

ANALISIS TAHAPAN PRODUKSI DAN STANDARISASI MUTU ROTI MANIS (*SWEET BREAD*) PADA DEPARTEMEN PASTRY DI HOTEL ASTON TROPICANA BANDUNG

Imas Wiwin Kurniasih

Perhotelan, Politeknik Pajajaran ICB, Bandung, Indonesia
imas.wiwin.kurniasih@poljan.ac.id

Abstract

This study aims to describe the fundamental stages of sweet bread production and identify the factors influencing the success of texture and flavor at Aston Tropicana Hotel Bandung. The research utilizes a qualitative descriptive method through direct observation in the Pastry & Bakery Section. The findings indicate that room temperature control during fermentation and the accuracy of baking time are the primary keys to maintaining the quality of bread served for both breakfast and coffee breaks.

Keywords: Sweet Bread; roduction Stages; Quality Control; Fermentation; Baking Time; Hospitality.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan tahapan dasar pembuatan roti manis serta mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan tekstur dan rasa di Hotel Aston Tropicana Bandung. Metode penelitian menggunakan deskriptif kualitatif melalui observasi langsung di *Pastry & Bakery Section*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kontrol suhu ruangan saat fermentasi dan akurasi waktu pemanggangan menjadi kunci utama dalam menjaga kualitas roti yang disajikan untuk *breakfast* maupun *coffee break*.

Kata Kunci : Roti Manis; Tahapan Produksi; Kontrol Kualitas; Fermentasi; Waktu Pemanggangan; Perhotelan.

Corresponding author : imas.wiwinkurniasih@poljan.ac.id

PENDAHULUAN

Pesatnya Pembangunan sektor pariwisata saat ini pada umumnya berdampak positif terhadap perkembangan industri perhotelan, sehingga mengharuskan para pengelola hotel untuk lebih ketat dalam bersaing dengan berbagai strategi dilakukan. Untuk memotivasi pihak hotel harus mampu berinovasi dan memiliki ciri khas tersendiri sehingga orang akan selalu mengingatnya.

Hotel sebagai suatu unit bisnis yang menawarkan jasa kamar, makanan, minuman serta jasa yang lainnya yang dibutuhkan oleh tamu. Pendapatan hotel tidak sekedar dari pendapatan penjualan kamar saja melainkan termasuk makanan dan salah satunya *Pastry and Bakery*.

Roti manis merupakan komponen utama dalam menu sarapan hotel. Aston Tropicana Bandung sebagai hotel bisnis dan keluarga memerlukan volume produksi yang besar setiap harinya tanpa mengurangi kualitas rasa dan kelembutan roti.

Maksud dan Tujuan

Maksud dari Penelitian ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sesuai dengan bidangnya di Perusahaan.

Adapun Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui langkah-langkah dalam pembuatan roti manis, mengetahui hal-hal yang penting dalam pembuatan roti manis dan mengetahui penilaian baiknya hasil dalam pembuatan roti manis.

KAJIAN PUSTAKA

Pengertian *Pastry and Bakery*

Pastry berasal dari bahasa Prancis "*Patisserie*" yang merujuk pada segala sesuatu yang dipanggang (*baked goods*) dengan karakteristik kadar lemak tinggi dan tekstur yang cenderung renyah. Dalam dunia perhotelan, *pastry* memang termasuk ke dalam departemen food and beverage, di

mana tugasnya adalah membuat hidangan kue dan juga dessert untuk keperluan breakfast, coffee break, maupun makanan siang atau malam.

Beberapa ahli mengemukakan pengertian sebagai berikut. : Menurut Bartono (2005:164), bahwa *pastry* adalah suatu bagian dari dapur yang memproduksi khusus bagian jenis roti, cake, serta dessert. Menurut Adjab Subagjo (2007:87), bahwa *pastry* adalah bagian dari food product yang terdapat dalam lingkup food and beverage yang memiliki tugas dalam membuat dessert atau hidangan penutup, snack, atau makanan pendamping minuman, seperti kue dan roti.

