

## Penerapan Kontrol Kualitas Produk *Sponge Cake* di *Pastry Section* Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya

Azhalia Sukma Putri<sup>1</sup>, Niken Purwidiani<sup>2</sup>, Lucia Tri Pangesthi<sup>3</sup>, Lilis Sulandari<sup>4</sup>  
<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

**Abstract.** *This study explores the implementation of quality control for sponge cake products in the Pastry Section of Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. The primary objective is to analyze how quality control is applied across raw materials, production processes, and product presentation. Using a descriptive qualitative method, data were collected through in-depth interviews, direct observations, and documentation. Findings reveal that raw material quality control includes inspecting quality, maintaining recommended storage temperatures, and utilizing FIFO (First In, First Out) and FEFO (First Expired, First Out) systems. The production process adheres to standardized recipes and precise oven temperature settings to ensure consistent results. Mixing and baking are carried out with attention to detail to minimize errors. Presentation emphasizes aesthetic appeal, including the addition of garnishes, to enhance visual attractiveness. The study also highlights the importance of staff training in maintaining consistent quality control. In conclusion, effective quality control not only improves product quality but also enhances customer satisfaction, which is critical for success in the hospitality industry. Recommendations include enhanced staff training, SOP updates, and stricter supervision to maintain quality standards.*

**Keywords:** *Harris Hotel, Pastry, Quality Control, Sponge Cake.*

**Abstrak.** Penelitian ini membahas penerapan kontrol kualitas produk sponge cake di Pastry Section Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. Tujuan utama penelitian adalah untuk menganalisis bagaimana kontrol kualitas diterapkan mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga penyajian. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan data yang dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kontrol kualitas bahan baku dilakukan melalui pengecekan kualitas, penyimpanan sesuai suhu yang dianjurkan, dan penggunaan sistem FIFO (First In, First Out) serta FEFO (First Expired, First Out). Pada proses produksi, penerapan resep standar dan pengaturan suhu oven yang presisi memastikan hasil yang konsisten. Proses mixing dan pemanggangan dilakukan dengan memperhatikan prosedur untuk menghindari kesalahan. Penyajian produk melibatkan penambahan garnish dan perhatian pada estetika untuk meningkatkan daya tarik visual. Penelitian juga menemukan bahwa pelatihan staf sangat penting dalam memastikan kontrol kualitas diterapkan secara konsisten. Kesimpulannya, kontrol kualitas yang baik tidak hanya meningkatkan kualitas produk tetapi juga kepuasan pelanggan, yang menjadi kunci keberhasilan dalam industri perhotelan. Rekomendasi penelitian mencakup peningkatan pelatihan untuk staf, pembaruan SOP, dan pengawasan lebih lanjut untuk menjaga standar kualitas.

**Kata Kunci:** Harris Hotel, Kontrol Kualitas, *Pastry Section*, *Sponge Cake*.

### 1. PENDAHULUAN

Hotel menurut SK Menteri Pariwisata Pos Telekomunikasi No. : 31/PW.340/MPPT.86 adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan, makan dan minum, serta jasa penunjang lainnya yang di kelula secara komersial. Salah satu departemen yang berperan penting dalam berjalannya industri perhotelan yaitu *Food & Beverage*. *Food & Beverage* merupakan bagian yang bertugas atau mengolah bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar, restaurant, makanan karyawan dan sebagainya (Arief

2019). *Food & Beverage* terbagi menjadi dua bagian yaitu *F& B Service* dan *F&B Product*. *F&B Product* terdapat *kitchen* departemen yang terbagi lagi menjadi beberapa *section* diantaranya adalah *main kitchen, cold kitchen, butcher* serta *pastry*. Dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing *section*.

*Pastry section* merupakan bagian dari *kitchen* yang bertanggung jawab dalam pembuatan berbagai macam hidangan penutup, kue, roti, dan lain-lain yang dibutuhkan oleh konsumen dan pihak hotel (Setiawan 2020). Contohnya *cake, bread, tradisional cake*, untuk *breakfast, lunch, dinner, wedding, birthday, coffe break* dengan tampilan yang indah. Seperti yang lagi diminati banyak orang sekarang di dunia *pastry & bakery* adalah *rainbow cake, red velvet cake, blueberry new york chesse cake* dan *macaroon*.

