

## **BAB IV**

### **PEMBAHASAN**

#### **4.1 Tujuan Umum**

##### **4.1.1 Sajarah Singkat Hotel Majapahit Surabaya**

**Hotel Majapahit Surabaya** merupakan salah satu hotel berbintang lima di Surabaya. Hotel ini terletak di Jalan Tunjungan Nomor 65 Kota Surabaya. Hotel Majapahit Surabaya didirikan oleh *Lucas Martin Sarkies* pada tahun 1910 di jantung kota Surabaya dengan nama *Hotel Oranje*. Lucas Martin Sarkies adalah salah satu anggota keluarga *Sarkies* yang terkenal sebagai pendiri hotel, antara lain “*RAFFLES*” di Singapura, “*The STRAND*” di Burma, dan “*The EASTERN*” serta “*ORIENTAL*” di Penang Malaysia.

Pada tahun 1963, bagian depan Hotel Majapahit di perluas dengan menggunakan gaya *Art Deco Architectural*. Pada pertengahan Perang Dunia II hotel ini diduduki oleh orang – orang Jepang yang kemudian diganti namanya menjadi “*YAMATO HOTERO*” atau “*HOTEL YAMATO*” selama tiga setengah tahun, yakni selama pendudukan Jepang di Indonesia mulai 1941 sampai bulan Agustus 1945.

Setelah menyerah tanpa syarat kepada Sekutu pada 14 Agustus 1945 karena kedua wilayahnya dibom Atom oleh Sekutu, yakni *Hirosima* dan *Nagasaki*, Indonesia berhasil menproklamasikan kemerdekaannya pada tanggal 17 Agustus 1945 yang dibacakan oleh Ir. Soekarno yang didampingi oleh Drs. Moch. Hatta di Jakarta.

Pada tanggal 19 September 1945 jam 06.00 WIB, tentara Belanda yang ingin berkuasa lagi di Indonesia datang dan mengibarkan bendera berwarna Merah Putih Biru miliknya diatas *Hotel Yamato*, ini merupakan *symbol* kembalinya kendali Belanda setelah Perang Dunia II. Mengetahui hal itu arek- arek Suroboyo menjadi sangat

merah, kemudian mereka beramai – ramai mendatangi hotel pada jam 06.30 WIB. Mereka menganggap pengibaran bendera Belanda diatas hotel tersebut telah menghina Proklamasi Kemerdekaan Indonesia 17 Agustus 1945.

Dengan semangat yang membara tanpa menghiraukan tentara Belanda yang berada disekitar tiang bendera dengan senjata siap menembak, beberapa Pemuda Surabaya naik keatas hotel sambil berteriak “**MERDEKA**”, mereka menurunkan bendera itu dari tiang dan merobek bagian bendera yang berwarna Biru, sehingga warna bendera yang tinggal adalah Merah dan Putih. Kemudian “**BENDERA MERAH PUTIH**” dikibarkan kembali diatas tiang hotel. Kegembiraanpun tercipta dan kemudian mereka bersama – sama menyayikan lagu “*Indonesia Raya*”.

Beberapa bulan kemudian, Hotel Yamato di ubah menjadi “*Hotel Merdeka*”. Pada tahun 1946, hotel ini kembali dipegang oleh Saudara *Sarkies* yang kemudian di ubah menjadi “Hotel L.M.S (*Lucas Martin Sarkies*)”. Pada tahun 1969, Hotel L.M.S. di ubah menjadi “*Hotel Majapahit*” dengan pemilik baru, Mantrust Holding Co. pada 29 April 1993, Hotel Majapahit di beli oleh Sekar Group, salah satu konglomerat Indonesia yang bergerak dibidang produksi makanan, yang kemudian mengembangkannya dengan bisnis lain yang menguntungkan. Tiga bulan kemudian, Sekar Group dan Mandarin Oriental Hotel Group dari Hongkong menjalin hubungan kerjasama menguntungkan dalam pengaturan hotel dengan nama “PT. Sekman Wisata” yang memiliki 25% saham Mandari Oriental dan 75% saham milik Sekar Group.

Pada 19 Januari 1996, setelah 2 tahun melengkapi fasilitas – fasilitasnya, hotel ini buka kembali dengan nama “**MANDARIN ORIENTAL HOTEL MAJAPAHIT SURABAYA**” sebagai 5 star *Deluxe Hotel* dan sebagai hotel di Surabaya yang memberi kemewahan.

