

LAPORAN TUGAS AKHIR

**AKTIVITAS *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*
DEPARTMENTDI HOTEL DENPASAR MAKASSAR**



**GREGORIUS RAYFALDI NUARI
1410211009**

**PROGRAM STUDI D3 BINA WISATA
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU-ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS FAJAR
MAKASSAR
2018**

LAPORAN TUGAS AKHIR

**AKTIVITAS *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*
DEPARTMENTDI HOTEL DENPASAR MAKASSAR**



Diajukan.....

**GREGORIUS RAYFALDI NUARI
1410211009**

**PROGRAM STUDI D3 BINA WISATA
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU-ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS FAJAR
MAKASSAR
2018**

LAPORAN TUGAS AKHIR

AKTIVITAS *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT* DEPARTMENT DI HOTEL DENPASAR MAKASSAR

Disusun dan diajukan oleh

GREGORIUS RAYFALDI NUARI
1410211009

Telah diperiksa dan disetujui untuk diujikan

Makassar, 20 Februari 2018

Pembimbing



(Usman Rendra, S.Sos., M.Si.)
NIDN. 0920127501

Ketua Program Studi D3 Bina Wisata
Fakultas Ekonomi dan Ilmu-Ilmu Sosial
Universitas Fajar



Nasrullah, S.ST.Par., M.Sc.
NIDN. 0910078501

LAPORAN TUGAS AKHIR

AKTIVITAS *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT* DEPARTMENT DI HOTEL DENPASAR MAKASSAR

Disusun dan diajukan oleh

**GREGORIUS RAYFALDI NUARI
1410211009**

telah dipertahankan dalam ujian Laporan Tugas Akhir
pada tanggal **22 Februari 2018**
dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui,
Tim Penguji,

No	Nama Penguji	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Usman Rendra S.Sos., M.Si.	Ketua Penguji	1. 
2.	Nasrullah, S.ST.Par., M.Sc	Penguji I	2. 
3.	Asbah Hamid, S.H., M.H.	Penguji II	3. 

Ketua Program Studi D3 Bina Wisata
Fakultas Ekonomi dan Ilmu-Ilmu Sosial
Universitas Fajar


PRODI BINA WISATA
UNIVERSITAS FAJAR
Nasrullah, S.ST.Par., M.Sc.
NIDN. 0910078501

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan yang maha esa, karena atas berkat dan anugrah-Nya telah memberikan jalan serta petunjuk-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan laporan ini dengan baik, serta melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dijalani penulis dilaksanakan di salah satu hotel yang ada di Makassar, yaitu Hotel Denpasar Makassar yang dilaksanakan selama 2 (dua) bulan terhitung sejak tanggal 31 Oktober 2017 sampai 04 Januari 2018.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu persyaratan akademik Universitas Fajar Makassar untuk meraih gelar Diploma 3 (DIII), terkhusus pada Program Studi D3 Bina Wisata. Selain itu, dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) sebagai bentuk pengaplikasian ilmu yang telah diperoleh selama mengikuti perkuliahan. Laporan ini disusun berdasarkan apa yang telah penulis lakukan saat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Hotel Denpasar Makassar.

Dalam kesempatan ini, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dan meluangkan waktunya dalam membimbing penulis, sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik. Ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada Ibu tercinta serta Ayah tercinta yang telah memberikan dukungan hingga saat ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih atas bimbingan yang telah diberikan selama menyusun Laporan Tugas Akhir ini kepada :

1. Bapak Prof.H.Sadly Abdul Djabar, MPA., selaku Rektor Universitas Fajar

2. Bapak Dr. Mulyadi Hamid, SE., M.Si., selaku Deputy Rector I Bidang Akademik dan Kerjasama Universitas Fajar
3. Ibu Dr.Hj. Nirwana, SE, M. Si., AK., selaku Deputy Rektor II Bidang Umum dan Keuangan Universitas Fajar
4. Bapak Dr. Mujahid, SE., M.Si., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Ilmu-Ilmu Sosial Universitas Fajar
5. Bapak Dr. Nur Khaerat Nur, ST., MT., selaku Deputy Rektor III Bidang kemahasiswaan dan Alumni Universitas Fajar
6. Bapak Usman Rendra, S.Sos., M.Si., selaku Sekretaris Fakultas Ekonomi dan Ilmu-Ilmu Sosial Unifersitas Fajar Serta Pembimbing Laporan Tugas Akhir
7. Bapak Nasrullah, S.ST.Par., M.Sc., selaku Ketua Program Studi D3 Bina Wisata
8. Seluruh dosen tetap maupun dosen luar biasa pada Program Studi D3 Bina Wisata yang telah telah menyalurkan Ilmunya dari awal penulis kuliah di program Studi D3 Bina Wisata hingga sekarang
9. Bapak Drs. Asba Hamid, SH.MH. selaku *General Manager* (GM) Hotel Denpasar Makassar yang telah mengizinkan penulis melakukan kegiatan praktik Kerja Lapangan (PKL)
10. Bapak Pattahuddin Ukkas S.E selaku Human Resource Manager (HRM) Hotel Denpasar Makassar yang telah membantu selama proses Praktik Kerja Lapangan PKL berlangsung
11. Chef Hamdan selaku Executive Chef Hotel Denpasar Makassar

12. Seluruh staff food Beverage: pak Arman, pak Hamdan, ibu Anti, ibu ivone, pak Zakaria, pak Zul, Pak Ahmad, pak Aji, yang selalu mengajari penulis selama melaksanakan PKL
13. Seluruh teman-teman dan sahabat-sahabatku terkhusus di Program Studi D3 Bina Wisata Angkatan 2014: Mira,Uni,Ola,Faldi,Tita,Imo, Ekhy, Mala,Tina,Anton dan Cavin
14. Tak lupa juga penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak-pihak lain yg juga turut membantu penulis dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL), ataupun turut memberikan dukungan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan tersebut masih banyak memiliki kekurangan dan jauh dari kata sempurna, baik dari segi pengetikan, redaksi kata, ataupun isi dari laporan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan juga kritik dari para pembaca yang sifatnya membangun agar kedepannya penulis dapat lebih baik dalam menyusun sebuah laporan. Penulis juga berharap semoga laporan ini dapat dipergunakan sebagaimana mestinya dan menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi para pembaca.

Makassar, 08 Januari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penulisan	2
1.3 Manfaat	3
1.3.1 Manfaat bagi Mahasiswa	3
1.3.2 Manfaat bagi Universitas	3
1.3.3 Manfaat bagi Industri	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan tentang <i>Food And Beverage Departement</i>	4
2.2 Bagian-Bagian <i>Food And Beverage Product</i> <i>Department</i> beserta Tugas dan Tanggung jawabnya	4
2.3 Mengelola Dan Menyiapkan Bahan Makanan.....	51
2.3.1 Tujuan <i>Mise en Place</i>	51

2.3.2	Faktor Penentu Keberhasilan <i>Mise en Place</i>	51
2.3.3	Pengukuran Bahan	58
2.3.4	Penenganan Bahan Makanan	58
2.4	Peralatan Masak.....	62
2.4.1	Jenis Peralatan Memasak Teknik Olah	63
2.5	Teknik Penyimpanan Bahan Makanan	71
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN		
3.1	Sejarah Singkat Hotel Denpasar	76
3.2	Visi dan Misi.....	77
3.3	Produk dan Jasa Kamar.....	78
3.4	Struktur Organisasi Hotel Denpasar Makassar	80
3.5	Struktur Organisasi Food And Beverage Product.....	85
BAB IV PEMBAHASAN		
4.1	Pelaksanaan Praktik kerja Lapangan (PKL).....	86
4.2	Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Food and Beverage Product Departmen.....	87
4.3	Masalah dan Solusi	89
BAB V PENUTUP		
5.1	Kesimpulan	92
5.2	Saran	93
	Daftar Pustaka	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Hotel Denpasar Makassar.....	80
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Food And Beverage Departement Hotel Denpasar Makassar	85

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Fasilitas di Hotel Denpasar Makassar	xiii
Lampiran 2	Aktivitas selama PKL Di Hotel Denpasar Makassar	xiv
Lampiran 3	Peralatan <i>Kitchen</i> di Hotel Denpasar Makassar	xvi
Lampiran 4	<i>Plating</i> Makanan	xvii

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sulawesi Selatan merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia. Keanekaragaman budaya serta daya tarik wisata yang ditawarkan provinsi ini menjadikannya dikenal hingga mancanegara. Berbagai macam atraksi wisata yang ditawarkan mulai dari wisata bahari, wisata religi, wisata alam, dan juga wisata buatan menjadi pemikat wisatawan untuk berkunjung. Ibu kota daripada Provinsi Sulawesi Selatan adalah Makassar, dimana Makassar dikenal dengan sebutan kota anging mamiri. Untuk atraksi wisata yang paling terkenal di Makassar adalah wisata pantai, wisata belanja dan wisata religi.

Banyaknya atraksi wisata yang ditawarkan kota Makassar, menjadikan perkembangan pariwisata di Makassar lebih baik. Dikarenakan perkembangan tersebut sehingga banyak fasilitas-fasilitas penunjang yang dibangun seperti sarana transportasi, sarana makanan dan minuman serta sarana akomodasi. Salah satu sarana pariwisata yang paling berkembang adalah sarana akomodasi atau yang biasa disebut hotel.

Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus. (Sulastiyono, 2011:5).

Dalam menjalankan *operational* sehari-hari, hotel memiliki beberapa *department* yang memiliki tugas dan tanggungjawab yang berbeda-beda. Adapun beberapa *department* yang ada dalam hotel diantaranya *front office departmen*

housekeeping department, accounting department, sales and marketing department, food and beverage service department serta *food and beverage product department*.

Selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) penulis ditempatkan pada *food and beverage product department*. *Food and Beverage Product Department* adalah salah satu *department* yang sangat penting di sebuah hotel, karena *Food and Beverage Product Department* bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di hotel.

dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL), penulis melakukan beberapa kegiatan seperti turut membantu *chef* dalam menyajikan makanan untuk tamu serta turut membantu persiapan hingga penyajian makanan bila terdapat *event*. Berdasarkan latar belakang diatas sehingga penulis mengangkat judul "**Aktivitas *Food and Beverage Product Department* di Hotel Denpasar Makassar**"

1.2 Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini diantaranya adalah :

1. Sebagai pengaplikasian ilmu yang telah diperoleh dibangku perkuliahan.
2. Sebagai wadah untuk menjalin kerjasama antara kampus dan juga industri.
3. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa/mahasiswi untuk mempelajari hal baru yang tidak diperoleh selama mengikuti perkuliahan di kampus.

4. Data yang telah diperoleh dan dikumpulkan dapat berguna sebagai sumber informasi bagi semua pihak yang membutuhkan.

1.3 Manfaat

1.3.1 Manfaat bagi Mahasiswa

Sebagai wadah bagi mahasiswa untuk merasakan bagaimana dunia kerja yang sesungguhnya dan merasakan bagaimana mengambil tanggungjawab dari setiap tugas yang telah diberikan pada *department* masing-masing.

1.3.2 Manfaat bagi Universitas

Sebagai sarana atau acuan bagi mahasiswa yang akan melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) agar kedepannya mereka lebih siap dari segi pengetahuan mengenai istilah-istilah dalam perhotelan.

1.3.3 Manfaat bagi Industri

Membantu industri dalam pelaksanaan operasional hotel, dimana peserta PKL membantu dalam hal Sumber Daya Manusia (SDM).

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian *Food and Beverage Department*

Food and Beverage Department pada suatu hotel adalah merupakan suatu bidang yang bertugas menangani kebutuhan makan dan minum. Dimana kebutuhan makanan dan minuman adalah merupakan kebutuhan pokok manusia termasuk tamu-tamu hotel atau setiap individu yang datang untuk memperoleh jasa hotel. Oleh sebab itu bagian ini merupakan sarana mutlak yang harus disediakan oleh hotel.

