



Produk Pastry di Hotel Pangeran Beach Padang

Fauziyah Salsabila W^{1*}, Lise Asnur² 

^{1,2} Universitas Negeri Padang, Padang, Indonesia

ARTICLE INFO

Article history:

Received January 22, 2023

Revised January 27, 2023

Accepted June 10, 2023

Available online July 25, 2023

Kata Kunci:

Produk Pastry, Cake, Roti, Pudding

Keywords:

Pastry Products, Cake, Bread, Pudding



This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

Copyright © 2023 by Author. Published by Universitas Pendidikan Ganesha.

ABSTRAK

Adanya masalah terkait *cake* yang disajikan dari segi penampilan, bentuk dan temperatur. Penelitian ini bertujuan menganalisis produk *pastry* di Hotel Pangeran Beach Padang. Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dengan data kuantitatif dan metode survey. Penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* dengan jumlah sampel 99 orang tamu yang menginap di Hotel. Data penelitian diperoleh dari hasil kuesioner yang disebar ke responden dan diolah menggunakan analisis deskriptif dan perhitungan Tingkat Capaian Responden (TCR) dengan bantuan program SPSS versi 20.00. Berdasarkan hasil pengolahan data, dapat diketahui bahwa Produk Pastry (Cake) menunjukkan kategori setuju pada rentang skor 36.65 kurang dari 43.95 dengan persentase 82% serta Tingkat Capaian Responden sebesar 70.89% pada kategori cukup baik, Produk Pastry (Roti) berada pada rentang skor 36.65 kurang dari 43.95 dan persentase 82% dengan kategori setuju serta Tingkat Capaian Responden sebesar 70.95% pada kategori cukup baik, dan Produk Pastry (Pudding) menunjukkan persentase 82% pada rentang skor 36.65 kurang dari 43.95 dengan kategori setuju serta Tingkat Capaian Responden sebesar 71.22% pada kategori cukup baik.

ABSTRACT

There are problems related to the cake served in terms of appearance, shape and temperature. This study aims to analyze pastry products at Hotel Pangeran Beach Padang. This research uses descriptive research with quantitative data and survey methods. This study used purposive sampling technique with a sample size of 99 guests staying at the hotel. Research data obtained from the results of questionnaires distributed to respondents and processed using descriptive analysis and calculation of the Respondent Achievement Rate (TCR) with the help of the SPSS version 20.00 program. Based on the results of data processing, it can be seen that Pastry Products (Cake) show an agreed category in the score range of 36.65 less than 43.95 with a percentage of 82% and the Respondent Achievement Rate of 70.89% in the good enough category, Pastry Products (Bread) are in the score range of 36.65 less than 43.95 and a percentage of 82% with an agreed category and the Respondent Achievement Rate of 70.95% in the good enough category, and Pastry Products (Pudding) show a percentage of 82% in the score range of 36.65 less than 43.95 with an agreed category and the Respondent Achievement Rate of 71.22% in the good enough category.

1. PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan suatu perjalanan yang dilakukan secara individu ataupun berkelompok yang telah direncanakan ke suatu tempat untuk mendapatkan kesenangan. Industri pariwisata yang saat ini berkembang salah satunya yaitu industri akomodasi atau hotel (Joscelind Nathania, 2017; I. B. G. Paramita, 2021). Hotel adalah "suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan dan minuman, fasilitas kamar untuk tidur kepada seseorang yang sedang melakukan perjalanan dan membayar dengan sejumlah yang sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa ada perjanjian (Bugyono, 2012; Shin et al., 2021). Salah satu pelayanan yang diberikan hotel adalah menyediakan produk *pastry* yang berkualitas (Salem et al., 2021; Simatupang, 2023). *Pastry/Patiseri* adalah "kue yang terbuat dari campuran adonan yang dikembangkan yang terdiri atas tepung terigu, gula pasir, aroma lemak dan telur yang dapat menghasilkan produk yang empuk (Anggraeni & Sabrina, 2020; Hasan & Juhanda, 2023). Menyediakan produk *pastry* yang berkualitas akan meningkatkan kepuasan tamu dan perkembangan hotel. Salah satu hotel yang berkembang yaitu Hotel Pangeran Beach Padang yang

*Corresponding author.

