan kokoh. Sedangkan tepung rendah protein gluten yang terbentuk lebih sedikit dan lebih lemah, menghasilkan adonan yang lebih lembut dan rapuh.

Pengaruh Bahan Baku Terhadap Tampilan

Tampilan adalah sebuah wujud yang menjadi hal terpenting dalam menarik perhatian produk. Pada tampilan roti yang menggunakan unsalted butter dan butter sebagai bahan utama lemak. Roti yang menggunakan unsalted butter memiliki warna yang lebih terang, cenderung keemasan, dengan permukaan yang halus dan rata. Hal ini menunjukan karakteristik butter yang menghasilkan tekstur lebih lembut dan aroma yang khas sementara itu roti yang menggunakan butter menunjukan warna yang lebih gelap dengan permukaan yang sedikit lebih kasar. Penggunaan butter memberikan hasil panggangan dengan aroma yang lebih kuat, namun tidak selembut yang dihasilkan oleh unsalted butter. Perbedaan ini disebabkan oleh perbedaan komposisi lemak dan kandungan air pada kedua bahan tersebut dimana unsalted butter memiliki kandungan lemak alami yang lebih tinggi, sedangkan butter lebih banyak mengandung air dan bahan tambahan.

Dari hasil analisa mengenai rasa, tekstur, dan tampilan menunjukkan bahwa kualitas produk pastry sangat dipengaruhi oleh tiga faktor utama yaitu, rasa, tekstur, dan tampilan, yang semuanya bergantung pada pemilihan bahan baku dan teknik pengolahan yang tepat. Penggunaan bahan berkualitas tinggi, seperti unsalted butter dan tepung dengan kadar protein yang sesuai, memberikan dampak yang besar terhadap hasil akhir. Dari segi rasa, penggunaan bahan yang berkualitas memberikan cita rasa yang lebih seimbang dan konsisten, hal ini lebih di sukai oleh konsumen karena rasa yang dihasilkan memiliki cita rasa yang lebih enak. Pada aspek tekstur, kandungan protein dalam tepung mempengaruhi elastis dan kekuatan adonan, dengan tepung tinggi protein cocok untuk pastry berlapis seperti puff pastry, sedangkan tepung rendah protein ideal untuk produk dengan tekstur renyah, seperti pie crust. Dari segi tampilan, penggunaan unsalted butter menghasilkan warna cerah keemasan yang lebih menarik dengan permukaan halus, dibandingkan butter biasa yang memberikan warna lebih gelap dan permukaan kasar. Secara keseluruhan, kombinasi bahan baku berkualitas dan teknik pengolahan yang tepat menghasilkan produk rasa, tekstur, dan tampilan optimal, yang dapat meningkatkan kepuasan konsumen dan daya tarik produk di pasaran.



Gambar 1. Sweet Bread dan Donat Protein Tinggi

Dari gambar 1 diatas, hasil dari membuat produk sweet bread dan donat menggunakan tepung protein tinggi memiliki tekstur adonan yang kenyal dan elastis saat diolah, lebih mudah dibentuk dan tidak mudah robek karena struktur gluten yang kuat. Pada saat adonan dipipihkan cenderung kembali ke bentuk semula karena elastisnya. Adonan mengembang dengan maksimal karena gluten yang kuat

mampu menahan gas karbondioksida yang dihasilkan oleh ragi. Hasil akan lebih ringan dengan pori-pori besar dan teratur.



Gambar 2. Sweet Bread dan Donat Protein Rendah

Sedangkan dari gambar 2 di atas, adonan sweet bread dan donat yang menggunakan tepung protein rendah memiliki tekstur adonan lebih lembut, tidak elastis, dan cenderung rapuh, mudah dibentuk tetapi rentan robek atau hancur jika terlalu banyak ditekan, dan tidak memiliki daya regang yang besar sehingga tidak kembali ke bentuk semula saat dipipihkan. Tepung rendah protein tidak cocok untuk produk dengan fermentasi besar karena gluten yang terbentuk tidak cukup kuat untuk menahan gas. Adonan tidak mengembang dengan baik sehingga produk akhirnya lebih padat.

Hasil analisa penulis mengenai bahan baku terhadap rasa, tekstur, dan tampilan pada produk yang dihasilkan sudah cukup bagus. Kombinasi bahan baku berkualitas tinggi dan teknik pengolahan yang tepat menghasilkan pastry dengan rasa, tekstur, dan tampilan yang optimal, yang meningkatkan kepuasan konsumen.

