

Analisis Pengaruh Sistem Penyimpanan Makanan Terhadap Kualitas Produk *Cookies* di *Pastry* Departemen Shangri-La Hotel Jakarta

Wijayanti Dewi Prabandari*, Vienna Artina Sembiring, Gita Putri Karunia
Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

*wijayanti@stptrisakti.ac.id

Informasi Artikel

Received: 12 Juli 2022

Accepted: 21 Juli 2022

Published: 31 Juli 2022

Keywords:

Food Storage System, Product Quality

Abstract

The purpose of this study was to determine the effect of the food storage system on the quality of cookie products at the pastry department of the Shangri-La Hotel Jakarta. The type of research used is descriptive research with a quantitative approach. The research method with simple regression analysis. Data was collected by distributing questionnaires with a Likert scale. The sampling technique used was saturated sampling technique because the total population was the same as the sample size, namely 30 employees who worked at Shangri-La Hotel Jakarta, especially those in the pastry department. The results show that the storage system has a significant effect on the quality of cookie products because the cookie product storage system is one of the determining factors for the quality of food security and safety at the Shangri-La Department hotel, Jakarta. With the existence of cookie products and a proper cookie product storage system, it can guarantee that the cookie product will be more durable in accordance with the durability of the cookie product.

Kata Kunci:

Sistem Penyimpanan Makanan, Kualitas Produk

Abstrak

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh sistem penyimpanan makanan, terhadap kualitas produk *cookies* di *pastry* Departemen Shangri-La Hotel Jakarta. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Metode penelitian dengan analisis regresi sederhana. Pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuisioner dengan skala Likert. Teknik pengambilan sampel menggunakan teknik sampling jenuh karena jumlah populasi sama dengan jumlah sampel yaitu berjumlah 30 orang para karyawan yang bekerja di Shangri-La Hotel Jakarta khususnya yang berada di *pastry* departemen. Hasil penelitian menunjukkan sistem penyimpanan makanan berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk *cookies* karena karena sistem penyimpanan produk *cookies* merupakan salah satu faktor penentu kualitas ketahanan dan keamanan pangan di *pastry* Departemen Shangri-La Hotel Jakarta. Dengan adanya produk *cookies* dan sistem penyimpanan produk *cookies* yang layak maka akan dapat menjamin bahwa produk *cookies* tersebut menjadi lebih tahan lama sesuai dengan daya tahan produk *cookies* tersebut.

PENDAHULUAN

Beberapa tahun belakangan ini, bisnis hotel di Jakarta sangat berkembang pesat. Dapat dilihat dari makin bertambah banyaknya hotel-hotel di Jakarta, baik dari hotel budget hingga hotel bintang 5. Dengan bertambah banyaknya hotel-hotel di Jakarta, maka industri *Food & Beverage* juga semakin bersaing. Dalam industri perhotelan terbagi menjadi beberapa departemen yang sangat penting dalam operasional hotel tersebut. Salah satunya adalah, Pastry Departemen yang didalamnya juga terbagi menjadi beberapa section. Pastry Departemen adalah salah satu departemen yang sangat penting. Makanan yang berkualitas merupakan suatu kewajiban yang dimiliki oleh suatu usaha makanan, khususnya di bagian Pastry Departemen.

Kelayakan dan kebersihan makanannya pun turut diperhatikan. Kelayakan dan kebersihan harus dilihat dari penyimpanan makanan, pemilihan makanan, dan pengolahan makanannya. Apabila penyimpanan makanan tersebut tidak sesuai dengan *Standart Operational Procedur (SOP)*, maka makanan tersebut akan lebih cepat busuk, rusak, dan terkontaminasi dengan bakteri-bakteri yang muncul, sehingga timbul akibat makanan tersebut tidak layak untuk diolah atau dinikmati. Keracunan makanan dapat disebabkan dari terkontaminasinya makanan, yang muncul akibat dari tangan yang kurang bersih, penyimpanan makanan yang buruk, alat pengolahan, dan lingkungan.

Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715 tahun 2003 mengenai persyaratan *Hygiene dan sanitasi* jasa boga agar menyediakan ruang untuk menyimpan makanan yang bersih. Selain mengenai ruang penyimpanan makanan, yang perlu diperhatikan adalah *Hygiene dan Sanitasi* dari para individu yang bertugas di bidangnya. Makanan yang memiliki kualitas buruk akan membuat konsumen merasa tidak puas, sehingga muncul anggapan mengenai kualitas

makanan yang buruk pada pelanggan yang lainnya.

