

BAB III

PEMBAHASAN

A. Tinjauan Umum

1. Profil Perusahaan

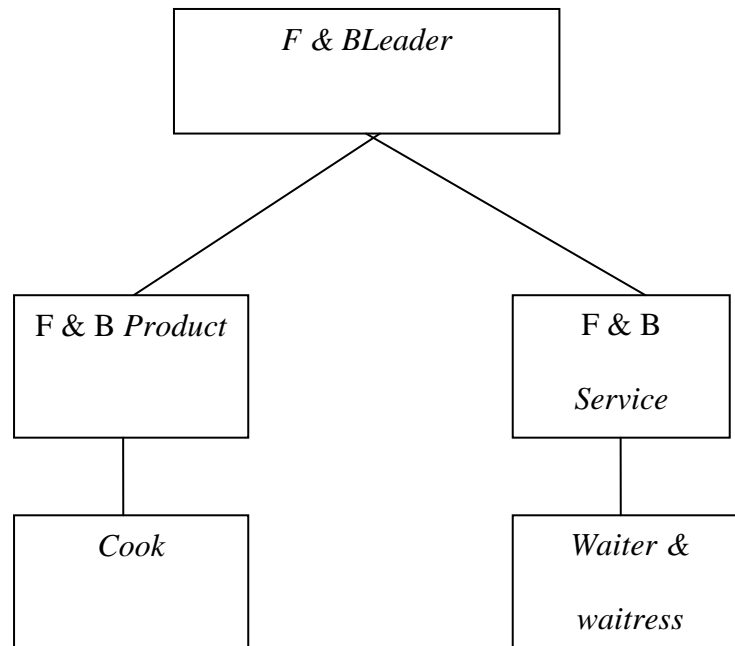
Hotel Amaris adalah salah satu hotel yang termasuk dalam *group* Santika. Hotel ini termasuk *brand* untuk properti Santika Indonesia Hotel and Resort berbintang dua atau yang lebih di kenal dengan konsep *budget* dan *smarthotel*. Hotel ini memiliki banyak cabang di seluruh Indonesia. Hotel ini menargetkan banyak hotel baru akan beroperasi di banyak kota di Indonesia.

Hotel Amaris menonjolkan *professional* yang kekhasan yang menjadi strategi utama dalam menghadapi kompetisi, yang menjadi keunikan dari Hotel Amaris bisa di lihat dari warna hotelnya yang terdiri dari warna hijau, merah, biru, dan kuning di semua cabang.

Hotel Amaris yang pertama di buka berada di jalan Panglima Pongling Jakarta Selatan pada tahun 2007, hotel tersebut mempunyai konsep minimalis. Hotel tersebut di rancang untuk para *traveler* atau pengunjung yang *transit* di suatu daerah. Di tambah kenyamanan dan fasilitas yang lengkap, Hotel Amaris hadir dengan tarif yang terjangkau tanpa melupakan kenyamanan tamu. *Smart* hotel ini memiliki lokasi yang strategis, pelayanan cerdas dan karyawan pintar yang mampu melayani tamu dengan baik.

Menurut *Corporatepublicrelationmanagergroup* Hotel Santika, Vivi Herlambang , “Hotel Amaris hadir dengan konsep *bed&breakfast* yang menyediakan tempat tidur yang nyaman yang biasa di sebut dengan Amaris *dream* dan makan pagi berbagai pilihan menu”, di tambahkannya juga bahwa lokasi Hotel Amaris yang startegis dan dekat pusat pemerintahan menjadikan Hotel Amaris pilihan tempat bagi kalangan *professional* yang dinamis.