E-mail addresses: salsabilaaya24@gmail.com (Fauziyah Salsabila W.)

merupakan hotel berbintang 4 yang berlokasi di dekat Pantai Padang. Hotel Pangeran *Beach* Padang menyediakan produk *pastry* berupa *cake*, roti dan *pudding* pada saat *breakfast*.

Kenyataannya dalam pembuatan *cake* yaitu *passion basil cake* tidak ada sesuatu hal yang baru, sehingga tamu merasa bosan dan tidak mau mencoba, oleh sebab itu apabila di dalam penyajian suatu produk terdapat sesuatu yang berbeda maka tamu tidak akan merasa bosan (Sukawati et al., 2019). Berdasarkan pengamatan selama melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri di Hotel Pangeran *Beach* Padang, terdapat beberapa masalah terkait dengan produk *pastry* yang disajikan di hotel tersebut. Beberapa tamu menyatakan adanya masalah terkait *cake* yang disajikan dari segi penampilan, bentuk dan temperatur. Selanjutnya, beberapa tamu juga menyatakan adanya masalah terkait roti yang disajikan dari segi penampilan, bentuk, temperatur, tekstur serta tingkat kematangan. Selain itu, masalah terakhir berdasarkan pernyataan tamu yaitu masalah terkait *pudding* yang disajikan dari segi warna, penampilan, porsi, bentuk, temperatur, tekstur serta tingkat kematangan. Masalah tersebut dilihat dari *review* tamu yang diperoleh melalui survey dengan menyebarkan kuesioner kepada 30 orang tamu.

Cake merupakan salah satu hidangan penutup yang cukup diminati oleh tamu. *Cake* adalah produk makanan manis yang terbuat dari bahan utama tepung terigu, gula, telur dan margarin (Zhou, Zhao, et al., 2022). *Cake* yang disajikan di Hotel Pangeran *Beach* Padang terdiri 2 macam, yaitu *cake* dan *traditional cake*. Selain *cake*, roti juga merupakan hidangan yang diminati oleh tamu. (Mulyadi, 2013) Roti adalah “produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi dengan bahan utama yang terdiri dari terigu, air, *yeast*, dan garam serta bahan pelembut dan penambah rasa yaitu *fat*, gula, susu dan telur”. Roti yang disajikan di Hotel Pangeran *Beach* Padang, yaitu roti tawar dan roti manis. Produk *pastry* lain yang disajikan di Hotel Pangeran *Beach* Padang yaitu *pudding* (Joscelind Nathania, 2017; Zhou, Ou, et al., 2022). *Pudding* adalah sejenis makanan yang terbuat dari pati, yang diolah dengan cara merebus, kukus dan membakar yang berasal dari adonan cair maupun setengah padat, yang dimasak kemudian di cetak dan dibekukan dalam cetakan berbagai ukuran (Napitupulu & Dewiani, 2020). *Pudding* yang disajikan di Hotel Pangeran *Beach* Padang, yaitu *pudding* dingin berupa *pudding* susu dan *pudding* sarikaya, serta *pudding* panas berupa *bread butter pudding*. Tujuan penelitian ini menganalisis analisis produk *pastry* di Hotel Pangeran *Beach* Padang.

2. METODE

Jenis penelitian ini yaitu penelitian deskriptif dengan data kuantitatif dan melalui metode survey. Populasi pada penelitian ini yaitu jumlah populasi rata-rata perbulan tamu yang menginap di Hotel Pangeran *Beach* Padang. Penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* dengan kriteria sampel, yaitu tamu yang menginap minimal 2 hari (1 malam), dan berusia minimal 20 tahun. Data yang digunakan pada penelitian ini yaitu data primer berupa data kuesioner yang telah dijawab oleh responden, dan data sekunder yang merupakan data tingkat hunian rata-rata di Hotel Pangeran *Beach* Padang periode Januari – Desember 2020. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu teknik komunikasi tidak langsung dengan menyebarkan kuesioner kepada 99 sampel yang merupakan tamu yang menginap di Hotel Pangeran *Beach* Padang. Teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dan perhitungan Tingkat Capaian Responden (TCR).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Produk *Pastry (Cake)* terdiri dari 11 *item* pernyataan. Hasil uji penelitian variabel Produk *Pastry (Cake)* terhadap tamu yang menginap di Hotel Pangeran *Beach* Padang disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Deskripsi Data Produk *Pastry (Cake)*