Dalam menjalankan tugasnya *Food and Beverage Department* terbagi menjadi dua bagian, yaitu:

- a. *Food and Beverage* bagian depan (*front service*)
- b. *Food and Beverage* bagian belakang (*back service*)

2.2 Bagian-Bagian *Food and Beverage Product Department* Beserta Tugas dan Tanggungjawabnya

Pusat penghasilan utama atau kedua sebagian besar hotel adalah bagian makanan dan minuman, tergantung dari jumlah dan ukuran pengolahan makanan dan minuman. Pendapatan keseluruhan dari penghasilan penyewaan kamar .

General manager hotel pada akhirnya bertanggung jawab terhadap *department* makanan dan minuman dalam pengelolaan hotel dan juga fasilitasnya. Hampir semua bagian pengelolaan memiliki manajer sendiri yang mengurus makanan dan minuman. Pembagian kerja dalam *food and beverage department* diantaranya

:

1. *Food and Beverage Manager*

Jabatan : *Food and Beverage Manager*

Bagian : *Food and Beverage Department*

Atasan langsung : *General Manager*

Bawahan langsung : *Assitant Food And Beverage Manager*

➤ Fungsi

Bertanggung jawab terhadap operasional *Food and Beverage*, meliputi: proses pembelian barang yang berkualitas, produksi (*cooking*), pelayanan(*servicing*), serta tanggung jawab keuangan(*billing*) di *department* yang dipimpin.

2. *Chef de Cuisine*

Jabatan: *Chef de Cuisine*

Bagian: *Food And Beverage Department*

Seksi ;*Kitchen*

Atasan langsung: *F&B Manager*

Bawahan langsung: *Saos Chef*

Bawahan tidak langsung: *Senior Cook, junior Cook, Cook Helper*

a. Ruang Lingkup

- 1) Bertanggung jawab atas kelancaran kerja di dapur baik operasional maupun pekerjaan yang bersifat *administratif*
- 2) Bertanggung jawab atas semua seluruh karyawan yang berada di bawah pengawasannya termasuk dalam usulan penarikan, pemindahan, alih tugas, dan promosi
- 3) Menjaga standar kebersihan dan keselamatan kerja seluruh karyawan yang berada di bawah pengawasannya

b. Uraian Tugas dan Tanggung Jawab

1) Tugas

- a) Menyiapkan menu sesuai dengan instruksi manajemen
- b) Menetapkan harga jual makanan sesuai dengan petunjuk Manajer F&B
- c) Membuat jadwal kerja dan menjaga disiplin karyawan
- d) Membuat menu harian (*daily menu*) dan memberikan instruksi sepenuhnya kepada *Saos Chef*
- e) Memberikan persetujuan atas permintaan bahan makanan dari gudang
- f) Mengadakan pengontrolan langsung kelancaran operasional di dapur
- g) Mengadakan pengecekan langsung baik kualitas maupun kuantitas atas bahan-bahan makanan yang di terima di dapur
- h) Menghubungi bagian pembelian dan gudang bila ada masalah dengan bahan-bahan makanan
- i) Mengadakan pengecekan langsung stok barang/bahan baik langsung maupun tidak langsung untuk keperluan di dapur
- j) Mencatat jumla setiap jenis makanan yang terjual tiap hari sesuai order sip dari restoran
- k) Mencatat pemakaian bahan-bahan makanan tiap hari
- l) Menetapkan menu bagi karyawan dan mengontrol persiapannya
- m) Menjaga standar kebersihan dan kesehatan, meliputi personel, peralatan, dan lingkungan kerja
- n) Menentukan jumla kebutuhan peralatan dapur dan pengadaannya
- o) Mengadakan program pelatihan (*training*) dan mencatat kemajuan karyawan

- p) Menilai loyalitas dan performa kerja bawahan, sehubungan dengan pemindahan, alih tugas/ortasi ,promosi, dan pemecatan
 - q) Mengatasi keluhan-keluhan yang timbul dari bawahannya dan para tamu
 - r) Membaca "*log book*", pesan-pesan yang mau disampaikan kepada *shift* lain/berikutnya yang dibuat oleh senior *Cook* tiap hari dan harus ditandatangani bila sudah dibaca dan memberikan komentar
 - s) Melaksanakan tugas sebagai "*aboyeur*" tiap hari terutama pada waktu jam pelayanan tamu di restoran
 - t) Melaporkan hasil tugasnya secara periodik (harian,mingguan atau bulanan) kepada atasan langsung (manajer *food and beverage*)
- 2) Tanggung Jawab
- a) Produk: menjaga mutu makanan (tekstur aroma,gizi dan penampilan) secara berkesimbangan
 - b) Peralatan :seluruh peralatan di dapur dan yang menjadi tanggung jawabnya
 - c) Operasional: kelancaran,keamanan, dan ketertiban operasional serta administrasi di dapur
 - d) Keuangan :menekan biaya agar selalu berada dalam tingkat persentase yang rendah
 - e) Hubungan kerja
- 1) *Purchasing*: pengadaan bahan-bahan makanan kualitas dan kuantitas bahan.
 - 2) *Engineering*: perbaikan kerusakan dan pemeliharaan peralatan.
 - 3) *Laundry* : kebutuhan lena dan baju seragam.

- 4) *Stewarding* : Kebutuhan peralatan dan perlengkapan.
- 5) *Store Room* : penyimpanan dan permintaan barang/bahan makanan.
- 6) *Housekeeping* : Kebersihan dan sanitasi lingkungan.
- 7) *FrontOffice* : daftar tamu VVIP atau VIP dan tamu yang diet.
- 8) *SalesDepartment* : *banquet, functions*, dan *outside catering*.

3. *Saos Chef*

Jabatan : *Saos Chef*

Bagian : *Food And Beverage Departmentt*

Seksi : *kitchen*

Atasan langsung : *Chef de Cuisine*

Bawahan Langsung : *Chef de Partie*

Bawahan Tidak Langsung : *Senior Cook, Junior Cook, Cook Helper*

a. Tugas Pokok

1). Ruang Lingkup

- a) Menjalani hubungan kerja yang erat dengan *Chef de Cuisine*, dan mampu mengatiknya bila *Chef* berhalangan hadir
- b) Mengawasi disiplin kerja bawahannya, memberikan bimbingan dan latihan apabila perlu
- c) Bertugas langsung di bagian pengolahan makanan
- d) Menjaga standar kebersihan dan keselamatan kerja seluruh bawahannya

2) Uraian tugas

- a) Bekerja sama dengan *chef de cuisine* dan menggantikannya bila *chef de cuisine* berhalangan hadir
- b) Membantu tugas-tugas harian *chef de cuisine* sesuai dengan pertunjukan

- c) Berkerja langsung di bagian pengolahan makanan dan membantu *cook* (koki) yang berada di bawah pengawasannya
 - d) Mengatasi penggunaan bahan makanan untuk diolah
 - e) Mengatasi penggunaan dan pemeliharaan alat-alat dapur
 - f) Melaksanakan instruksi yang datang dari *Chef de Cuisine* dan meneruskan kepada bawahanya
 - g) Menjaga standar kebersihan dan kesehatan, meliputi personel, peralatan, dan lingkungan kerja
 - h) Memberikan laporan kepada *chef de cuisine* bila ada masalah-masalah yang sekiranya akan mengganggu jalannya operasional
 - i) Melaksanakan program latihan (*training*) dan bimbingan serta pembinaan bagi para koki yang berada di bawah pengawasannya
 - j) Memberikan laporan melalui penulisan dalam "*log book*" bila tugasnya telah selesai
- b. Tanggung Jawab
- a) Produk : menangani pengolahan jenis makanan "*cook to order*"
 - b) Peralatan : menjaga kebersihan dan pemeliharanya
 - c) Operasional : mengawasi penataan "*mise en place*" dan menangani pengolahan *cold souces, cold food, stocs, soups, side, dishes, hot souces, main dishes*, masakan tradisional dan makanan spesifik lainnya
 - d) Hubungan Kerja : *Engineering, laundry, stewarding, store Housekeeping* dan *Restaurant*.

4. *Chef de Partie*

Jabatan : *Chef De Partie*

Bagian : *Food And Beverage Department*

Seksi : *Kitchen*

Atasan Langsung : *Chef/ Saos chef*

Bawahan Langsung: *Assistant Chef de Partie*

Bawahan Tidak Langsung : *Cook and Cook Helper*

a. Tugas pokok

1). Ruang lingkup

- a) Melaksanakan instruksi dari *chef de cuise* atau *sous chef*
- b) Melaksanakan tugas di dapur mulai dari persiapan, proses pengolahan sampai dengan penyajiannya
- c) Menjaga kebersihan dan kesehatan makanan

2). Uraian tugas

- a) Menghadiri *briefing* yang diadakan tiap hari sebelum kerja
- b) Membaca *look book* dan meneruskan informasinya kepada bawahan yang menjadi tanggung jawabnya
- c) Mengecek semua bahan makanan, makanan mana yang masih baik, dan mana yang tidak bisa di pakai
- d) Membuat *food requisition* sesuai kebutuhan
- e) Menyiapkan persiapan dasar pengelolaan makanan (*mise en place*)
- f) Melaksanakan pembuatan menu hari ini (*today's menu*)
- g) Membagi pelaksanaan tugas dengan para koki dan pembagi koki
- h) Menjaga kelengkapan peralatan dapur dan penggunaannya sesuai dengan fungsinya

- i) Membantu koki dan pembantu koki dalam melaksanakan tugasnya
- j) Menjaga kebersihan dan kesehatan meliputi peralatan makanan dan lingkungan kerja
- k) Memberikan laporan melalui penulisan dalam *log book* bila tugasnya selesai

b. Tanggung jawab

- a) Produk: menangani pengolahan jenis makanan "*cook to order*"
- b) Peralatan: menjaga kebersihan dan pemeliharanya
- c) Operasional: mengawasi penataan "*mise en place*" dan menangani pengolahan *cold saos, cold food, stocks, soups, side dishes, hot sauce, main dishes*, masakan tradisional dan makanan spesifik lainnya

5. *Assistant Chef de partie*

Jabatan : *Assistant Chef de partie*

Bagian : *Food And Beverage Department*

Seksi : *Kitchen*

Atasan Langsung : *Chef/ Saos Chef*

Bawahan Langsung : *Cook*

Bawahan Tidak Langsung : *Cook Helper*

a. Tugas pokok

1). Ruang Lingkup

- a) Melaksanakan instruksi dari *chef de cuisine* atau *saos chef*
- b) Melaksanakan tugas dapur mulai dari persiapan, proses pengolahan sampai dengan penyajiannya
- c) Menjaga kebersihan dan kesehatan makanan

2). Uraian Tugas

- a) Menghadiri *briefing* yang diadakan tiap hari sebelum kerja
- b) Membaca *look book* dan meneruskan infonya kepada bawahannya yang menjadi tanggung jawabnya
- c) Mengecek semua bahan makanan mana yang masih baik dan mana yang tidak bisa di pakai
- d) Membuat *food requisition* sesuai kebutuhan
- e) Menyiapkan persiapan dasar pengolahan makanan (*mise en place*)
- f) Melaksanakan pembuatan menu hari ini (*today's menu*) sesuai dengan instruksi
- g) Membagi pelaksanaan tugas kepada *cook* dan *cook helper*
- h) Menjaga kelengkapan peralatan dapur dan penggunaannya sesuai dengan fungsinya
- i) Membantu *Cook* dan *Cook helper* dalam melaksanakan tugasnya
- j) Menjaga kesehatan dan keselamatan meliputi peralatan, makanan, dan lingkungan kerjanya
- k) Memberikan laporan melalui penulisan dalam log book bila tugasnya telah selesai

b. Tanggung Jawab

- a) Produk : menangani pengolahan jenis makanan cook to order
- b) Peralatan : menjaga kebersihan dan pemeliharanya
- c) Operasional : mengawasi penataan *mise en place* dan menangani pengolahan *cold sauce, cold food, stocks, soups, side dishes, hot souces, main dishes*, masakan tradisional, dan makanan spesifik lainnya

6. Cook

Jabatan ;Cook

Bagian ;*Food And BeverageDepartment*

Seksi ;*Kitchen*

Atasan langsung :*Assistant Chef de Partie*

Bawahan langsung :*Cook Helper*

Tanggung jawab

- a) Produk : membantu menangani pengolahan makanan atas bimbingan cook
- b) Peralatan : bertanggung jawab atas kelengkapan, kebersihan,pemeliharaan, serta menyimpan peralatan dapur
- c) Operasional : menangani penyiapan komoditi dan *Mise en place* dan melaksanakan perintah yang diberikan oleh atasannya dengan penuh.