2. Struktur *F & B* Department



Gambar 3.1 Struktur organisasi hotel *f & b* departement tahun 2017

Berikut adalah tugas dan tanggung jawab dari setiap *section F & B* department:

a). *F & B leader*

- 1). Memimpin jalannya operasional antara *F & B product* dan *F & B service*.
- 2). Memantau target yang telah ditentukan.
- 3). Sebagai penanggung jawab jalannya operasional.

b). *Cook*

- 1). Mengolah bahan makanan untuk semua keperluan tamu.
- 2). Mengontrol ketersediaan bahan-bahan makanan di dapur.
- 3). Merawat seluruh area dan peralatan dapur.

c). *Waiter / waitress*

- 1). Mengolah bahan minuman.
- 2). Menjalankan pelayanan untuk restoran dan *event*.
- 3). Melakukan *inventory* peralatan secara berkala.

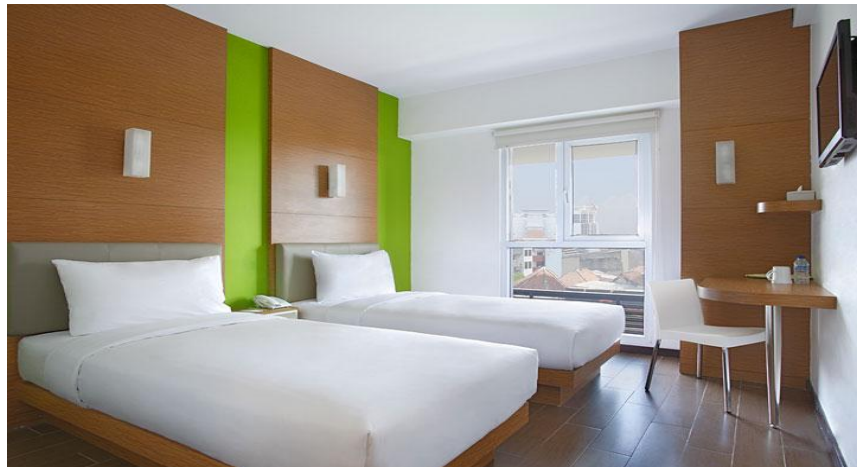
3. Bidang Usaha

Hotel Amaris adalah perusahaan yang bergerak dalam bidang pelayanan jasa perhotelan, yang kegiatan usahanya menyediakan kamar bagi para wisatawan. Hotel Amaris dirancang untuk wisatawan yang menginginkan penginapan yang praktis dan efisien serta nyaman, semua hotel Amaris hanya mempunyai fasilitas kamar Smart Room. Setiap bangunan dan fasilitas hotel Amaris dirancang dengan mengutamakan unsur praktis dan efisien dengan tampilan *modern*, minimalis dan warna cerah. Smart Hotel adalah janji dan arti dari nama Amaris, membuat penginapan hotel yang mudah dengan semua fasilitas layanan tamu yang nyaman.

1. pelayanan kamar

a). *Smart Room*

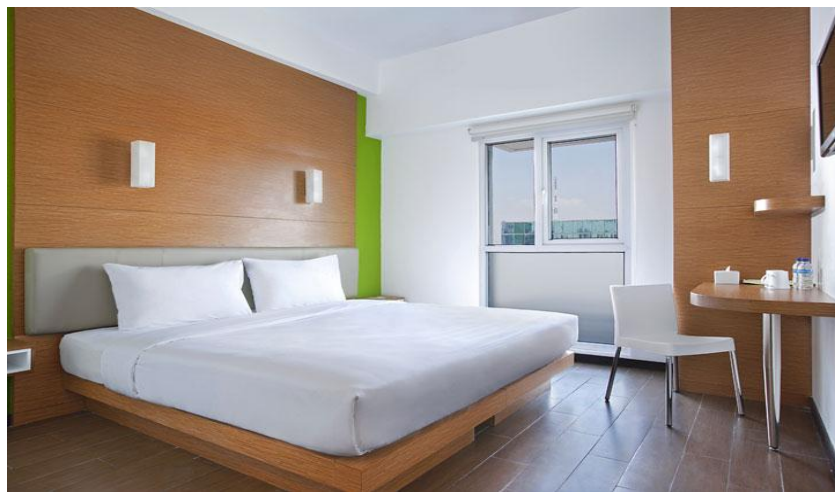
Smart Room adalah jenis kamar standar yang dimiliki hotel Amaris yang memiliki fasilitas antara lain *Double* atau *Singlebed* layanan *telephone*, *flat TV*, *shower*, *hot&coldwater*, *AC*, *wi-fi*, dan fasilitas *breakfast*.