Kategori	Rentang Skor	Frekuensi	Persentase %
Sangat Setuju	≥ 43.95	5	5%
Setuju	36.65 - < 43.95	81	82%
Kurang Setuju	29.65 - < 36.65	3	3%
Tidak Setuju	22.05 - < 29.65	10	10%
Sangat Tidak Setuju	< 22.05	-	-
Jumlah		99	100%

Berdasarkan Tabel 1, dapat dilihat bahwa persentase variabel Produk *Pastry (Cake)* pada kategori Sangat Setuju sebesar 5%, Setuju 82%, Kurang Setuju 3%, Tidak Setuju 10%, dan Sangat Tidak Setuju 0%.

Variabel Produk *Pastry* (Roti) terdiri dari 11 *item* pernyataan. Hasil uji penelitian variabel Produk *Pastry* (Roti) terhadap tamu yang menginap di Hotel Pangeran *Beach* Padang disajikan pada [Tabel 2](#).

Tabel 2. Deskripsi Data Produk *Pastry* (Roti)

Kategori	Rentang Skor	Frekuensi	Persentase %
Sangat Setuju	≥ 43.95	3	3%
Setuju	36.65 - < 43.95	81	82%
Kurang Setuju	29.65 - < 36.65	7	7%
Tidak Setuju	22.05 - < 29.65	8	8%
Sangat Tidak Setuju	< 22.05	-	-
Jumlah		99	100%

Berdasarkan [Tabel 2](#), dapat dilihat bahwa persentase variabel Produk *Pastry* (Roti) pada kategori Sangat Setuju sebesar 3%, Setuju 82%, Kurang Setuju 7%, Tidak Setuju 8%, dan Sangat Tidak Setuju 0%. Variabel Produk *Pastry* (*Pudding*) terdiri dari 11 *item* pernyataan. Hasil uji penelitian variabel Produk *Pastry* (*Pudding*) terhadap tamu yang menginap di Hotel Pangeran *Beach* Padang disajikan pada [Tabel 3](#).

Tabel 3. Deskripsi Data Produk *Pastry* (*Pudding*)

Kategori	Rentang Skor	Frekuensi	Persentase %
Sangat Setuju	≥ 43.95	5	5%
Setuju	36.65 - < 43.95	81	82%
Kurang Setuju	29.65 - < 36.65	8	8%
Tidak Setuju	22.05 - < 29.65	5	5%
Sangat Tidak Setuju	< 22.05	-	-
Jumlah		99	100%

Berdasarkan [Tabel 3](#), dapat dilihat bahwa persentase variabel Produk *Pastry* (*Pudding*) pada kategori Sangat Setuju sebesar 5%, Setuju 82%, Kurang Setuju 8%, Tidak Setuju 5%, dan Sangat Tidak Setuju 0%. Tingkat capaian responden variabel Produk *Pastry* (*Cake*) terdiri dari 11 *item* pernyataan. Hasil perhitungan Tingkat Capaian Responden Variabel Produk *Pastry* (*Cake*) disajikan pada [Tabel 4](#).

Tabel 4. Tingkat Capaian Responden Produk *Pastry* (*Cake*)

No.	Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS	N	Skor	Mean	TCR	Kategori
		5	4	3	2	1					
1	X1.1	1	58	38	2	0	99	355	3,59	71,72	Cukup Baik
2	X2.1	1	61	33	4	0	99	356	3,60	71,92	Cukup Baik
3	X2.2	1	60	32	6	0	99	353	3,57	71,31	Cukup Baik
4	X3.1	4	68	20	7	0	99	366	3,70	73,94	Cukup Baik
5	X4.1	1	56	31	11	0	99	344	3,47	69,49	Kurang Baik
6	X4.2	1	63	30	5	0	99	357	3,61	72,12	Cukup Baik
7	X5.1	4	63	26	6	0	99	362	3,66	73,13	Cukup Baik
8	X5.2	1	39	52	7	0	99	331	3,34	66,87	Kurang Baik
9	X6.1	2	53	39	5	0	99	349	3,53	70,51	Cukup Baik
10	X6.2	0	52	39	8	0	99	341	3,44	68,89	Kurang Baik
11	X7.1	2	49	44	4	0	99	346	3,49	69,90	Kurang Baik
Mean								3860	3,54	70,89	

