

Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton Hotel Yogyakarta

T. Prasetyo Hadi Atmoko¹⁾, Hery Krestanto²⁾

Akademi Pariwisata Yogyakarta

E-mail : prasp1g@gmail.com¹⁾, herychrestanto@gmail.com²⁾

Abstract - The increasingly fierce competition of hotels encourages the hospitality industry in Yogyakarta to improve the quality of service, both room service and food and beverages. Chef Cavinton Hotel Yogyakarta in the face of competition is required to be able to commit and work with professionals in accordance with the correct food processing procedures, ranging from preparing and selecting the best materials, processing the material with the techniques and cooking the correct method, the processing of diverse foods, and presents with an attractive appearance, so that every food to be processed, processed and produced really has a good quality of food. This research uses qualitative descriptive method. The results of this study are employees of FB departments Cavinton Hotel Yogyakarta implement Standard Operation Procedure (SOP) in carrying out its work, food processing at Cavinton Hotel Yogyakarta According to Minister of Health Regulation No. 1096 / MENKES / PER / VI / 2011.

Keywords : Chef Professionalism, Processing, Food Quality.

Abstrak - Persaingan hotel yang semakin ketat mendorong industri perhotelan di Yogyakarta untuk meningkatkan kualitas pelayanan, baik pelayanan kamar maupun makanan dan minuman. Chef Cavinton Hotel Yogyakarta dalam menghadapi persaingan tersebut dituntut mampu berkomitmen dan bekerja dengan profesional sesuai dengan prosedur pengolahan makanan yang benar, mulai dari mempersiapkan dan memilih bahan yang terbaik, mengolah bahan tersebut dengan teknik dan *cooking methode* yang benar, pengolahan makanan yang beragam, serta menyajikan dengan penampilan yang menarik, sehingga setiap makanan yang akan diproses, diolah dan dihasilkan benar-benar memiliki kualitas makanan yang baik. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. hasil penelitian ini adalah karyawan FB departemen Cavinton Hotel Yogyakarta melaksanakan *Standard Operation Procedure (SOP)* dalam melaksanakan pekerjaannya, pengolahan makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta Sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Kata Kunci : Profesionalisme Chef, Pengolahan, Kualitas makanan.

1.1. Latar Belakang Masalah

Persaingan hotel yang semakin ketat saat ini mendorong industri perhotelan di Yogyakarta untuk meningkatkan kualitas pelayanan baik pelayanan kamar maupun makanan dan minuman. Cavinton Hotel Yogyakarta merupakan hotel yang belum lama berdiri dan masih terus melakukan perkembangan demi meningkatkan kualitas pelanggan, hotel tersebut dibangun pada tahun 2013 dan bertempat di barat pusat kota, Malioboro. Karena letak yang strategis maka hotel tersebut ramai akan pengunjung yang datang untuk menginap atau sekedar menyantap olahan makanan yang diujakan di Restaurant maupun Bar yang dimiliki oleh hotel tersebut.

Kepuasan terhadap pelayanan hotel memang ditunjang banyak faktor, seperti keramahan, kesopanan, keamanan, kenyamanan, fasilitas, lokasi dan pelayanan hotel. Salah satu faktor yang sering digunakan sebagai acuan penilaian kepuasan tamu terhadap Cavinton Hotel Yogyakarta ada pada

departemen *food product*. Oleh sebab itu Cavinton Hotel Yogyakarta bersaing dalam mengedepankan proses pengolahan makanan. Kualitas makanan yang ada di Cavinton Hotel Yogyakarta selalu menjadi prioritas penting yang harus dihasilkan dan dijaga bahkan terus dikembangkan oleh pihak hotel, yaitu departemen *food product*. Untuk memenuhi kebutuhan tamu hotel, departemen *food product* sangat membutuhkan penanganan yang serius sebab bagian pengolahan makanan sangat menentukan dalam peningkatan pendapatan sebuah hotel tanpa mengesampingkan departemen lain yang ada di hotel. Pendapatan hotel dapat mengalami penurunan jika kualitas makanan yang dihasilkan tidak memiliki kualitas yang baik, begitu juga sebaliknya sebuah hotel dapat berkembang pesat jika pelayanan pengolahan makanannya selalu menghasilkan kualitas yang baik.

