

ANALISIS PRODUK PUDDING DAN ROTI DI HOTEL GRAND SERELA YOGYAKARTA

Mutia Fatma. S^{1*}, Lise Asnur²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

*Korespondensi: mutiafatma23@gmail.com

Diajukan 07-09-2022	Direvisi 10-10-2023	Diterima 22-11-2023
------------------------	------------------------	------------------------

ABSTRACT

Purpose: This study started from several problems during the Industrial Field Experience regarding pudding and bread products at the Grand Serela Hotel Yogyakarta. This study aims to analyze the quality of the pudding and bread products at the Grand Serela Hotel Yogyakarta.

Methods: This type of research uses descriptive research with quantitative data and survey methods. The variables used in this study are independent: the quality of pudding and bread products. The population in this study uses an average visit rate for January- December 2021. The research sampling technique used is a purposive sampling technique with a sample of 35 guests at the Grand Serela Hotel Yogyakarta. The research data was obtained from the results of questionnaires distributed to respondents, which had been compiled according to a Likert Scale and processed using descriptive analysis and calculation of the Respondent Achievement Level (TCR) with the help of the SPSS version 20.00 application.

Implication: Based on the results of data processing, it was found that the pudding product as a whole was in a pretty good category with a score range of 29.35-<36.65, the percentage of 53.54%, and the acquisition of the respondent's achievement level (TCR) of 71.8% with the category pretty good. While bread products are in the reasonably good variety with a score range of 36.65-<43.95, the percentage is 50.51%, and the respondent's achievement level (TCR) is 72.2% and is in the pretty good category.

Keywords: Product, Patisserie, Pudding, and Bread

ABSTRAK

Tujuan: Penelitian ini berawal dari beberapa permasalahan yang ditemukan pada saat Pengalaman Lapangan Industri mengenai produk pudding dan roti di Hotel Grand Serela Yogyakarta. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas produk pudding dan roti di Hotel Grand Serela Yogyakarta.

Metode: Jenis penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dengan data kuantitatif dan metode survey. Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah variabel mandiri yaitu kualitas produk pudding dan Roti. Populasi pada penelitian ini yaitu menggunakan rata-rata tingkat kunjungan periode Januari-Desember 2021. Teknik pengambilan sampling yang digunakan adalah teknik *purposive sampling* dengan jumlah sampel 35 orang tamu di Hotel Grand Serela Yogyakarta. Data penelitian diperoleh dari hasil kuesioner yang disebarkan ke responden yang telah disusun menurut Skala Likert dan diolah menggunakan analisis deskriptif dan perhitungan Tingkat Capaian Responden (TCR) dengan bantuan aplikasi SPSS versi 20.00.

Implikasi: Berdasarkan hasil pengolahan data, didapatkan hasil bahwa produk pudding secara keseluruhan berada pada kategori cukup baik dengan rentang skor 29,35-<36,65 persentase sebesar 53,54% dan perolehan nilai tingkat capaian responden (TCR) sebesar 71,8% dengan kategori cukup baik. Sedangkan produk roti secara keseluruhan berada pada kategori cukup baik dengan rentang skor 36,65-<43,95 persentase sebesar 50,51% dan perolehan nilai tingkat capaian responden (TCR) sebesar 72,2% dan berada pada kategori cukup baik.

Kata kunci: Produk, Patiseri, Pudding dan Roti

PENDAHULUAN

Industri pariwisata erat kaitannya dengan industri perhotelan karena hotel bergerak dalam bidang pelayanan jasa beserta akomodasinya untuk mendukung kelancaran perkembangan pariwisata di Indonesia (Agus Sulastiyono, 2016). Perkembangan industri perhotelan di Indonesia saat ini berkembang sangat pesat, yang mengakibatkan persaingan antar industri perhotelan yang sangat ketat. Perhotelan merupakan salah satu industri jasa yang berperan penting dalam keberhasilan Industri pariwisata di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY).

Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) dikenal sebagai kota wisata dengan berbagai jenis wisata. Tingginya jumlah wisatawan menunjukkan bahwa kawasan pariwisata DIY juga semakin berkembang dari tahun ke tahun. Menurut Afriansyah (2013:36) "Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh jasa penginapan, makanan dan minuman serta lainnya". Hotel harus memperhatikan pelayanan yang diberikan, baik dari pelayanan jasa, fasilitas serta produk makanan dan minuman. Salah satu pelayanan yang diberikan oleh hotel adalah pelayanan menyediakan produk patiseri dan roti yang berkualitas pada saat breakfast seperti pudding dan roti. Dalam pembuatan roti dapat ditambahkan ke dalam adonan bahan lainnya yang dapat memberikan warna, rasa dan aroma antara lain garam, gula, susu, lemak, dan pelezat seperti coklat, keju kismis dan buah kering. Di pasaran roti umumnya dijual dalam bentuk roti manis roti tawar. Sebuah hotel yang menyediakan produk pudding dan roti berkualitas akan meningkatkan kepuasan tamu sehingga tingkat hunian hotel akan terus meningkat. Tamu yang datang ke hotel tidak hanya sekedar menginap tapi juga ingin menikmati produk pudding dan roti yang berkualitas.

Pudding merupakan salah satu jenis hidangan penutup yang pada umumnya disajikan pada akhir suatu jamuan makan. Sebagai hidangan penutup, pudding banyak diminati karena rasanya manis dan teksturnya lembut. Salah satunya hotel yang menyediakan produk pudding dan roti adalah Hotel Grand Serela Yogyakarta.

Berdasarkan Pengalaman pada saat melaksanakan pra-penelitian pada bulan Januari 2021 peneliti menemukan beberapa keluhan dari tamu yang menginap di Hotel Grand Serela Yogyakarta, seperti pada tabel 1 terkait komplain dari tamu Hotel Grand Serela Yogyakarta mengenai produk pudding yang disajikan.

Tabel 1. Guest Review Mengenai Produk Pudding

Indikator	Review
Pudding	Warna tidak serasi dan pucat
	Tidak tersusun rapi, tidak di <i>garnish</i> , tidak <i>fresh</i> , dan tidak bersih
	Bentuk tidak bervariasi
	Tidak disajikan dalam temperatur yang sesuai jenis <i>pudding</i>

Kemudian, pada tabel 2 juga dapat dilihat komplain dari tamu Hotel Grand Serela Yogyakarta mengenai produk roti yang disajikan.

Tabel 2. Guest Review Mengenai Produk Roti

Indikator	Review
Roti	Tidak tersusun rapi, tidak di <i>garnish</i> , tidak <i>fresh</i> , dan tidak bersih
	Disajikan dalam keadaan dingin Tekstur agak keras

Upaya agar produk pudding dan roti yang disajikan di Hotel Grand Serela Yogyakarta sesuai dengan standar industri sehingga tamu yang menikmati merasa puas.

Pengertian Produk

Pengertian produk menurut Arifin (2019:14). Produk yaitu segala sesuatu yang ditawarkan kepada pasar agar diperhatikan, diminta, dipakai atau dikonsumsi sehingga memuaskan dan memenuhi kebutuhan atau keinginan manusia, produk yang ditawarkan dapat berupa barang fisik, jasa, orang, ide, tempat organisasi, jasa maupun gagasan. Kemudian menurut Kotler dan Armstrong (2015:230) produk adalah, "Apapun yang dapat ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, diperoleh, digunakan atau dikonsumsi yang mungkin memuaskan keinginan dan kebutuhan tamu".

Pengertian Patisserie

Patiseri menurut Erika, dkk (2020:2214) adalah "Patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental, maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya". Patiseri sendiri terbagi dua jenis, yaitu kue-kue oriental dan kue-kue kontinental. Kue-kue Indonesia termasuk jenis kue oriental, sedangkan yang termasuk kue kontinental adalah *Yeast Products, Breads, Cake and Icing, Cookies, Pastries, Cream, Puding Frozen Dessert, Candy*. Perbedaan antara kue kontinental dengan kue oriental salah satunya terletak pada lemak yang digunakan (Putri, 2017:14), antara lain:

- 1) Kue kontinental, pada umumnya menggunakan lemak padat, seperti *margarine*, mentega dan *shortening*.
- 2) Kue oriental, pada umumnya menggunakan lemak cair, seperti santan dan minyak.