Berdasarkan [Tabel 4](#), dapat dilihat bahwa variabel Produk *Pastry* (*Cake*) memperoleh skor rata-rata 3.54 dengan nilai TCR sebesar 70.89% dan berada pada kategori cukup baik. Variabel Produk *Pastry* (Roti) terdiri dari 11 *item* pernyataan. Hasil perhitungan Tingkat Capaian Responden Variabel Produk *Pastry* (Roti) disajikan pada [Tabel 5](#). Berdasarkan [Tabel 5](#), dapat dilihat bahwa variabel Produk *Pastry* (Roti) memperoleh skor rata-rata 3.55 dengan nilai TCR sebesar 70.95% dan berada pada kategori cukup baik. Variabel Produk *Pastry* (*Pudding*) terdiri dari 11 *item* pernyataan. Hasil perhitungan Tingkat Capaian Responden Variabel Produk *Pastry* (*Pudding*) disajikan pada [Tabel 6](#).

Tabel 5. Tingkat Capaian Responden Produk *Pastry* (Roti)

No.	Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS	N	Skor	Mean	TCR	Kategori
		5	4	3	2	1					
1	X1.1	1	67	27	4	0	99	362	3,66	73,13	Cukup Baik
2	X1.2	1	62	29	7	0	99	354	3,58	71,52	Cukup Baik
3	X2.1	1	73	22	3	0	99	369	3,73	74,55	Cukup Baik
4	X2.2	1	50	41	7	0	99	342	3,45	69,09	Kurang Baik
5	X3.1	3	68	23	5	0	99	366	3,70	73,94	Cukup Baik
6	X4.1	0	47	45	7	0	99	337	3,40	68,08	Kurang Baik
7	X4.2	1	67	25	6	0	99	360	3,64	72,73	Cukup Baik
8	X5.1	1	54	41	3	0	99	350	3,54	70,71	Cukup Baik
9	X6.1	1	44	49	5	0	99	338	3,41	68,28	Kurang Baik
10	X6.2	0	44	52	3	0	99	338	3,41	68,28	Kurang Baik
11	X7.1	0	51	47	1	0	99	347	3,51	70,10	Cukup Baik
Mean								3863	3,55	70,95	

Tabel 6. Tingkat Capaian Responden Produk *Pastry* (Pudding)

No.	Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS	N	Skor	Mean	TCR	Kategori
		5	4	3	2	1					
1	X1.1	1	61	30	7	0	99	353	3,57	71,31	Cukup Baik
2	X1.2	1	58	35	5	0	99	352	3,56	71,11	Cukup Baik
3	X2.1	2	63	28	6	0	99	358	3,62	72,32	Cukup Baik
4	X2.2	1	47	42	9	0	99	337	3,40	68,08	Kurang Baik
5	X3.1	2	74	20	3	0	99	372	3,76	75,15	Cukup Baik
6	X4.1	3	54	36	6	0	99	351	3,55	70,91	Cukup Baik
7	X5.1	2	76	18	3	0	99	374	3,78	75,56	Cukup Baik
8	X5.2	2	52	42	3	0	99	350	3,54	70,71	Cukup Baik
9	X6.1	1	51	43	4	0	99	346	3,49	69,90	Kurang Baik
10	X6.2	0	47	47	5	0	99	339	3,42	68,48	Kurang Baik
11	X7.1	2	48	46	3	0	99	346	3,49	69,90	Kurang Baik
Mean								3878	3,56	71,22	

Berdasarkan [Tabel 6](#), dapat dilihat bahwa variabel Produk *Pastry* (*Pudding*) memperoleh skor rata-rata 3.56 dengan nilai TCR sebesar 71.22% dan berada pada kategori cukup baik.