Bakery merujuk pada produk yang bahan utamanya adalah tepung terigu dan air, yang difermentasikan dengan ragi (*yeast*) sebelum melalui proses pemanggangan. U.S. Wheat Associates (2015) menjelaskan bahwa *bakery* (khususnya roti) adalah makanan yang dihasilkan dari pemanggangan adonan yang terdiri dari tepung terigu, air, garam, dan bahan pengembang (ragi). Karakteristik utamanya adalah adanya struktur jaringan gluten yang kuat untuk menahan gas karbon dioksida hasil fermentasi. Suarsana (2007) menjelaskan bahwa *bakery* adalah bagian dari pengolahan makanan yang berfokus pada produk berbahan dasar tepung yang menggunakan ragi sebagai bahan pengembang utama, menghasilkan tekstur yang empuk dan berpori. Subagjo (2007): Berpendapat bahwa roti (*bakery*) merupakan produk pangan hasil olahan tepung terigu yang melalui proses fermentasi oleh ragi roti, garam, dan air, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, kemudian dipanggang.

Roti Manis adalah produk bakeri berbahan dasar tepung terigu protein tinggi yang difermentasi dengan ragi, namun dimodifikasi dengan penambahan gula, lemak, dan telur dalam jumlah signifikan

untuk menghasilkan tekstur yang lebih empuk, rasa yang kaya, dan aroma yang harum. Adonan roti yang menggunakan kadar gula dan lemak lebih tinggi dibandingkan roti tawar.

Dalam pembuatan roti manis, bahan-bahan dibagi menjadi dua kategori besar: Bahan Utama (pembentuk struktur) dan Bahan Pengaya (*enriching ingredients*).

Berikut adalah fungsi masing-masing bahan menurut standar teknologi pangan dan para ahli bakeri:

1. Bahan Utama (Struktural)

- Tepung Terigu (Protein Tinggi):
Fungsi: Sebagai kerangka atau struktur roti. Kandungan protein (gluten) yang tinggi berfungsi untuk menahan gas CO_2 hasil fermentasi ragi, sehingga roti bisa mengembang besar dan memiliki serat yang bagus.
- Ragi (*Yeast*):
Fungsi: Sebagai pengembang. Ragi mengubah gula menjadi gas karbon dioksida dan alkohol. Gas inilah yang membuat adonan meregang dan mengembang. Pada roti manis, disarankan menggunakan ragi jenis *osmotolerant* (tahan gula tinggi).
- Air atau Susu Cair:
Fungsi: Menghidrasi protein tepung agar membentuk gluten, melarutkan bahan-bahan lain (garam/gula), dan mengontrol suhu adonan. Penggunaan susu cair memberikan tambahan nutrisi, rasa gurih, dan warna kulit yang lebih baik.
- Garam:
Fungsi: Menyeimbangkan rasa (biar tidak hambar) dan pengontrol kerja ragi agar tidak terlalu cepat (stabilisator). Garam juga berfungsi memperkuat jaringan gluten.

2. Bahan Pengaya (Pelembut & Perasa)

- Gula:
Fungsi: Selain pemberi rasa manis, gula adalah makanan ragi. Gula juga bersifat higroskopis (mengikat air) sehingga roti tetap lembap dan empuk lebih lama. Gula juga mempercepat warna coklat keemasan (*Maillard reaction*) pada kulit roti.
- Lemak (*Butter* atau Margarin):
Fungsi: Sebagai pelumas jaringan gluten agar roti terasa sangat lembut dan tidak alot. Lemak juga memberikan aroma yang harum (terutama *butter*) dan memperpanjang masa simpan roti dengan menghambat pengerasan (*staling*).
- Telur:
 - Kuning telur: Mengandung lesitin (emulsi alami) yang membuat tekstur roti sangat halus dan warna remah menjadi kuning menarik.
 - Putih telur: Membantu kekokohan struktur roti.
- Susu Bubuk:
Fungsi: Memberikan aroma susu yang kuat, menambah nilai gizi, dan membuat tekstur roti lebih padat berisi namun tetap lembut.