8. Stewarding

Jabatan :*Stewarding*

Bagian :*Food and BeverageDepartment*

Seksi :*Stewarding*

Atasan Langsung :*Steward Supervisor*

Bawahan langsung : -

- a. Tugas pokok
 - a) Bertanggung jawab atas pelaksanaan tugas harian dalam hal pengadaan, pemeliharaan, dan kebersihan peralatan yang digunakan di dapur, restoran dan *banquet*
 - b) Bertanggung jawab atas pemakaian bahan-bahan *cleaning supplies*
 - c) Melaksanakan tugas kebersihan atau sanitasi di area dapur dan di area *Stewarding*

b. Uraian tugas

- a) Bekerja sama dengan *steward supervisor* dan bila diperlukan dapat menggantikannya kalau *steward supervisor* berhalangan hadir
- b) Membantu tugas-tugas harian dari *steward supervisor*
- c) Menghadiri briefing yang diadakan oleh *steward supervisor* pada setiap hari sebelum dan sesudah kerja
- d) Bekerja langsung di bagian *stewarding* dan membantu dalam pencucian panci, piring di dapur dan di restoran
- e) Mengambil atau mencegah pemborosan pemakaian bahan-bahan *cleaning supplies*
- f) Menjaga kebersihan sanitasi, pemeliharaan baik peralatan, personel maupun lingkungan kerja
- g) Memberikan laporan langsung pada *steward supervisor* bila ada masalah -masalah yang sekitarnya akan mengganggu operasional secara keseluruhan
- h) Melaksanakan instruksi yang datang dari *steward supervisor* dan meneruskan kepada bawahannya
- i) Membuat laporan hasil pelaksanaan tugasnya (di tulis dalam *log book*) dan diberikan langsung kepada *steward supervisor*.

c. Tanggung jawab

1. Peralatan

- a) Kebersihan dan kelengkapan peralatan yang digunakan di dapur, restoran dan *banquet*
- b) Mengumpulkan dan menyiapkan peralatan yang rusak
- c) Mencatat dan melaporkan peralatan yang hilang atau rusak

2. Operasional

- a) Menjaga kebersihan peralatan dan sanitasi lingkungan kerja
- b) Mencegah timbulnya kecelakaan akibat kecerobohan kerja
- c) Menjamin kelancaran operasional di bagian fb departemen, terutama dalam hal penyediaan peralatan,
- d) Hubungan kerja: *Engineering, Housekeeping, Laundry, Kitchen, Restaurant dan store*

2.3 Mengelola Dan Menyiapkan Makanan

Persiapan (*Mise en Place*) dalam pengolahan bahan makanan merupakan segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan. Persiapan akan menentukan keberhasilan dan keefektifan suatu hasil pengolahan. Umumnya persiapan pengolahan meliputi persiapan alat, pengukuran, persiapan bahan, pencucian, penyiangan dan pemotongan.

2.3.1 Tujuan *Mise en Place*

Mise en place dalam bahasa Perancis adalah segala sesuatu pada tempatnya sebelum suatu kegiatan dilakukan. *Mise en place* adalah suatu kegiatan awal yang bertujuan untuk menunjang kegiatan utama, sehingga dapat terselenggara dengan teratur, rapi, berjalan dengan lancar, tepat waktu, efisien dan menyenangkan dan pekerjaan berhasil dilakukan dengan sempurna.

2.3.2 Faktor Penentu Keberhasilan *Mise en Place*

1) Ruang Kerja

Ruang kerja harus dalam kondisi siap digunakan, posisi meja kursi dan peralatan di ruang kerja serta kebersihan harus tetap terjaga. Pemahaman

tentang tata letak, peralatan harus dikuasai. Secara umum menyiapkan ruang kerja sebagai berikut:

- a. Menjaga kebersihan ruang, baik dari debu, sampah, limbah dan cairan tumpahan di lantai yang menyebabkan kecelakaan kerja.
- b. Menempatkan kursi dan meja pada posisi semula.
- c. Membuka jendela agar sirkulasi udara selama percobaan mengalir dengan baik.
- d. Mensterilkan ruangan, bila kondisi tersebut dibutuhkan.

2) Alat-alat Persiapan

a. Peralatan Listrik

1) *Bowl Chopper*

Alat ini berbentuk meja, berfungsi sebagai tempat pemotongan daging, ikan, tulang, dsb.



Gambar 2.1 *Bowl Chopper*

2) Mesin Pengiris Daging

Mesin ini dioperasikan dengan listrik, mempunyai pisau berukuran antara 8"-14". Keamanan dan kebersihan amat diperhatikan dalam pendesainan alat ini. Dilengkapi dengan alat pengatur ukuran irisan daging yang berkisar antara 0-6mm.



Gambar 2.2 Mesin Pengiris Daging

3) Pengupas Kentang

Alat ini digerakkan secara elektrik. Didalamnyaterdapat drum berair yang akan secara otomatis mencuci kentang yang telah terkupas. Yang memiliki kapasitas 3,5kg dapat memproduksi sampai 100kg kentang setiap jamnya, dan yang berkapasitas 25 kg dapat menghasilkan sampai 600kg perjamnya.



Gambar 2.3 Pengupas Kentang

b. Peralatan memotong

1) *Paring knife*

Merupakan alat pengupas berukuran kecil denganmata pisau lancip dan mempunyai panjang kira-kira 7-9 cm. Pisau ini digunakan untuk semua pekerjaan ringan di dapur, seperti mengupas, memotong, membentuk pekerjaan yang membutuhkan seni.

2) *Peeler* (Pengupas)

Digunakan untuk mengupas buah-buahan dan sayuran. Pisau ini mempunyai lubang kecil untuk tempat memutar mata pisau.

3) *Carving Fork*

Mempunyai dua gigi garpu dan gagang yang panjang. Garpu ini digunakan untuk memegang daging pada waktu dipotong. Pisau ini digunakan untuk mengangkat dan membalik daging.

4) *Vegetables Knife* (Pisau Sayuran)

Digunakan untuk memotong sayuran dan buah, mempunyai bermacam-macam ukuran. Ukuran pisau ini antara 20 cm sampai 30 cm

5) *Palette Knife*

Digunakan untuk mengangkat, mencampur, meratakan dan membersihkan campuran bahan makanan (adonan) yang lembek serta untuk membalik dan mengangkat makanan yang rata permukaannya seperti panekuk. Mata pisaunya panjang dan mudah lentur.

6) *Parisienne Scoop*

Parisienne Scoop memiliki mata pisau berbentuk setengah lingkaran, seperti mangkuk dan kecil. Sendok ini digunakan untuk memotong buah-buahan, sayur dan mentega yang berbentuk bulat.

7) *Cheft's Knife*

Disebut juga pisau dapur, paling sesuai untuk memotong, membelah dan mengiris. Panjang pisau antara 20-25 cm. Gagang dan mata pisau

panjangnya seimbang, sehingga memberikan cukup tempat untuk ruas jari tangan.

8) *Bonning Knife*

Berbentuk tipis dengan mata pisau berujung lancip. Pisau ini panjangnya lebih kurang 12 cm. Digunakan untuk memotong persendian atau sambungan tulang dan juga untuk memisahkan tulang hewan dari dagingnya.

9) *Chopping Knife*

Berbentuk tidak terlalu tipis dan bermata tidak begitu lancip. Dapat digunakan untuk mencincang sayur, bumbu, daging. Panjang pisau antara 25- 30 cm.

10) *Filleting Knife*

Tumit pisau tidak terlalu lebar mempunyai keseimbangan panjang mata pisau dengan pegangan tangannya. Digunakan untuk membuat potongan daging, ayam, ikan yang berbentuk lebar dan tipis.

11) *Scissors (Gunting)*

Digunakan untuk menggunting bagian dada ayam, perut ikan. Dan bagian-bagian yang memerlukan bentuk potongan yang rapi pada bahan makanan nabati dan hewani selain daging.

12) *Shaperner (Pengasah Pisau)*

Digunakan untuk mempertajam sisi mata pisau, pengasah ini ada yang terbuat dari baja dan batu. Gunakan pengasah yang lebih keras dari bahan pisau untuk mendapatkan ketajaman pisau yang baik.

13) *Bread Knife/Slicing Knife*

Mata pisau bergerigi dan panjang, digunakan untuk mengiris roti, *sandwich*. Mengiris daging yang sudah matang seperti *roast beef*. Panjang pisau antara 30 - 45 cm.

14) *Cleaver Knife*

Ujung mata pisau berbentuk persegi. Pisau ini cukup tebal, kokoh dan gagangnya kuat. Pisau ini digunakan untuk memotong tulang, mencincang daging. Panjang pisau 15 - 23 cm.

c. Alat-Alat Dapur yang Kecil

Peralatan yang kecil digunakan dalam proses memasak. Alat-alat ini biasa terbuat dari satu bahan dasar atau lebih. Berikut ini diuraikan beberapa peralatan berdasarkan klasifikasi bahannya.

1) *Aluminium*

Jenis alat ini seperti *sauce pan, stock pot, mixing bowl, timbangan, colander, fish kettle, sauteuses, frying pan, dariode moulds, pie dishes, roasting pans, bain marie pot, oblong pie dish, puanding sleeve, jelly mould*, dan sejenisnya.

2) *Cloth*

- a. *Pipping bag*, dibuat dari kain nilon yang tidak tembus air, katun yang kuat, atau kanvas. Digunakan untuk bermacam-macam tube untuk membentuk puree kentang, meringue, sus, dan sejenisnya
- b. *Muslin Cloth*, dibuat dari katun. Digunakan untuk menyaring sup dan saus.

- c. *Tammy Cloth*, dibuat dari *unbleached calico* digunakan untuk menyaring sup dan saus.
- d. *Jelly bag*, dibuat dari flannel digunakan untuk menyaring jenis-jenis jelly.

3) *Chopper*

Beberapa contoh dari *cooper* antara lain *whiskingbowl*, *flat sauce pan*, *bain marie pot*, *bavarois mould*, *charlotte mould*, *sugar boiler*, *russe*, *sauteuse*, *pommes anna moul*, *savarin mould*, *pettite savarin mould*, dan sejenisnya.

4) *Earhenware and China Item*

Contohnya *Solid dishes*, *pie dishes*, *caserol*, *sougle dishes*, *egg dishes*, *ravier*, *pudding basin*, *oyster paltes*, dan sejenisnya.

5) Gelas Ukur

Gelas digunakan untuk gelas ukur dan bowl. Kadang-kadang digunakan juga untuk loyang pada kue-kue yang spesifik. Banyak *catering* menggunakan kebijakan tidak menggunakan gelas untuk persiapan dalam pengolahan makanan karena alasan keamanan, tetapi digunakan dalam berbagai *service* seperti *sundae dish*, *couples*, *saladbowl*, dan jenis-jenis *service*.