*Sponge cake* merupakan salah satu makanan manis yang sering di hidangkan pada waktu *breakfast, lunch, dinner, birthday, coffe break*. Hidangan penutup ini sering di gunakan karena teksturnya yang ringan dan empuk. Bahan-bahan dasar biasanya meliputi telur,tepung, gula, dan bahan pengembang. Dalam pembuatan *sponge cake* pemilihan, penimbangan hingga produk jadi harus sesuai dengan resep dan *SOP* yang telah di terapkan oleh *excutive chef* sehingga tamu-tamu yang datang untuk menikmati pelayanan makanan dan minuman khususnya pada produk *pastry* di hotel tersebut merasa senang dan puas dengan produk yang dihasilkan.

Penerapan kontrol kualitas suatu produk merupakan hal yang sangat penting bagi suatu perusahaan termasuk di hotel yang menyediakan berbagai macam makanan dan minuman. Mengontrol kualitas produk adalah mempertahankan standart suatu produk berupa barang atau jasa dengan tujuan tetap memberikan kepuasan tersendiri bagi pelanggan. Kontrol kualitas produk pada *sponge cake* di bagian *pastry* sangat penting untuk memastikan bahwa produk akhir memenuhi standar yang ditetapkan dalam industri makanan. Kontrol kualitas ini mencakup berbagai aspek, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses produksi dan pengujian produk akhir. Dalam konteks ini, beberapa penelitian menunjukkan bahwa pemilihan bahan baku yang tepat dan pengendalian parameter proses dapat secara signifikan mempengaruhi kualitas produk akhir. Pertama, pemilihan bahan baku yang berkualitas tinggi adalah langkah awal yang krusial dalam produksi kue bolu (Suardani 2023). menunjukkan bahwa penentuan spesifikasi bahan baku dan formulasi standar sangat penting untuk memenuhi persyaratan metode produksi makanan yang baik. Hal ini menunjukkan bahwa pengendalian kualitas dimulai dari pemilihan bahan baku yang tepat dan berkelanjutan untuk mengendalikan proses produksi.

Penelitian ini dilaksanakan di Harris Hotel Bundaran Satelit merupakan salah satu dari beberapa hotel berbintang di Surabaya. Hotel ini beralamatkan Jl. HR Muhammad No.2A, Putat Gede, Kec. Sukomanunggal, Kota Surabaya, Jawa Timur 60189 selama magang dan bekerja casual. Maka dengan itu penerapan Kontrol kualitas produk sangatlah penting pastikan bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk di section *pastry* memiliki kualitas yang baik dan bersertifikat, pemeriksaan kualitas bahan baku secara berkala. Pada saat produksi pastikan area produksi bersih dan higienis, peralatan yang digunakan harus keadaan bersih dan kering untuk mencegah kontaminasi silang. Sedangkan pada saat produksi di mulai, pastikan semua langkah produksi sesuai dengan standart operasional yang telah ditetapkan. Pastikan suhu oven dan pendingin chiler atau ruangan sesuai dengan standart yang ditetapkan. Selain proses produksi yang harus dijaga, pastikan waktu penyimpanan bahan atau makanan yang sudah jadi dikemas dengan benar menggunakan kemasan yang bersih dan aman. Label dengan jelas tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa.

Penelitian kali ini perlu dilakukan observasi bagaimana kinerja karyawan dalam proses melakukan produksi. Seperti pada uraian diatas inilah yang terjadi sebuah dasar untuk melakukan penelitian dengan judul “Penerapan Kontrol Kualitas Produk *Sponge Cake* di *pastry Section* Harris Hotel & *Conversation* Bundaran Satelit Surabaya”

## **2. KAJIAN PUSTAKA**

### **Kajian Kontrol Kualitas**

Kontrol kualitas produk merupakan aspek penting dalam industry makanan, terutama untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standart yang ditetapkan. Kualitas adalah salah satu factor penting dalam keputusan pembelian konsumen, sehingga dapat dilihat bahwa peningkatan kualitas makanan mengarah pada keputusan pembelian. Kualitas makanan dapat mempengaruhi kepuasan konsumen, jadi akan lebih baik jika dapat meningkatkan kualitas makanan sebagai dasar strategi pemasaran (Rahmawati,2022).