3. Bahan Tambahan (*Additives*)

- Bread Improver:
Fungsi: Mempercepat proses pengembangan, memperkuat gluten dalam menahan gas, dan membuat serat roti menjadi lebih putih dan halus.
- Isian dan *Topping* (Cokelat, Keju, Selai):
Fungsi: Memberikan variasi rasa, tekstur, dan nilai estetika sehingga roti manis lebih menarik secara visual dan rasa.

Dalam industri perhotelan dan jasa boga, penerapan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) bukan hanya soal aturan, melainkan kebutuhan dasar untuk melindungi tenaga kerja dan memastikan produk akhir aman dikonsumsi.

Berikut adalah aspek-aspek penting K3 khusus dalam proses pembuatan roti manis menurut standar operasional prosedur (SOP) dapur profesional:

1. Keselamatan Personel (Alat Pelindung Diri - APD)

Setiap penjamah makanan (*food handler*) wajib menggunakan atribut lengkap untuk melindungi diri dari kecelakaan kerja:

- Baju Koki (*Chef Jacket*): Melindungi tubuh dari panas oven dan percikan bahan panas.
- Sepatu *Safety* (*Non-slip shoes*): Mencegah terpeleset karena lantai dapur yang sering licin akibat tumpahan minyak, mentega, atau air.
- Sarung Tangan Anti Panas (*Heat Resistant Gloves*): Wajib digunakan saat memasukkan atau mengeluarkan loyang dari oven.
- Topi Koki/Hairnet: Mencegah rambut jatuh ke adonan (aspek hygiene sekaligus keselamatan).

2. Keselamatan Penggunaan Peralatan (*Equipment Safety*)

Dapur roti manis menggunakan mesin-mesin yang memiliki risiko mekanis tinggi:

- Mixer Roti (*Dough Mixer*):
Aturan K3: Jangan sekali-kali memasukkan tangan ke dalam mangkuk mixer saat mesin sedang beroperasi. Gunakan pelindung (*safety guard*) yang biasanya ada pada mesin industri. Matikan mesin sepenuhnya sebelum mengambil adonan.

- **Oven:**

Aturan K3: Pastikan ventilasi udara di area oven berfungsi dengan baik untuk mencegah penumpukan panas dan gas. Selalu buka pintu oven sedikit terlebih dahulu untuk membuang uap panas sebelum wajah mendekat.

- **Proofer:**

Aturan K3: Waspada di sekitar *proofer* karena uap air (kelembapan tinggi) sering menyebabkan lantai menjadi sangat licin.

3. Identifikasi Bahaya Fisik, Kimia, dan Biologis

Dalam pembuatan roti manis, terdapat beberapa risiko spesifik yang harus dimitigasi:

- **Bahaya Fisik:** Debu tepung yang beterbangan jika terhirup dalam jangka panjang dapat menyebabkan gangguan pernapasan (*Baker's Asthma*). Gunakan masker saat melakukan penimbangan tepung dalam jumlah besar.
- **Bahaya Suhu:** Risiko dehidrasi dan *heat stroke* akibat bekerja di dekat oven yang panas dalam waktu lama. Pastikan staf mendapatkan akses air minum yang cukup.
- **Bahaya Ergonomis:** Mengangkat karung tepung atau loyang yang berat secara berulang dapat menyebabkan cedera punggung. Gunakan teknik mengangkat yang benar (tekuk lutut, bukan punggung).

4. Keamanan Kebakaran (*Fire Safety*)

Area bakeri memiliki risiko kebakaran yang tinggi karena adanya sumber panas (oven) dan bahan mudah terbakar (kertas roti, minyak, tepung):

- Tersedianya APAR (*Alat Pemadam Api Ringan*) jenis CO2 atau Powder di area yang mudah dijangkau.
- Pengecekan berkala pada instalasi gas atau kabel listrik pada oven dek/konveksi untuk mencegah arus pendek.

5. Higiene dan Sanitasi (Bagian dari K3 Lingkungan)

Lingkungan kerja yang bersih mencegah kecelakaan dan kontaminasi:

- Sistem *First In First Out* (FIFO): Memastikan bahan baku (telur, susu, ragi) selalu segar untuk mencegah keracunan makanan.
- Kebersihan Lantai: Prinsip "*Clean as you go*" (bersihkan segera setelah kotor) sangat krusial di dapur *pastry* karena bahan seperti mentega sangat sulit dibersihkan jika sudah terinjak-injak.