6) Peralatan dari kayu

- a. *Chopping board*/telenan, berguna untuk alas memotong sayuran / daging dan juga mecincang bumbu. *Chopping board*/telenan, ada yang terbuat dari kayu dan ada juga yang terbuat dari bahan plastik yang tebal.

b. *Wooden spatula*, berguna untuk mengaduk makanan yang sedang dimasak.

c. *Rolling pin*, menipiskan adonan, terutama digunakan untuk memipihkan adonan roti.

7) Peralatan dari karet

a. *Rubber spatula*, yang digunakan untuk mencampur adonan.

b. Peralatan dari plastik atau melamin (*cutting board, plastic bowl, plastic tray*).

c. Kegunaan alat tersebut sama dengan alat yang telah disebutkan di muka hanya saja bahan peralatan tersebut yang berbeda.

2.3.3 Pengukuran Bahan

Pengukuran merupakan bagian yang cukup penting dalam pengolahan makanan, karena itu pengukuran harus dilakukan secara hati-hati dan tepat.

Pengukuran berguna untuk:

a. Menjaga konsistensi kualitas resep, pengukuran yang baik dan tepat, kualitas resep dapat dipertahankan.

b. Untuk mengontrol biaya, adanya pengukuran biaya pada bahan-bahan yang akan diolah memungkinkan pengontrolan biaya lebih mudah, karena berapa banyaknya bahan yang dipergunakan akan lebih mudah dihitung.

2.3.4 Penanganan Bahan Pangan

Secara umum bahan pangan dibagi dalam 4 kelompok besar yaitu :

1) Bahan makanan hewani, bahan makanan hewani berasal dari daging, unggas, ikandan telur, susu dan produknya.

- 2) Bahan makanan nabati, bahan pangan nabati terdapat pada kacang-kacangan, dan produknya, biji-bijian, padi-padian, sayur-sayuran.
- 3) Bahan aditif makanan
- 4) Bumbu dan rempah

a) Teknik Penanganan Bahan Makanan

1. Kebersihan Makanan, kebersihan pada waktu penyimpanan bahanmakanan adalah:
 - a. Penyimpanan terpisah antara bahan yang sudah di masak dan yang mentah.
 - b. Penyimpanan terpisah antara daging, ikan, sayuran, buah, kentang, dll
 - c. Bahan pangan tidak boleh diletakkan secara langsung dilantai.
 - d. Pemeriksaan temperatur yang teratur.

Sedangkan untuk kebersihan pada waktu pengolahan adalah:

- 1) Daging dan sayuran dipisah pada waktu pengolahan.
- 2) Setelah pengolahan daging, unggas. ikan, atau telur peralatan dapur segera dicuci.
- 3) Cuci tangan dengan sabun.
- 4) Jangan menggunakan peralatan yang dibuat dari kayu (kecuali tempat pemotong daging).
- 5) Tempat pemotongan daging harus dibersihkan secara teratur.
- 6) Gunakan selalu sarung tangan dan celemek yang tidak mudah terbakar dan berbau.
- 7) Gunakan selalu sendok atau garpu serta piring kecil untuk mencicipi makanan.

2. Pencucian

- a. Cuci sayuran dengan baik (sampai benar-benar bersih).
- b. Umbi-umbian yang tidak dikupas seperti kentang yang akan diolah proses baking, dibersihkan dengan sikat sayuran.
- c. Sayuran hijau dicuci beberapa kali dalam air dingin, angkat agar semua kotoran tertinggal di dasar bejana.
- d. Setelah dicuci tiriskan, masukkan ke dalam lemari es, simpan di tempat yang tepat

3. Penyiangan

Sewaktu penyiapan banyak bagian yang terbuang. Untuk itu perlu diperhitungkan hasil produksi sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan. Cara mengkalkulasi bahan yang dibutuhkan: Contoh: 5 kg kentang setelah disiangi berat bersihnya 80%. Maka perlu dicari berapa berat bersihnya dari 5 kg kentang.

- a. Ubah persentase ke angka desimal dengan meletakkan 2 angka desimal dibelakang koma; $80\% = 0,80 = 4 \text{ kg}$.
- b. Menghitung jumlah yang dibutuhkan. Bila dibutuhkan 5 kg kentang, berapa banyak kentang yang dibutuhkan sebelum disiangi.
- c. Ubah persentase ke angka desimal $80\% = 0,80$.
- d. Bagi berat porsi yang dibutuhkan dengan angka di atas untuk mendapatkan berat kotor. $5 \text{ kg} : 0,80 = 6,25$. Jadi berat kotor kentang adalah 6,25 (berat pembelian).

4. Pengupasan dan Pematangan

- a. Kupas semua sayuran setipis mungkin, karena zat makanan banyak terdapat di bawah kulit.
- b. Potong sayuran dengan potongan yang seragam.
- c. Sayuran yang dikupas dan dipotong, pada waktu memasak sebaiknya ditutup serapat mungkin untuk menghindarkan kehilangan vitamin selama pemasakan.
- d. Pada mesin potong, bisa didapatkan potongan sayuran dengan ukuran sekecil mungkin.
- e. Sayuran yang mudah menjadi coklat (kentang, terong, artichoke, ubi) dapat dicegah dengan pemberian asam, larutan anti oksidan atau direndam, namun perlakuan demikian vitamin dan mineral bisa hilang.

b) Pengolahan susu

Terdapat beberapa pengolahan susu yang penting diantaranya adalah *pasteurisasi, homogenisasi, fortifikasi, evaporasi, pengeringan, pembekuan dan modifikasi.*

a. Pasteurisasi

Pasteurisasi dapat membunuh bakteri *patogen* dalam susu, sehingga susu aman dikonsumsi. Terdapat tiga macam cara *pasteurisasi*, diantaranya:

1. *Holding process*, pada suhu 63°C waktu 30 menit.
2. *High temperatur process*, 71°C selama 15 detik.
3. *Ultra high temperatur process*, (89-90)°C.

b. Homogenisasi

Homogenisasi, dengan tujuan untuk memecah *globul lemak* menjadi partikel yang ukurannya lebih kecil sehingga dapat membentuk *dispersi* dengan baik. *Homogenisasi* menyebabkan krim tidak terpisah dari susu.

Disamping itu *homogenisasi* juga menyebabkan luas permukaan semakin besar sehingga lebih mudah mengalami ketengikan.

c. *Fortifikasi*

Fortifikasi adalah menambah nutrisi tertentu pada susu untuk meningkatkan nutrisi tertentu yang tidak terdapat pada susu.

2.4 Peralatan Memasak

Pada umumnya semakin besar usaha restoran, maka semakin besar pula ruang lingkup bagian ini, dan semakin lengkap pula peralatannya. Suatu restoran perlu mengupayakan jumlah peralatan yang cukup, penggunaan yang tepat serta penataan yang baik. Peralatan yang memadai dapat menghemat waktu produksi, tenaga, dan biaya. Terlebih dengan kondisi peralatan yang bagus, pengaturan yang tepat, serta perawatan yang baik maka efektifitas di dapur dapat tercapai. Sampai saat ini, sebagian besar nama peralatan dapur masih menggunakan bahasa asing yaitu bahasa Inggris dan Perancis. Nama-nama tersebut banyak yang belum diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia. Hal ini menimbulkan kesulitan terutama bagi mereka yang belum biasa menggunakan peralatan tersebut.

Peralatan dalam usaha boga atau restoran sangat kompleks, karena banyaknya alat yang dibutuhkan seperti peralatan mekanis yang digunakan untuk persiapan, alat pengolah yang menggunakan panas kering, panas basah, panas uap, sampai pada penyimpanan peralatan pecah belah dan alat-alat kecil. Jenis alat-alat yang digunakan di dapur sebuah reataurant adalah macam-macam *oven, broiler, fryers, steam cookers*, dan macam-macam alat kecil seperti; *toaster, waffles bakers, dan\ egg cookers*. Jenis alat-alat hidang (*servicing equipment*) meliputi meja, kursi, *hot food equipment, warming equipment, coffee*

urns, dan cold equipment. Selain itu tidak kalah pentingnya adalah *refregator* dan *storage equipment* serta *auxiliary equipment* seperti *cabinet, sink,* dan meja. Alat-alat pengangkut seperti *bampers* dan *dollies* mutlak diperlukan. Di samping itu alat-alat kecil untuk berbagai *section* misalnya *vegetable preparation area, meat preparation, cooking section, serving section, bakery section, house keeping section, dan office section.*

2.4.1 Jenis Peralatan Memasak Berdasarkan Teknik Olah

1) *Baking, Roasting, Braising.*

Jenis peralatan untuk berbagai teknik olah ini adalah :

a. General Purpose Oven

Oven ini dipakai untuk berbagai macam masakan. Ada yang memakai gas, ada pula yang memakai listrik. Oven yang memakai minyak tanah sekarang jarang dipakai karena kurang praktis untuk produksi dalam jumlah banyak.



Gambar 2.4 General Purpose Oven

b. Convection Oven

Oven ini mempunyai prinsip yang sama seperti oven biasa tetapi dilengkapi dengan kipas yang dapat mensirkulasikan udara panas di dalamnya sehingga proses pematangan makanan lebih cepat serta lebih hemat energi.

c. Bakers/Pastry Oven

Oven ini mempunyai bentuk yang cukup besar, mempunyai satu grid dengan sistem pemanasan dari atas dan bawah, oven ini dipakai untuk memanggang roti atau pastry.



Gambar 2.5 Baker / Pastry Oven

d. *Pizza Oven*

Oven ini memiliki bentuk yang tinggi dan tingkat pemanasan yang cepat, biasanya menggunakan gas atau listrik dan mempunyai pengatur waktu.



Gambar 2.6 Pizza Oven

Oven ini memanggang dengan menggunakan energy gelombang mikro yang menembus makanan dengan menggunakan beda selisih panas. Perlu diingat oven ini memanggang dengan gelombang micro, bukan dengan temperatur. Selain memasak makanan oven ini juga dapat memanaskan makanan dan mencairkan makanan beku.

e. *Kombinasi Microwave dan Convection Oven*

Oven ini adalah gabungan antara *Microwave oven* dan *Convection Oven*, mempunyai satu ruangan, biasdiubah dari *microwave* ke *convection* atau sebaliknya, danjuga bisa digunakan bersamaan dengan memanfaatkankeuntungan fungsi keduanya.

f. *Roast and Hold Oven*

Oven *ini* digunakan untuk memanggang dagingdengan temperatur yang rendah. Oven ini mempunyai pemantau suhu di dalamnya, sehingga jika daging sudah mencapai tingkat kematangan yang cukup maka oven ini akan mati dengan sendirinya.



Gambar 2.7Roast and Hold Oven

g. *Regeneration Oven*

Oven ini mempunyai berbagai macam tipe sepertioven sinar infra merah, microwave, forced *convection*, oven tekanan tinggi dengan uap basah/kering, dan juga berbagai macam kombinasi lainnya.

h. *Steam Convection Oven*

Ukuran oven ini bervariasi, mempunyai dua system pemanasan yaitu sistem *convection* dan sistem *steaming*, sistem pemindahan *convection* ke *steaming* dan sebaliknya, hal tersebut bisa diatur secara otomatis.Oven ini juga mempunyai keunggulan memanggang makanan

dengan tidak mengurangi nilai nutrisi gizi dan juga tidak merusak tekstur makanannya.