Gambar 3.2 *Smart Room*

b). *Superior Room*

Biasanya kamar tipe *Superior* ini memiliki definisi yang berbeda-beda di setiap hotel. Terkadang merupakan kamar standar dengan ukuran dan fasilitas yang lebih, atau juga terkadang mungkin merujuk ke kamar khusus dengan pemandangan atau lokasi yang lebih baik. Biasanya dikenal juga dengan nama *PremiumRoom*. Fasilitas yang dimiliki antara lain tersedia *kingbed*, AC, layanan *telephone*, *flat TV*, *shower*, *hot&coldwater*, *wi-fi*, dan fasilitas *breakfast*.



Gambar 3.3 *Superior Room*

2. Pelayanan *MeetingRoom*

Hotel Amaris Embong Malang Surabaya memiliki 4 ruang *meetingroom* :

a) *Meeting Room* Amaris1

Mampu menampung kapasitas untuk *Classroom* : 27 *pax*, kapasitas *U-shape* : 18 *pax*, kapasitas *Theater* : 40 *pax*, dan kapasitas *Roundtable* : 27 *pax*.



Gambar 3.4 *Meeting Room Amaris 1*

b) *Meeting Room Amaris 2*

Mampu menampung kapasitas untuk *Classroom* : 45 *pax*, kapasitas untuk *U-shape* : 35 *pax*, kapasitas untuk *Theater* : 70 *pax* dan kapasitas *Roundtable* : 54 *pax*.



Gambar 3.5 *Meeting Room Amaris 2*

c). *Meeting Room Amaris 3*

Mampu menampung kapasitas *Classroom* : 27 *pax*, kapasitas *U-shape* : 18 *pax*, kapasitas *Theater* : 40 *pax*, dan kapasitas *Roundtable* : 27 *pax*.



Gambar 3.6 *Meeting Room Amaris 3*

d). *Meeting Room Amaris 4*

Mampu menampung kapasitas untuk *Classroom* : 45 *pax*, *U-shape* : 35 *pax*, kapasitas *Theater* : 70 *pax*, dan kapasitas *Roundtable* : 54 *pax*.



Gambar 3.7 *Meeting Room Amaris 4*

e). *Meeting Room Amaris 1 & 2*

Apabila partisi antara Amaris 1 dan 2 dibuka maka akan mampu menampung kapasitas *Classroom* : 80 *pax*, *U-shape* : 55 *pax*, kapasitas *Theater* : 150 *pax*, dan kapasitas *Roundtable*: 81 *pax*.

f). *Meeting Room* Amaris 3 & 4

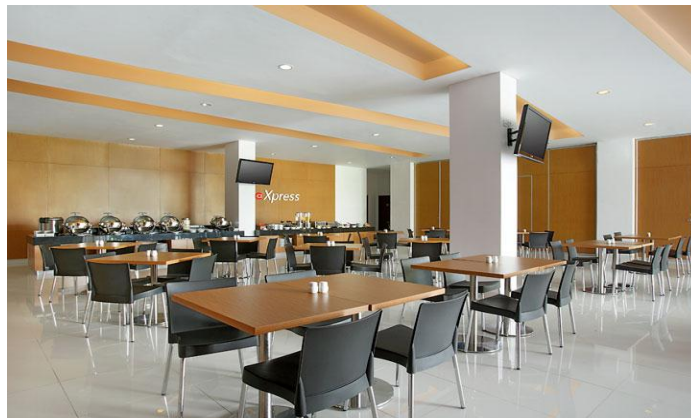
Apabila partisi antara amaris 3 dan 4 dibuka maka akan mampu menampung kapasitas *Classroom* : 80 *pax*, kapasitas *U-shape* : 55 *pax*, kapasitas *Theater* : 150 *pax*, dan kapasitas *Roundtable* : 81 *pax*.