Tabel 1. Risiko dan Pencegahan K3 di Area Bakeri

Tahapan Kerja	Risiko Kecelakaan	Tindakan Pencegahan
Penimbangan	Gangguan pernapasan (debu tepung).	Gunakan masker dan ventilasi yang baik.
Pengadukan	Tangan terjepit alat pengaduk spiral.	Pasang <i>safety guard</i> dan jangan menyentuh adonan saat mesin jalan.
Fermentasi	Terpeleset akibat kondensasi uap air.	Pastikan drainase <i>proofer</i> baik dan lantai dikeringkan secara berkala.
Pemanggangan	Luka bakar serius pada tangan/wajah.	Gunakan cempal/sarung tangan panjang hingga siku.

Pengemasan	Luka iris (jika menggunakan alat potong).	Gunakan alat potong dengan benar dan simpan di tempat aman.
------------	---	---

Sumber: Setiono, 2014

Langkah-langkah Dalam Pembuatan Roti Manis

Pembuatan roti manis (*sweet bread*) memiliki prinsip yang mirip dengan roti tawar, namun terdapat perbedaan signifikan pada komposisi bahan (kadar gula, lemak, dan telur yang tinggi) serta teknik penanganannya.

Menurut para ahli seperti Gisslen (2018) dan Bogasari Baking Center (2015) adonan roti manis termasuk dalam kategori *rich dough*. Berikut adalah langkah-langkah sistematis dalam pembuatannya:

1. Penimbangan (*Scaling*)

Langkah awal adalah menimbang bahan dengan presisi. Dalam roti manis, perbandingan gula biasanya berkisar antara 15% – 25% dari berat tepung. Ketepatan penimbangan sangat penting karena kadar gula yang tinggi dapat menghambat kinerja ragi jika tidak diatur dengan benar.

2. Pencampuran (*Mixing*)

Proses ini biasanya menggunakan metode *straight dough* (semua bahan dicampur sekaligus) atau metode bertahap:

- Tahap Awal: Mencampur tepung, gula, ragi, dan susu/air.
- Tahap Lanjutan: Memasukkan lemak (*butter/margarine*) dan garam setelah adonan setengah kalis. Lemak dimasukkan belakangan agar tidak menghambat hidrasi tepung oleh air dalam pembentukan gluten.

3. Fermentasi Awal (*Bulk Fermentation*)

Adonan didiamkan di tempat hangat (sekitar 28°C). Karena roti manis memiliki kandungan gula yang tinggi, proses fermentasi mungkin berjalan sedikit lebih

lambat dibandingkan roti tawar (karena tekanan osmotik gula terhadap ragi), sehingga waktu istirahat harus diperhatikan secara saksama.

4. Pemotongan dan Penimbangan (*Dividing & Scaling*)

Adonan dipotong menjadi bagian-bagian kecil, biasanya berkisar antara 40–60 gram untuk ukuran roti manis standar. Penggunaan timbangan sangat disarankan agar ukuran seragam dan matang secara merata.

5. Pembulatan (*Rounding*)

Adonan dibulatkan untuk menghaluskan permukaan dan mengunci udara di dalamnya. Permukaan yang halus akan mencegah gas keluar selama proses pengembangan berikutnya.

6. Istirahat Singkat (*Intermediate Proofing*)

Adonan didiamkan selama 10–15 menit. Langkah ini krusial untuk mengistirahatkan gluten agar adonan menjadi elastis dan mudah diberi isian tanpa kembali mengkerut (*recoil*).

7. Pengisian dan Pembentukan (*Filling & Shaping*)

Ini adalah ciri khas roti manis. Adonan dipipihkan, diberi isian (seperti cokelat, keju, atau selai), lalu dibentuk sesuai kreativitas. Pastikan sambungan adonan tertutup rapat agar isi tidak bocor saat dipanggang.