Gambar 2.8 Steam Convection Oven

2) Boiling.

a. Boiling Pan

Boiling pan merupakan panci untuk merebus, mempunyai dua bentuk yaitu *casting* (tuangan) bundar dan *casting* persegi. Boiling pan di bawah ini mempunyai ukuran 110 cm x 96 cm .

b. Boiling Table – Induction

Mempunyai bagian atas yang kuat dan secara otomatis akan hidup dan mati ketika panci diletakkan di atasnya. Alat ini terbuat dari *stainless steel*.

c. Boiling Table - Oven Top

Berguna untuk memanaskan makanan di pancidengan sumber panas dari gas dan listrik.

d. Boiling Table - Solid Top

Mempunya fungsi yang sama dengan *oven top*, tetapi oven ini mempunyai *cast iron* yang kuat. Sumber bahan bakarnya bisa dari gas atau listrik. Setelah alat ini dipakai sebaiknya dibersihkan dengan kertas *emery* kemudian diseka dengan lap kering.

e. *Stockpot Stands*

Boiling table yang rendah dan dirancang untuk keamanan dan mempermudah proses pemindahan dari *stockpot* yang berat dari *stove pot*, alat ini bias menggunakan gas ataupun listrik, *standing top* nyamempunyai ketinggian antara 40 – 60 cm dari lantai, alat ini terbuat dari *stainless steel*

f. *Titling Kettle*

Bagian ini adalah bagian terbesar dari *boiling* atau *steaming*. Menggunakan gas atau listrik, terbuat dari *stainless steel*, mempunyai pengontrol untuk mempercepat *boiling* atau *simmering*. Alat ini dimaksudkan untuk mempermudah proses pemindahan makanan yang telah selesai dimasak, *tiltingkettle* ini mempunyai kapasitas dari 15 hingga 100 liter.



Gambar 2.9 *Titling Kettle*

3) *Deep Frying*

a. *Thermotastically Controled Deep-Fryer*

Alat penggorengan ini mempunyai pengatur suhu untuk meminimalkan risiko kebakaran, modelnya terdiri dari gas dan listrik. Penggorengan ini didesain untuk digunakan secara manual maupun otomatis. Model otomatis berguna ketika makanan sudah matang penyaring akan mengangkat sendiri.

b. *Pressure Deep-Fryer*

Tight-fitting menutup bekas embun lembab yang mencegah uap ini jatuh ke masakan dan dapat mempersingkat waktu pemasakan.

c. *Continuous Fryer*

Memproduksi makanan dalam skala besar, *batch frying* dapat diganti dengan *continuous fryer* ini, makanan dimasak pada sistem *conveyor-belt* dan makanan yang digoreng dikumpulkan di tempat lain.



Gambar 2.10 Continuous Fryer

d. *Oil Filter*

Alat ini terletak di sebelah luar untuk membersihkan minyak dari *deep fryer*.

4) *Grilling*

a. *Over Heat/ Salamander Grill*

Alat ini adalah alat pemanggang masakan. Makanan disimpan di atas *grid, bar*, atau *tray*. Di bagian bawah alat ini terdapat sumber panas yang menggunakan gas atau listrik. *Overheat* yang memakai gas sekarang kebanyakan sudah dilengkapi dengan kipas angin dengan tujuan menghasilkan panas lebih. *Salamander Grill* ini mempunyai penopang sehingga dalam pengoperasian alat ini si pemasak dapat melakukannya dalam posisi berdiri. Griller pada umumnya banyak kita temui di beberapa *steakhouse*.

b. *Under Fired Grill*

Alat pemanggang ini dilengkapi dengan beberapa kerikil batu yang dipanaskan atau dibakar oleh gas. Makanan yang dipanggang biasanya mempunyai garis-garis gelap atau hangus yang dihasilkan dari *grid* nya. *Grill* yang terbuat dari *stainless steel* biasanya dikenal dengan nama *silver grill*, alat ini biasanya ditemui pada *grill room*.

c. *Contact Grill*

Grill ini bersumber panas dari listrik yang mempunyai plat besi pada bagian atas dan bawahnya. Oleh karena itu *grill* ini biasa dipakai untuk memanggang sandwich karena baik bagian atas maupun bagian bawah sandwich tersebut akan matang secara bersamaan. Selain *sandwich*, daging, dan roti panggang juga bisa dipanggang dalam *grill* ini.

5) Steaming

a. *Atmosphere–Pressure Steamer*

Cadangan air di bagian dalam alat ini menghasilkan uap panas, atau bisa juga dipasang *steam generator* untuk menghasilkan uap dari luar alat ini. Mempunyai sumber panas dari gas atau listrik.



Gambar 2.11 Atmosphere - Pressure Steamer

b. *Convection Steamer*

Steamer ini mempunyai kelebihan yaitu dilengkapi dengan kipas sehingga uap air dalam *steamer* mengalami penekanan serta bersirkulasi. Dengan menggunakan *jetsteamer* makanan yang dimasak akan lebih cepat matang. Alat ini mempunyai berbagai macam model seperti *single*, *double*, dan *triple*.

c. *Low Pressure Steamer*

Mempunyai ukuran yang sama dengan *atmospheresteamer*. Dilengkapi dengan katup untuk menambahkan tekanan uap. Tekanan uapnya dapat mencapai 14kPa.

d. *High Pressure Steamer*

Mempunyai penyuplai uap di dalam dan diluar *steamer*. Dilengkapi dengan ekstra konveksi dari *jetsteamer* dengan tujuan untuk

mempersingkat waktupemasakan.Tekanan uapnya dapat mencapai 54 kPa.

6) *Multy Purpose*

Bratt pan, alat ini tergolong baru dalam kancah dunia masakmemasak.berbentuk persegi dan vesselnya juga persegi.Dapat digunakan untuk boiling, braising, poaching, *shallowfrying*, dan juga *stewing*

2.5 Tehnik Penyimpanan Bahan Makanan

Dalam prosesnya bahan makanan yang baru dikirim oleh suplier atau barudatang dari pasar, setelah sampai pada dapur produksi akan melalui beberapa tahapan yang sesuai dengan standar / prosedur kerja perusahaan. Tahap-tahapan tersebut meliputi :

1) Pembersihan

Bahan makanan yang dalam keadaan segar seperti sayuran dan buah, sebelumdisimpan atau dimasukkan dalam almari pendingin sebaiknya dibersihkan atau bila perlu dicuci terlebih dahulu. Hal ini dilakukan untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang antara bahan makanan satu dengan yang lainnya, karena ada beberapa jenis bakteri yang dapat hidup pada suhu chiller berkisar 10oC - 15oC Pada proses pembersihan bahan makanan dipisahkan berdasarkan jenis dan kelompoknya untuk menghindari kerusakan fisik yang terjadi saat proses pembersihan.

2) Penyimpanan sebelum diolah

Bahan makanan disimpan berdasarkan jenis dan kelompoknya sebelum diolah,seperti :

a. Sayuran

- 1) Sayuran segar, kecuali sayuran umbi, disimpan ditempat yang sejuk dan lembab dengan suhu 10oC - 15oC.
- 2) Sayuran umbi batang seperti kentang, ubi jalar, dll disimpan ditempat yang kering bersuhu kamar 28oC - 30oC.
- 3) Sayuran hijau dapat disimpan pada ruang pendingin selama 3 - 5 hari
- 4) Sayuran akar dan buah dapat disimpan di ruang pendingin selama 5 - 8 hari.

b. Unggas

- 1) Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum dibersihkan
- 2) Unggas yang akan digunakan dalam waktu singkat dapat disimpan pada ruang pendingin (refrigerator) dan yang akan dipakai dalam waktu lama disimpan di ruang pembeku (freezer)
- 3) Unggas yang diterima beku harus segera disimpan dalam ruang pembeku
- 4) Unggas yang beku, tidak baik kalau dibekukan beberapa kali karena kualitas unggas akan menjadi kurang baik.

c. Ikan dan Kerang

- 1) Ikan disimpan dalam keadaan sudah dibersihkan
- 2) Suhu penyimpanan yang baik untuk ikan adalah 5oC - 10oC untuk penyimpanan 1 sampai 2 hari. Jika ikan akan disimpan dalam waktu yang lama 5 - 8 hari maka simpanlah ikan dalam suhu - 4oC sampai - 10oC
- 3) Kerang dibersihkan dan dicuci dengan baik sebelum disimpan

- 4) Kerang yang disimpan beberapa hari saja dapat disimpan pada refrigerator atau pada box yang berisi es serut
- 5) Kerang yang akan disimpan di ruang pembeku, agar dipisahkan menjadi unit kecil sesuai dengan kebutuhan sebelum dibekukan. Pemisahan ini untuk memudahkan mengambil pada saat telah membeku.
- 6) Kerang atau udang yang diterima beku agar segera disimpan pada ruang pembeku.

d. Daging

- 1) Daging disimpan masih dalam keadaan utuh atau whole dan belum dibersihkan (trimming)
- 2) Suhu penyimpanan yang baik untuk daging adalah 5°C - 10°C untuk penyimpanan 1 sampai 3 hari
- 3) Jika daging akan disimpan dalam waktu yang lama 5 - 6 bulan maka simpanlah daging dalam suhu - 4°C sampai - 10°C
- 4) Sebaiknya daging disimpan dalam keadaan terbungkus plastik dan di vacuum
- 5) Label First in First Out (FIFO) pada kemasan harus tetap terjaga agar pengambilan daging tidak terjadi pengacakan

e. Telur

- 1) Telur disimpan pada tempat yang sejuk dengan suhu 0°C - 5°C
- 2) Saat penyimpanan telur tidak disimpan berdekatan dengan bahan-bahan lain yang mempunyai bau yang tajam, misalnya ikan, keju dll

- 3) Sebelum disimpan, jangan dicuci untuk menghindari terkelupasnya lapisan luar dari kulit telur
- 4) Simpanlah telur dalam keadaan bersih posisi vertical.

3) Penyimpanan setelah diolah setengah jadi

Bahan makanan yang telah melalui proses pengolahan setengah jadi sebaiknya dikemas pada tempat yang bersih dan diwrapping dengan plastik wrapp, kemudian masukkan kedalam refrigerator, hindari penyimpanan bahan makanan setengah jadi pada suhu ruang tanpa diwrapping karena akan banyak terjadi perkembangan biakan bakteri yang sangat banyak pada bahan makanan tersebut. Jangan terlalu lama menyimpan bahan makanan yang setengah jadi dan sebaiknya segera dilanjutkan proses pengolahannya sampai selesai sehingga tidak terjadi kerusakan pada bahan makanan tersebut.

4) Penyimpanan setelah jadi masakan

Bahan makanan yang telah diolah menjadi masakan bila belum masuk waktu penyajian sebaiknya disimpan dengan cara dipanaskan menggunakan bainmarie. Apabila bahan makanan yang sudah jadi akan disimpan dalam waktu lama sebaiknya dimasukkan kedalam plastik dan divacum, kemudian dibekukan dan makanan tersebut dapat disimpan dalam waktu yang lama 1 sampai 4 bulan dalam keadaan beku dengan suhu - 4°C sampai - 10°C. Saat ini banyak di supermarket dijual makanan yang sudah jadi dalam keadaan beku dan saat dipanaskan kembali dapat menggunakan microwave. Makanan yang sudah jadi dengan perlakuan tersebut dinamakan **convenience food**. Makanan convenience food umumnya dikonsumsi oleh mereka yang tidak mempunyai

waktu banyak untuk mengolah hidangan dari awal bahan mentah sampai matang dan biasa digunakan dalam kapal-kapal pesiar.