Kualitas merupakan sebagai pemenuhan standart atau persyaratan tertentu dan sebagai upaya untuk perbaikan dan penyempurnaan suatu produk sehingga dapat memuaskan pelanggan (Hasanah,2019). Kontrol kualitas merupakan sebagai penemuan standart atau persyaratan tertentudan sebagai upaya untuk melakukan perbaikan dan penyempurnaan suatu produk sehingga dapat memuaskan pelanggan (Hasanah,2019). Pelanggan yang datang ke sebuah tempat makan, restoran, atau hotel, tentu ingin membeli dan mendapatkan produk yang berkualitas. Kontrol kualitas produk sendiri merupakan startegi untuk mengalahkan pesaing, perusahaan dengan kualitas produk paling baik yang akan lebih berhasil dari pesaingnya.

Dalam menjaga kualitas dapat mempertahankan kepuasan pelanggan terhadap produk yang di hasilkan.

### **Kajian Pastry Section**

*Pastry Section* merupakan bagian *kitchen* yang bertugas menyediakan dan memproduksi makanan penutup (*dessert*), *cake*, roti dan lain-lain. *Pastry section* merupakan *section* atau divisi di bawah naungan *main kitchen* yang bertanggung jawab menangani berbagai *event-event* hotel seperti *wedding*, *birthday pastry*, *coffe break*, *breakfast*, *lunch*, *dinner* dalam hidangan penutup (*dessert*). Menurut (Sunbagjo,2017) *Pastry Section* merupakan bagian dari *Food and Beverage* dibawah *Food and Beverage Product Department* yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert*, *snack*, *cake*, dan *dessert*. *Dessert* merupakan hidangan yang disajikan setelah hidangan utama sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. *Cake* dapat di artikan sebagai adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan lemak (Aminah, 2016). Sesuai dengan pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa *pastry section* merupakan bagian dari *Food and Beverage* yang bertugas untuk menyediakan hidangan penutup seperti *cake*, *dessert*, *snack* dan beberapa produk lainnya.

### **Kajian Sponge Cake**

*Sponge cake* merupakan jenis *cake* yang di buat dari adonan kental, dan memiliki ciri tekstur yang agak sedikit kasar, kurang lentur, cenderung beremah apabila di potong dan porinya relative besar menyerupai busa, sesuai karakteristiknya (Adinda, 2020). *Sponge cake* yang sangat digemari dan populer *Cake* merupakan jenis kue modern yang digemari oleh masyarakat karena rasanya manis, bercita rasa tinggi, dan tampilannya bermacam-macam serta menarik. Bahan dasar dalam pembuatan *cake* adalah tepung, gula, lemak dan telur, kemudian dilakukan pemanggangan dengan oven. Jenis *cake* dilihat dari cara pembuatannya ada beberapa jenis, salah satunya adalah *sponge cake*. *Sponge cake* merupakan produk makanan yang menggunakan bahan baku telur segar dalam jumlah banyak serta menggunakan sedikit margarine, tepung terigu, pengembang dan gula pasir kemudian diolah dengan suatu metode yang dinamakan *sponge cake method*. Prinsip pembuatan *sponge cake* yaitu mencampur bahan menjadi adonan cair dan memerangkap udara untuk membentuk *foam* yang akan mengembang selama pemanggangan (Sayuti, 2017).

### ***Standard Operating Procedure (SOP)***

Dalam pembuatan produk *pastry* wajib akurat dalam takaran bahan yang digunakan., pada suatu produk serta proses pengadukan, *pressure* yang diberikan terhadap adonan, hingga *baking*. Apabila salah satu proses diatas tidak diperhatikan dengan baik dan benar kemungkinan besar produk tersebut akan gagal, untuk menghindari kegagalan tersebut maka harus mengikutu standart resep yang telah ditetapkan sebelumnya.

Menurut (Salsabilla, 2022) Standart Operasional Prosedur kerja pada *section pastry* terdapat 8 macam, yaitu:

- a. Menggunakan chef jacket yang bersih pada saat bekerja.
- b. Selalu menggunakan apron dan juga safety shoes pada saat bekerja.
- c. Dilarang menggunakan topi pada saat bekerja
- d. Wajib membawa pulpen dan juga notebook pada sat bekerja
- e. Dilarang memiliki kuku panjang, agar terhindar dari kontaminasi bakteri yang ada di kuku
- f. Datang tepat waktu saat bekerja
- g. Selalu menggunakan hand glove saat menangani makanan pada saat breakfast, lunch maupun dinner.
- h. Selalu mengikuti job description yang telah ditulis oleh cook pastry