8. Fermentasi Akhir (*Final Proofing*)

Adonan yang sudah dibentuk diletakkan di dalam *proofer* dengan kelembapan sekitar 75–85%. Tahap ini membuat roti manis menjadi ringan dan empuk. Pastikan tidak *over-proofed* agar roti tidak kempis saat disentuh atau dipanggang.

9. Pemolesan (*Egg Wash*)

Sebelum masuk oven, permukaan roti manis biasanya diolesi dengan campuran telur dan sedikit susu atau air. Teknik ini memberikan efek mengkilap (*glossy*) dan warna cokelat keemasan yang menarik setelah matang.

10. Pemanggangan (*Baking*)

Roti manis dipanggang pada suhu yang cenderung lebih rendah dibanding roti tawar, biasanya sekitar 170°C – 180°C. Hal ini dikarenakan kandungan gula yang tinggi membuat kulit roti sangat cepat berubah warna (gosong) sebelum bagian dalamnya matang sempurna.

11. Pendinginan dan Finishing

Setelah keluar dari oven, roti bisa diolesi dengan *butter* selagi panas agar permukaannya tetap lembut dan harum. Roti harus didinginkan sebelum dikemas untuk menjaga kualitas tekstur dan mencegah jamur.

Hal-hal Yang Penting Dalam Pembuatan Adonan Roti Manis

Dalam pembuatan roti manis (*sweet dough*), para ahli menekankan bahwa tantangan terbesarnya adalah mengelola kandungan bahan yang "berat" (gula, lemak, dan telur) agar tidak menghambat kinerja ragi.

Berikut adalah hal-hal krusial yang harus diperhatikan menurut standar profesional kuliner:

1. Pemilihan Jenis Ragi yang Tepat

Para ahli menyarankan penggunaan ragi khusus (Osmotolerant Yeast) untuk roti manis. Kandungan gula yang tinggi (di atas 10-12%) dapat menyerap air dari sel ragi (proses osmosis), yang bisa memperlambat atau menghentikan fermentasi. Ragi jenis *high sugar* dirancang khusus untuk tetap aktif dalam lingkungan berkadar gula tinggi.

2. Teknik Penambahan Lemak dan Garam

Sangat penting untuk memasukkan lemak (*butter/margarine*) dan garam setelah adonan mencapai tahap setengah kalis.

- Alasannya: Lemak yang dimasukkan di awal dapat menyelimuti protein tepung, sehingga menghambat pembentukan jaringan gluten. Jika gluten tidak terbentuk maksimal, roti

manis akan sulit mengembang dan teksturnya tidak halus.

3. Pengontrolan Suhu Adonan (*Dough Temperature*)

Suhu akhir adonan yang ideal setelah diaduk adalah sekitar 24°C – 26°C.

- Roti manis mengandung banyak gesekan saat diaduk di mesin karena adonannya lebih padat. Para ahli sering menyarankan penggunaan air es atau es batu sebagai bagian dari cairan untuk mengimbangi panas yang dihasilkan mesin agar ragi tidak berfermentasi terlalu dini sebelum waktunya.

4. Tingkat Hidrasi dan Konsistensi

Roti manis yang empuk membutuhkan keseimbangan cairan yang tepat. Selain air atau susu, telur juga dihitung sebagai komponen cairan.

- Kandungan Telur: Penggunaan kuning telur yang lebih banyak memberikan tekstur yang lebih *rich* (lembut) dan warna yang lebih kuning menarik karena kandungan lesitin alaminya berfungsi sebagai pengemulsi (*emulsifier*).

5. Kelembapan saat Fermentasi (*Proofing Humidity*)

Karena roti manis memiliki permukaan yang cenderung lebih lengket dan cepat kering, proses *proofing* harus dilakukan di tempat yang lembap (sekitar 80-85% humidity).

- Jika permukaan roti mengeras atau kering selama pengembangan, kulit roti akan pecah saat dipanggang dan menghambat pengembangan volume yang maksimal.

6. Manajemen Waktu dan Suhu Oven

Roti manis mengandung gula dan protein susu yang tinggi, yang memicu Reaksi Maillard (pencokelatan) lebih cepat.