Hotel Majapahit merupakan salah satu anggota *Mandarin Oriental Hotel Group* yang diresmikan pada tahun 1985. Mandarin Oriental Hotel Group mengatur 22 hotel dan resort berbintang lima di Asia, Eropa dan USA antara lain :

a. Asia Pasifik

1. Mandarin Oriental, Hong Kong
2. The Oriental, Bangkok
3. Mandarin Oriental, Jakarta
4. Mandarin Oriental, Macau
5. Mandarin Oriental, Manila
6. The Oriental, Singapore
7. Mandarin Oriental Hotel Majapahit, Surabaya
8. Mandarin Oriental, Kuala Lumpur
9. The Excelsior, Hong Kong
10. Mandarin Oriental Dhara Dev, Chiang Mai
11. The Landmark Mandarin Oriental, Hong Kong

b. Eropa

1. Mandarin Oriental Hyde Park, London
2. Mandarin Oriental Hotel De Rhone, Geneva
3. Mandarin Oriental Munich
4. Hotel Royal Monceau, Paris

c. USA

1. Kahala Mandarin Oriental, Hawaii
2. Mandarin Oriental, San Francisco

3. Mandarin Oriental, Miami
4. The Mark, New York
5. Elbow Beach, Bermuda
6. Mandarin Oriental, New York
7. Mandarin Oriental, Washington

Dan pada tanggal 22 September 2006 Mandarin Oriental Group mengundurkan diri dari manajemen hotel sejak saat itu, hotel dikelola secara independen dengan standar *five star International Hotel* dan menjadi “HOTEL MAJAPAHIT SURABAYA”.

#### **4.1.2 Lokasi Hotel Majapahit Surabaya**

Hotel Majapahit berlokasi di jalan Tunjungan nomor 65 yang merupakan daerah bisnis di Surabaya. Hotel Majapahit ini dinilai sangat strategis sekali karena hotel tersebut sangat dekat dengan pusat bisnis, perbelanjaan dan tempat – tempat rekreasi di Surabaya sehingga Hotel Majapahit akan sangat menguntungkan karena :

- a. Dari pusat kota hanya memerlukan waktu kurang lebih 15 menit.
- b. Didekat Hotel Majapahit terdapat *department store* terbesar di Surabaya
- c. Dekat dengan daerah pemerintahan Graha dan Balai Kota serta monumen yang ada didepan gedung – gedung pemerintah tersebut.
- d. Jalur jalannya merupakan jalur protokol yang mudah dijangkau.

#### **4.1.3 Fasilitas – fasilitas yang dimiliki Hotel Majapahit Surabaya**

1. Kamar terdiri dari :

Deluxe

Majapahit suite

Garden terrace

Executive suite

Presidential suite

Hotel Majapahit tidak mempunyai kamar superior, karena ukuran kamarnya cukup besar untuk ukuran superior, disamping bangunan hotel tersebut masih asli kolonial.

2. Lobby *Lounge*

Lobby yang merupakan *front desk* yang disainnya mempunyai model *art deco* dan mempunyai *bar* sendiri.

3. Indigo *Restaurant & Bar*

Salah satu restoran yang bergaya unik dan *classic* menjual berbagai aneka masakan Eropa dan sedikit masakan Asia.

4. Sarkies *Restaurant*

Restoran yang menjual berbagai macam *Seafood, Chinese Food, Japanese Food* dan disainnya bergaya *Chinese tea house* dan berbagai jam dinding kuno.

5. The Majapahit Gym

Fasilitas kebugaran yang komplit dan tempatnya berdampingan dengan kolam renang yang eksotik sehingga tamu betah menikmatinya.

6. Majapahit Spa

Fasilitas spa tradisional yang diperuntukkan untuk kenyamanan dan membuat tamu rileks, spa tersebut bekerjasama dengan Mertha Tilaar.

7. Toko Deli (*Delicatessen Shop*)

Toko yang menjual berbagai macam *bakery* dan *pastry*.

8. Laundry

Fasilitas yang memberikan pelayanan mencuci pakaian tamu.

#### 9. Balai Andika *Ballroom*

Fasilitas *ballroom* yang digunakan untuk berbagai acara pernikahan dengan desain *ballroom* yang masih tetap mempertahankan keasliannya.