5) Penyimpanan setelah diolah setengah jadi

Bahan makanan yang telah melalui proses pengolahan setengah jadi sebaiknya dikemas pada tempat yang bersih dan diwrapping dengan plastik wrapp, kemudian masukkan kedalam refrigerator, hindari penyimpanan bahan makanan setengah jadi pada suhu ruang tanpa diwrapping karena akan banyak terjadi perkembangan biakan bakteri yang sangat banyak pada bahan makanan tersebut. Jangan terlalu lama menyimpan bahan makanan yang setengah jadi dan sebaiknya segera dilanjutkan proses pengolahannya sampai selesai sehingga tidak terjadi kerusakan pada bahan makanan tersebut.

6) Penyimpanan setelah jadi masakan

Bahan makanan yang telah diolah menjadi masakan bila belum masuk waktu penyajian sebaiknya disimpan dengan cara dipanaskan menggunakan bain marie. Apabila bahan makanan yang sudah jadi akan disimpan dalam waktu lama sebaiknya dimasukkan kedalam plastik dan divacum, kemudian dibekukan dan makanan tersebut dapat disimpan dalam waktu yang lama 1 sampai 4 bulan dalam keadaan beku dengan suhu - 4°C sampai - 10°C. Saat ini banyak di supermarket dijual makanan yang sudah jadi dalam keadaan beku dan saat dipanaskan kembali dapat menggunakan microwave. Makanan yang sudah jadi dengan perlakuan tersebut dinamakan **convenience food**. Makanan convenience food umumnya dikonsumsi oleh mereka yang tidak mempunyai waktu banyak untuk mengolah hidangan dari awal bahan mentah sampai matang dan biasa digunakan dalam kapal-kapal pesiar.

BAB III

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Sejarah Singkat Hotel Denpasar

Hotel Denpasar Makassar merupakan hotel yang termasuk klafikasi hotel berbintang 3 Makassar, lokasi hotel Denpasar Makassar sendiri terletak di JL BOULEVARD PANAKUKANG JASPER 11 NO 1, dan tidak jauh dari pusat perbelanjaan terbesar di kota Makassar yaitu MALL PANAKUKANG, serta tempat penukaran uang asing (money changer) dan beberapa bank, Hotel Denpasar juga memiliki lokasi yang strategis karna hanya membutuhkan waktu 30 menit untuk dapat sampai di bandara internasional Sultan Hasanuddin Makassar, selain itu merupakan jalur transportasi umum yang memudahkan tamu hotel untuk dapat berpegian kemanapun menggunakan jasa transportasi umum.

Hotel Denpasar Makassar dulunya di kenal dengan nama Pondok Tirta, yang statusnya merupakan wisma. dan seiring perkembangan zaman dan persaingan bisnis yang semakin ketat pemilik pondak tirta yaitu Akiang Saputra berinisiatif untuk merombak pondak tirta menjadi sebuah hotel

Pada tanggal 24 November 1997 pembangunan hotel telah rampung dan secara resmi berganti nama menjadi HOTEL DENPASAR MAKASSAR, namun setelah beberapa bulan berganti nama. HOTEL DENPASAR mengalami masalah operasional sehingga Pak Aking Ciputra akhirnya menjual kepada Bapak H. Achmad DN pada tanggal 17 April 1998. Tahun 2003 H. Achmad DN melakukan penambahan gedung baru hingga tahun 2006 dan di resmikan oleh Bapak Walikota Makassar yang menjabat pada saat itu Bapak IILHAM ARIF SIRAJUDDIN pada tgl 25 Mei 2002

Tahun 2017 pemilik hotel Denpasar Makassar adalah HJ. Salfianti dan direksi H. Fadli Achmad, SE, MM, posisi General Manager adalah DRS. H. Hamid Sh, MH. Selain itu pendapatan perbulan sekitar 250 juta dan sekitar 1 tahun bisa mencapai 3 M. Saat itu memiliki 40 karyawan, memiliki gedung 8 lantai, 70 kamar, dan terdapat ruangan meeting, restaurant dan lainnya

Beberapa fasilitas kamar;

- a) *Bathroom with bath tub and separate shower*
- b) *Individual Controller ac(air conditioner)*
- c) *Hairdryer*
- d) *safety deposit box*
- e) *Mini bar*
- f) *Satellite television program*
- g) *bed side table*
- h) *Coffe table*
- i) *Tv cabinet*
- j) *Luggage rack*
- k) *Wardrobe*

3.2 VISI DAN MISI

➤ Visi

Kami berusaha untuk menjadi perusahaan manajemen perhotelan Indonesia yang membuat kesan positif dengan semua kalangan:

- a) Sumber daya manusia; Kami mengembangkan dengan tim yang berbakat dengan sikap positif, kreatif dan inovatif serta dengan

pengalaman yang sangat baik yang membuat tamu kami senang, terseyum dengan kepuasan

- b) Mitra kerja: Kami bersama-sama untuk menciptakan tekad yang kuat, hubungan jangka panjang dan hubungan saling menghargai karena hanya pemilik-operator seperti kami yang dapat melakukan hal ini
- c) Portofolio: kami berusaha untuk mengembangkan merek hotel dan resort yang inovatif untuk mengembangkan merek hotel dan resort yang inovatif untuk menjadi merek terkemuka di setiap pasar yang kami layani.

➤ Misi

Kami bertujuan untuk memberikan pelayanan hotel yang berkualitas dengan pelayanan perhotelan Indonesia yang ramah dengan desain yang unik yang akan membuat orang senang dan terseyum dan kepuasan kepada seluruh kalangan.

3.3 Produk Dan Jasa Kamar

a. Kamar

Kamar adalah produk utama perhotelan yang menjadi target pasar terbaik diantara produk yang lain, jasa menggunakan kamar untuk bermalam terbilang cukup potensial tergantung pada letak dan lokasi dari parawisata itu sendiri. Kamar mengalokasikan pendapatan terbesar bagi perhotelan, dengan memberikan jasa menginap yang disertai dengan pelayanan yang baik dan kelengkapan fasilitas yang menunjang kesempurnaan liburan bagi tamu. Dengan berbagai faktor penunjang yang akan menjadi tolak ukur apakah tamu itu akan memilih hotel anda atau hanya melihat hotel anda dan pulang, jadi kamar yang di pasarkan harus memiliki potensi yang bersaing dengan hotel yang lainnya

Tabel 3.1 Harga Kamar Hotel Denpasar Makassar

<i>Room Type</i>	Harga Kamar
Junior Suite	RP. 1,500.000 net
Deluxe Room	RP.700.000 nett
Superior Room	RP.600.000 nett
Extra Bed	RP.250.00 nett

Sumber : *Hotel Denpasar Makassar, 2018*

b. *Restaurant* berupa produk makanan

Restoran adalah satu produk perhotelan yang memiliki urutan yang sangat konstan, karena merupakan pelengkap dari pelayanan perhotelan , adapun produk ini menunjang penghasilan yang potensial dari perhotelan. produk ini terselenggarakan demi menunjang pelayanan selama tamu menginap, sehingga tamu tidak harus mencari hotel yang lain untuk mendapatkan makanan, dengan konsep yang demikian memungkinkan para tamu tetap tinggal dalam ruang lingkup hotel dan menyempurnakan semua pelayanan yang ada oleh perhotelan itu sendiri. produk perhotelan ini dibuat untuk memenuhi kebutuhan tamu berupa sarapan, makan siang dan makan malam

c. Bar berupa produk minuman

Produk yang satu ini adalah adik kecil dari restoran yang tidak biasa dipisahkan lagi, karena memang produk perhotelan ini berada dalam ruang lingkup departemen yang sama antara satu sama lain, produk bar memungkinkan para tamu untuk mencoba berbagai macam jenis minuman beralkohol ataupun soft drink.

Produk perhotelan ini berdampingan dalam satu atap *department* food and beverage yang mana diciptakan untuk menangani masalah produksi atau pembuatan produk makanan atau minuman dan sekaligus menyajikannya kepada para tamu

d. Meeting room

Meeting Room merupakan fasilitas hotel yang bisa digunakan untuk berbagai keperluan yang berhubungan dengan bisnis, seperti rapat, atau kepentingan lainnya seperti konferensi pers, seminar, dan sebagainya. Meeting room sendiri merupakan pebisnis, maka fasilitas ini memegang peranan sangat penting dalam berjalanya bisnis hotel. Apalagi, tidak sedikit juga tamu yang mengadakan pertemuan atau meeting dengan menggunakan fasilitas meeting room.

e. Massage berupa jasa pijat

Produk Massage adalah merupakan produk tambahan yang menjadi pelengkap dan memberikan pemasukan sekitar 10% dari sebuah perhotelan itu sendiri, meskipun demikian banyak pihak perhotelan mengkhususkan untuk mengembangkan potensi massage itu sendiri.

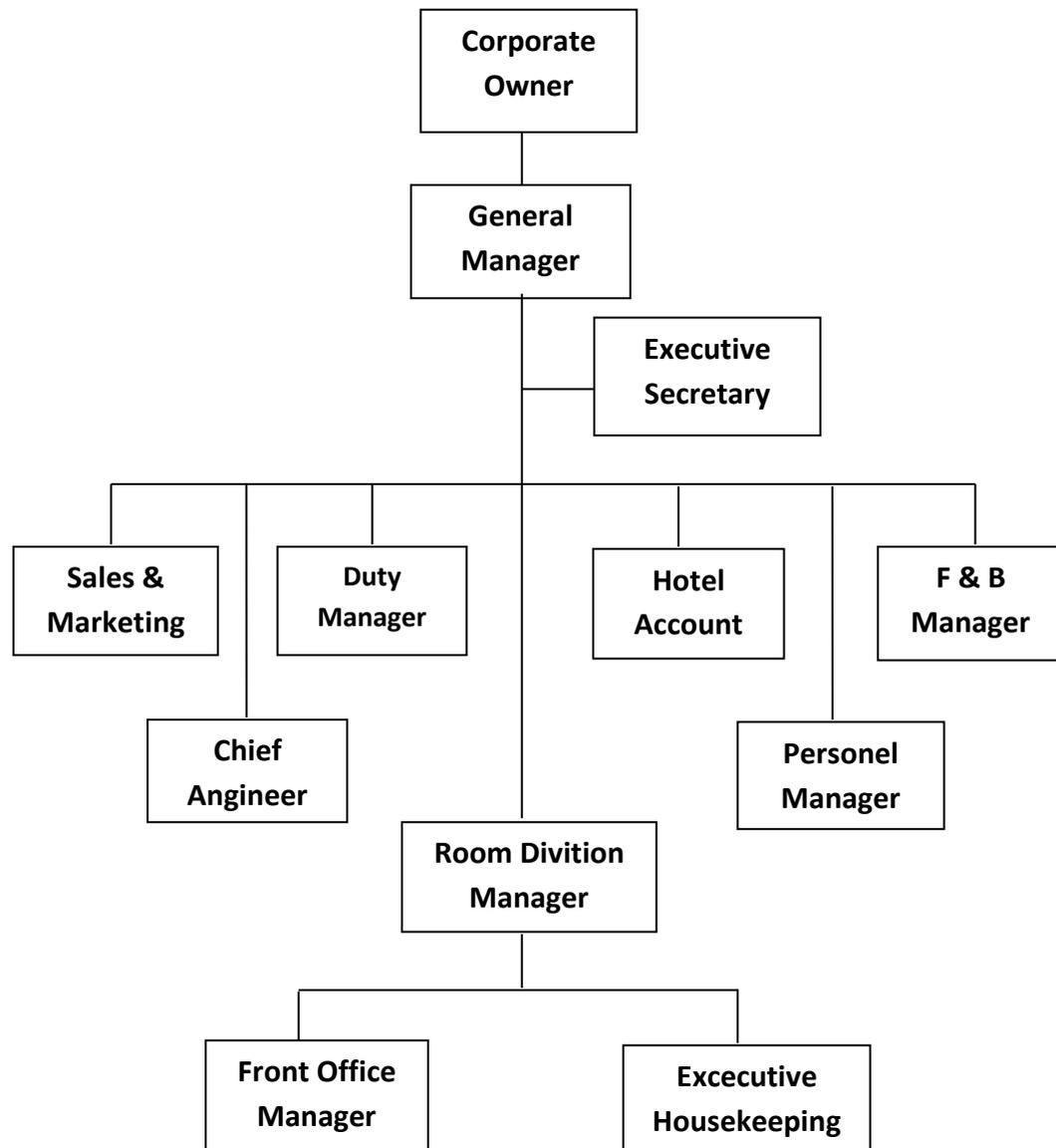
Produk perhotelan ini juga berdampingan dengan berbagai macam produk lain berupa spa dan Boutique yang menjual jasa ataupun produk real. Demikian produk-produk perhotelan yang paling dominan dalam bidang hotelier.

f. Laundry

Memiliki laundry tersendiri di hotel selain menambah pemasukan hotel juga memberikan layanan kepada tamu hotel, meningkatkan kepuasan tamu, dan efisiensi kerja dalam penyediaan linen bersih.