- Suhu: Para ahli merekomendasikan suhu panggang yang lebih rendah

(sekitar 170°C - 180°C) dibandingkan roti tawar.

- Risiko: Suhu yang terlalu panas akan membuat kulit luar gosong sementara bagian tengah roti masih mentah.

7. Penggunaan *Bread Improver* (Opsional namun Disarankan)

Dalam skala profesional, penambahan sedikit *bread improver* membantu memperkuat kerangka gluten dalam menahan beban isian dan bahan-bahan berat (gula & lemak), sehingga roti tetap tegak dan tidak mudah kempis setelah dingin.

Penilaian Baiknya Hasil Dalam Pembuatan Roti Manis

Dalam dunia profesional, penilaian kualitas roti manis didasarkan pada dua kriteria utama: Sifat Eksternal (tampilan luar) dan Sifat Internal (tampilan dalam dan rasa).

Berikut adalah parameter penilaian roti manis yang baik menurut standar para ahli seperti Wayne Gisslen dan kriteria lomba kompetensi kuliner:

1. Penilaian Eksternal (Tampilan Luar)

- Volume (Ukuran): Roti harus terlihat mengembang secara proporsional, tidak kempis, dan tidak terlihat terlalu "berat". Volume yang baik menandakan proses fermentasi dan *oven spring* berjalan sempurna.
- Warna Kulit (*Crust Color*): Untuk roti manis, warna yang ideal adalah cokelat keemasan yang merata (*golden brown*). Karena kadar gula tinggi, warna harus diperhatikan agar tidak terlalu gelap (gosong) atau terlalu pucat (kurang matang).
- Keseragaman Bentuk (*Symmetry of Shape*): Bentuk roti harus konsisten dan simetris. Jika roti diberi isian, isian tersebut tidak boleh bocor keluar dan bentuknya tetap rapi sesuai desain yang diinginkan.

- Karakteristik Kulit: Kulit roti manis harus tipis, lembut, dan tidak keras/kasar. Permukaannya biasanya terlihat mengkilap (*glossy*) jika menggunakan polesan telur (*egg wash*) yang tepat.

2. Penilaian Internal (Tampilan Dalam & Tekstur)

- Warna Remah (*Crumb Color*): Bagian dalam roti manis biasanya berwarna putih kekuningan yang cerah (efek dari penggunaan telur dan mentega). Warna yang kusam atau keabu-abuan menandakan kualitas bahan yang kurang baik atau kesalahan teknik pengadukan.
- Tekstur dan Porositas: Butiran remah (*grain*) harus halus, seragam, dan memiliki pori-pori kecil yang merata. Tidak boleh ada lubang udara yang terlalu besar (karena *degassing* yang kurang sempurna) atau tekstur yang menggumpal.
- Keempukan (*Softness/Texture*): Saat ditekan perlahan, roti harus terasa lembut namun memiliki daya pegas (kembali ke bentuk semula). Roti tidak boleh terasa remah atau kering saat disentuh.
- Aroma: Roti manis yang baik memiliki aroma perpaduan antara ragi yang segar, mentega (*butter*), susu, dan aroma isian (seperti coklat atau keju). Tidak boleh ada aroma asam yang tajam (tanda fermentasi berlebih) atau aroma apek.

3. Penilaian Rasa (*Palatability*)

Ini adalah aspek terpenting dalam penilaian:

- Rasa: Harus ada keseimbangan antara rasa manis dari adonan dengan rasa gurih dari lemak dan isian. Rasa manisnya tidak boleh terasa "enek" atau meninggalkan rasa getir di lidah.

- Sensasi di Mulut (*Mouthfeel*): Roti harus mudah dikunyah, tidak menempel berlebihan di langit-langit mulut (tidak lengket), dan tidak terasa kasar di tenggorokan.