#### 10. Ruang untuk *meeting*

Hotel Majapahit memiliki beberapa ruang *meeting* seperti Serayu *room*, Rokan *room*, Brantas *room*, Barito *room*, Kapuas *room*, Mahakam *room* dan Shima *room*.

### 4.2.4 Struktur Organisasi (Terlampir)

## 4.2 Tinjauan Khusus

### 4.2.1 Sekilas Tentang *Pastry* Di Hotel Majapahit Surabaya

*Pastry* merupakan salah satu bagian di hotel yang bertugas dalam pembuatan dan penyediaan menu *pastry* dalam hotel yaitu cake, bakery dan ice cream. *Pastry* di hotel besar dan perusahaan sejenis memiliki bentuk status yang berbeda, tetapi tentunya tidak lebih dari bagian lain didalam sebuah *kitchen* besar seperti *Saucier* dan *Garde Manger*. Seperti *Garde Manger*, bagian ini biasanya dipisahkan dari bagian utama *kitchen*. Bagian ini berdiri sendiri bukan karena hanya terdapat “*cold storage*” untuk menyimpan bahan-bahan dasar dan mesin-mesin khusus dan peralatan untuk membuat *ice* dan sejenisnya, tetapi juga karena memerlukan perlengkapan untuk membakar roti itu sendiri dan fasilitas memasak.

Organisasi *pastry* pada hotel mewah memiliki bagian tukang masak termasuk didalamnya bagian *pastry*. Semakin besar hotel-hotel dan restoran-restoran memiliki kegiatan akan semakin banyak pula jumlah hidangan atau jumlah pesanan-pesanan

langganan yang harus dibuat, maka organisasi *pastry* dikembangkan sesuai dengan sistem yang ada saat ini.

#### **4.2.2 Fasilitas yang ada didalamnya**

Fasilitas yang ada di *pastry* Hotel Majapahit Surabaya meliputi peralatan - peralatan yang digunakan untuk menunjang dalam pengolahan produk *pastry* sehingga dapat menghasilkan produk yang kreatif, variatif, inovatif dan berkualitas baik. Sehingga dapat membantu menunjang pendapat hotel. Peralatan – peralatan tersebut diantaranya adalah sbb :

1. *Dough Mixer*

Mesin pengaduk ini digunakan untuk mencampur adonan roti dan adonan lainnya dalam jumlah relatif banyak.

2. *Freezer*

Untuk menyimpan produk es dan bahan – bahan yang dibakar seperti roti, makanan kecil, dsb.

3. *Refrigerator*

Untuk menyimpan produk seperti kue, susu, krim, dsb. Untuk mencegah dari kerusakan.

4. *Working Table*

Digunakan untuk mempersiapkan makanan dan merupakan tempat kerja didalam dapur *pastry*.

5. *Oven*

Digunakan untuk membakar berbagai jenis *cake*, roti, dsb.

6. *Scale*

Digunakan untuk menimbang bahan – bahan supaya sesuai dengan jumlah yang telah ditentukan.

7. *Blender*

untuk menghancurkan buah – buahan hingga menjadi halus.

8. *Sheet Pan*

Pan untuk membakar roti, *cookies*, dsb.

9. *Milk Jug*

Gelas ukur, untuk mengukur cairan seperti air, susu, dsb.

10. *Rolling Pin*

Kayu panjang berbentuk bulat dan dapat menggelinding yang berguna untuk menghaluskan, meratakan serta menipiskan adonan.

11. *Piping Bag dan Tubes*

Plastic bag yang berbentuk kerucut, pada ujungnya berlubang untuk *tube*.

Untuk mendekor atau menghias pada adonan dasar kue.

12. *Baloon Whisk*

Kawat lentur dan kuat, untuk mengocok telur, mentega, dsb.

13. *Greater*

Metal persegi yang keempat sisinya mempunyai lubang yang berbeda dan tajam sehingga dapat dipakai untuk memarut keju, dsb.

14. *Pastry Wheel* atau *Wheel Knife*

Pisau bulat, tipis dan berputar untuk memotong adonan yang berbentuk tipis.

15. *Dough Knife*

Sebilah lempengan metal persegi bergagang kayu, untuk memotong adonan.

16. *Tong*

Penjepit untuk mengambil *cake*, kue, dsb.