Reserach gap pada penelitian ini tidak menggunakan variabel *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*, seperti penelitian yang dilakukan oleh Arisandi et al (2019), dimana variabel HACCP bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya mulai dari penerimaan bahan, penyimpanan, proses produksi hingga penyajian kepada tamu hal yang sangat penting untuk menghindari terjadinya efek samping yang ditimbulkan dari kontaminasi, penyalahgunaan dan keracunan pada makanan. Sementara penelitian yang dilakukan oleh Aristin et al (2014) bahwa kualitas produk tidak hanya dipengaruhi oleh penyimpanan makanan tetapi juga dipengaruhi oleh pencucian alat makan, kebersihan pencucian alat makan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh sistem penyimpanan makanan terhadap kualitas produk *cookies* di pastry Departemen Shangri-La Hotel Jakarta.

TINJAUAN PUSTAKA

Pastry

Pastry merupakan nama dari sebuah produk yang hasil pengolahannya berlapis-lapis atau berlembaran (Winarno & Yulianto, 2013). Dalam suatu manajemen hotel *pastry* digunakan untuk sebuah nama departemen yang memproduksi kue dan roti (Mariyati & Taufiq, 2015). *Pastry* memiliki beberapa produk diantaranya *cookies, cake, pie, ice cream*, dan cokelat (Yulianto & Novitasari, 2016). *Pastry* merupakan salah satu jenis makanan dari beberapa kombinasi yang biasanya memiliki ciri khas rasa manis, biasanya mengandung lemak dan melalui tahapan pembakaran (Setyawati, 2020). Dalam industri perhotelan, *Pastry* dipergunakan sebagai nama salah satu departemen yang mengolah hidangan penutup seperti kue,

roti, dan biskuit. Bahan utama pengolahannya adalah tepung terigu, gula, susu, mentega, *shortening*, bubuk pengembang, telur (Sukawati et al, 2019).

Penyimpanan Makanan

Proses cara penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar adalah supaya bahan makanan tersebut tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya (Gultom et al, 2019). Semua bahan makanan haruslah dibersihkan atau di cuci terlebih dahulu sebelum dimasukan ke tempat penyimpanan, dicuci menggunakan air bersih yang mengalir kemudian dikeringkan sampai kering lalu dibungkus dengan menggunakan pembungkus yang bersih lalu disimpan dalam ruangan yang bersih dan bersuhu rendah (Karina & Amrihati, 2017). Dalam penyimpanan bahan makanan terdapat beberapa hal yang harus benar-benar diperhatikan adalah (Sari & Hadiyanto, 2013): (1) Penyimpanan bahan makanan harus disimpan dalam suatu tempat khusus yang bersih dan memenuhi persyarat. (2) Barang-barang yang disimpan harus diatur dan disusun dengan rapi dan baik, agar mudah pada saat mengambilnya., tidak menjadi tempat untuk sarang dan tempat sembunyi serangga dan tikus, agar tidak cepat membusuk dan rusak: (3) Setiap bahan makanan yang disimpan harus memiliki catatan untuk riwayat keluar dan masuknya bahan makanan dengan sistem FIFO (*First In First Out*).

Suhu

Suhu penyimpanan dapat membantu untuk menghasilkan dan meningkatkan umur penyimpanan bahan makanan yang diperlukan untuk meningkatkan kandungan gizi tertentu yang ada pada bahan makanan (Asgar & Rahayu, 2014). Suhu penyimpanan maksimum selalu bergantung pada zat gizi, karena didalam setiap zat gizi pasti mempunyai energi pengaktifan tertentu (Asgar, 2017). Jika suhu naik atau turun,

maka tingkat pertumbuhan mungkin dapat terhenti, maka komponen sel yang ada menjadi tidak aktif dan sel-sel tersebut dapat dengan mudah mati (Abdillah et al, 2021). Suhu bagi setiap organisme yang ada dan dapat digolongkan menjadi suhu minimum, suhu optimum, dan suhu maksimum. Jika suhu-suhu tersebut ada di bawah suhu minimum atau berada di atas suhu maksimum maka pertumbuhan mikroorganisme kemungkinan akan tidak dapat berkembang atau terjadi lagi (Abrar, 2013). Suhu optimum merupakan suhu dimana pertumbuhan untuk mikroorganisme yang paling cepat, selalu lebih mendekati ke pada suhu maksimum dari pada suhu minimum (Suriani et al, 2013).