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dipaparkan pembahasan terkait dengan Produk *Pastry* (*Cake*, Roti, dan *Pudding*) dalam penelitian ini. Pertama warna, berdasarkan hasil pengolahan data dari 99 sampel, Produk *Pastry* (*Cake*) ditinjau dari Warna berada pada kategori Sangat Setuju sebesar 60%, Produk *Pastry* (Roti) ditinjau dari Warna berada pada kategori Sangat Setuju sebesar 61%, dan Produk *Pastry* (*Pudding*) ditinjau dari Warna berada pada kategori Sangat Setuju sebesar 60%. Jadi sesuai pada penjelasan diatas, Produk *Pastry* ditinjau dari Warna dominan berada pada kategori Sangat Setuju. Warna bahan makanan harus dikombinasikan agar tidak terlihat pucat dan terlihat serasi. Warnamerupakan salah satu faktor yang menentukan mutu bahan makanan sebelum faktor-faktor lain dipertimbangkan secara visual. Faktor warna diperhitungkan terlebih dahulu dan kadang-kadang sangat menentukan. Warna memiliki peranan penting dalam penerimaan suatu makanan. Selain itu warna dapat memberikan petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan. Warna juga dapat menentukan sebagai indikator kesegaran atau kematangan suatu bahan pangan. Oleh karena itu pihak *Pastry* Hotel Pangeran *Beach* Padang harus mampu mempertahankan warna pada produk *pastry* tersebut.

Kedua penampilan, berdasarkan hasil pengolahan data dari 99 sampel, Produk *Pastry* (*Cake*) ditinjau dari Penampilan berada pada kategori Sangat Setuju sebesar 54%, Produk *Pastry* (Roti) ditinjau dari Penampilan berada pada kategori Sangat Setuju sebesar 47.5%, dan Produk *Pastry* (*Pudding*) ditinjau dari Penampilan berada pada kategori Setuju 40.4%. Jadi sesuai pada penjelasan diatas, Produk *Pastry* ditinjau dari Penampilan dominan berada pada kategori Sangat Setuju. Kesegaran dan kebersihan dari makanan merupakan hal penting yang mempengaruhi tampilan makanan ([Joscelind Nathania, 2017](#); [Napitupulu & Dewiani, 2020](#)). Oleh karena itu pihak *Pastry* Hotel Pangeran *Beach* Padang harus mampu mempertahankan penampilan pada produk *pastry* tersebut. Ketiga porsi, berdasarkan hasil pengolahan data dari 99 sampel, Produk *Pastry* (*Cake*) ditinjau dari Porsi berada pada kategori Sangat Setuju sebesar

73%, Produk *Pastry* (Roti) ditinjau dari Porsi berada pada kategori Sangat Setuju sebesar 72%, dan Produk *Pastry* (*Pudding*) ditinjau dari Porsi berada pada kategori Sangat Setuju 77%. Jadi sesuai pada penjelasan diatas, Produk *Pastry* ditinjau dari Porsi dominan berada pada kategori Sangat Setuju. *Standard Portion Size* adalah kuantitas *item* yang disajikan saat dipesan dan dilihat dari ukuran potongan pada makanan tersebut (Haynes et al., 2020; Robinson et al., 2023). Oleh karena itu pihak *Pastry* Hotel Pangeran *Beach* Padang harus mampu mempertahankan porsi standar pada produk *pastry* tersebut.

Keempat bentuk, berdasarkan hasil pengolahan data dari 99 sampel, Produk *Pastry* (*Cake*) ditinjau dari Bentuk berada pada kategori Sangat Setuju sebesar 46.5%, Produk *Pastry* (Roti) ditinjau dari Bentuk berada pada kategori Sangat Setuju sebesar 41.4%, dan Produk *Pastry* (*Pudding*) ditinjau dari Bentuk berada pada kategori Setuju sebesar 58%. Jadi sesuai pada penjelasan diatas, Produk *Pastry* ditinjau dari Bentuk dominan berada pada kategori Sangat Setuju. Bentuk makanan berperan penting dalam menarik minat konsumen dapat diperoleh dari cara permotongan bahan makanan yang bervariasi (Hasan & Juhanda, 2023; Simatupang, 2023). Oleh karena itu pihak *Pastry* Hotel Pangeran *Beach* Padang harus mampu mempertahankan variasi Bentuk pada produk *pastry* tersebut. Kelima temperatur, berdasarkan hasil pengolahan data dari 99 sampel, Produk *Pastry* (*Cake*) ditinjau dari Temperatur berada pada kategori Setuju sebesar 55%, Produk *Pastry* (Roti) ditinjau dari Temperatur berada pada kategori Sangat Setuju sebesar 56%, dan Produk *Pastry* (*Pudding*) ditinjau dari Temperatur berada pada kategori Sangat Setuju sebesar 45.5%. Jadi sesuai pada penjelasan diatas, Produk *Pastry* ditinjau dari temperatur dominan berada pada kategori Sangat Setuju. Temperatur pada makanan dapat mempengaruhi rasa pada makanan tersebut, hidangan dingin akan lebih baik jika disajikan dingin dan hidangan panas akan lebih baik jika disajikan panas (M. Paramita & Kusuma, 2020; Scholliers, 2023). Oleh karena itu pihak *Pastry* Hotel Pangeran *Beach* Padang harus mampu mempertahankan Temperatur sesuai dengan produk *pastry* tersebut.