### **3. METODE PENELITIAN**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan deskriptif kualitatif yakni pendekatan yang berusaha menjelaskan realita sosial yang ingin diteliti secara mendalam. Sumber data yang digunakan yaitu data primer yang didapatkan dari hasil wawancara, observasi dan studi dokumen. Penelitian berusaha mengumpulkan data melalui wawancara dengan terjun langsung ke lapangan menemui informan. Dalam penelitian ini membahas tentang “Penerapan Kontrol Kualitas Produk *Sponge Cake* di *Pastry Section* Harris Hotel & Conversation Bundaran Satelit Surabaya”. Dalam penelitian ini dilakukan di *section Pastry* di Harris Hotel & *Conventions* Bundaran Satelit Surabaya. Selain dalam bentuk kata-kata, peneliti juga menyajikan dalam bentuk dokumen dan foto guna mempertegas dan memperjelas hasil penelitian tersebut. Penelitian ini bertujuan mengetahui kontrol kualitas produk sponge cake pada *pastry* pada proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian.

Penulis melaksanakan penelitian yang berlokasi di *pastry section* di Harris Hotel & *Conventions* Bundaran Satelit Surabaya. Yang berlokasi di Jl. Mayjend HR. Muhammad No.

2A, Putat Gede, Kec. Sukomanunggal, Surabaya, Jawa Timur. Waktu penelitian ini selama 6 bulan yaitu pada bulan Juni hingga November 2024. Penulis melakukan pra-penelitian saat magang pada bulan juli hingga desember 2023 untuk mengetahui kontrol kualitas *sponge cake*. Waktu penelitian dilakukan pada bulan Februari 2024 sampai November 2024.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

##### Hasil Penelitian

##### Kontrol Kualitas bahan baku

Penyimpanan bahan baku kering pastry memerlukan perlakuan khusus untuk menjaga kualitas dan kesegaran. Bahan-bahan seperti tepung terigu, gula, dan kacang-kacangan sebaiknya disimpan di wadah kedap udara dan disimpan di tempat yang kering, sejuk, dan memiliki ventilasi yang baik, serta tidak bersentuhan langsung dengan dinding atau lantai. Informan *Casual Regular* “ *Pengecekan, pencucian, penyimpanan sesuai dengan suhu & ruangan, labeling bahan makanan, peletakan bahan baku secara FIFO & FEFO*” hal ini sesuai dengan yang di terapkan pada kitchen dan pastry di harris bundaran satelit Surabaya.

Penyimpanan bahan di pastry Harris Hotel Bundaran Satelit di tempatkan diruangan khusus bahan baku, yang terbagi menjadi dua, yaitu dry store dan chiller. Dry store digunakan untuk menyimpan semua bahan-bahan kering pastry hingga kitchen. Suhu ruangan dalam penyimpanan bahan baku didalam dry store yaitu suhu 20°C -18°C. Proses pengambilan bahan dilakukan menggunakan troli oleh anak training kitchen kemudian barang dinaikan ke commisari untuk disimpan dengan system FEFO (*First Expired First Out*). Kontrol kualitas bahan di harris bundaran satelit meliputi penerimaan bahan dari supliyer. Pemilihan supliyer merupakan hal penting untuk Kontrol kualitas produk yang akan di gunakan. Bahan yang baru datang akan di cek sesuai yang di pesan dan kualitas yang di inginkan. Penerimaan bahan baku akan di lihat kualitas bahan yang diterima di tentukan kualitasnya dengan cara melihat fisiknya, tanggal kadaluarsanya. Proses ini di lakukan oleh *staff purchasing* atau karyawan pastry yang *incas*, sesuai dengan pernyataan Informan *Casual Regular* menjawab :

“*Setelah bahan baku diterima melalui staff purchasing, bahan baku ditempatkan di store masing masing*”

Informan *Commis* menjawab:

“*Pada saat penerimaan barang dari supliyer, bahan yang di pesan dicek jumlah dan kualitasnya terlebih dahulu, kemudian barang akan di pik up untuk di simpan di commisari*”

Informan *CDP* menjawab

“Penerimaan bahan baku dari supliyer akan selalu di cek terlebih dahulu sebelum serah terima barang, kemudian bahan-bahan yang kotor akan di bersihkan terlebih dahulu sebelum masuk ke commisari. Setelah , masuk ke commisari bahan baku akan di pilah dan di simpan sesuai suhu yang di butuhkan bahan baku tersebut “

Kontrol kualitas bahan baku hampir sesuai dengan sumber yang ada mulai dari penerimaan, penyimpanan bahan baku. Menanganan dilakukan dua hari sebelum *event* dilaksanakan. Dikatakan hampir sesuai, karena ada beberapa *trainee* yang masih belum mengerti atau kurang faham dengan kontrol kualitas bahan yang sesuai dengan standart, sedangkan *staff* melakukan hal lain untuk menghemat waktu saat produksi.