Mengidentifikasi Bahan Baku Yang Paling Dominan Dalam Menentukan Kualitas Produk Pastry

Dalam proses pembuatan pastry, pemilihan bahan baku yang tepat sangat menentukan kualitas produk akhir. Bahan-bahan utama seperti tepung, mentega, gula, telur, dan susu memiliki peran masing-masing dalam membentuk rasa, tekstur, serta tampilan pastry. Tepung dengan kadar protein tinggi digunakan untuk pastry yang memerlukan struktur kokoh dan elastis, sedangkan tepung protein rendah digunakan untuk produk yang lebih renyah dan lembut. Oleh karena itu, pemilihan jenis tepung harus disesuaikan dengan jenis pastry yang akan di buat.

Penggunaan mentega berkualitas tinggi sangan berpengaruh terhadap kelembutan, aroma, dan warna pastry. Semakin tinggi kandungan lemaknya, semakin baik kualitas produk yang dihasilkan. Untuk penggunaan telur segar dengan kualitas baik akan meningkatkan struktur, warna, dan kelembapan pastry. Pemilihan jenis gula tergantung pada tekstur dan rasa yang ingin dihasilkan dalam pastry. Gula halus digunakan untuk hasil yang lebih lembuatu, sedangkan gula kasar cocok untuk pastry dengan tekstur lebih padat. Sedangkan susu dan produk olahannya meningkatkan pada kelembapan, kelembutan, dan rasa pada pastry.

Faktor bahan baku memiliki pengaruh yang sangat signifikan terhadap kualitas produk pastry di Gallery Prawirotaman Hotel. Dalam proses pembuatan pastry, pemilihan bahan baku yang tepat tidak hanya menentukan rasa, tetapi juga tekstur, tampilan, dan daya tahan produk akhir. Setiap komponen bahan baku memainkan perannya masing-masing dalam menciptakan hasil yang berkualitas, sehingga perhatian terdapat faktor-faktor ini menjadi krusial.

Salah satu faktor utama yang mempengaruhi kualitas adalah tingkat kesegaran bahan baku. Bahan seperti telur, susu, dan buah segar sangat bergantung pada kondisi kesegarannya. Telur segar, misalnya memberikan struktur yang lebih baik pada adonan karena kandungan proteinnya yang masih utuh. Susu segar dapat meningkatkan kelembutan dan kelembapan pastry, sementara buah segar memberikan rasa yang lebih alami dan tampilan yang lebih menarik. Jika bahan-bahan ini tidak segar maka produk akhir dapat kehilangan rasa, warna, dan tekstur yang optimal.

Faktor kualitas bahan olahan seperti mentega juga memainkan peran penting. Mentega berkualitas tinggi dengan kadar lemak tinggi akan memberikan hasil yang lebih elastis pada puff pastry dan menghasilkan rasa yang lebih kaya. Sebaliknya, penggunaan margarin atau mentega berkualitas rendah dapat mengurangi aroma, rasa, dan tekstur pastry. Selain itu, jenis gula yang digunakan juga berpengaruh. Gula halus, misalnya lebih baik untuk menciptakan adonan yang merata sedangkan gula kasar dapat menghasilkan tekstur yang tidak konsisten.

Konsistensi dari bahan baku juga mempengaruhi kualitas produk secara keseluruhan. Misalnya, jika tepung dari pemasok memiliki variasi dalam kandungan protein atau kelembaban, hasil adonan dapat menjadi tidak konsisten. Variasi ini dapat menyebabkan perbedaan dalam tekstur atau bentuk pastry yang sangat merugikan untuk produksi skala besar di hotel, dimana setiap produk harus memiliki standar yang sama.

Hasil analisa penulis mengenai indetifikasi bahan baku yang paling dominan dalam menentukan kualitas pastry yaitu tepung, karena berpengaruh langsung pada tekstur dan struktur pastry. Mentega juga memberikan kelembutan, aroma khas, dan lapisan berlapis dalam pastry. Telur berperan dalam struktur, kelembaban, dan warna pastry. Gula mempengaruhi rasa, tekstur, dan warna karamelisasi. Sedangkan susu dan produk olahannya meningkatkan kelembapan dann rasa creamy dalam pastry. Dengan pemilihan bahan baku yang berkualitas tinggi, hotel dapat menghasilkan produk yang lebih lezat, menarik, dan sesuai dengan standar premium yang diharapkan oleh pelanggan.