Indikator Produk Patiseri.

Pudding

Salah satu hidangan penutup atau biasa disebut dengan dessert yang sering disajikan saat jamuan makan yaitu *pudding*. Darmawan, dkk (2014:84) juga berpendapat bahwa. "*Pudding* merupakan salah satu jenis hidangan penutup yang pada umumnya disajikan pada akhir suatu jamuan makan. Sebagai hidangan penutup, *pudding* banyak diminati karena rasanya manis dan teksturnya lembut". *Pudding* juga bisa diartikan sebagai hidangan penutup yang umumnya dibuat dari bahan-bahan berupa campuran bubuk agar-agar, gula dan air yang kemudian direbus. *Pudding* dapat dikombinasikan dengan buah, sahur, susu, kacang-kacangan, dsb (Misnayah, dkk, 2018:55).

Roti

Menurut Marleen (Sugianto, dkk, 2017:27), "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 pasir, susu, dan telur". Menurut Pramudia (Orin, 2017:1), "Roti adalah suatu jenis makanan yang bahannya terdiri dari tepung terigu, garam, yeast, air dan proses pembuatannya membutuhkan proses fermentasi".

Sub Indikator

Beberapa sub indikator kualitas makanan menurut Fiani dan Japariato (2012:1), diantaranya yaitu:

Warna

Warna yang serasi pada makanan sangat penting untuk diperhatikan. Warna makanan yang baik yaitu warna yang serasi dan tidak pucat sehingga terlihat menarik dan menambah selera makan.

Penampilan

Makanan harus baik dilihat saat disajikan di piring hal ini merupakan suatu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan merupakan hal penting yang mempengaruhi tampilan makanan untuk dinikmati.

Porsi

Setiap makanan disajikan biasanya akan ditentukan porsi terlebih dahulu. Menurut Fiani dan Japariato (2012:2), "Standard portion size adalah porsi standar saat menyajikan makanan yang sudah ditentukan. Standard portion size diartikan sebagai kuantitas item yang disajikan saat item tersebut dipesan". Maka dari itu, porsi dari setiap makanan dapat dilihat dari ukuran potongan pada makanan tersebut. Seperti ukuran roti dan pudding yang disajikan saat breakfast yang umumnya tidak terlalu besar karena terdapat beberapa variasi yang disajikan saat breakfast oleh hotel tersebut.

Bentuk

Variasi pada bentuk makanan yang disajikan dapat menarik perhatian tamu. Bentuk pada roti dapat dilihat dari bentuknya yang mengembang dan tidak bantat. Roti yang mengembang dapat dilihat ketika terdapat beberapa rongga pada bagian dalam dari roti tersebut.". Kemudian, bentuk pada roti manis pun bervariasi, seperti bulat, oval, bulan sabit, dan variasi bentuk lainnya. Sedangkan bentuk potongan dan cetakan pada pudding juga berbeda-beda. Biasanya pudding ada yang dibuat di cetakan yang kecil dengan porsi untuk sekali makan, namun ada juga yang dibuat di cetakan yang lebih besar dan kemudian dipotong terlebih dahulu sebelum disajikan.

Temperatur

Temperatur atau suhu pada makanan dapat bervariasi. Fiani dan Japariato (2012:2) berpendapat bahwa, "Temperatur dapat mempengaruhi rasa pada makanan, biasanya rasa manis pada makanan akan lebih terasa saat makanan masih hangat, sedangkan rasa asin akan lebih terasa saat sudah dingin". Seperti contohnya temperatur pada roti yang dapat disajikan dingin tetapi akan lebih enak jika disajikan hangat terutama saat baru matang atau biasa disebut dengan istilah "fresh from the oven".