Umur Simpan

Produk makanan yang diolah atau dikonsumsi oleh manusia harus dapat menentukan tanggal minimum dan maksimum untuk ketahanan suatu produk tersebut sebelum produk tersebut rusak dan dipasarkan kepada masyarakat luas rusak (Sucipta et al, 2017). *Best before* adalah merupakan tanggal yang ditetapkan untuk menunjukkan jangka waktu minimum dari suatu produk yang diproduksi sampai produk tersebut tidak dapat di konsumsi atau diterima lagi secara fisik dan kualitasnya sudah mulai rusak, sedangkan *use by date* adalah merupakan suatu tanggal yang dapat menunjukkan jangka waktu minimum dari suatu produk yang diproduksi sampai produk tersebut mengalami kerusakan mikrobiologis yang dapat membahayakan bagi kesehatan manusia yang mengkonsumsinya atau memakannya (Rolucky, 2019).

Pengemasan

Fungsi-fungsi dari suatu kemasan yang digunakan antara lain haruslah dapat mempertahankan kondisi produk agar tetap dalam keadaan bersih dan dapat memberikan perlindungan terhadap produk dari segala macam kotoran dan

bakteri yang ada serta pencemaran lainnya (Widiastini et al, 2014). Kerusakan fisik pada kemasan juga dapat terjadi dari air, oksigen, dan sinar, kemasan produk harus dapat berfungsi secara benar, efisien, dan ekonomis untuk produk itu sendiri (Sucipta et al, 2017). Dalam proses pengepakan suatu produk harus mempunyai suatu tingkat kemudahan untuk dibentuk menurut bentuk, ukuran, dan berat pangan (Mareta & Nur, 2011). Kemasan harus dapat memberi pengenalan tentang produk tersebut, sejumlah keterangan yang tersedia, dan mempunyai daya tarik jual (Sucipta et al, 2017).

Kualitas Produk

Kualitas produk memiliki karakteristik tersendiri dari suatu produk atau jasa yang dapat memuaskan kebutuhan pelanggan terhadap kualitas produk makanan (Putro, 2014). Kualitas makanan merupakan salah satu hal yang paling berperan penting untuk konsumen dalam memutuskan untuk membeli suatu produk, sehingga dapat diketahui apabila kualitas suatu makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga (Sentoso, 2019). Kualitas produk makanan sangat berpengaruh terhadap kepuasan pelanggannya, sehingga akan lebih baik lagi jika kualitas produk makanan dapat ditingkatkan dan dipertahankan sebagai dasar untuk strategi pemasaran suatu produk (Haryanto, 2013).

Indikator Kualitas Produk

Kualitas produk adalah syarat penting agar perusahaan dapat menang dalam persaingannya dengan competitor dan memiliki kemampuan menyediakan produk berkualitas maka telah membangun salah satu pondasi untuk menciptakan kepuasan pelanggan (Marie & Budi, 2020)

Secara garis besar faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas suatu produk yaitu (Ratnasari & Harti, 2016): (1) Warna yang digunakan untuk bahan-

bahan makanan harus dapat dikombinasikan secara baik agar tidak terlihat baik yang sangat membantu dalam meningkatkan selera makan bagi konsumen; (2) Penampilan, suatu makanan harus dapat terlihat enak dan dapat menggugah selera; (3) Porsi, setiap makanan yang di sajikan diatas piring untuk konsumen sudah ada standar porsi yang disebut dengan *standard portion size*; (4) Bentuk makanan yang sangat menarik dapat diperoleh dengan melalui pemotongan bahan baku makanan yang banyak variasinya; (5) Temperatur dapat mempengaruhi rasa pada makanan; (6) Tekstur memiliki beberapa macam tekstur antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab; (7) Aroma, salah satu reaksi dari makanan yang dapat mempengaruhi konsumen pada saat konsumen akan menikmati makanan tersebut, konsumen dapat mencium aroma yang keluar dari makanan tersebut; (8) Tingkat kematangan suatu makanan sangat mempengaruhi tekstur dari makanan tersebut; (9) Rasa meliputi manis, asam, asin, pahit pada suatu makan yang dimakan, dalam makanan tertentu ketika empat rasa ini digabungkan menjadi satu dapat membuat satu rasa yang unik didalam mulut dan dapat menarik untuk konsumen untuk menikmati makann tersebut.