Cavinton Hotel Yogyakarta serius dalam mengelola departemen *food product* dengan cara mempekerjakan pegawai yang

berkemampuan, handal, kompeten dan berkualitas di bidangnya. Dalam hal ini pegawai di departemen *food product* Cavinton Hotel Yogyakarta dituntut untuk mampu berkomitmen dan bekerja dengan professional sesuai dengan prosedur pengolahan makanan yang benar, mulai dari mempersiapkan dan memilih bahan yang terbaik, mengolah bahan tersebut dengan teknik dan *cooking methode* yang benar, pengolahan makanan yang beragam, serta menyajikan dengan penampilan yang menarik, sehingga setiap makanan yang akan diproses, diolah dan dihasilkan benar memiliki kualitas makanan yang baik.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana *Standard Operation Procedure F&B Product department* di Cavinton Hotel Yogyakarta?
2. Bagaimana pemilihan bahan baku di Cavinton Hotel Yogyakarta?
3. Bagaimana metode pengolahan makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta?
4. Bagaimana peningkatan kualitas makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah:

1. Untuk mengetahui bagaimana *Standard Operation Procedure F&B Product department* di Cavinton Hotel Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui bagaimana pemilihan bahan baku di Cavinton Hotel Yogyakarta.
3. Untuk mengetahui bagaimana metode pengolahan makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta.
4. Untuk mengetahui bagaimana peningkatan kualitas makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh melalui penelitian ini adalah:

1. Manfaat Praktis
Manfaat praktis yang dapat diperoleh melalui penelitian ini adalah sebagai acuan *chef* untuk meningkatkan kualitas makanan dan inovasi produk yang lebih beragam.
2. Manfaat Teoretis
Manfaat Teoretis yang dapat diperoleh melalui penelitian ini adalah sebagai penambah wawasan dalam pengolahan produk dan kualitas makanan.

2.1. Tinjauan Pustaka

2.1.1. Cheff

Menurut (Gisslen, 2007) *kitchen professional* adalah dapur yang dikelola secara professional sehingga setiap orang yang bekerja di dalamnya juga harus memiliki sikap-sikap kerja seorang professional, yaitu berperilaku positif terhadap pekerjaan, menjaga kekuatan, kemampuan bekerja dengan orang lain, mau belajar, berpengalaman, berdedikasi pada kualitas dan memiliki banyak kemampuan seperti manajemen dapur dan lain-lain serta mampu memahami hal-hal dasar secara baik. Organisasi di dapur dapat membagi dapur menjadi beberapa departemen sesuai dengan jenis makanan yang dibuat. Untuk dapur yang kecil memiliki *chef* di setiap departemen, sedangkan untuk dapur yang lebih besar setiap departemen memiliki asisten. Kata chef berasal dari Bahasa Perancis *Chef de Cuisine* yang berarti *kitchen director* atau orang yang mengepalai dapur.

2.1.2. Pemilihan Bahan Baku

Sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, pemilihan bahan baku makanan harus sesuai dengan ketentuan berikut:

1. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti :
 - a. Daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
 - b. Jenis tepung dan biji – bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
 - c. Makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.
2. Bahan Tambahan Pangan (BPT) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.
3. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu :
 - a. Makanan dikemas
 - 1) Mempunyai label dan merk.
 - 2) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar.
 - 3) Kemasan tidak rusak atau pecah atau kembung.

- 4) Belum kadaluwarsa.
- 5) Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan.
- b. Makanan tidak dikemas
 - 1) Baru dan segar.
 - 2) Tidak basi, tidak busuk, tidak rusak atau berjamur.
 - 3) Tidak mengandung bahan berbahaya.

2.2. Metode Pengolahan Makanan

Menurut Bartono dan Ruffino (2005), metode memasak dapat dikelompokkan menjadi empat, yaitu :

- a. *Dry heat cooking* yaitu memasak dengan panas kering dilakukan dengan menggunakan alat dimana panas dapat ditimpahkan pada bahan, baik dari atas, bawah, atas dan bawah serta sekeliling bahan. Panas inilah yang nantinya akan mematangkan bahan.
- b. *Moist heat cooking* yaitu memasak dengan panas basah berarti bahan yang diolah dipengaruhi oleh air, uap air atau cairan lain yang berupa saus atau kaldu kuah. Cairan ini yang akan mematangkan bahan dan sebagai konduktor dari sumber panas.
- c. *Fat heat cooking* yaitu memasak dengan minyak berarti bahan yang dimasukan dalam cairan minyak panas, baik sedikit ataupun banyak dapat berupa minyak kelapa sawit, minyak *salad oil*, *olive*, mentega nabati atau mentega hewani.
- d. *Microwave cooking* yaitu memasak dengan menggunakan gelombang *micro* memasak cara ini termasuk cara masak yang canggih karena bersifat *hi-touch*. Alat pemasaknya disebut *microwave oven* yang harus dijalankan dengan menggunakan arus listrik.