B. Pembahasan

1. Pengertian menu di restoran *Express*

Restoran *Express* merupakan restoran yang ada di setiap Hotel Amaris diseluruh Indonesia. Restoran ini memberikan pelayanan *la carte*, konsep restoran ini memang sangat sederhana dan minimalis. Contohnya menu *breakfast* hanya menggunakan standar menu *breakfast* bintang dua.

Waktu *breakfast* di restoran *Express* di mulai pukul 06.00 WIB pagi sampai dengan jam 10.00 WIB pagi. Semua masakan yang akan disajikan untuk *breakfast* harus sudah siap sebelum jam 06.00 WIB pagi.



Gambar 3.8 *Restaurant Express*

Jenis-jenis menu *breakfast* yang disediakan dihotel Amaris menggunakan standar menu bintang dua yang telah ditentukan dari Santika *group*(sumber dari *corporate*) Jenis menunya meliputi :

- 1). *Main buffet*
- 2). *Stall* tradisional (2 stall tradisional)

- 3). *Livecooking*
- 4). *Fresh fruit (water melon, papaya, honey dow)*
- 5). *Beverage (tea, coffee, mineral water, dan syrup)*
- 6) *Pastry snack (white toast)*

Sedangkan perbedaan menu *breakfast* antara Hotel Amaris (bintang dua) dengan Hotel berbintang di atasnya dalam *group Santika* (sumber dari *corporate*) adalah sebagai berikut:

- a). Jumlah *beverage*.
- b). Jumlah *snack pastry*.
- c). Jumlah *jam*.
- d). Jumlah *fresh fruit*.
- e). Jumlah *stall* tradisional.

Pergantian menu *breakfast* di restoran *Express* terjadi setiap hari selama satu minggu. Varian menu yang digunakan juga harus diperbaharui setiap 3 bulan.

Sedangkan mengenai jam buka *a'la carte* dan *room service* dibuka dari jam 10.00 WIB pagi sampai jam 22.00 WIB malam, menu yang disediakan juga bermacam-macam namun tidak melebihi standar menu bintang dua yang telah ditentukan. Jenis-jenis menu *a'la carte* yang disediakan di hotel Amaris meliputi :

- a). *Appertizer*
- b). *Soup*
- c). *Main course*
- d). *Dessert*
- e). *Hot beverage*
- f). *Coldbeverage*
- g). *Snack*

Sedangkan yang membedakan jenis menu *a'la carte* hotel Amaris (bintang dua) dengan hotel berbintang atasnya dalam *group Santika* (sumber dari *corporate*) antara lain adalah sebagai berikut :

- 1). Di hotel Amaris tidak menggunakan daging sapi.
- 2). Harga *a'la carte* lebih terjangkau.
- 3). Menu makanan lebih sederhana.
- 4). Varian menu lebih sedikit.
- 5). Minuman yang dijual lebih sedikit dan sederhana.
- 6). Tidak menjual minuman beralkohol.
- 7). Di hotel Amaris harga makanan sudah *include* dengan *tax and service*.
- 8). Kebanyakan makanan yang dijual *indonesian food*.

Didalam dapur restoran *Express Hotel Amaris Embong Malang Surabaya* terdapat 5 *crew* antara lain dipimpin oleh 1 *leader* dan 4 *cook*. Semua anggota *crew* dalam dapur berperan aktif dalam jalannya pelayanan restoran.

Disini penulis dan *crew* mendapatkan tugas untuk memperbarui menu *a'la carte* beserta standar resepnya, dimana telah diketahui pada menu *a'la carte* sebelumnya memang tidak dicantumkan standar resepnya sehingga sering ditemukan hasil yang tidak sama antara setiap *crew*. Tujuan dari diadakannya standar resep agar dihasilkan penampilan, aroma, rasa dan warna yang sama dari setiap *cook* pada olahan masakannya.