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Metode penelitian menggunakan analisis regresi sederhana, yaitu sistem penyimpanan makanan sebagai variabel bebas dan kualitas produk sebagai variabel terikat. Pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuisioner dengan menggunakan metode skala Likert. Teknik pengambilan sampel menggunakan teknik sampling jenuh karena jumlah populasi sama dengan jumlah sampel yaitu berjumlah 30 orang

para karyawan yang bekerja di Shangri-La Hotel Jakarta khususnya yang berada di *pastry* departemen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Frequency	Percent
Pria	13	43,3%
Wanita	17	56,7%
Total	30	100%

Sumber: Data diolah dengan SPSS (2022)

Responden berjenis kelamin pria sebesar 43% dengan frekuensi 13 responden, sedangkan untuk responden yang berjenis kelamin wanita adalah 57% dengan frekuensi 17 responden. Dapat disimpulkan bahwa karyawan wanita lebih banyak dari pada karyawan pria.

Tabel 2. Karakteristik Berdasarkan Usia

Umur	Frequency	Percent
< 20 tahun	4	13,3%
20 – 39 tahun	17	56,7%
40 – 55 tahun	9	30,3%
Total	30	100%

Sumber: Data diolah dengan SPSS (2022)

Responden berusia <20 tahun adalah 13% dengan frekuensi 4 responden, responden yang berusia 20-39 Tahun adalah 57% dengan frekuensi 17 responden, responden yang berusia 40-55 tahun adalah 30% dengan frekuensi 19 responden. Dapat disimpulkan bahwa karyawan yang berada di Shangri-La Hotel Jakarta adalah 30% dengan frekuensi 19 responden. Dapat disimpulkan bahwa karyawan yang berada di Shangri-La Hotel Jakarta lebih banyak yang berumur 20-39 tahun.

Tabel 3. Karakteristik Berdasarkan Lama Bekerja

Lama Bekerja	Frequency	Percent
1 – 5 tahun	16	53,3%
6 – 10 tahun	6	20,0%
> 10 tahun	8	26,7%
Total	30	100%

Sumber: Data diolah dengan SPSS (2022)

Responden yang bekerja selama 1-5 Tahun adalah 53% dengan frekuensi 16 responden, responden yang sudah bekerja selama 6-10 Tahun adalah 20% dengan frekuensi 6 responden, responden yang sudah bekerja selama >10 Tahun adalah 27% dengan frekuensi 8 responden. Dapat disimpulkan bahwa karyawan yang memiliki rentang lama bekerja paling banyak adalah 1-5 Tahun.

Tabel 4. Karakteristik Berdasarkan Pendidikan

Pendidikan	Frequency	Percent
SMA	13	43,3%
Perguruan Tinggi	17	56,7%
Total	30	100%

Sumber: Data diolah dengan SPSS (2022)

Responden dengan pendidikan SMA adalah 43% dengan frekuensi 13 responden, responden dengan pendidikan Perguruan Tinggi adalah 57% dengan frekuensi 17 responden. Dapat disimpulkan bahwa yang paling banyak bekerja adalah karyawan yang berpendidikan Perguruan Tinggi.

Tabel 5. Hasil Uji Validitas

Variabel	Butir Pernyataan	r-hitung	r-tabel
Sistem Penyimpanan Makanan	Suhu	X1	0,42
		X2	0,43
		X3	0,55
	Umur Simpan	X4	0,72
	Pengemasan	X5	0,54
		X6	0,39
Kualitas Produk	Penampilan	Y1	0,39
	Aroma	Y2	0,70
		Y3	0,46
	Warna	Y4	0,40
		Y5	0,39
	Rasa	Y6	0,74
		Y7	0,58
		Y8	0,62

Sumber: Data diolah dengan SPSS (2022)

Uji validitas ini berfungsi untuk menentukan apakah ada pernyataan-pernyataan pada kuisisioner yang valid atau tidak. Nilai dari hasil uji ini akan dibandingkan dengan nilai r tabel, r tabel dicari pada signifikansi 0.05% dengan nilai 0.195 dan diuji dua sisi dengan jumlah data (n) = 100 responden, jika nilai r hitung > r tabel maka kuisisioner dapat dinyatakan valid.

Tabel 6. Uji Reliabilitas

Variabel	Cronbach's Alpha	Cut of Value
Sistem Penyimpanan Makanan	0,862	0,60
Kualitas Produk	0,866	0,60

Sumber: Data diolah dengan SPSS (2022)

Hasil uji reliabilitas didapatkan hasil nilai *Alpha Cronbach* pada pernyataan variabel Penyimpanan Makanan, dan Kualitas Produk lebih besar dari 0,60. Artinya, seluruh butir

pernyataan pada kuesioner tersebut dinyatakan mampu memperoleh jawaban yang konsisten sehingga alat ukur yang digunakan dalam penelitian ini dapat diandalkan (sangat reliabel).