Tekstur

Tekstur pada makanan bervariasi, berdasarkan jenis makanan tersebut. Fiani dan Japariato (2012:2) juga berpendapat bahwa, "Ada banyak tekstur makanan, antara lain halus atau kasar, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab, serta bentuk dan tingkat ketipisan pada makanan akan terasa melalui tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut". Pada roti tawar atau roti manis, dan pudding memiliki tekstur yang berbeda.

Tingkat Kematangan.

Tingkat kematangan akan mempengaruhi tekstur pada makanan, seperti sayuran yang memiliki tekstur keras akan lebih lunak saat direbus dengan waktu yang cukup daripada yang lebih cepat. Makanan yang akan disajikan kepada tamu seharusnya dimasak hingga matang dengan tingkat kematangan sempurna tetapi tidak sampai overcooked. makanan harus disajikan dengan tingkat kematangan yang sempurna yang disebut dengan wellcooked.

METODE

Jenis penelitian ini yakni penelitian deskriptif melalui data kuantitatif dan melalui metode survey. Populasi pada penelitian ini yaitu banyaknya populasi rata-rata perbulan tamu yang menginap di Hotel Grand Serela Yogyakarta. Penelitian ini memakai teknik purposive sampling melalui kriteria sampel, yakni tamu yang menginap paling kurang > 2 malam dan berusia minimal 20 tahun. Data yang dipakai pada penelitian ini yakni data primer dalam bentuk data kuesioner yang sudah terisi oleh responden, dan data sekunder dalam bentuk data tingkat hunian rata-rata di Hotel Grand Serela Yogyakarta periode Januari – Desember 2021. Teknik mengumpulkan data pada penelitian ini yakni teknik komunikasi tidak langsung dengan menyebarkan kuesioner kepada 35 sampel yang mana tamu yang sedang bermalam di Hotel Grand Serela Yogyakarta. Teknik analisis data pada penelitian ini memakai analisis deskriptif dan perhitungan Tingkat Capaian Responden (TCR).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Produk *Pudding*

Variabel Produk *pudding* terdiri dari 15 *item* pernyataan. Hasil uji penelitian variabel Produk *pudding* terhadap tamu yang menginap di Hotel Grand Serela Yogyakarta, yaitu sebagai berikut:

Tabel 3. Deskripsi Data Produk *Pudding*

Kategori	Rentang Skor	Frekuensi	Persentase %
Sangat Baik	$\geq 88,05$	0	0%
Baik	73,35 - < 88,05	14	46,46%
Cukup Baik	58,65 - < 73,35	21	53,54%
Kurang Baik	43,95 - < 58,65	0	0%
Sangat Tidak Baik	< 43,95	0	0%
Jumlah		35	100%

Berdasarkan data pada Tabel 3, dapat dilihat bahwa produk *pudding* berada pada kategori Cukup Baik dengan persentase sebesar 53,54%. Berdasarkan hasil perhitungan Sdi diatas, dapat dilihat tingkat capaian responden (TCR) variabel produk patiseri sebagai berikut:

Tabel 4. Tingkat Capaian Responden Produk Pudding

Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS	N	Skor	Mean	TCR (%)	Kategori
	5	4	3	2	1					
Warna <i>Pudding</i> yang disajikan serasi dan menarik	0	21	13	1	0	35	125	3.57	71.4	Cukup Baik
Warna <i>Pudding</i> yang disajikan tidak pucat	0	22	13	0	0	35	127	3.63	72.6	Cukup Baik
<i>Pudding</i> yang disajikan tersusun dan di garnish dengan rapi dan menarik	0	17	15	3	0	35	119	3.40	68.0	Cukup Baik
<i>Pudding</i> yang disajikan dalam keadaan fresh bersih	0	23	12	0	0	35	128	3.66	73.1	Cukup Baik
Ukuran potongan <i>pudding</i> sudah sesuai	0	20	14	1	0	35	124	3.54	70.9	Cukup Baik
Bentuk potongan <i>Pudding</i> bervariasi	0	30	5	0	0	35	135	3.86	77.1	Cukup Baik
<i>Pudding</i> dingin disajikan dalam keadaan dingin	0	23	12	0	0	35	128	3.66	73.1	Cukup Baik
<i>Pudding</i> panas disajikan dalam keadaan panas	0	21	13	1	0	35	125	3.57	71.4	Cukup Baik
Tekstur <i>pudding</i> yang disajikan lembut dan kenyal	0	17	15	3	0	35	119	3.40	68.0	Cukup Baik
<i>Pudding</i> yang disajikan matang sempurna (wellcooked)	0	22	13	0	0	35	127	3.63	72.6	Cukup Baik
Jumlah						35	1257	35.91	71.8	Cukup Baik
Rata-rata								3.59	7.2	Cukup Baik