2.3. Kualitas Produk Makanan

Kualitas tidak hanya terdapat pada barang atau jasa saja, tetapi juga termasuk salah satunya pada produk makanan. Pelanggan yang datang mencari dan hendak membeli makanan tentu ingin membeli makanan yang berkualitas. Menurut Kotler dan Keller (2007) produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke dalam pasar untuk diperhatikan, dimiliki, dipakai atau dikonsumsi sehingga dapat memuaskan semua kebutuhan. Menurut Margaretha dan Edwin (2012), kualitas makanan merupakan peranan penting dalam keputusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui apabila kualitas makanan meningkat, maka tentu saja keputusan pembelian akan meningkat juga. Sedangkan menurut Amanah (2010), kualitas produk makanan memiliki pengaruh terhadap

pelanggan, sehingga akan lebih baik bila dapat meningkatkan dan mempertahankan kualitas produk makanan sebagai dasar strategi pemasaran.

3.1. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Menurut Moleong (2012) Pada dasarnya landasan teoritis dari penelitian kualitatif itu bertumpu secara mendasar pada *fenomenologi*. Sedangkan Menurut Sugiyono (2012) metode deskriptif adalah suatu metode yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas. Adapun pengumpulan data dilakukan dengan observasi, *interview* dan studi pustaka.

4.1. Pembahasan

4.1.1. Standar Operasional Prosedur *Food and Beverage Product* Cavinton Hotel Yogyakarta

Karyawan F&B departemen Cavinton Hotel Yogyakarta melaksanakan *Standard Operation Procedure* (SOP) dalam melaksanakan pekerjaannya. Berikut SOP F&B departemen Cavinton Hotel Yogyakarta:



1. Setiap *cook* harus memahami apa itu "*baking*" dan penggunaannya.
2. Setiap *cook* harus memahami prinsip – prinsip dasar merebus (*boiling*) dan bagaimana penggunaannya.
3. Semua *cook* harus meninggalkan dapur dalam kondisi yang bersih dan rapi.
4. Semua perlengkapan dapur harus dibersihkan sebelum memulai memasak. Pembersihan dapat dilakukan menggunakan air panas dan bahan – bahan kimia pembersih melalui proses pencucian (*dish washing*) untuk menghilangkan noda – noda minyak dan juga bakteri – bakteri merugikan dari peralatan.
5. Ketahui bagaimana cara dan memelihara beragam perlengkapan memasak seperti *steamer* (penguap), *steam kettles* (ceret uap), *skillets* (wajan/kuali), oven, *burner gas* (gas pembakar), *salamander*, *microwave*, *heavy duty boiler* (perebus berat), *deep fryers* (penggorengan), *gas grill* (pemanggang gas). Pastikan anda selalu berhati – hati untuk mengurangi resiko terjadinya kecelakaan.