Dimana sebelum ada standar resep ini memang sering ditemukan hasil yang berbeda-beda dari setiap *cook*, contoh pertama rasa dari saus asam manis yang dimasak *cook* 1 rasa manisnya beda dengan yang dimasak oleh *cook* lainnya, contoh kedua aroma nasi goreng yang dimasak oleh *cook* 1 dan

cook lainnya juga berbeda, contoh ketiga penampilan hasil masakan yang dimasak oleh *cook1* dan *cook* lainnya juga berbeda, dan contoh terakhir adalah warna *garnish* yang digunakan oleh *cook 1* dan *cook* lainnya juga berbeda. Semua contoh masalah tersebut terjadi karena sebelumnya memang tidak ada standar resep yang digunakan. Sehingga perlu untuk dibuatkan standar resep, agar tidak ditemukan lagi perbedaan hasil masakan dari setiap *cook*.

Disini penulis dan *crew* telah melakukan pengujian resep beberapa menu yang telah diolah dengan menggunakan standar resep baru dan telah dicoba atau dirasakan oleh *leader*. Selanjutnya hasil dari pengujian tersebut telah disetujui oleh *leader*, untuk menjadi standar resep baru menu *a'la carte* di restoran *Express*.

Diperlukan kurun waktu 1 minggu mulai dari pengujian resep baru, pembuatan standar resep hingga pengujian hasil. Selanjutnya yang terakhir adalah persetujuan dan pengesahan dari *leader* bahwa standar resep tersebut benar-benar menjadi standar resep baru menu *a'la carte* yang digunakan. Mengenai lembar pengesahan standar resep, telah penulis cantumkan pada halaman lampiran laporan tugas akhir ini.

Berdasarkan hasil pengujian resep baru, maka telah disetujui bahwa beberapa resep tersebut akan digunakan sebagai standar resep menu *a'la carte* baru, sebagai berikut :

- 1). *Appertizer*
 - a). *Fruit salad*
- 2). *Soup*
 - a). Tom yam kung

b). Soto ayam

3). *Maincourse*

a). Mie godhok jawa

b). Kakap asam manis

c). Kakap dabu-dabu

d). Nasi goreng *seafood*

e). Nasi goreng pedas

f). Nasi goreng jawa

4). *snack*

a). Tahu berontak

b). Ote-ote

2. Standar resep menu *a'ala carte*

a). *Appertizer*

Appertizer yang disediakan di restoran *Express* adalah *fruit salad* standar resepnya adalah sebagai berikut :

FRUIT SALAD



Gambar 3.9 *fruit salad*.

<i>No.</i>	<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Preparation</i>
1.	Semangka merah	40	Gram	dipotong <i>dice</i>
2.	Nanas	40	gram	dipotong <i>dice</i>
3.	Melon	30	gram	dipotong <i>dice</i>
4.	Papaya	30	gram	dipotong <i>dice</i>
5.	Nata de coco	20	gram	dipotong <i>dice</i>
6.	Parsley		secukupnya	
	<i>Dressing :</i>			
7.	Jeruk nipis	1	buah	diperas
8.	<i>Mayonnaise</i>	10	gram	
9.	Susu kental manis	5	gram	

Tabel 3.1 Resep *Fruit salad*.

Cara pembuatan :

- a). Campur potongan buah semangka, nanas, melon, pepaya dan nata de coco pada *mix bowl*.
- b). Kemudian tambahkan bahan-bahan *dressingnya* seperti perasan jeruk nipis, *mayonnaise*, dan susu kental manis.
- c). Aduk-aduk semuanya sampai tercampur rata.
- d). Jika sudah tercampur rata, pastikan rasanya sudah pas.
- e). Terakhir *plating* pada *sereal bowl* seperti gambar diatas.

b). *Soup*

Soup yang disediakan di restoran *Express* adalah Tomyamkung standar resepnya adalah sebagai berikut :

TOMYAMKUNG

Gambar 3.10 Tomyamkung.