Dalam ujian kompetensi atau evaluasi dapur profesional, biasanya digunakan tabel penilaian seperti berikut:

Tabel 2. Tabel Penilaian (Skor)

Kriteria	Skor Ideal	Indikator Baik
Volume	15%	Mengembang maksimal dan ringan.
Warna Kulit	10%	Cokelat keemasan merata.
Tekstur Dalam	20%	Halus, lembut, dan elastis.
Aroma	15%	Harum roti segar dan mentega.
Rasa	30%	Manis gurih seimbang, tidak getir.
Bentuk/Simetri	10%	Rapi, seragam, tidak ada bocoran isi.

Sumber: Widya dkk, 2023

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian Analisis Deskriptif untuk menggambarkan secara sistematis dan logis sehingga dapat digunakan sebagai pedoman dalam menentukan analisis dan kesimpulan suatu masalah, • Lokasi: Pastry Department, Hotel Aston Tropicana Bandung.

- Metode: Observasi (mengikuti alur produksi dari awal hingga akhir) dan wawancara dengan Head Pastry Chef.
- Data: Primer (hasil praktik langsung) dan Sekunder (SOP perusahaan).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan Teknis Pembuatan Roti Manis yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) di Hotel Aston Tropicana

Dalam operasional hotel bintang 5, pembuatan roti manis harus mengikuti Standard Operating Procedure (SOP) yang sangat ketat untuk menjamin konsistensi rasa, tekstur, dan keamanan pangan (HACCP).

Berikut adalah tahapan teknis pembuatan roti manis berdasarkan standar operasional di departemen *Pastry & Bakery* hotel Aston Tropicana :

1. Persiapan Bahan dan Sanitasi (*Mise en Place*)

- **Higiene Personel:** Baker wajib menggunakan atribut lengkap (topi, masker, apron, dan sepatu *safety*). Mencuci tangan sesuai standar WHO sebelum menyentuh bahan.
- **Sanitasi Alat:** Pastikan *bowl mixer* dan *hook* dalam keadaan steril.
- **Penimbangan (Scaling):** Menggunakan timbangan digital dengan akurasi 1 gram. Di hotel, semua resep menggunakan Baker's Percentage untuk memudahkan *scaling up/down* jumlah produksi.

2. Proses Pengadukan (*Mixing*)

Hotel biasanya menggunakan metode Straight Dough dengan teknik bertahap:

- **Tahap 1:** Masukkan bahan kering (tepung protein tinggi, gula, susu bubuk, ragi). Aduk rata.

- **Tahap 2:** Masukkan bahan cair (telur dan air es/susu dingin). Air es digunakan untuk menjaga DDT (Desired Dough Temperature) agar suhu adonan akhir tetap di kisaran 24°C–26°C.

- **Tahap 3:** Setelah adonan menyatu (*half-developed*), masukkan lemak (*butter*) dan garam. Aduk hingga mencapai tahap Full Development (Windowpane Test: adonan bisa diregangkan hingga transparan tanpa putus).

3. Fermentasi Awal (*Bulk Fermentation*)

- Adonan diletakkan dalam wadah yang sudah diolesi sedikit minyak.
- Ditutup dengan plastik wrap agar tidak kering.
- Waktu: Sekitar 30–45 menit (tergantung suhu ruang), hingga volume meningkat dua kali lipat.

4. Penimbangan dan Pembulatan (*Dividing & Rounding*)

- Adonan ditimbang per porsi (biasanya 40g – 60g untuk roti manis hotel).
- Dilakukan pembulatan (*rounding*) untuk menghaluskan permukaan dan memperkuat struktur luar adonan agar gas tertahan dengan baik.

5. Istirahat Menengah (*Intermediate Proofing / Benching*)

- Adonan didiamkan selama 10–15 menit di atas meja kerja yang ditutup plastik.
- Tujuan: Mengistirahatkan gluten agar adonan menjadi rileks dan mudah

dibentuk/diisi tanpa melawan (kembali mengkerut).

6. Pembentukan dan Pengisian (*Shaping & Filling*)

- Adonan dipipihkan untuk membuang gas (*degassing*), kemudian diberi isian sesuai standar menu (selai, cokelat, keju, atau daging).
- Peletakan di loyang harus seragam (misalnya 4x5 baris) untuk memastikan sirkulasi panas yang merata di dalam oven.