Produk Roti

Variabel Produk Roti terdiri dari 15 item pernyataan. Hasil uji penelitian variabel Produk Roti terhadap tamu yang menginap di Hotel Grand Serela Yogyakarta, yaitu sebagai berikut:

Tabel 5. Deskripsi Data Produk Roti

Kategori	Rentang Skor	Frekuensi	Persentase %
Sangat Setuju	≥ 43,95	0	0%
Baik	36,65 - < 43,95	19	49,49%
Cukup Baik	29,35 - < 36,65	16	50,51%
Kurang Baik	22,05 - < 29,35	0	0%
Sangat Tidak Baik	< 22,05	0	0%
Jumlah		35	100%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa produk roti berada pada kategori baik dengan persentase sebesar 50,51%. Berdasarkan hasil perhitungan diatas, dapat dilihat tingkat capaian responden (TCR) variabel produk roti sebagai berikut:

Tabel 6. Tingkat Capaian Responden Produk Roti

Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS	N	SKOR	MEAN	TCR %	Kategori
	5	4	3	2	1					
Warna Roti yang disajikan serasi dan menarik	2	20	13	0	0	35	129	3.69	73.7	Cukup Baik
Warna roti yang disajikan tidak pucat	0	21	14	0	0	35	126	3.60	72,8	Cukup Baik
Roti yang disajikan tersusun rapi dan menarik	0	21	13	1	0	35	125	3.57	71,6	Cukup Baik
Roti yang disajikan dalam keadaan <i>fresh</i> dan bersih	0	23	12	0	0	35	128	3.66	71,8	Cukup Baik
Ukuran roti manis sudah sesuai	0	22	13	0	0	35	127	3.63	72,6	Cukup Baik
Roti yang disajikan mengembang dan tidak bantat	2	18	15	0	0	35	127	3.63	72,4	Cukup Baik
Bentuk roti manis bervariasi	1	21	13	0	0	35	128	3.66	72,4	Cukup Baik
Roti yang disajikan dalam keadaan dingin	2	18	15	0	0	35	127	3.63	73	Cukup Baik
Tekstur roti yang lembut	0	26	8	1	0	35	130	3.71	72,2	Cukup Baik
Roti yang disajikan dalam keadaan matang sempurna (<i>wellcooked</i>)	0	21	13	1	0	35	125	3.57	71,8	Cukup Baik
Jumlah						35	1272	36.34	722	Cukup Baik
Rata-rata								3.63	72,2	Cukup Baik

Berdasarkan tabel 19, dapat dilihat bahwa tingkat capaian responden variabel produk roti memperoleh nilai 72,2% dan berada pada kategori cukup baik.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan melalui penyebaran kuesioner kepada 35 orang responden yang merupakan tamu Hotel Grand Serela Yogyakarta, maka dapat dipaparkan pembahasan mengenai kualitas produk *pudding* dan roti di Hotel Grand Serela Yogyakarta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk *pudding* berada pada kategori cukup baik dengan rentang skor 29,35- < 36,65 persentase sebesar 53,54% dan memperoleh nilai tingkat capaian responden sebesar 71,8% dengan kategori cukup baik. Sedangkan produk roti berada pada kategori baik dengan rentang skor 36,65 - < 43,95, persentase 50,51% dan memperoleh nilai tingkat capaian responden sebesar 72,2% dengan kategori cukup baik.