6. Metode memasak dapat diklasifikasikan ke dalam “Panas Lembab” (*Moist Heat*) dan “Panas Kering” (*Dry Heat*). Yang dimaksud dengan Panas Lembab adalah ketika panas dialirkan ke makanan melalui cairan (seperti saus, kuah dan lain – lain) atau dengan uap. Panas kering adalah metode dimana panas dialirkan tanpa adanya cairan, seperti misalkan melalui udara panas, logam (metal) panas, radiasi atau lemak panas.
7. Penyalahgunaan *oven microwave* karena kekurangtahuan adalah sesuatu yang tidak dapat terjadi.
8. Semua telur harus digoreng menggunakan mentega yang sesuai (*clarified butter*) atau *Ghee*.
9. Dalam mempersiapkan dan menangani makanan, pastikan anda terbebas dari segala bentuk kuman dan kotoran (kontaminasi silang dan zona bahaya makanan).
10. Semua alat tangan dan perlengkapan kecil yang digunakan untuk proses memasak harus berada dalam kualitas yang baik.
11. Beberapa tipe perlengkapan digunakan untuk menjaga agar makanan tetap panas untuk disajikan. Makanan yang dimasak di atas 140° F (60°C) dapat mencegah tumbuhnya bakteri, tetapi jangan terlalu lama membuat makanan berada dalam suhu ini.
12. Selalu gunakan pisau tajam yang dibuat dari bahan besi, metal atau stainless steel yang berkualitas. Semua pisau juga harus memiliki pegangan berukuran cukup.
13. Semua staff *F&B Product* harus mengetahui bagaimana caranya menangani stok berputar (*rolling stock*). Tumpuk dan pindahkan secara hati - hati untuk menghindari terjadinya kerusakan barang.
14. Semua operasional perlengkapan harus dipelihara sebaik mungkin.
15. Korespondensi yang mengatasnamakan Hotel harus melalui persetujuan *Chef Office* terlebih dahulu.
16. Gunakan selalu Blender Industri (*Industrial Blenders*) secara aman dan higienis untuk hasil yang konsisten.
17. Untuk memastikan perlengkapan digunakan secara aman dan benar.
18. Untuk memastikan pengoperasian mesin secara higienis dan aman sehingga dapat menghasilkan hasil yang konsisten,
19. Semua sajian yang disajikan kepada tamu, apabila diperlukan, harus dilengkapi/dihias dengan benar.
20. Sebelum memulai pekerjaan pastikan anda memeriksa semua perlengkapan anda. Pastikan semuanya berada dalam kondisi yang baik untuk memasak dan ada alat pemadam kebakaran dalam lokasi yang mudah diraih untuk berjaga – jaga apabila terjadi sesuatu yang tidak diinginkan.
21. Semua pisau harus dibersihkan dengan sempurna dan disimpan di tempat yang aman. Pastikan anda mengetahui beragam jenis pisau dan penggunaannya.
22. Pastikan area kerja aman dari ancaman kebakaran api. Jangan menggunakan meja kerja atau perlengkapan dari kayu yang dapat mudah terbakar terutama untuk perlengkapan atau peralatan yang akan anda gunakan.
23. Setiap orang harus mengetahui penggunaan beragam alat yang tersedia di *kitchen* untuk mencegah terjadinya kecelakaan atau kerusakan serta dapat mencapai hasil yang baik.
24. Para *cook* atas petunjuk dari *Banquet Chef* bertugas untuk mengisi kembali persediaan makanan segar di *Kitchen* dan juga mengganti makanan/sajian di *Buffet*, *BBQ* dan lain – lain.
25. Semua area dan sudut *Kitchen* dan juga *Store* harus tetap terjaga bersih, rapi dan terbebas dari beragam macam bakteri serta dipelihara sanitasinya sesuai dengan standar yang berlaku.
26. *Sous Chef* dan *Banquet Chef* harus berkoordinasi untuk memastikan pelayanan *Banquet* dapat mengalir dan berjalan dengan baik.
27. Setiap *chef* harus memahami proses perebusan (*stewing*) dan mengetahui bagaimana penggunaannya.
28. Setiap *cook* harus menjaga ketajaman pisaunya untuk mengurangi kemungkinan terjadinya kecelakaan.
29. Memproduksi produk berkualitas tinggi dalam volume yang tinggi secara terus – menerus dengan aman.
30. Hanya sayuran segar yang dapat digunakan di restoran. Variasinya akan diubah setiap harinya.
31. Semua *chef* dan *cook* akan bekerjasama secara harmonis dengan rekan – rekan kerjanya.
32. *Trolly barbeque* harus dibersihkan setelah digunakan.
33. Semua *blender* harus selalu dalam keadaan bersih dan terawat setiap saat.
34. Semua staf *stewarding* harus mengetahui bagaimana caranya menyiapkan *buffet* sesuai dengan standar yang ada dan memastikan bahwa seluruh perlengkapan dibersihkan sebelum digunakan.

35. Mesin pembuat kopi harus dibersihkan setiap minggunya dari bekas/noda kopi di bagian dalam dan luarnya.
36. Semua staf *stewarding* harus mengetahui cara membersihkan pembakar kompor (*stove burner*) sesuai dengan standar dan prosedur yang berlaku.
37. Semua staff F&B harus memiliki pengetahuan yang baik mengenai perlengkapan – perlengkapan operasional beserta peralatan – peralatan seperti *China, Glass, Flat* dan *Holloware*. Pastikan semuanya disimpan dengan baik (*par stock*) dan dibersihkan serta digunakan sesuai dengan prosedur dan panduan yang ada.
38. Pastikan semua alat penggorengan berada dalam keadaan bersih dan terawat setiap saat.
39. Semua *Stewarding staff* harus menguasai pengetahuan tentang *dishwashing* mesin dengan baik, cara penanganan maupun cara pemeliharaan.
40. Semua staff *Stewarding* harus mengetahui tentang bagaimana membersihkan *freezer procedure* dan memahami cara perawatannya.
41. Semua karyawan diharapkan menjaga kerapian dan kebersihan penampilan diri.
42. Gunakan seragam secara bersih dan rapi sesuai dengan standar yang diterapkan oleh Hotel.
43. Semua staff *stewarding* harus mengetahui prosedur dan menangani barang – barang pecah belah (*crockery*) sesuai dengan standar dan prosedur yang berlaku.
44. Semua staff *stewarding* diwajibkan memahami dan mengerti prosedur keamanan penggunaan bahan – bahan kimia saat melakukan pekerjaan sehari – harinya.
45. Semua staff *stewarding* harus mengetahui cara penanganan perlengkapan/peralatan *glassware* sesuai standar dan prosedur yang berlaku.
46. Dapur bar kolam renang harus dibersihkan sesuai prosedur setelah penggunaan.