<i>No.</i>	<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Preparation</i>
1.	<i>Tomyampaste</i>	2	Sdm	
2.	Cumi-Cumi	30	gram	dipotong <i>slice</i>
3.	Tomat	20	gram	dipotong <i>dice</i>
4.	Kakap	30	gram	di potong <i>dice</i>
5.	Udang peci	10	gram	
6.	Sereh	1	batang	digepek
7.	Daun jeruk	3	lembar	
8.	Cabe rawit	1	biji	
9.	Jahe	1	ruas	digepek
10.	Jamur (<i>champignon</i>)	3	biji	dipotong <i>dice</i>
11.	Saus tomat	2	sdm	
12.	Minyak goreng	1	sdm	

13.	Air	500	ml	
14.	Garam	1/4	sdt	
15.	Penyedap	1	sdt	
16.	Merica	1/4	sdt	
17.	Daun ketumbar		secukupnya	

Tabel 3.2 Resep Tomyamkung.

Cara pembuatan :

- a). Tumis sereh, daun jeruk, cabe rawit, dan jahe dengan minyak.
- b). Tunggu sampai aromanya harum.
- c). Selanjutnya masukan *tomyampaste*, aduk-aduk sampai rata.
- d). Jika sudah rata tambahkan air dan saus tomat.
- e). Masukan juga potongan cumi-cumi, kakap, jamur dan udang.
- f). Tunggu sampai mendidih kemudian beri bumbu garam, penyedap dan merica.
- g). Jika rasanya sudah pas, *plating* pada *sereal bowl* seperti gambar diatas.

c). *Main course*

Main course yang disediakan di restoran *Express* adalah di bawah ini standar resepnya adalah sebagai berikut:

SOTO AYAM

Gambar 3.11 Soto ayam.

<i>No.</i>	<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Preparation</i>
	Bahan Bumbu kuning:			
1.	Ketumbar bubuk	1/4	sdt	
2.	Kemiri	3	biji	
3.	Bawang merah	3	siung	
4.	Bawang putih	2	siung	
5.	Jinten bubuk	1/4	sdt	
6.	Minyak goreng	2	sdm	
7.	Air	1	liter	
8.	Garam	1	sdm	
9.	Merica	1/4	sdm	
10.	Penyedap	1	sdm	
	Rempah tambahan :			

11.	Daun jeruk	1	lembar	
12.	Laos	1	ruas	digepek
13.	Sereh	1	ruas	digepek
14.	Daun salam	1	lembar	
	Kondimen :			
15.	Soun	10	gram	
16.	Gubis	20	gram	
17.	Daun sledri		secukupnya	<i>dichop</i>
18.	Ayam rebus	10	gram	disuwir
19.	Telur rebus	1	butir	dipotong jadi 3
20.	Sambal soto		secukupnya	
21.	Daun bawang		secukupnya	<i>dichop</i> kasar
22.	Bawang goreng		secukupnya	

Tabel 3.3 Resep Soto ayam.

Cara pembuatan:

- a). Tumis dengan minyak seluruh bahan- bahan untuk membuat bumbu kuning sampai harum.
- b). Kemudian *blender* sampai halus, bumbu kuning sudah jadi.
- b). Tumis lagi bumbu kuning yang sudah jadi tambahkan daun jeruk, daun salam, sereh dan lengkuas yang telah di geprek kemudian masukan ayam.
- c). Tunggu sampai harum.
- d). Kemudian tambahkan air secukupnya.

- e). Selanjutnya beri bumbu garam, merica dan penyedap.
- f). Biarkan sampai mendidih, kemudian angkat ayam.
- g). Kecilkan apinya dan kuah soto siap untuk *diplating*.
- h). Terakhir *Plating* soto pada *bowl* soto tambahkan kondimen telur rebus, ayam suwir, potongan kubis, soun, daun sledri, bawang goreng dan daun bawang yang telah disiapkan seperti gambar diatas.

MIE GODHOK JAWA



Gambar 3.12 Mie godhok jawa.