Penerapan Standar Pemilihan Bahan Baku di Gallery Prawirotaman Hotel

Penerapan standar pemilihan bahan baku di Gallery Prawirotaman Hotel bertujuan untuk memastikan bahwa semua produk pastry yang dihasilkan memiliki kualitas yang konsisten dan memenuhi ekspektasi pelanggan. Dalam industri perhotelan, bahan baku berkualitas tinggi sangat penting karena langsung mempengaruhi rasa, tekstur, tampilan, dan daya tahan produk pastry. Oleh karena itu, pihak hotel menerpkan prosedur ketat dalam pemilihan, penerimaan, penyimpanan, dan pengelolaan bahan baku.

Salah satu kendala utama adalah ketersediaan bahan baku yang premium yang tidak selalu mudah ditemukan di Kota Yogyakarta. Hotel sering membutuhkan bahan seperti mentega berkualitas tinggi dan tepung terigu dengan spesifikasi tertentu yang tidak selalu tersedia di pasar lokal. Ketergantungan pada bahan impor sering menjadi hambatan, terutama jika terjadi keterlambatan pengiriman atau kendala distribusi. Situasi ini memaksa pihak hotel untuk mencari alternatif bahan baku lain, yang terkadang tidak memiliki kualitas setara.

Adapun langkah-langkah yang dilakukan oleh pihak Gallery Prawirotaman Hotel sebagai berikut:

Spesifikasi standar bahan baku pastry

1. Tepung: Menggunakan tepung dengan kualitas premium, seperti tepung protein rendah untuk kue kering dan tepung protein tinggi untuk roti, sesuai kebutuhan resep.
2. Mentega dan Margarin: Memastikan produk berkualitas tinggi dengan kadar lemak yang sesuai, seperti mentega Eropa yang memiliki kandungan lemak tinggi untuk hasil pastry yang lebih renyah.
3. Gula: Memilih gula halus, gula kastor, atau gula khusus sesuai jenis pastry yang dibuat.
4. Produk Susu: Krim, susu segar, dan keju dipilih yang memiliki cita rasa lembut, segar, dan tidak basi.
5. Telur: Menggunakan telur segar dengan ukuran yang sama untuk mempermudah pengukuran dalam resep.
6. Coklat dan Kakao: Memilih coklat couverture berkualitas tinggi untuk rasa yang autentik.

Bahan Tambahan: Seperti baking powder, ragi, gelatin, ekstrak vanila, dipilih dari merek terpercaya dan tanpa bahan kimia berbahaya.

Proses seleksi vendor Vendor

Harus terverifikasi dan memiliki pengalaman menyuplai bahan baku untuk hotel berbintang. Sebelum bekerja sama, vendor diminta mengirimkan sempel bahan baku seperti coklat, mentega, atau tepung untuk diuji kualitasnya. Vendor harus menyediakan sertifikat halal (penting di Indonesia) dan jaminan keamanan pangan (HACCP).

Penerimaan bahan baku

Bahan baku seperti mentega, telur, dan coklat diperiksa apakah memiliki warna, tekstur, dan aroma yang sesuai. Setiap bahan dicek tanggal produksi dan kedaluwarsanya untuk memastikan keamanan. Bahan yang memerlukan suhu tertentu seperti mentega dan krim diperiksa suhunya selama proses pengiriman.

Penyimpanan bahan baku

Bahan baku kering seperti tepung disimpan di tempat kering dengan kelembapan rendah, sementara bahan segar seperti mentega dan krim disimpan di pendingin. Bahan yang lebih lama disimpan digunakan lebih dulu untuk menghindari pemborosan. Area penyimpanan dijaga hyginitas nya untuk mencegah kontaminasi.

Kontrol kualitas selama penggunaan.

Chef pastry bertanggung jawab memantau kualitas bahan sebelum digunakan dalam proses pembuatan. Produk jadi diuji untuk memastikan bahan baku yang digunakan menghasilkan rasa yang konsisten. Jika ditemukan masalah, tim dapur memberikan masukan kepada pihak pengadaan atau vendor untuk penyesuaian.

Dari hasil analisa penulis, proses pemilihan bahan baku menjadi salah satu aspek penting dalam menjaga mutu produk. Namun, terdapat sejumlah kendala yang mungkin dihadapi baik dari segi penyediaan bahan baku hingga standar kualitas yang harus dipenuhi. Proses pemilihan bahan baku menjadi hal penting untuk memastikan kualitas produk pastry yang dihasilkan sesuai dengan praktiknya, selain kendala diatas terdapat beberapa kendala yang sering dihadapi, baik dari segi ketersediaan, kualitas, hingga faktor eksternal yang mempengaruhi proses ini.