Berikut hasil penelitian mengenai kualitas produk patiseri yang ditinjau dari indikator *pudding* dan roti:

Pudding

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat dilihat bahwa produk *pudding* berada pada kategori baik dengan rentang skor 36,65 - <43,95, persentase sebesar 53,46% dan memperoleh nilai tingkat capaian responden sebesar 71,8 % dengan kategori cukup baik. Berikut beberapa pernyataan berdasarkan sub indikator warna, penampilan, porsi, bentuk, temperatur, tekstur dan tingkat kematangan, seperti Warna *pudding* yang disajikan cukup serasi dan tidak pucat, *Pudding* yang disajikan belum tersusun dan di *garnish* dengan rapi, menarik, *fresh* dan cukup bersih, Ukuran potongan *pudding* yang sudah sesuai, Bentuk potongan *pudding* cukup bervariasi, *Pudding* yang disajikan dalam keadaan dingin dan *pudding* yang disajikan masih dalam keadaan hangat, Tekstur *pudding* yang disajikan masih agak cair dan tidak kenyal, *Pudding* yang disajikan dalam keadaan *wellcooked* (tingkat kematangan sempurna)

Berdasarkan pernyataan kuesioner diatas, hasil tersebut menunjukkan bahwa produk *pudding* di Hotel Grand Serela Yogyakarta berada pada kategori cukup baik, hal ini sesuai dengan teori menurut Darmawan dkk (2014:5), yaitu "*Pudding* adalah sejenis makanan terbuat dari pati, yang diolah dengan cara merebus, kukus dan membakar (*boiled, steamed and baked*) sehingga menghasilkan *gel* dengan tekstur yang lembut"

Roti

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat dilihat bahwa produk roti berada pada kategori cukup baik dengan rentang skor 36,65 - <43,95, persentase sebesar 50,51% dan memperoleh nilai tingkat capaian responden sebesar 73,4% dengan kategori cukup baik. Berikut beberapa pernyataan berdasarkan sub indikator warna, penampilan, porsi, bentuk, temperatur, tekstur dan tingkat kematangan, seperti Warna roti yang disajikan tidak pucat dan menarik, Roti yang disajikan belum tersusun dan di *garnish* dengan rapi, Roti yang disajikan dalam keadaan cukup *fresh* dan bersih, Ukuran potongan roti yang sudah sesuai, Roti yang disajikan masih dalam keadaan hangat, Tekstur roti yang lembut dan tidak bantat, Roti yang disajikan dalam keadaan *wellcooked* (tingkat kematangan sempurna)

Berdasarkan pernyataan kuesioner diatas, hasil tersebut menunjukkan bahwa produk Roti di Hotel Grand Serela Yogyakarta berada pada kategori cukup baik, hal ini sesuai dengan teori menurut Mudjajanto dan Yulianti (2016:10), yaitu "Roti merupakan produk pangan berbahan dasar tepung terigu yang di fermentasi dengan ragi roti atau bahan pengembang lainnya yang diolah dengan cara dipanggang".

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan pada bagian sebelumnya maka dapat disimpulkan bahwa:

Produk *pudding* berada pada kategori cukup baik dengan rentang skor 29,35 - < 36,65, persentase sebesar 53,54% dan memperoleh nilai tingkat capaian responden sebesar 71,8% dengan kategori cukup baik

Produk roti secara keseluruhan berada pada kategori baik dengan rentang skor 36,65 - < 43,95, persentase sebesar 50,51% dan memperoleh nilai tingkat capaian responden sebesar 72,2% dengan kategori cukup baik