17. *Strainer*

Saringan dari kasa halus dan berbingkai untuk menyaring tepung atau barang kering lainnya.

18. *Pastry Brush*

Untuk meratakan *butter*, untuk memoles telur pada permukaan kue.

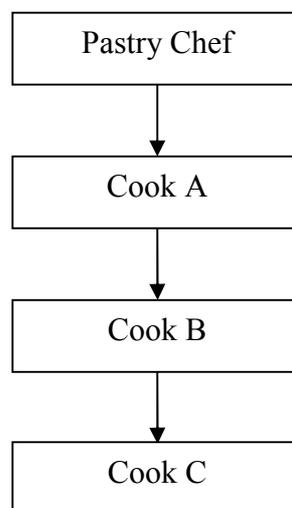
19. *Palette Knife*

Lempengan panjang, lentur dan ujungnya bulat untuk meratakan *cream*, *butter*, dsb.

20. *Scrated Slicer*

Pisau panjang, tipis dan bergerigi untuk memotong *bread*, *cakes*, dsb.

#### 4.2.3 Struktur Organisasi Pastry di Hotel Majapahit Surabaya



#### 4.2.4 Job Discription

##### 1. *Pastry Chef*

- Bertanggungjawab terhadap kelancaran operasional di *pastry*
- Merencanakan, mengatur dan mengawasi pekerjaan di dalam *pastry*
- Bertanggungjawab terhadap bahan makanan yang akan diolah serta mencatat bahan – bahan makanan yang telah habis
- Membuat *Schedule*
- Bertanggungjawab pada semua persiapan, pengolahan ataupun memproduksi *cake* dan roti
- Mengawasi *staff pastry* dalam pekerjaannya akan menggunakan mesin – mesin serta peralatan – peralatan secara efisien serta fasilitas yang ada di *pastry*

##### 2. *Cook A*

- Menggantikan *pastry chef* jika berhalangan hadir
- Bertanggungjawab terhadap cara kerja anak buah bila diberi wewenang

##### 3. *Cook B dan C*

- Sebagai pelaksanayang bertugas sesuai perintah atasan
- Bekerja sesuai dengan keahlian masing – masing

#### 4.2.5 Pemilihan bahan yang akan diolah

Untuk menghasilkan kue yang berkualitas baik maka sangat penting bagi kita untuk mengetahui dan mempelajari bahan dasar yang digunakan untuk pembuatan kue tersebut. Dengan mempelajari bahan dasar tersebut maka kita mengetahui sifat – sifat dan kualitas bahan yang akan digunakan, contoh : Tepung, garam, telur, gula, lemak, susu, baking soda, baking powder, coklat, dsb.

## 1. Tepung

Tepung yang kita bicarakan disini adalah tepung yang berasal dari gandum yaitu sejenis biji-bijian yang termasuk kedalam rumpun *Triticum*.

Tepung yang merupakan bahan pokok untuk kue tersebut, pada umumnya tepung yang dipakai adalah jenis tepung lunak atau lemah. Pengolahan tersebut diambil berdasarkan dari keras serta warna gandum itu sendiri. Jenis gandum ini sangat cocok untuk pembuatan kue-kue, baik untuk kue kering, bolu, pastel serta adonan yang banyak mengandung lemak dan telur atau untuk membuat adonan yang tidak menghendaki kekenyalan yang tinggi seperti untuk "*Short Pastries*" dan "*Rich Biscuit*". Tepung lunak atau lemah ini berasal dari jenis gandum lunak merah (*soft red wheat*) dan gandum lunak putih (*soft white wheat*) yang dihasilkan oleh negara USA dan negara Australia.

## 2. Air

Didalam produksi roti, seperti halnya bahan dasar lainnya maka air harus seragam agar diperoleh hasil produksi yang seragam pula. Jika air yang tersedia sifat kerasnyadan nilai PH-nya tetap, maka begitu resep telah disesuaikan pada sifat-sifat air itu, agaknya tidak ada persoalan lagi mengenai air. Namun apabila air yang tersedia berubah, keselarasan formulanya perlu ditetapkan lagi.