<i>No.</i>	<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Preparation</i>
	Bumbu halus:			
1.	Kemiri	3	biji	
2.	Bawang putih	3	biji	
	Bahan lain:			
3.	Mie	200	gram	<i>diblunch</i>
4.	Bawang prei		secukupnya	<i>dipotong slice</i>
5.	Minyak goreng	2	sdm	
6.	Telur	1	butir	<i>dikocok</i>
7.	Air	100	ml	
8.	Garam	1	sdt	
9.	Merica	1/4	sdt	
10.	Penyedap	1	sdt	
11.	Minyak wijen		secukupnya	
	Kondimen:			

12.	Sawi	10	gram	<i>diblunch</i>
13.	Telur	1	butir	<i>dipoach</i>
14.	Kubis	20	gram	<i>diblunch</i>
15.	Ayam rebus	10	gram	disuwir
16.	Bawang goreng		secukupnya	

Tabel 3.4 Resep Mie godhok jawa.

Cara pembuatan :

- a). Tumis dengan minyak seluruh bahan untuk bumbu putih sampai harum.
- b). Lalu *blender* sampai halus, bumbu putih sudah selesai.
- c). Selanjutnya tumis telur kocok dengan bumbu putih yang sudah jadi tambahkan juga bawang prei, tunggu sampai aromanya harum.
- d). Masukkan air secukupnya, tunggu sampai mendidih.
- e). Setelah itu masukan juga mie yang sudah *diblunch*, beri bumbu garam, merica, penyedap dan minyak wijen.
- f). Rasakan sampai rasanya pas.
- e). Jika sudah, selanjutnya *plating* pada *plate*, dan tambahkan kondimennya seperti ayam suwir, sawi, kubis, telur *poached* dan bawang goreng seperti gambar diatas.

MIE NYEMEK



Gambar 3.13 Mie nyemek.

<i>No.</i>	<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Preparation</i>
1.	Mie	200	gram	<i>diblunch</i>
2.	Bawang prei		secukupnya	dipotong <i>slice</i>
3.	Bawang putih	3	siung	<i>dichop</i> kasar
4.	Telur	1	butir	dikocok
5.	Minyak goreng	2	sdm	
6.	Air		secukupnya	
7.	Penyedap	1	sdt	
8.	Garam	1/4	sdt	
9.	Merica	1/4	sdt	
10.	Raja rasa	1	sdm	
11.	Saus tiram	1	sdm	
12.	Cabe merah	1	biji	dipotong <i>slice</i>
13.	Sawi hijau		secukupnya	dipotong <i>slice</i>
	Kondimen :			

14.	Telur	1	butir	dipotong jadi 3
15.	Ayam rebus	10	gram	disuwir
16.	Kerupuk		secukupnya	
17.	Selada keriting		secukupnya	
18.	Cabe rawit	4	biji	

Tabel 3.5 Resep Mie nyemek.

Cara pembuatan :

- a). Tumis dengan minyak telur yang sudah di kocok, bawang putih dan bawang prei sampai harum.
- b). Selanjutnya masukan air secukupnya, jangan terlalu banyak.
- c). Masukan juga mie yang sudah *diblunch*, potongan cabe dan sawi.
- d). Aduk-aduk sampai rata.
- e). Jika sudah rata beri bumbu garam, penyedap, merica, raja rasa dan saus tiram.
- f). Rasakan sampai rasanya pas.
- g). Jika sudah pas, *plating* pada *plate* dan tambahkan kondimen seperti telur rebus, ayam suwir, kerupuk, selada keriting, dan cabe rawit seperti gambar diatas.

KAKAP ASAM MANIS



Gambar 3.14 Kakap asam manis.