4.1.2. Pemilihan bahan baku di Cavinton Hotel Yogyakarta

Pemilihan bahan makanan yang benar dapat menghasilkan produk yang baik, nilai dan gizi dapat terpenuhi dengan baik sesuai kebutuhan. Pemilihan sayuran, buah, daging, ikan serta makanan dalam kemasan di Cavinton Hotel Yogyakarta memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

1. Sayuran dan buah
 - a. Bebas dari hama.
 - b. Segar, tidak busuk.

- c. Apabila berkulit, kulit dalam keadaan bersih, bagian luar tidak busuk atau memar terkena benturan. Bagian kulit bercahaya dan tidak ada bekas potongan.
 - d. Harus cukup umur.
2. Daging
Cara memilih daging sebagai bahan makanan di Hotel Cavinton Yogyakarta, antara lain:
 - a. Daging berwarna cerah.
 - b. Tidak berbau busuk.
 - c. Segar.
 3. Ikan
Cara memilih ikan segar yang sehat untuk dikonsumsi adalah sebagai berikut:
 - a. Aroma ikan segar cenderung lebih amis.
 - b. Kulit ikan terlihat mengkilap dan tidak pucat.
 - c. Insang ikan cenderung berwarna merah dan kenyal apabila disentuh.
 - d. Mata ikan tidak pucat dan terlihat terang.
 4. Makanan dalam kemasan
 - a. Mempunyai label dan merk.
 - b. Terdaftar dan mempunyai nomor daftar.
 - c. Kemasan tidak rusak atau pecah atau kembung.
 - d. Belum kadaluwarsa.
 - e. Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan.

4.1.3. Metode Pengolahan makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta

Memasak adalah sebuah cara menransformasi bahan makanan menjadi sesuatu yang berbeda. Transformasi makanan pada umumnya memerlukan pemanas yang diperoleh dengan cara memindahkan energi dari sumber-sumber panas ke makanan, sehingga molekul yang terdapat pada makanan berubah cepat dan bereaksi ke bentuk dan struktur baru. Pemindahan energi panas yang digunakan dalam metode memasak di Cavinton Hotel Yogyakarta yaitu konduksi dan konveksi. Istilah konduksi digunakan apabila antara bahan makanan dengan medium penghasil panas terjadi kontak secara langsung. Konveksi digunakan apabila selama proses pengolahan terjadi pemindahan panas yang disebabkan oleh perubahan dalam cairan yang menjadi sumber panas. Selama konveksi, panas dihantarkan oleh perubahan molekul dalam cairan seperti uap, air dan gas.

1. Memasak dengan konveksi air
 - a. *Boiling* adalah proses memasak makanan di dalam air mendidih, atau memasak makanan berbasis pada cairan. Merebus terjadi dalam tiga tahap yaitu *nucleate, transition* dan *film boiling* sesuai suhu perebusan yang bertingkat

dari suhu panas yang rendah sampai ke suhu panas yang tinggi. *Nucleate boiling* adalah karakteristik perebusan yang baru dimulai dan mulai tampak gelembung air di permukaan. Karakteristik *film boiling* terjadi selama proses perebusan sedang mengalami penguapan, kemudian sumber panas dihentikan secara tiba-tiba. Lapisan uap yang berada di atas permukaan cairan dinamakan *film boiling*. *Transition boiling* adalah perebusan yang tidak stabil, hal ini terjadi karena suhu perebusan diubah-ubah antara suhu maksimum (*nucleation*) dan minimum (*film boiling*).



Sumber : Dokumentasi peneliti (2017)

Gambar 1 Proses boiling

- b. *Simmering* adalah teknik memasak makanan dalam cairan panas yang dijaga pada titik didih air yaitu rata-rata pada suhu 100°C (212°F).



Sumber : Dokumentasi peneliti (2017)

Gambar 2 Proses simmering

- c. *Poaching* berada di antara *simmering* dan *boiling* yaitu proses merebus bahan makanan yang dilakukan dengan perlahan-lahan. Api yang digunakan untuk teknik *poach* berpanas sedang sehingga gelembung air perebus kecil-kecil. Proses pematangan bahan yang direbus dengan teknik *poaching* berjalan lambat.
- d. *Blanching* adalah teknik memasak dengan cara merebus sayuran atau buah ke dalam air yang telah mendidih dalam waktu cepat. *Blanching* sering digunakan dalam proses persiapan (*preparing*) bahan makanan (sayur atau buah) yang akan diolah lebih lanjut

menjadi bentuk makanan lain. Bahan makanan yang di-blanch dimasukkan ke dalam air mendidih selama 1-2 menit.