Tabel 7. Uji Koefisien Determinasi

R	R-Square	Adjusted R Square	Std. Error of The Estimate
0,823	0,677	0,665	0,22551

Sumber: Data diolah dengan SPSS (2022)

Diketahui nilai Adjusted R Square sebesar 0,665.. Hasil angka tersebut mengandung arti bahwa sistem penyimpanan makanan memiliki pengaruh sebesar 65,5% terhadap kualitas produk. Sedangkan sisanya sebesar 34,5% dipengaruhi oleh faktor-faktor lain yang belum diteliti pada penelitian ini.

Tabel 8. Uji Hipotesis

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	0,380	0,417		0,911	0,370
Sistem Penyimpanan Makanan	0,893	0,117	0,823	7,655	0,000

Sumber: Data diolah dengan SPSS (2022)

Nilai signifikan pengaruh sistem penyimpanan makanan terhadap kualitas produk adalah 0,000 yang berarti nilai nilai signifikan (0,000) < nilai probabilitas (0,05), maka H_0 ditolak dan H_a diterima, sehingga dapat disimpulkan bahwa sistem penyimpanan makanan berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk. Dalam penelitian ini sistem penyimpanan makanan berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk *cookies* di *pastry* Departemen Shangri-La Hotel Jakarta, hal ini karena penyimpanan bahan makanan dilakukan sesuai dengan standar yaitu: (1) Disimpan pada suhu kamar 25°C dan kelembaban yang bervariasi yaitu 53%, 71%, dan 87%. Selama penyimpanan diamati perubahan kadar air, kerenyahan, warna dan dilakukan uji sensoris produk; (2) Penyimpanan produk *cookies* tidak boleh lebih dari 6 bulan; (3) Pengemasan harus kedap air, kedap oksigen, tidak mudah terkontaminasi dengan bau-bauan dan kedap terhadap sinar. Dengan sistem penyimpanan yang baik dan benar akan mempengaruhi penampilan makanan yang baik untuk dinikmati, mendapatkan aroma *cookies* yang harum dan nikmat dan warna yang cerah dapat membantu selera makan dengan rasa yang lezat dan tekstur *cookies* yang halus dan bagus dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan di mulut. Dengan penyimpanan bahan makanan dilakukan sesuai dengan standar dapat memberikan keuntungan dari segi kualitas makanan juga dapat mengurangi kerusakan bahan makanan agar tidak terbuang sia-sia

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Gultom et al (2019) bahwa penyimpanan bahan makanan sangat diperlukan penerapannya untuk meningkatkan kualitas bahan makanan itu sendiri dan menghindari bahan makanan terbuang secara sia-sia. Kemudian penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sarni (2017) bahwa dengan adanya sistem penyimpanan bahan yang layak maka akan dapat

menjamin bahwa produk makanan tersebut menjadi lebih berkualitas dengan daya tahan produk tersebut menjadi lama sesuai dengan daya tahan masing-masing produk tersebut.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dalam penelitian ini sistem penyimpanan makanan berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk, karena sistem penyimpanan produk *cookies* merupakan salah satu faktor penentu kualitas ketahanan dan keamanan pangan di *pastry* Departemen Shangri-La Hotel Jakarta. Dengan adanya produk *cookies* dan sistem penyimpanan produk *cookies* yang layak maka akan dapat menjamin bahwa produk *cookies* tersebut menjadi lebih tahan lama sesuai dengan daya tahan produk *cookies* tersebut. Maka sistem penyimpanan produk *cookies* yang akan diolah harus di simpan pada tempat dimana seharusnya bahan tersebut disimpan agar tidak berpengaruh terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur tersebut.

Saran

Penyimpanan makanan yang dilakukan oleh *pastry* departemen Shangri-La Hotel Jakarta harus lebih ditingkatkan pada bagian pengemasan mana yang baik untuk bahan makanan atau makanan jadi. Kualitas Produk khususnya *cookies* di Shangri-La Hotel Jakarta juga harus ditingkatkan agar kualitas produk khususnya *cookies* terus meningkat, khususnya pada bagian perubahan warna pada produk *cookies* yang sudah bisa dikatakan tepat, agar kualitas *cookies* pada konsistensi warna yang diberikan kepada konsumen selalu terjaga.