3.4 Struktur Organisasi

Untuk mencapai suatu tujuan umumnya setiap perusahaan atau hotel memerlukan sebuah struktur organisasi, struktur organisasi sendiri merupakan gambaran tentang sebuah perusahaan disertai tugas dan tanggung jawab serta wewenang. Struktur Organisasi Hotel Denpasar Makassar dapat dilihat seperti pada Gambar 3.1.



Sumber: Hotel Denpasar Makassar, 2018

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Hotel Denpasar Makassar

1. *Front Office Department*

Front Office Department adalah *department* hotel yang tugasnya berhubungan langsung dengan tamu, menerima pesanan kamar tamu, menerima pendaftaran tamu, mampu memberikan informasi yang diinginkan

tamu. *Department* ini merupakan kesan pertama bagi tamu ketika hendak check in.

Adapun seksi-seksi di *Front Office Department* sebagai berikut;

- *Reservation, chek-in/out, extra bed*
- *reception*
- *telephone operator*
- *front office cashier*, menerima pembayaran kamar dan penggunaan fasilitas hotel dari tamu
- *informasi section*

2. *Housekeeping Department*

Housekeeping department adalah *department* hotel yang bertanggung jawab atas kebersihan hotel baik dalam ruangan maupun public area serta membersihkan berbagai fasilitas hotel.

Houskeeping terbagi atas berapa seksi antara lain;

- pembagian tugas *houskeeping*
- pembersihan dan cek status kamar (baik/rusak/perlu diganti perangkatnya) dan barang ketinggalan
- *laundry section*
- *gardener dan florist section*
- *swiming pool section*

3. *Restaiurant/food dan bavarage department*

Restaurant menyediakan fasilitas resto dan pesan antar makanan di lingkungan hotel yang menangani hal-hal yang berkaitan dengan mengolah menyediakan makanan dan minuman serta bertugas memberikan pelayanan

kepada tamu pada saat makan di restaurant. *food&beverage department* dibagi beberapa bagian antara lain;

Food&beverage Production adalah suatu bagian yang bertugas mengolah bahan makanan menjadi bahan matang untuk disediakan kepada para tamunya *food & beverage service* adalah salah satu bentuk pelayanan berupa pengantar order tamu

4. Accounting department

Accounting department adalah suatu *department* hotel yang bertanggung jawab atas masalah administrasi hotel baik pengeluaran maupun pendapatan keuangan di hotel

5. Personalia/HRD dan payron department

Personalia Department adalah suatu *department* hotel yang bertugas menerima dan menempatkan karyawan/*trainee*, serta menangani masalah yang dihadapi karyawan

- absensi
- *training*/pelatihan
- penggajian/payroll
- promosi/naik pangkat
- mutasi keluar/masuk

6. Purchasing&Inventory Department

Purchasing department adalah suatu bagian yang bertanggung jawab atas keseluruhan pembelian pengadaan serta semua kebutuhan hotel

- a. Menangani semua pembelian yang dilakukan oleh hotel. menerima permintaan kebutuhan barang dari tiap *department*. melakukan pemilihan supplier/lelang untuk pengadaan barang.

- b. Manajemen barang masuk. posisi barang tiap *department* dan penanggung jawabnya.
- c. Manajemen penusutan barang
- d. manajemen perbaikan barang
- e. manajemen barang rusak/ pemutihan barang

7. *EngineeringDepartment*

EngineeringDepartment adalah suatu *department* hotel yang bertanggung jawab untuk menengani perawatan maupun perbaikan atas semua alat-alat serta mesin yang ada dihotel apabila mengalami kerusakan

- sistem kelistrikan
- sistem telepon/PABX
- sistem televisi ke tiap kamar
- sistem lan kantor dan internet
- sistem Ac

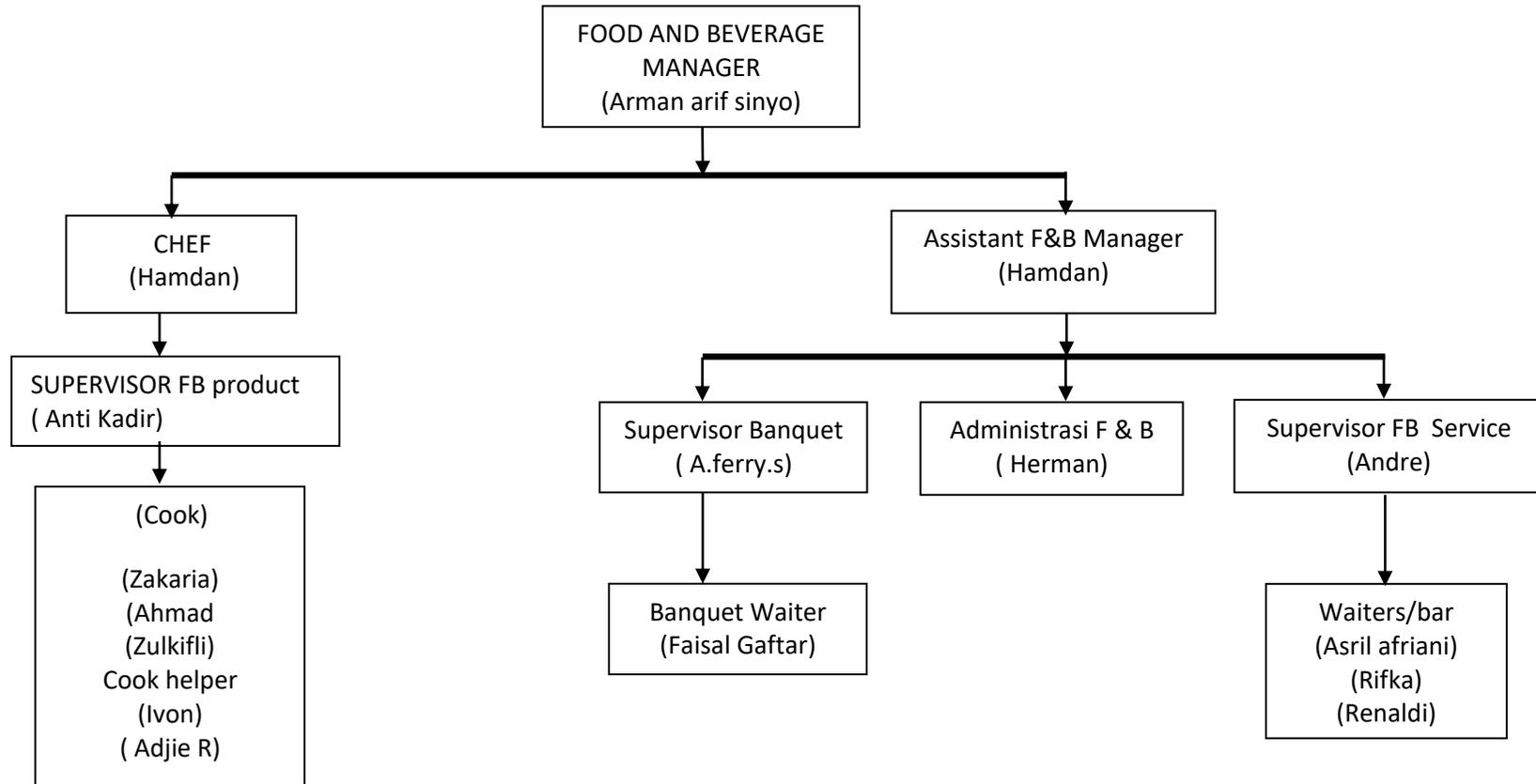
8. *Sales & Marketing& Public relation Department*

Marketing *department* adalah suatu bagian yang bertugas memasarkan hotel kepada masyarakat maupun pelanggan agar setiap tahunya mengalami peningkatan atas tamu-tamu yang menginap dan menggunakan fasilitas-fasilitas hotel.

- a. Manajemen harga kamar berdasarkan *high season* dan *low season*, harga kamar untuk *travel agent*, *reservasi group*, pelanggan setiap dll
- b. Manajemen *Travel agent*, pembayaran penggunaan kamar dan fasilitas-fasilitas hotel tamu dari *travel agent*
- c. Manajemen *Customer*, Data *Customer*, Bonus/diskon untuk *costumer* setia

STRUKTUR ORGANISASI

FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT HOTEL DENPASAR



Sumber: Hotel Denpasar Makassar, 2018

Gambar 3.2 Struktur Organisasi *Food and Beverage Product Department* Hotel Denpasar

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan

Praktik Kerja Lapangan (PKL) seperti yang telah dijelaskan sebelum, kegiatan ini merupakan proses pengenalan dunia industri/dunia kerja yang sesungguhnya kepada mahasiswa/mahasiswi yang telah di berikan bekal sebelumnya di bangku perkuliahan. Sebelum melaksanakan PKL para mahasiswa/mahasiswi akan diberikan sebuah pembekalan dari bapak/ibu dosen sesuai dengan kompetensi yang akan mereka pilih nantinya di hotel.

Setelah menerima pembekalan, para mahasiswa/mahasiswi akan mengajukan surat permohonan penerimaan peserta PKL pada hotel yang telah mereka pilih. Dimana penulis memilih salah satu hotel yang menurutnya sangat tepat dan lebih dekat dari rumah.

Setelah mendapatkan persetujuan dari *Human Resource Departement* (HRD) perihal pelaksanaan kegiatan PKL selama 2 (dua) bulan, saya bersama teman saya mendapat telepon dari HRD untuk menghadiri tes wawancara pada tanggal 31 Oktober 2017 jam 10 pagi. Dengan mengenakan baju hitam putih saya bersama teman saya berangkat ke hotel bersama-sama untuk menghadiri tes wawancara. Dan alhasil kami semua diterima di Hotel Denpasar Makassar untuk melaksanakan kegiatan PKL selama 2 (dua) bulan lamanya terhitung mulai tanggal 31 Oktober 2017 sampai dengan tanggal 4 Januari 2018.

Hari pertama Praktek Kerja Lapangan (PKL) kami diarahkan kebagian HRD untuk menemui kepala bagian HRD di Hotel Denpasar Makassar. Kemudian kami di arahkan ke area penempatan kerja lapangan. Setelah sampai diarea

kitchen kami di perkenalkan dengan beberapa staff yang ada di *kitchen* dan ruang lingkup *kitchen*. Sebelum meninggalkan tempat tersebut kami di berikan arahan untuk mengenakan *uniform kitchen* dan kami juga di beritahun oleh pihak hotel mengenai segala bentuk informasi dan aturan yang berlaku diruangan *kitchen* dan yang harus ditaati selama mengikuti kegiatan PKL.