Sumber : Dokumentasi peneliti (2017)

Gambar 3 Proses blanching

- e. *Braising* berasal dari bahasa Perancis '*braiser*' yaitu teknik memasak dengan pemanasan lembab/basah (moist heat). Tahap awal proses pengolahan dengan teknik braising dimulai dengan cara membakar (*searing*) atau memanggang (*roasting*) bahan makanan sampai permukaannya berwarna coklat. Setelah permukaan makanan tersebut berwarna coklat, bahan makan yang diolah dengan braising diberi cairan kemudian dimasak dengan suhu rendah dalam panci tertutup (direbus) atau di oven dalam pan yang tertutup.
- f. *Stew* merupakan teknik pengolahan bahan makanan padat yang dimasak dalam air atau berbasis cairan, serupa dengan *simmering* dan kemudian disajikan tanpa dikeringkan.
- g. *Pressure cooking* adalah metode memasak dalam panci yang ditutup rapat dan terkunci sehingga tidak ada udara atau cairan yang dapat keluar. Titik didih air meningkat seiring dengan peningkatan tekanan udara di dalam panci. Tekanan memenuhi ruang alat perebus sampai panas melebihi titik didih 100°C.
- h. *Steam* adalah proses memasak lembab/basah, dengan panas dari uap air atau dikenal dengan istilah mengukus. Alat pengukus (*steamer*) terdiri dari beberapa panci yang disusun ke atas secara berlapis-lapis. Panci paling bawah berisi air yang direbus. Panci yang disusun di atasnya

berlubang untuk memberi kesempatan uap air masuk melalui lubang-lubang tersebut.



Sumber : Dokumentasi peneliti (2017)

Gambar 4 Proses steam

2. Memasak dengan konduksi dan konveksi minyak

a. *Frying* adalah metode memasak makanan dalam minyak atau lemak. Secara kimiawi, lemak dan minyak adalah sama, perbedaannya hanya terletak pada titik leleh. Suhu penggorengan yang baik antara 175°C sampai 190°C tergantung pada kekentalan dan tipe makanan yang digoreng.



Sumber : Dokumentasi peneliti (2017)

Gambar 5 Proses frying

b. *Sauteing* adalah metode memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak atau lemak yang hanya menempel pada permukaan wajan atau alat pemanas seperti wajan dadar (*frying pan*), wajan, atau *sauteuse*. Jenis minyak atau lemak yang dapat digunakan dalam proses *sauteing* antara lain minyak zaitun, butter atau margarin.



Sumber : Dokumentasi peneliti (2017)

Gambar 6 Proses sauteing

c. *Stir frying* merupakan metode menggoreng cepat pada temperatur yang sangat tinggi. *Stir frying* menggunakan sedikit minyak dengan alat wajan yang agak dalam. Istilah *stir* menunjukkan bahwa makanan harus di *stir* (digerakkan, atau dibolak - balik)

secara terus menerus untuk mencegah makanan itu gosong pada salah satu sisinya atau agar seluruh permukaan makanan matang.



Sumber : Dokumentasi peneliti (2017)

Gambar 7 Proses stir frying

d. *Shallow frying* adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, dengan lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal (*shallow pan*) atau ceper. Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar 1/3 bagian makanan yang digoreng.



Sumber : Dokumentasi peneliti (2017)

Gambar 8 Proses shallow frying

e. *Deep-frying* adalah metode menggoreng dengan minyak berjumlah banyak sehingga semua bagian makanan yang digoreng terendam di dalam minyak panas. *Deep frying* diklasifikasikan ke dalam metode memasak kering sebab tidak ada air yang digunakan dalam proses memasak tersebut. *Deep-frying* banyak digunakan untuk mendapatkan hasil penggorengan yang optimal.



Sumber : Dokumentasi peneliti (2017)

Gambar 9 Proses deep frying

f. *Pan frying* termasuk teknik memasak dengan menggunakan minyak goreng, tetapi minyak yang digunakan lebih sedikit daripada *deep frying*. Istilah *pan frying* lebih tepat diterapkan pada teknik menggoreng yang menggunakan pan (pan penggoreng). Sebagai salah satu teknik penggorengan, *pan frying*

menggunakan penghantar panas sedang. Metode penggorengan ini bertujuan mempertahankan kelembaban makanan.



Sumber : Dokumentasi Peneliti (2017)

Gambar 10 Proses pan frying

3. Memasak dengan panas kering (*dry heat*)
 - a. *Baking* merupakan teknik memasak makanan dengan panas kering oleh konveksi (penghantar) uap udara panas di dalam oven. Beberapa oven domestik menggunakan dua elemen pemanas, yaitu satu berada di bawah untuk baking dan satu berada di atas untuk broiling. Energi panas di dalam oven tidak menyentuh bahan makanan secara langsung tetapi melalui udara panas yang dialirkan dari celah-celah/lubang oven.
 - b. *Grilling* adalah bentuk memasak makanan yang melibatkan panas langsung. Sumber panas yang dapat digunakan untuk grilling ada tiga yaitu arang kayu, listrik dan gas.