Keenam tekstur, berdasarkan hasil pengolahan data dari 99 sampel, Produk *Pastry* (*Cake*) ditinjau dari Tekstur berada pada kategori Setuju sebesar 57%, Produk *Pastry* (Roti) ditinjau dari Tekstur berada pada kategori Setuju sebesar 63%, dan Produk *Pastry* (*Pudding*) ditinjau dari Tekstur berada pada kategori Setuju sebesar 56%. Jadi sesuai pada penjelasan diatas, Produk *Pastry* ditinjau dari Tekstur dominan berada pada kategori Setuju. [6] Ada banyak tekstur makanan, antara lain halus atau kasar, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab, namun harus tetap disesuaikan dengan jenis makanan. Oleh karena itu pihak *Pastry* Hotel Pangeran *Beach* Padang harus mampu meningkatkan Tekstur sesuai dengan produk *pastry* tersebut. Ketujuh tingkat kematangan, berdasarkan hasil pengolahan data dari 99 sampel, Produk *Pastry* (*Cake*) ditinjau dari Tingkat Kematangan berada pada kategori Sangat Setuju sebesar 52%, Produk *Pastry* (Roti) ditinjau dari Tingkat Kematangan berada pada kategori Sangat Setuju sebesar 52%, dan Produk *Pastry* (*Pudding*) ditinjau dari Tingkat Kematangan berada pada kategori Sangat Setuju sebesar 51%. Jadi sesuai pada penjelasan diatas, Produk *Pastry* ditinjau dari Tingkat Kematangan dominan berada pada kategori Sangat Setuju. Makanan yang akan disajikan kepada konsumen hendaknya diolah terlebih dahulu dengan baik agar aman dikonsumsi, maka dari itu harus dimasak dengan tingkat kematangan yang sempurna (Herbert & Walkden, 2023; Putri et al., 2021). Oleh karena itu pihak *Pastry* Hotel Pangeran *Beach* Padang harus mampu mempertahankan Tingkat Kematangan pada produk *pastry* tersebut.

4. SIMPULAN

Produk *Pastry* (*Cake*) dari indikator yang telah ditentukan menunjukkan secara keseluruhan dengan kategori Cukup Baik. Produk *Pastry* (Roti) dari indikator yang telah ditentukan menunjukkan secara keseluruhan dalam kategori Setuju serta Tingkat Capaian Responden (TCR) dengan kategori Cukup Baik. Produk *Pastry* (*Pudding*) dari indikator yang telah ditentukan menunjukkan secara keseluruhan dalam kategori Setuju serta Tingkat Capaian Responden (TCR) dengan kategori Cukup Baik.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, P. D., & Sabrina, T. A. (2020). Analysis of knowledge about flour for readiness of pastry practice of students study program DIII Hospitality Harapan Bersama Polytechnic in Tegal. *Journal of Indonesian Tourism and Policy Studies*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.7454/jitps.v5i1.1069>.
- Bugyono. (2012). *Pariwisata dan Perhotelan*. Alfabet.
- Hasan, A. M., & Juhanda, J. (2023). Peranan Divisi Pastry & Bakery dalam Menangani Breakfast di Novotel Nusa Dua Bali Hotel & Residence. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(1), 8. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1897>.
- Haynes, A., Hardman, C. A., Halford, J. C., Jebb, S. A., & Robinson, E. (2020). Portion size normality and additional within-meal food intake: two crossover laboratory experiments. *British Journal of Nutrition*, 123(4), 462–471. <https://doi.org/10.1017/S0007114519002307>.