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

Produk Pudding

Untuk produk *pudding* pada warna yang pucat seharusnya resepnya lebih diperhatikan lagi karena warna pada makanan dapat dinilai dari warna yang serasi dan menarik serta tidak pucat, *pudding* yang disajikan disusun dengan rapi dan di *garnish* semenarik mungkin sehingga tamu yang *breakfast* tertarik untuk menikmati *pudding* karena penampilan dari suatu makanan dapat dinilai dari kesegaran, kebersihan serta penyajian *garnish* yang menarik. Kemudian untuk tekstur *pudding* yang disajikan masih agak cair dan tidak kenyal, seharusnya sebelum bekerja diberikan *briefing* terkait resep yang diikuti jika perlu dilakukan *training* terlebih dahulu untuk karyawan baru karena *pudding* yang baik biasanya lembut, kenyal tidak terlalu lembek dan tidak banyak berair.

Produk Roti

Untuk produk roti yang teksturnya masih agak keras dan bantat seharusnya resepnya harus ditinjau lagi, lebih memperhatikan lagi proses pengolahan produk dan sebelum bekerja diberikan *briefing* jika perlu dilakukan *training* terlebih dahulu untuk karyawan baru karena roti yang bagus dapat dilihat dari bentuknya yang mengembang dan tidak bantat serta variasi potongan atau kesegaran, kebersihan tampilan dari roti tersebut.

Kemudian diberikan saran kepada beberapa pihak sebagai berikut:

Pihak Hotel Grand Serela Yogyakarta

Bagi pihak Hotel Grand Serela Yogyakarta diharapkan untuk meninjau kembali resep yang digunakan, serta diberikan *training* sebelum ditugaskan kepada para karyawan baru yang tentunya sesuai dengan prosedur kemudian, diharapkan untuk lebih memperhatikan bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk *pudding* dan roti, serta lebih memperhatikan lagi proses pengolahan produk *pudding* dan roti tersebut.

Departemen Pariwisata dan Perhotelan. Diharapkan penelitian ini dapat menjadi referensi terkait kualitas produk *pudding* dan roti.

Peneliti Lain

Bagi peneliti lain disarankan untuk mencari faktor lain terkait kualitas produk *pudding* dan roti di Hotel Grand Serela Yogyakarta karena ada faktor lain terkait kualitas produk *pudding* dan roti di Hotel Grand Serela Yogyakarta

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah & Andriani, R. (2015). Pengolahan Black Beauty Cake di Pastry Amaroossa Hotel Bandung'. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 4(2), 35-52.
- Agus, S (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Darmawan, M., Peranginangin, R., Syarief, R., Kusumaningrum, I., & Fransiska, D. (2014). Pengaruh Penambahan Karaginan untuk Formulasi Tepung Puding Instan. *Jurnal Pendidikan Biologi Perikanan*. 9 (1), 84.
- Fiani, S., Margaretha & Japarianto, E. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*. 1 (1), 1.
- Gustiarani, I., & Triastuti, U. Y. (2021). Pemanfaatan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Pada Pembuatan Pudding Bavaois Sokedbula (Susu Kedelai Bunga Rosella). *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 1(3), 238–246. <https://doi.org/10.36418/cerdika.v1i3.49>
- Rahmawati, D. (2016). Kepuasan Konsumen Terhadap Cake di L'Cheese Factory Pekanbaru. *JOM FISIP*. 3 (2), 4.
- Ryandi, A. (2014). Standar Peralatan Pastry and Bakery Section Di Hotel Grand Royal Paghegar Bandung. *Jurnal Pariwisata*. 1 (2), 105-113.

- Saptadinata, A., Purnamasari, M., Murniaty, D., Nahdlah, Z., Putra, R. P.(2021). Mixing Method Tepung Tapioka dan Tepung Pati Ganyong Dalam Pembuatan Otak-Otak Bakar. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 6 (2), 127-136. <https://journal.polteksahid.ac.id/index.php/jstp/article/view/212>
- Setiawan, M. F., & Japariato, E. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Ganep's Di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1(1), 1-6.
- Sugianto, F. R., Yogha, S., & Rahmawati, Y. (2017). Manfaat Hasil Belajar "Bread" Sebagai Kesiapan Usaha Bakery Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 6(2), 24-35.