Sumber :Dokumentasi peneliti (2017)

Gambar 11 Proses Grilling

- c. *Roasting* adalah metode memasak dengan menggunakan panas kering, dari nyala api yang terbuka, oven atau sumber panas lain. *Roasting* dengan pemanasan kering di dalam oven dinamakan baking. Secara tradisional, *roasting* termasuk metode baking. Makanan yang dimasak dengan teknik *roasting* ditempatkan pada rak, pan atau ditusukkan pada batang stainless steel yang dapat diputar (rotasi).

4.1.4. Peningkatan kualitas makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta

Dalam proses memasak, bahan baku makanan tidak boleh diolah sembarangan. Peningkatan kualitas makanan di cavinton Hotel Yogyakarta agar kandungan gizi, vitamin dan mineral tidak rusak, diantaranya:

1. Sayuran
 - a. Mengukus Sayuran
Sayuran dikukus dengan memberi sedikit garam dan merica agar tidak hambar saat dikukus.
 - b. Menumis Sayuran
Sayuran ditumis dalam waktu kurang lebih 3-4 menit sesuai dengan sayuran yang akan di tumis.
 - c. Merebus Sayuran
Saat merebus sayuran, waktu yang dibutuhkan sekitar 2-3 menit. Sayur dimasukkan kedalam air saat air benar – benar telah mendidih.
2. Daging
 - a. Merebus daging
Daging yang dipilih biasanya bagian perut karena liat dan keras. Oleh karena itu daging diolah dengan cara direbus. Daging dimasukkan jika air sudah mendidih. Jika daging mulai lunak, kecilkan api dan masak hingga bumbu meresap sempurna.
 - b. Menumis daging
Daging yang dipilih sebagian besar adalah bagian has dalam yang dipotong tipis dan tidak terlalu besar. Kemudian membumbunya sebelum dimasukkan dalam tumisan. Api yang digunakan besar dengan waktu singkat saat mengolahnya.
 - c. Memanggang daging
Pilih daging bagian paha dengan memotongnya melawan serat dan dipotong dengan ukuran agak besar. Rendam daging yang telah dipotong dalam cairan bumbu selama 2-3 jam. Letakkan daging beserta bumbu perendamnya dalam pinggang tahan panas kemudian masukkan dalam oven. Suhu untuk memanggang antara 180° C – 200° C selama 20 – 30 menit.
 - d. Membakar daging
Pilih daging bagian has dan dipotong dengan ukuran kecil. Rendam dalam bumbu cair 1 – 2 jam hingga bumbu meresap kemudian bakar diatas bara.
 - e. Menggoreng daging
Pilih daging dibagian has kemudian potong dengan ukuran kecil berketebalan 1,5 cm – 2 cm. dipotong melawan serat serta dipukul – pukul sebentar menggunakan *hammer* (pemukul daging). Goreng daging dalam minyak jumlah banyak dan bertemperatur panas sedang.
3. Ikan
 - a. ikan saus
Merebus ikan dengan saus bertujuan untuk menghilangkan bau amis dari

- ikan dan sebagai perasa. Rebus ikan jangan terlalu lama agar proteinnya tidak hilang.
- b. Memanggang ikan
Memanggang ikan di atas api terbuka (*grill*) hanya bagian ikan terluar yang terbakar. Hal itu bertujuan agar lemak dalam ikan berkurang.
 - c. Mengukus Ikan
Mengukus tidak sama dengan merebus. Biasanya ikan dikukus dengan ditambahkan daun pisang sebagai pembungkus ikan kemudian dimasak di pengukus atau di *pressure cooker*. Aroma amis ikan akan sedikit hilang karena terkompresi rasa dari daun pisang. Tidak perlu menambahkan minyak ataupun rempah – rempah.
 - d. Ikan kuah kari
Batasi penggunaan minyak dan merebus ikan dalam kari pedas untuk mempertahankan nutrisinya.
 - e. Ikan diasap
Ikan diasapi agar lemak dalam ikan berkurang dan hilang.
 - f. Ikan digoreng tanpa minyak
Ikan memiliki banyak lemak dan minyak di bawah kulitnya. Saat digoreng tanpa minyak, ikan akan matang dan cairannya menghasilkan minyak yang kaya kolesterol baik.