- Herbert, A. E., & Walkden, M. (2023). Hearse Pies and Pastry Coffins: Material Cultures of Food, Preservation, and Death in the Early Modern British World. *Global Food History*, 9(3), 242–269. <https://doi.org/10.1080/20549547.2023.2252665>.
- Joscelind Nathania, L. (2017). Pengolahan Produk Pastry untuk Meningkatkan Mutu Kualitas Produk di Hotel Grand Aston City Hall Medan. *Fakultas Ilmu Budaya*.
- Mulyadi. (2013). *Sistem Akutansi* (ketiga). Salemba Empat.
- Napitupulu, B. P., & Dewiani, S. (2020). Variasi Kue Tradisional dengan Bahan Dasar Singkong di Dapur Pastry Hotel eL Royale Bandung. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 7(1), 49–58. <https://doi.org/10.51827/jiaa.v7i1.45>.
- Paramita, I. B. G. (2021). Mengelola Komunikasi Efektif Public Relation Sektor Pariwisata Di Bali Pada Masa Pandemi Covid-19. *Communicare*, 2(2), 135–144. <https://doi.org/10.55115/communicare.v2i2.1821>.
- Paramita, M., & Kusuma, H. S. (2020). Peran Suhu Makanan pada Sisa Makanan Pokok, Lauk Hewani, Lauk Nabati dan Sayur pada Pasien Diet TKTP. *Jurnal Gizi*, 9(1), 142–149. <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.142-149>.
- Putri, N. P. Y. A. E., Damiati, D., & Marsiti, C. I. R. (2021). Uji kualitas red velvet cake dengan menggunakan ekstrak umbi bit (*Beta vulgaris*) sebagai bahan pewarna. *Jurnal Kuliner*, 1(1), 1–14. <https://doi.org/10.23887/jk.v1i1.32811>.
- Robinson, E., Patel, Z., & Jones, A. (2023). Downsizing food: A systematic review and meta-analysis examining the effect of reducing served food portion sizes on daily energy intake and body weight. *British Journal of Nutrition*, 129(5), 888–903. <https://doi.org/10.1017/S0007114522000903>.
- Salem, I. E., Elbaz, A. M., Elkhwesky, Z., & Ghazi, K. M. (2021). The COVID-19 pandemic: The mitigating role of government and hotel support of hotel employees in Egypt. *Tourism Management*, 85, 104305. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2021.104305>.
- Scholliers, P. (2023). Pastry for the Working Classes (Belgium, 1880-1914). *Global Food History*, 9(1), 3–19. <https://doi.org/10.1080/20549547.2022.2110786>.
- Shin, H., Sharma, A., Nicolau, J. L., & Kang, J. (2021). The impact of hotel CSR for strategic philanthropy on booking behavior and hotel performance during the COVID-19 pandemic. *Tourism Management*, 85, 104322. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2021.104322>.
- 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. <https://doi.org/10.36983/thcij.v3i1.446>.
- Sukawati, L. P., Widiastini, N. M. A., & Rahmawati, P. I. (2019). Meningkatkan Kualitas Produk Pastry Di Anantara Seminyak Bali Resort Melalui Pengolahan Bahan Baku. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 30–40. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22084>.
- Zhou, L., Ou, P., Shao, Z., Shen, Y., Lu, J., & Zhuang, W. Q. (2022). Dissimilatory sulfate reduction in the cake layer of a full-scale anaerobic dynamic membrane bioreactor for hotel laundry wastewater treatment: Bacterial community and functional genes. *Bioresour. Technology*, 351, 127026. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2022.127026>.
- Zhou, L., Zhao, B., Lin, Y., Shao, Z., Zeng, R., Shen, Y., & Zhuang, W. Q. (2022). Identification of dissimilatory nitrate reduction to ammonium (DNRA) and denitrification in the dynamic cake layer of a full-scale anoxic dynamic membrane bioreactor for treating hotel laundry wastewater. *Chemosphere*, 307, 136078. <https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2022.136078>.