Fungsi air dalam pembuatan roti :

1. Air memungkinkan terbentuknya gluten (kandungan protein)
2. Air juga mengontrol kepadatan adonan
3. Air mengontrol suhu adonan dan pemanasan atau pendinginan adonan dapat diatur dengan penggunaan air
4. Air juga memungkinkan terjadinya kegiatan enzim

### 3. Ragi

Fungsi ragi dalam pembuatan roti adalah untuk memperingan adonan dan membangkitkan aroma serta rasa. Ragi adalah suatu macam tumbuh-tumbuhan bersel satu yang tergolong kedalam keluarga Cendawan. Ragi berkembangbiak dengan suatu proses yang dikenal istilah pertunasan (*Budding*), yang menyebabkan peragian bila dipakai dengan sepantasnya. Agar ragi bekerja dengan sebaik mungkin, harus dipenuhi syarat-syarat sebagai berikut :

1. Keseimbangan yang teratur dari zat makanan pada gula, nitrogen, mineral, vitamin dan air
2. Udara, lingkungan terbaik dari suhu, enzim, oksigen, keasaman, kepekatan zat makanan dan waktu

### 4. Garam

Jika kita memasak sesuatu baik kue maupun makanan lainnya kita selalu membutuhkan garam kedalamnya, garam mempunyai rasa asin yang berfungsi untuk membangkitkan rasa lezat dan gurih pada makanan. Meskipun jumlah garam yang dipakai dalam pembuatan kue maupun makanan lainnya sangatlah sedikit, tetapi garam mempunyai fungsi yang tidak kalah pentingnya dibandingkan dengan bahan- bahan lainnya, dalam keadaan normal jumlah garam yang diperlukan ialah sekitar 1-2 %. Penggunaangaram yang lebih dari 2% maka akan menghambat jalannya fermentasi.

Fungsi garam dalam pembuatan kue adalah :

1. Menambah aroma
2. Membangkitkan rasa serta aroma bahan-bahan lainnya
3. Menambah rasa lezat dan gurih pada makanan
4. Menambah kelembaban adonan roti

5. Membantu pembentukan warna, butiran dan terkstur kue
6. Membantu menghindari pertumbuhan bakteri didalam adonan

## 5. Telur

Telur merupakan bahan dasar nomor dua yang dipergunakan oleh pembuatan kue.

Pada umumnya telur yang digunakan adalah telur ayam yang ada didalam negeri.

Dari bobot keseluruhan sebuah telur yaitu : kulit telur berkisar 10,25%, putih telur sekitar 59,50% dan kuning telur sekitar 30,25%.

Kegunaan telur dalam pembuatan kue adalah :

1. Menambah nilai gizi pada makanan
2. Menambah keharuman, memperbaiki komposisi dari kue tersebut serta kualitasnya pada waktu dimakan
3. Membantu menghasilkan warna yang menarik baik di bagian dalam maupun kulit luar
4. bertindak sebagai pengikat terhadap bermacam-macam bahan menjadi satu misalnya "*Custard*"
5. Membantu pengembangan terutama yang menggunakan putih telur
6. Menyokong percampuran bahan-bahan
7. Menghasilkan tekstur kue yang lebih halus

## 6. Gula

Gula didalam betuk apapun tetap rasanya manis. Rasa manis dalam gula hanya dapat diukur melalui pengecapan. Sumber penghasil gula yang bisa dijual secara komersial adalah gula jenis tebu dan gula jenis bit, secara kimia keduanya termasuk corbohydrate.

## 7. Lemak

Lemak atau minyak terdiri dari lemak asam dan gliserol. Kita biasanya mengatakan “Lemak” untuk campuran dari triglyceride yang beku pada temperatur ruangan biasanya disebut “Minyak”. Bahan-bahan pokok pembuatan lemak dan minyak yaitu Hewani (merupakan jumlah terbesar) misal : lemak babi “Lard”, butter fat, lemak sapi “Oleo”, minyak tumbuh-tumbuhan (Nabati) misal : biji kapas, kacang kedelai, kelapa, kelapa sawit, jagung, bunga matahari, wijen, kacang tanah, zaitun.