**Gambar 1. Penyimpanan Bahan Baku**

(sumber: Pribadi 2023)



**Gambar 2. Penyimpanan Bahan Baku**

(sumber: Pribadi 2023)

### **Kontrol Kualitas Proses Produksi**

Sebelum melakukan produksi, perlu adanya persiapan seperti menimbang bahan. Tujuan nya agar produk berkualitas. Semua bahan yang diperlukan dan pastikan dalam suhu ruang, terutama telur dan mentega. Pada *pastry sectin* Harris hotel Bundara Satelit Surabaya proses produksi *sponge cake* memiliki tahapan sebagai berikut:

- 1) Mixer mix butter terlebih dahulu, hingga testur berubah menjadi ringan dan berwarna putih.
- 2) Selanjutnya mixer bahan kedua di mixer terpisah dengan menggunakan kecepatan tinggi.
- 3) Menurunkan kecepatan mixer untuk memasukkan bahan ketiga secara bertahap, lalu naikan kecepatan mixer hingga kecepatan sedang, tidak perlu waktu terlalu lama sampai adonan tercampur saja.
- 4) Masukkan *mix butter* dan di mixer kembali selama 30 detik saja.
- 5) Segera mengangkat adonan dan memindahkan pada Loyang, lalu proses pembakaran dengan suhu sesuai standar resep.

Dalam proses ini sebelum pengolahan produk pastikan alat yang akan di gunakan bersih dan kering, proses pengolahan dilakukan dengan urutan memasukan bahan adonan sesuai standar resep yang di tentukan oleh CDP (*Chef de Partie*) dan suhu pemangangan yang tepat, yaitu dengan suhu 180 derajat celcius api atas bawah selama 24 menit. Proses produksi *sponge cake* di haris bundaran satelit sudah dilakukan sesuai dengan standart recipe. Tujuan pemberian urutan tersebut agar tidak terjadinya kesalahan dalam memasukkan bahan, seperti salah satu bahan yang lupa untuk dimasukkan. Standar bahan yang di gunakan pada produk sponge cake. Teknik pengocokan sudah sesuai dengan yang dilaksanakan di *pastry section*, pernyataan ini sesuai dengan informan *Cassual Regular* menjawab :

"iya sudah, staff akan menimbang bahan sesuai standart resep yang ada, agar hasil cake/bread sesuai dengan standart “

Informan *Commis* menjawab :

“ iya, kita sudah menjalankan resep standart yang ada untuk mengasilkan produk akan terjaga kualitasnya”

Informan *CDP* menjawab :

“sudah, bahkan kita punya buku recepi yang berguna untuk menstandartkan resep yang ada”



**Gambar 3. Proses Produksi**

(Sumber: Pribadi 2024)





**Gambar 4. Setelah Proses Produksi**

(Sumber: Pribadi 2024)

### **Penyimpanan dan Penyajian**

*Sponge cake* yang sudah dingin kemudian di finising dengan cara di beri simple sirup setelah itu di beri ganace dan di ratakan, selanjutnya di tumpuk dengan *sponge cake*, di beri simple sirup dan ganace dan di beri *glace choco* di atasnya. Setelah *sponge cake* di finising kemudian di masukkan kedalam chiler selama 8jam agar *cake* mudah dipotong. Berdasarkan hasil wawan cara dari beberapa narasumber diperoleh informasi bahwa “50 gr untuk 1 orang” Mulai dari garnis sampai di sajikan.

Produk yang diolah dengan baik, disajikan dengan bentuk yang menarik akan dapat menimbulkan rangsangan bagi seseorang untuk menikmatinya. Makanan yang enak, belum tentu menarik. Oleh karena itu timbulnya keinginan untuk mencicipi makanan sangat dipengaruhi oleh tampilan. Penyajian produk *sponge cake* akan disajikan menggunakan piring datar dan dihias dengan bahan-bahan makanan lainnya seperti *choco garnis* sebagai pendukung yang baik dalam produk

Penyajian makanan merupakan cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang/para tamu untuk di santap keseluruhan, berisikan komposisi makanan yang di atur dan disesuaikan dengan permainan warna yang di susun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan. Hudangan penutup (*dessert*) dalam penyajian disajikan dengan bentuk yang menarik akan dapat menimbulkan rensangan bagi seseorang untuk menikmatinya. Makanan yang enak, belum tentu menarik perhatian.