SIMPULAN

Kualitas bahan baku merupakan faktor fundamental yang menentukan hasil akhir produk *pastry*, di mana penggunaan bahan berkualitas tinggi terbukti menghasilkan produk yang lebih enak, renyah, dan menarik secara visual. Bahan-bahan utama seperti tepung sangat krusial dalam membentuk struktur dan tekstur, sementara mentega berperan vital dalam memberikan aroma, rasa gurih, kelembutan, serta warna yang lebih cerah. Selain itu, kombinasi telur dan gula memberikan kontribusi penting terhadap keseimbangan rasa, kelembaban, serta estetika tampilan akhir adonan. Guna menjaga konsistensi dan kualitas tinggi tersebut, Gallery Prawirotaman Hotel menerapkan standar pemilihan bahan baku yang sangat ketat. Standar ini diimplementasikan secara menyeluruh melalui alur kerja profesional, mulai dari seleksi vendor yang selektif, pemeriksaan ketat saat penerimaan bahan, penyimpanan pada suhu yang sesuai, hingga kontrol kualitas yang konsisten selama proses produksi berlangsung.

PERNYATAAN

Konflik Kepentingan *(Competing Interests)*

Penulis menyatakan bahwa tidak terdapat konflik kepentingan finansial, pribadi, profesional, maupun hubungan lain yang dapat memengaruhi pelaksanaan penelitian, penulisan, atau publikasi artikel ini.

Pendanaan *(Funding)*

Penelitian ini tidak menerima pendanaan khusus dari lembaga pemerintah, swasta, maupun organisasi lainnya. Penelitian dilaksanakan secara mandiri oleh penulis.

Pengungkapan Penggunaan Kecerdasan Buatan Generatif *(Generative AI Disclosure)*

Dalam proses penyusunan manuskrip, penulis menggunakan alat generative *Artificial Intelligence (AI)* secara terbatas untuk membantu penyuntingan bahasa, perbaikan tata bahasa, penerjemahan, dan penyempurnaan struktur kalimat. AI tidak digunakan untuk menghasilkan, memanipulasi, atau menginterpretasikan data penelitian maupun untuk menggantikan proses analisis dan pengambilan keputusan ilmiah dari penulis. Seluruh keluaran yang dihasilkan dengan bantuan AI telah diperiksa dan diverifikasi oleh penulis. Penulis tetap bertanggung jawab sepenuhnya atas keakuratan, orisinalitas, integritas, serta kepatuhan etis seluruh isi manuskrip.

REFERENSI

Cheng, S. (2000). *A study on the factors of internal service quality*. ResearchGate.

Field, M. (2015). *The pastry chef's companion: A comprehensive resource guide for the baking and pastry professional*. John Wiley & Sons.

Gisslen, W. (2016). *Professional baking* (7th ed.). John Wiley & Sons.

Hunaefi, D., & Ulfah, F. (2019). Pendugaan umur simpan produk pastry dengan Quantitative Descriptive Analysis (QDA) dan metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, *6*(2), 72–78.

Labensky, S. R., & Hause, A. M. (2019). *On baking: A textbook of culinary fundamentals* (4th ed.). Pearson.

Mulyana, A. (2019). Strategi peningkatan kualitas layanan di industri perhotelan. *Jurnal Hospitality Management*, *14*(2).

Prianka, W. G., & Par, M. M. (2023). Industri perhotelan. Dalam *Pengantar bisnis pariwisata: Perhotelan, food and beverage service, dan pengembangan destinasi wisata* (hlm. 59). [Penerbit sesuai dokumen asli].

PT. Gallery Prawirotaman Hotel. (n.d.). *Gallery Prawirotaman Hotel*. Diambil dari http://www.galleryprawirotamanhotel.com

Simatupang, M. L. (2023). Potensi bahan baku dan proses pembuatan terhadap kualitas produk pastry di Garuda Plaza Hotel. *Tourism, Hospitality and Culture Insights Journal*, *3*(1), 48–57.

Suharno, P., & Sunyoto, D. (2011). *Dasar-dasar pengolahan kue dan roti*. Andi Offset.

Winarno, R., & Yulianto, A. (2013). Peran kinerja pastry dalam menghasilkan produk berkualitas di Hotel Santika Premiere Yogyakarta. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata dan Budaya*, *4*(1).

Yuniardi, A. D. (2020). *Metode penyimpanan bahan baku dan produk pastry (Studi deskriptif tentang metode penyimpanan bahan baku dan produk pastry di Best Western Papilio Hotel Surabaya)* [Skripsi/Tesis, Universitas Airlangga]. Repository Universitas Airlangga.