## 8. Susu

Susu merupakan larutan yang terdiri dari gelembung lemak yang kecil dalam air yang mengandung protein, gula dan mineral. Jenis susu yang banyak digunakan dalam patiseri yaitu :

1. Susu murni, susu yang dijual langsung maupun yang telah dipatiserikan (dipanaskan untuk menghilangkan bakteri)
2. Susu kental (*Condensed* atau *Evaporated*), susu murni didinginkan dalam bak besar kemudian diaduk dan dialirkan kedalam ketel yang hampa udara yang tertutup susu tersebut dipanaskan sampai sebagian air yang terkandung dalam susu ini menguap
3. Susu bubuk, susu dibedakan atas susu yang mengandung lemak dan susu yang tidak mengandung lemak

## 9. Baking Soda

Istilah kimia untuk baking soda adalah Natrium Bikarbonat, berguna sebagai zat pengembang kue. Baking soda akan melepaskan gas  $\text{CO}_2$  pada saat dipanaskan sehingga produk kue tersebut akan mengembang. Selain itu penambahan asam juga menyebabkan zat ini melepaskan gas karbon. Namun penggunaan baking

soda yang berlebihan akan berakibat pahit pada rasa kue yang dihasilkan dan warna yang lebih gelap. baking soda merupakan suatu bahan yang apabila dicampur dengan salah satu jenis asam akan bereaksi dan menghasilkan CO<sub>2</sub> dan sisa yang tidak merugikan kue. Beberapa jenis asam yang biasa dipergunakan adalah susu asam, madu, air tebu atau air gula dan mentega susu.

#### 10. Baking Powder

Merupakan modifikasi dari baking soda. Bahan pengembang ini merupakan campuran dari Natrium Bikarbonat dengan suatu jenis asam, didalam adonan akan melepaskan gas selama pembakaran sehingga adonan kue itu mengembang dengan sempurna.

### 4.2.6 Teknik Pengolahan.

#### 1. *Steaming*

Suhu atau panas yang didapat dari "*steam*" biasanya lebih panas, oleh karena itu kalau kita memasak dengan menggunakan metode "*steaming*" maka akan lebih cepat dibandingkan dengan metode "*simmering* atau *boiling*". Didalam metode memasak *steaming* biasanya kita menggunakan air lebih sedikit dari pada *simmering*. Oleh karena itu vitamin, nutrisi dan rasanya akan lebih sedikit yang larut kedalam air. Seperti diketahui bahwa uap akan menguap ke udara, hal ini akan menyebabkan berkurangnya jumlah air yang digunakan dan tidak akan menghasilkan "*Stock* atau *Broth*", contoh kue yang dihasilkan dari cara *steaming* yaitu roti kukus, bolu, dsb.

#### 2. *Poaching*

Adalah proses memasak perlahan-lahan dengan menggunakan cairan dalam jumlah yang sedikit, dimana tidak diperkenankan sampai mendidih. Tetapi

harus diusahakan agar panasnya harus mencapai tingkatan yang terdekat dengan titik didih, contohnya bubur halus, hunkwe, dsb.

### 3. *Frying*

*Frying* dapat dikategorikan kedalam “*pan frying* atau *sauteing*” digunakan jumlah minyak yang sedikit sedangkan “*deep fat frying*” menggunakan minyak yang banyak. Persamaan antara keduanya, bahwa mereka menggunakan “*moderate heat*” yaitu panas yang berkisar antara 160 - 180°C. dengan berkembangnya usaha dibidang restoran, sekarang ini “*griddle*” digunakan juga sebagai alat untuk “*sauteing*”, contohnya pisang goreng, lumpia, *sandwich* goreng, kroket, dsb.

### 4. *Blanching*

Dapat diartikan sebagai proses memasak dari bahan komoditi dengan cara memasukkannya kedalam air yang mulai mendidih dalam waktu yang singkat agar bahan komoditi tersebut matang sebagian.

### 5. *Braising*

Sebenarnya memasak dengan menggunakan metode “*braising*” adalah sama dengan “*stewing*”. Keduanya dapat kita golongkan sebagai metode memasak dengan cara ditutup dan dipanaskan didalam “*oven*”, contohnya *toast bread*, *cake*, dsb.