**Gambar 4. Penyimpanan Produk**

(Sumber: Pribadi 2023)



**Gambar 5. Penyajian Produk**

(Sumber: Pribadi 2024)

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

#### 1) Kontrol Kualitas Bahan baku

Penyimpanan merupakan proses pertama dalam kontrol kualitas produk, penyimpanan bahan baku dilakukan oleh *Casual On Call*, dan *Trainee* di Harris Hotel Bundaran Satelit Surabaya.

2) Kontrol kualitas produksi

Proses produksi mulai dari persiapan bahan hingga penyimpanan produk jadi harus di kontrol oleh *staff* yang bertugas. Pengontrolan produksi sangatlah penting untuk mendapatkan hasil produk yang berkualitas.

3) Kontrol kualitas penyajian

Produk jadi yang sudah di simpan akan di berikan *topping, garnish*, memotong produk dengan ukuran standart agar menarik pada saat di sajikan

## Saran

1) Kontrol Kualitas Bahan baku

Tetapkan standart yang lebih rinci untuk penyimpanan bahan baku. Sertakan pelatihan untuk *trainee* dalam penyimpanan bahan baku, agar penggunaan bahan baku optimal.

2) Kontrol kualitas produksi

Evaluasi proses penimbangan kepada *traine*, agar lebih optimal untuk menjaga kualitas dan mutu produk.

3) Kontrol kualitas penyajian

Penyajian produk harus melalui kontrol kualitas *staff*, agar produk yang di sajikan sesuai dengan standart.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik sponge cake dengan perlakuan penambahan pasta bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 43. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.2103>
- BakhshBaloch, A., & Q. (2017). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析. *Vol. 11, Nomor 1*.
- Berlin, E. (2020). *Pastry section Grand Aston Yogyakarta periode September 2019 - Maret 2020* [PDF document]. [https://repository.ampta.ac.id/979/3/BAB%205%20-%20LAMPIRAN\\_opt.pdf](https://repository.ampta.ac.id/979/3/BAB%205%20-%20LAMPIRAN_opt.pdf)
- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan pastry section dalam menjaga kualitas produk pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43–52. <https://doi.org/10.51977/jiip.v3i2.628>
- Firdausi, N. I. (2020). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析. *Kaos GL Dergisi*, 8(75), 147–154. <https://doi.org/10.1016/j.jnc.2020.125798>

- Hajrah, N. A., Hintono, A., Valentinus, D., & Bintoro, P. (2019). Develop capacity, moisture content, crumb morphology and organoleptic characteristic of sponge cake made by adding G-4 amylase enzyme. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 7–12. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan>
- Prabowo, D. R. (2021). Pengaruh penanganan bahan baku terhadap kualitas pastry dan bakery: Studi kasus di Hotel Bintang Lagoon Resort Kepulauan Riau. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 16(2), 1–11.
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh penggunaan minyak sayur dan margarin terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa pada pembuatan sponge cake. *Ilmiah Hospitality*, 11(2), 677–690. <https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIH/article/view/2276>
- Pratiwi, N., Farhat, Y., & Mahpola, M. (2023). Analisis HACCP pada proses pembuatan snack pasien kue marmer. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 6(2), 371–377. <https://doi.org/10.30602/pnj.v6i2.1189>
- Sahara, L., Lestari, S. P., & Barlian, B. (2023). Analisis pengendalian kualitas produk dengan metode statistical quality control (SQC) pada perusahaan roti Aldina Bakery Kota Tasikmalaya. *PPIMAN: Pusat Publikasi Ilmu Manajemen*, 1(4), 214–231. <https://doi.org/10.59603/ppiman.v1i4.137>
- Utami, N. R., Ishak, R. P., & Fiqhan Faqih, M. I. (2022). Metode penyimpanan bahan baku pastry & bakery yang meningkatkan kualitas layanan hotel. *Global Research on Tourism Development and Advancement*, 4(2), 172–180. <https://doi.org/10.21632/garuda.4.2.172-180>