4.2 Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Food and Beverage Product Department

Selama melaksanakan PKL di hotel Denpasar Makassar penulis mengajukan kepada pihak hotel untuk ditempatkan pada *department food and beverage (kitchen)* adapun penjelasan mengenai kegiatan selama PKL akan saya jelaskan di bawah ini

Kitchen merupakan bagian dari *department food and beverage* yang bertanggung jawab mengolah makanan atau memproduksi makanan, *Kitchen* memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain di hotel. penulis melaksanakan PKL di *Kitchen* selama 2 bulan terhitung sejak 31 oktober 2017 sampai 04 januari 2018

Kegiatan yang di lakukan penulis pada saat tiba di *department Kitchen*, penulis langsung bertanya kepada senior apa yang harus di kerjakan dan langsung diarahkan oleh senior harus melakukan apa. biasanya penulis di suruh untuk memotong dan membuat bumbu terkadang juga penulis di suruh untuk membuat orderan seperti nasi goreng dan menu lainnya, dan menu orderan yang biasanya di pesan oleh tamu hotel adalah nasi goreng Denpasar

Untuk membuat nasi goreng Denpasar penulis biasanya mempersiapkan bahan-bahan dasar seperti daun bawang, jagung, kacang polong, hati ayam, rempeleh ayam dan ayam crispy. setelah itu barang yang sudah disiapkan.

pertama-tama kita memanaskan bawang putih setelah itu masukan rempeleh ayam,kacang polong dan jagung kemudian di tumis bersama-sama setelah itu memasukkan nasi kemudian di aduk sampai merata, sambil kita mengaduk kita masukan saos tiram,seng guan he, panda branda dan bumbu penyedap rasalnya, setelah semuanya merata dan rasanya sudah mulai enak, kita mempersiapkan bahan lainya seperti telur dan hati ayam, telur kita dadar dan hati ayam kita tumis kecap,setelah semuanya sudah siap dan selesai, pertama kita sajikan telur, kemudian telur yang kita sudah buat menjadi dadar kita siapkan dalam *dinner plat*, setelah itu nasi yang kita sudah buat kita sajikan kedalam *dinner plat* dan telur dadar tersebut.

Biasanya penulis juga di suruh membuat masakan lainya seperti ayam rica-rica dan menu lainya, untuk membuat ayam rica-rica penulis biasanya mempersiapkan bahan-bahan seperti: bawang merah,bawang putih, daun sereh,lombok merah, ayam, daun jeruk, kemiri, dan jahe. pertama penulis biasanya menghaluskan bawang putih, bawang merah dan kemiri, setelah bumbu menjadi halus, kita masukan ke dalam panji yang sudah kita panaskan terlebih dahulu, seteleh bumbu yang kita masukan sudah mendidih kita kecilkan apinya agar bumbu tidak menjadi gosong. setelah itu penulis pindah ke bagian berikutnya yaitu mengolah ayam, biasanya penulis terlebih dahulu membersihkan ayam tersebut dan membubuinya, kemudian penulis menggoreng ayam ke dalam minyak yang sudah di panaskan dan kita diamkan ayam tersebut sekitar 10 sampai 15 menit setelah itu kita angkat ayam tersebut dan masukan kedalam bumbu yang sudah kita buat terlebih dahulu, kemudian kita aduk sampai merata setelah itu kita masukan penyedap rasa agar ayam tersebut makin lezat di mulut penikmatnya, biasanya juga penulis disuruh untuk membuat mie kuah denpasar

Oleh karena itu dalam setiap harinya, kegiatan yang dilakukan oleh penulis tidak jauh berbeda kecuali ada event rapat maupun seminar, biasanya makanan yang dibuat dari permintaan tamu atau (*banquet event order*) untuk event seminar biasanya penulis membuat ayam bundu-bundu selain itu biasanya penulis membuat ikan rica-rica dan es jelly-jelly

Apabila terdapat acara/*event* di hotel biasanya penulis membuat es moktail dan es melon untuk membuat es moktail dan es melon penulis mempersiapkan buah dan memotong-motong kecil buah tersebut, sedangkan pada saat tidak ada event dan acara penulis hanya mengambil orderan dan sekali-sekali biasa membersihkan dapur

4.3 Masalah dan Solusi

Selama melaksanakan PKL penulis mendapatkan kendala/masalah yang berhubungan dengan aktivitas di *kitchen*. Adapun masalah yang penulis peroleh selama melaksanakan PKL di Hotel Denpasar Makassar adalah dalam melaksanakan kegiatan penulis mendapatkan hambatan dalam berbagai aktivitas, yang pertama yaitu masalah perlengkapan ataupun peralatan hotel denpasar.

Dalam pengolahan makanan, mulai dari persiapan, pengolahan, penyimpanan maupun penyajian kita membutuhkan perlengkapan ataupun peralatan *kitchen* yang lengkap, seperti freezer, knife, pemanggang, mikser, salamander dan lain-lain. Jika peralatan masih kurang proses pengolahan makanan akan terhambat, seperti di hotel denpasar menurut penulis peralatan *kitchen* nya masih kurang sehingga menghambat kelancaran dalam beraktivitas serta menghambat dalam pembuatan/perancangan menu baru.

selain dari masalah/kendala yang penulis peroleh selama PKL, penulis juga mendapatkan hal-hal baru yang sebelumnya belum pernah diperoleh di kampus seperti dari cara pengolahan bahan makanan mentah sampai dengan cara penyajian makanan. selain itu penulis juga diajarkan bagaimana cara memisahkan daging ikan dengan tulangnya dimana tehnik yang digunakan disebut *memfilet*.

Berikut ini penulis paparkan beberapa menu yang ada di Hotel Denpasar Makassar.

Tabel 4.1 Recipe Ayam Rica-Rica

BAHAN	TAKARAN
Ayam	6 potong
Air	Secukupnya
tomat potong dadu	1 bh
Daun kemangi	Secukupnya
Minyak untuk menumis	Secukupnya
Garlic	3 siung
Bawang merah	5 siung
Cabe merah	4 bh
Cabe merah kriting	6 bh
Jahe	1 ruas
Gula,garam,lada	Secukupnya
Sereh	2 btg
Daun jeruk	2 lbr

Tabel 4.2 Recipe Nasi Goreng Denpasar

BAHAN	TAKARAN
Nasi	250 gr
Kacang polong	Secukupnya
Saus merah Denpasar	Secukupnya
Bakso (iris tipis)	2 pcs

Telur (kocok lepas)	1 btr
Telur kocok	1 btr
Cernel corn	Secukupnya
Garam	1/2 sdt
Merica	1/2 sdt
Knor ayam	1/2 sdt
Garlic cincang	1/2 sdt
Saus tiram	1/2 sdt
Margarina	Secukupnya
Minyak wijen secukupnya	Secukupnya

Tabel 4.3 Recipe Mie Kuah Denpasar

BAHAN	TAKARAN
Bawang putih	7 siung
Kemiri	4 butir
Kecap manis	Secukupnya
Mie	Mie telur kemasan
Kol	Secukupnya
Bakso sapi	Secukupnya
Dada ayam	2 bh
Daun bawang	Secukupnya
Telur	2 butir
Tomat	1 buah
Cabe rawit	5 biji
Garam	Secukupnya
Lada putih	Secukupnya
Knoc ayam	Secukupnya

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Selama melaksanakan kegiatan PKL di Hotel Denpasar Makassar, penulis memperoleh banyak pengetahuan baru yang sebelumnya penulis tidak tahu sehingga menjadi tahu *food and beverage department* seperti dari cara pengolahan makanan sampai dengan membuatnya. Hal yang terpenting selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu adanya pembelajaran melalui masalah yang dihadapi. Dimana penulis harus dapat menghadapi masalah tersebut dengan solusi yang terbaik tanpa merugikan pihak manajemen hotel misalnya, masalah Aktivitas di *kitchen* yaitu masalah perlengkapan ataupun peralatan Hotel Denpasar. Adapun solusi yang dapat ditawarkan adalah sebaiknya pihak Hotel segera membenahi dan melengkapi berbagai perlengkapan dapur (*kitchen*). Agar tidak menghambat kelancara dalam beraktivitas.

5.2 Saran

5.2.1 Saran untuk Mahasiswa

1. Mempelajari dengan berulang materi yang telah diberikan selama mengikuti perkuliahan di kampus, agar saat melaksanakan training tidak terlalu sulit memahami istilah-istilah yang ada di hotel.
2. memanfaatkan waktu dengan sebaik-baiknya selama melaksanakan kegiatan PKL, sehingga dapat memperoleh banyak ilmu pengetahuan dari tempat PKL.

3. Menjaga sikap yang baik selama melaksanakan kegiatan PKL, karena dengan menjaga sikap yang baik bukan hanya menjaga nama baik kita tetapi juga menjaga nama baik almamater kita yaitu Universitas Fajar.

5.2.2 Saran untuk Universitas

1. Memberikan pembekalan yang cukup kepada Mahasiswa berupa sarana dan prasarana praktek yang memadai agar Mahasiswa tidak merasa bingung dalam melaksanakan tugas yang diberikan atau menjawab pertanyaan yang diberikan oleh pihan industri saat berada di industri.
2. Menyediakan tempat khusus untuk Mahasiswa dalam melakukan praktek, dikarenakan jika hanya mendapat materi saja di kampus terkadang mahasiswa merasa bingung saat berada di industri karena kurang memahami apa yang harus dilakukan saat diberikan tugas oleh atasan ataupun seniornya.

5.2.3 Saran untuk Perusahaan

1. Diharapkan membangun kitchen yang lebih luas agar para pekerja kichen lebih leluasa untuk bergerak
2. Membuat variasi makanan untuk breakfast agar tamu-tamu hotel tidak merasa bosan
3. Diharapkan juga memperbaharui chiller agar tempat penyimpanan seperti sayuran dan lain-lain tidak bertumpuk
4. Melengkapi peralatan kitchen

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulastiyono 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel*
Bandung:Alfabeta
- Bartono PH dan Ruffino E.M. 2005.*Food Product Management di Hotel dan Restoran*.Yogyakarta. CV Andi Offset
- Ekawatiningsih Prihastuti, Kokom Komariah, Sutriyanti Purwanti 2008.
Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta. Tim
- Nurmahani. 2009. *Food and Beverage Department Berperan Penting Dalam Meningkatkan Pendapatan Hotel Grand Antares Indonesia*. Medan.
Universitas Sumatera Utara
- Struktur Food and Beverage Product Department*
- Struktur Organisasi Hotel Denpasar Makassar 2018 Denpasar Makassar
- Bagyono 2014. *Pariwisata Dan Perhotelan* Bandung:Alfabeta

**L
A
M
P
I
R
A
N**

Lampiran 1

Fasilitas Hotel Denpasar Makassar

Gambar 1.1 Tipe Kamar Deluxe



Gambar 1.2 Restoran Hotel Denpasar Makassar



Lampiran 2
Aktivitas Selama PKL di Hotel Denpasar Makassar
Gambar 2.1Melakukan aktivitas masak di kichen hotel denpasar



Gambar 2.2Memotong buah



Gambar 2.3 proses pembuatan gado-gado



Gambar 2.4 Mengiris tempe dan tahu



Gambar 2.5 Membersihkan cateleris



Gambar 2.5 Mempersiapkan Lunch



Lampiran3

Peralatan Kichen Di Hotel Denpasar

Gambar 3.1 *Spatula and ladle*



Gambar 3.2 *frying pan*



Gambar 3.3 *Toaster*



Gambar 3.4Freezy nox



Gambar 3.5 saucepan



Gambar 3.6closing beerfest



Lampiran 4
Plating Makanan

Gambar 4.1 Ayam rica-rica



Gambar 4.2 Nasi goreng denpasar



Gambar 4.3 salad buah



Gambar 4.4 Perkedel tahu



Gambar 4.5 Fruit slide



Gambar 4.6 Omelet telur