7. Fermentasi Akhir (*Final Proofing*)

- Loyang dimasukkan ke dalam Proofer dengan suhu 35°C–38°C dan kelembapan (*humidity*) 80–85%.
- Waktu: 45–60 menit. Roti manis hotel yang baik harus sangat ringan sebelum masuk oven.

8. Pemolesan dan Dekorasi (*Garnishing*)

- Permukaan roti diolesi dengan *egg wash* (campuran telur dan sedikit susu/air) secara tipis dan merata.
- Penambahan *topping* seperti wijen, keju parut, atau *almond slice* sesuai standar presentasi hotel.

9. Pemanggang (Baking)

- Menggunakan oven dek atau konveksi yang sudah dipanaskan (*pre-heated*).
- Suhu: 170°C – 180°C.
- Waktu: 10–15 menit. Di hotel, loyang biasanya diputar di pertengahan waktu panggang agar warna cokelat keemasannya benar-benar merata.

10. Pasca-Pemanggang (Cooling & Glazing)

- Begitu keluar dari oven, permukaan roti segera diolesi dengan *butter* atau *sugar syrup* untuk memberikan efek kilap dan menjaga kelembutan kulit.
- Didinginkan di atas Cooling Rack. Jangan langsung dikemas atau ditumpuk saat panas agar tidak berembun dan cepat berjamur.

Secara teknis, tahapan yang diobservasi meliputi:

1. Scaling (Penimbangan): Akurasi bahan kering dan basah menggunakan timbangan digital.
2. Mixing (Pencampuran): Penggunaan *spiral mixer* hingga mencapai tahap kalis elastis (*windowpane test*).
3. Fermentasi Awal (Resting): Mendiamkan adonan untuk merelaksasi gluten.
4. Dividing & Shaping (Pembagian & Pembentukan): Membagi adonan secara seragam (biasanya 40-50 gram) dan memberi isi (*filling*).
5. Proofing: Proses pengembangan akhir di dalam *proofer* dengan suhu dan kelembapan terkontrol.
6. Baking (Pemanggang): Menggunakan *deck oven* atau *rotary oven* pada suhu rata-rata 180°C - 200°C.
7. Finishing: Pemberian olesan mentega agar kulit roti mengkilap (*glazing*).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Tahapan dasar pembuatan roti manis di Hotel Aston Tropicana telah mengikuti standar internasional, dengan penekanan pada kualitas ragi dan ketepatan suhu oven.

Saran

Disarankan untuk selalu melakukan pengecekan berkala pada mesin *proofer* agar kelembapan tetap stabil, terutama saat cuaca Bandung sedang dingin/hujan.

dalam Proses Pembuatan Sweet Bread di Hotel Area Cihampelas Bandung. Jurnal Manajemen Jasa Boga.

Suas, M. (2009). Advanced Bread and Pastry. Delmar Cengage Learning.

The Culinary Institute of America (CIA). (2015). Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft. New Jersey: Wiley.

DAFTAR PUSTAKA

Anwar, K. (2017). Pengaruh Suhu Adonan dan Waktu Fermentasi terhadap Kualitas Roti Manis. Jurnal Sains Terapan. <https://doi.org/10.63071/nx3mzz54>

Bogasari Baking Center. (2015). Pedoman Dasar Pengolahan Roti dan Kue. Jakarta: PT Bogasari Flour Mills.

Gisslen, W. (2018). Professional Baking (8th Edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Kurniawan, H. (2022). Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) pada Lingkungan Dapur Hotel di Bandung. Jurnal Industri Pariwisata.

Prawesti, A. (2020). Analisis Standar Operasional Prosedur Pengolahan Roti Manis pada Departemen Pastry & Bakery di Hotel Bintang 4 Bandung. Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata.

Ramadhan, F. (2021). Laporan Praktik Kerja Lapangan: Proses Produksi dan Pengendalian Kualitas Roti Manis di Pastry Section Hotel Aston Tropicana Bandung. (Laporan Tidak Diterbitkan). Program Studi Perhotelan.

Sari, D. P. (2019). Implementasi HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)