DAFTAR PUSTAKA

Abdillah, A. S., Kristiastuti, D., Bahar, A., & Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Suhu Penyimpanan

- Terhadap Daya Simpan Selai Lembaran Belimbing Wuluh Dan Pepaya. *Jurnal Tata Boga*, 10(1): 185-193.
- Abrar, M. (2013). Pengembangan Model Untuk Memprediksi Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Laju Pertumbuhan Bakteri Pada Susu Segar. *Jurnal Medika Veterinaria*, 7(2): 109-112.
- Arisandi, K. D., Trianasari., Parma, P. G. (2019). Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel. *JMPP: Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 2(1): 55-71.
- Aristin, N. P. I., Mahayana, I. M. B., & Aryasih, I. G. A. M. (2014). Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan Dan Pencucian Alat Makan Dengan Kualitas Bakteriologis Lalapan di Wilayah Kerja Puskesmas III Denpasar Selatan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 4(1): 40-44.
- Asgar, A. (2017). Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Brokoli (*Brassica oleracea* var. Royal G) Fresh-Cut. *J.Hort*, 27(1): 127-136.
- Asgar, A. & Rahayu, ST. (2014). Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Waktu Pengkondisian Untuk Mempertahankan Kualitas Kentang Kultivar Margahayu. *Berita Biologi*, 13(3): 283-293.
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., Aryanti, N. N. S. (2019). Pengaruh penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas bahan makanan dikitchen hotel the patraresort and villas bali. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas*, 3(1): 158-176.
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715 tahun 2003 Tentang *Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Jasa Boga*.
- Mareta, D. T., & Nur, S. (2011). Pengemasan Produk Sayuran Dengan Bahan Kemasan Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Mediagro*, 7(1): 26-40.
- Marie, A. L., & Budi, A. (2020). Analisis Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Kopi Kenangan The Breeze, Bumi Serpong Damai. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 25(2): 99-107.
- Mariyati, I., & Taufiq, R. (2015). Tinjauan Tentang Operasional di Departemen Pastry and Bakeri Hyatt Regency, Yogyakarta. (2015). *E-Proceeding of Applied Science*, 1(3): 2538-2543.
- Putro, S. W., Samuel, H., 7 Brahmana, R. K. M. R. (2014). Pengaruh Kualitas Layanan dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Dan Loyalitas Konsumen Restoran Happy Garden Surabaya. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 2(1): 1-9.
- Ratnasari, A. D., & Harti. (2016). Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Lokasi, dan Kualitas Layanan Terhadap Keputusan Pembelian di Djawi Lanbistro Coffee And Resto Surabaya. *Jurnal Pendidikan Tata Niaga (JPTN) Universitas Negeri Surabaya*, 4(3): 1-11.
- Rolucky, V. (2019). Makanan Kadaluarsa dan Hak-Hak Konsumen Menurut Undang-Undang No 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen. *Lex Et Societatis*, VII(10): 14-23.

- Sari, D. A., & Hadiyanto. (2013). Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 52-59.
- Sarni. (2017). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Tom's Cafe Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. *Jom FISIP*, 4(2): 1-11.
- Sentoso, F. (2019). Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga Terhadap Keputusan Pembelian Kembali Melalui Kepuasan Pelanggan Crunchaus Salads di Pakuwon Mall Surabaya. *Agora*, 7(2): 1-9.
- Setyawati, R. (2020). *Pengolahan Patiseri*. Balikpapan: Politeknik Negeri Balikpapan.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan Pangan*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sukawati, L. P., Widiastini, N. M. A., & Rahmawati, P. I. (2019). Meningkatkan Kualitas Produk Pastry di Anantara Seminyak Bali Resort Melalui Pengolahan Bahan Baku. *JMPP: Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 2(1): 36-46.
- Suriani, S., Soemarno., & Suharjo. (2013). Pengaruh Suhu dan pH terhadap Laju pertumbuhan Lima Isolat Bakteri Anggota Genus Pseudomonas yang diisolasi dari Ekosistem Sungai Tercemar Deterjen di sekitar Kampus Universitas Brawijaya. *J-PAL*, 3(2): 58-62.
- Widiastini, N. M. A., Arini, R. P., & Andiani, N. D. (2014). Pengemasan Makanan Lokal Sebagai Produk Wisata Kuliner di Bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 19(2): 121-133.
- Winarno, R., & Yulianto, A. (2013). Peran Kinerja Pastry Dalam Menghasilkan Produk Berkualitas di Hotel Santika Premiere Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, IV(1): 81-91.
- Yulianto., & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros In Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 7(1): 1-10.