Sumber : Cavinton Hotel (2017)

Gambar 12 Menu di Cavinton Hotel

5.1. Penutup

5.1.1. Kesimpulan

Dari Pembahasan yang telah diuraikan di atas dapat disimpulkan:

1. Karyawan F&B departemen melaksanakan *Standard Operation Procedure* (SOP) dalam melaksanakan pekerjaannya.

2. Pengolahan makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta Sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 meliputi bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan, bahan Tambahan Pangan (BPT) yang dipakai memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.
3. Metode Pengolahan makanan di Cavinton Hotel adalah:
 - a. Memasak dengan konveksi air meliputi *Boiling, Simmering, Poaching, Blanching, Stew, Pressure cooking, Steam*.
 - b. Memasak dengan konduksi dan konveksi minyak, meliputi *Frying, Sauteing, Stir frying, Shallow frying, Deep-frying, Pan frying*.
 - c. Memasak dengan panas kering (*dry heat*) meliputi *Baking, Grilling, Roasting*.
4. Peningkatan kualitas makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta agar kandungan gizi, vitamin dan mineral tidak rusak, diantaranya:
 - a. Sayuran dikukus dengan memberi sedikit garam dan merica agar tidak hambar saat dikukus.
 - b. Sayuran ditumis dalam waktu kurang lebih 3-4 menit sesuai dengan sayuran yang akan di tumis.
 - c. Saat merebus sayuran, waktu yang dibutuhkan sekitar 2-3 menit. Sayur dimasukkan kedalam air saat air benar-benar telah mendidih.
 - d. Merebus daging dengan memasukkan daging jika air sudah mendidih. Jika daging mulai lunak, kecilkan api dan masak hingga bumbu meresap sempurna.
 - e. Daging yang dipilih untuk ditumis sebagian besar adalah bagian has dalam yang dipotong tipis dan tidak terlalu besar, kemudian membumbuinya sebelum dimasukkan dalam tumisan. Api yang digunakan besar dengan waktu singkat saat mengolahnya.
 - f. Memanggang daging dengan merendam daging yang telah dipotong dalam cairan bumbu selama 2-3 jam. Letakkan daging beserta bumbu perendamnya dalam pinggang tahan panas kemudian masukkan dalam oven. Suhu untuk memanggang antara 180° C – 200° C selama 20 – 30 menit.
 - g. Membakar daging dengan memilih daging bagian has dan dipotong dengan ukuran kecil. Rendam dalam

- bumbu cair 1 – 2 jam hingga bumbu meresap kemudian bakar di atas bara.
- h. Menggoreng daging dengan memilih daging di bagian has kemudian potong dengan ukuran kecil berketebalan 1,5 cm – 2 cm. dipotong melawan serat serta dipukul – pukul sebentar menggunakan *hammer* (pemukul daging). Goreng daging dalam minyak jumlah banyak dan bertemperatur panas sedang.
 - i. Merebus ikan dengan saus bertujuan untuk menghilangkan bau amis dari ikan dan sebagai perasa. Rebus ikan jangan terlalu lama agar proteinnya tidak hilang.
 - j. Memanggang ikan diatas api terbuka (*grill*) hanya bagian ikan terluar yang terbakar. Hal itu bertujuan agar lemak dalam ikan berkurang.
 - k. Mengukus ikan dengan ditambahkan daun pisang sebagai pembungkus ikan kemudian dimasak di pengukus atau di *pressure cooker*. Aroma amis ikan akan sedikit hilang karena terkompresi rasa dari daun pisang.
 - l. Batasi penggunaan minyak dan merebus ikan dalam kari pedas untuk mempertahankan nutrisinya.
 - m. Ikan diasapi agar lemak dalam ikan berkurang dan hilang.
 - n. Saat digoreng tanpa minyak, ikan akan matang dan cairannya menghasilkan minyak yang kaya kolesterol baik.

5.1.2. Saran

Adapun saran yang penulis dapat sampaikan diantaranya:

1. Dalam menerima bahan baku makanan khususnya sayuran, pihak penerima barang (*Purchasing Departement*) dan Head Chef lebih teliti dan tegas dalam menindak lanjuti

bahan makanan yang kurang layak untuk diterima.

2. Perlu pengawasan lebih berkaitan dengan pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku dan proses produksi sehingga kualitas makanan tetap bisa dipertahankan.
3. Untuk pegawai yang sedang sakit khususnya bagian pengolahan makanan, sebaiknya izin untuk tidak masuk atau cuti agar makanan terjaga higienis dan kualitasnya.

Daftar Pustaka

- [1] Amanah, Dita. 2010. *Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen pada Majestyk Bakery&Cake Shop Cabang HM Yamin Medan*. Jurnal Ekonomi Vol 2, No 1, Tahun 2010. Universitas Negeri Medan.
- [2] Bartono dan Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- [3] Gisslen, Wayne et al. 2007. *Professional Cooking for Canadian Chefs*. New Jersey: John Wiley&Sons, Inc.
- [4] Kotler, Philip dan Keller. 2007. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT. Indeks.
- [5] Margaretha S dan Edwin J. 2012. *Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image Terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti ganep's di Kota solo*. Jurnal Manajemen Pemasaran Vol 1, No 2. Universitas Kristen Petra
- [6] Moleong, L.J. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- [7] Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003.
- [8] Sugiyono.2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.