#### **4.2.7 Variasi Menu Dessert Sebagai Upaya Menunjang Pendapatan**

*Pastry* didalam hotel Majapahit Surabaya sangat mengandalkan variasi-variasi menu sehingga tamu-tamu hotel tertarik atau berminat untuk mencoba atau menikmati hasil atau produk *pastry* yang dihasilkan, yang ternyata memiliki cita rasa yang tinggi dan berkualitas serta harga yang mudah dijangkau. Sehingga

dengan demikian upaya ini dapat membantu menunjang pendapatan hotel. *Chef* mempunyai keahlian khusus dibidangnya serta memiliki keuletan dan ketelatenan dalam mengelolah produk sehingga hasil yang diciptakan lebih bervariasi lagi dan tentunya lebih berkualitas. Adapun diantaranya adonan *choux puff* atau *sus puff* ini bisa juga dibuat *chocolate éclair*, *choux puff* juga bisa diisi ragu (wortel, kentang, ayam, daging yang dikentalkan dengan tepung), *choux puff* juga bisa dibuat *gateao santhore* yang dibuat seperti *cake* dengan menggunakan *garnish* dari *caramel* dan sebagainya. Apabila upaya ini terus lebih ditingkatkan lagi maka Hotel Majapahit Surabaya mempunyai potensi yang cukup besar dalam menunjang pendapatan yang lebih tinggi.

#### **4.2.8 Permasalahan Yang Timbul**

Suatu permasalahan dapat timbul dimana saja, salah satunya timbul dalam kegiatan operasional di *pastry* diantaranya :

1. Kurangnya peralatan-peralatan yang disediakan dalam operasional di *pastry* sehingga dapat menghambat kerja karyawan yang akan bekerja.
2. Kelalaian karyawan dalam pengolahan produk *pastry* yang tidak sesuai dengan *standart* resep yang ada di hotel sehingga bentuk dan rasa yang dihasilkan tidak sesuai dengan *standart* menu hotel yang dihasilkan.
3. Ketidaksesuaian bahan yang di pesan oleh *Chef* kepada pihak *purchasing* sehingga tidak menghasilkan *standart* menu yang lebih baik dan berkualitas.

#### 4.2.9 Pelatihan-Pelatihan Yang Dilakukan Untuk Membuat Variasi Menu

Didalam *pastry* di Hotel Majapahit Surabaya selalu ada pelatihan-pelatihan yang dilakukan oleh pihak *management* dalam pembuatan variasi-variasi menu baru yang nantinya dapat menunjang pendapatan hotel, yaitu :

1. Dilakukan *briefing* setiap hari kepada karyawan sebelum dan sesudah mereka bekerja atau melakukan suatu kegiatan agar mereka mempunyai tugas dan tanggungjawab masing-masing serta dapat membangkitkan semangat untuk bekerja.
2. Mengadakan pelatihan-pelatihan yang dilaksanakan setiap satu bulan sekali kepada setiap karyawan untuk menciptakan berbagai macam variasi menu (*Dessert*) baru yang lebih menarik dan lebih berkualitas.

#### 4.2.10 Presentasi Hasil

Sehingga dengan pemilihan bahan baku yang selektif maka dapat menghasilkan berbagai macam variasi menu dessert dalam menunjang pendapatan di Hotel Majapahit Surabaya. Seperti salah satu contoh menu variasi *dessert* dibawah ini :

##### **Leci Longan Sweet Shrimp Caramel**

##### **Bahan :**

- Buah Leci Segar
- Buah Kelengkeng Segar
- Air Kelapa Muda
- *Simple syrup*

- Udang Segar
- Air
- Garam

Cara membuat caramel

- 200 cc Air
- 200 gr Gula

→ Campur semua menjadi satu sampai gula leleh dan warnanya berubah menjadi agak gosong.

#### **Cara membuat :**

1. Rebus udang dengan air kelapa yang telah diberi gula sekitar 10 menit. Setelah matang angkat dan tiriskan
2. Kemudian celupkan ke karamel satu per satu
3. Campur semua bahan jadi satu kecuali sweet shrimp caramel, setelah tercampur rata sweet shrimp caramel masukkan kemudian siap dihidangkan.

#### **Floating Islands**

#### **Bahan :**

- Putih Telur    200 cc
- Gula            10 gr
- Air Jeruk Nipis ± secukupnya

Bahan air kombinasi :

- Air 350 cc
- Gula 20 gr
- Rum 1 sendok teh

**Cara membuat :**

- Masukkan bahan jadi satu, *mixer* sampai mengembang dan kaku
- Setelah kaku dan mengembang, bentuk bola-bola dengan sendok masukkan satu per satu kedalam air kombinasi rebus  $\pm$  3 menit.
- Kemudian angkat, sajikan ke gelas *champagne* dengan *toping vanilla*, cokelat dan *strawberry sauce* dan *garnish red cherry* batang.