<i>No.</i>	<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Preparation</i>
1.	Kakap	200	gram	dipotong <i>slice</i>
2.	Telur	1	butir	dikocok
3.	Tepung kanji	10	gram	
4.	Garam	1	sdt	
5.	Merica	0,5	sdt	
7.	Penyedap	1	sdt	
8.	Jeruk nipis	1	buah	diperas
9.	Minyak goreng			
	Bahan saus :			
10.	Nanas	10	gram	dipotong segitiga
11.	Paprika	10	gram	dipotong segitiga
12.	Bawang bombay	5	gram	dipotong segitiga
13.	Wortel	10	gram	dipotong segitiga
14.	Bawang prei		secukupnya	dipotong <i>slice</i>

15.	Saus tomat	5	sdm	digepek
16.	Cuka	1	sdm	
17.	Gula	4	sdm	
18.	Jahe	1	ruas	
19.	Kayu manis	5	cm	
20.	Staranis	3	biji	
	Kondimen :			
21.	Nasi putih	200	gram	
22.	Kerupuk bawang		secukupnya	
23.	Daun selada keriting		secukupnya	
24.	Cabe rawit		secukupnya	

Tabel 3.6 Resep Kakap asam manis.

Cara pengolahan kakap:

- a). Pertama buat adonan basah, dengan cara kocok telur pada *mix bowl* tambahkan tepung kanji dan air secukupnya, jangan terlalu encer.
- b). Beri bumbu adonan tersebut dengan garam, merica dan penyedap, sampai rasanya pas. Jika sudah, adonan sudah siap untuk digunakan.
- c). Selanjutnya siapkan potongan kakap, lumuri dengan perasan jeruk nipis supaya tidak amis.
- d). Setelah itu masukan potongan kakap kedalam adonan.
- e). Goreng pada api sedang, agar matangnya merata sampai warnanya kuning keemasan.

f). Jika sudah, angkat dan tiriskan.

Cara pembuatan saus:

- a). Tumis dengan sedikit minyak panas, nanas, paprika, bawang bombay, wortel dan bawang prei sampai aromanya harum.
- b). Selanjutnya tambahkan air, saus tomat, cuka, gula, jahe, kayu manis dan staranis.
- c). Tunggu sampai mendidih.
- d). Jika sudah mendidih, kecilkan api dan masukan kakap yang sudah digoreng, kedalam saus.
- e). Terakhir *plating* pada *plate* dan tambahkan kondimen seperti nasi putih, kerupuk, selada keriting dan cabe rawit seperti gambar diatas.

KAKAPDABU-DABU



Gambar 3.15 Kakap dabu-dabu.

<i>No.</i>	<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Preparation</i>
1.	Kakap	200	gram	dipotong <i>slice</i>
2.	Telur	1	butir	dikocok
3.	Tepung kanji	10	gram	
4.	Garam	1	sdt	
5.	Merica	0,5	sdt	
6.	Penyedap	1	sdt	
7.	Jeruk nipis	1	buah	diperas
8.	Minyak goreng			
	Bahan dabu-dabu:			
9.	Cabe rawit	3	biji	dipotong <i>slice</i>
10.	Bawang merah	3	biji	dipotong <i>slice</i>
11.	Bawang putih	3	biji	dipotong <i>slice</i>
12.	Terasi matang	1	sdt	
13.	Minyak goreng		secukupnya	
14.	Tomat			dipotong <i>diced</i>

Kondimen :				
15.	Nasi putih	200	gram	
16.	Kerupuk bawang		secukupnya	
17.	Tomat		secukupnya	dipotong <i>slice</i>
18.	Mentimun		secukupnya	dipotong <i>slice</i>

Tabel 3.7 Resep Kakap dabu-dabu.

Cara pengolahan kakap:

- a). Pertama buat adonan basah, dengan cara kocok telur pada *mix bowl* tambahkan tepung kanji dan air secukupnya, jangan terlalu encer.
- b). Beri bumbu adonan tersebut dengan garam, merica dan penyedap, sampai rasanya pas. Jika sudah, adonan sudah siap untuk digunakan.
- c). Selanjutnya siapkan potongan kakap, lumuri dengan perasan jeruk nipis supaya tidak amis.
- d). Setelah itu masukan potongan kakap kedalam adonan.
- e). Goreng pada api sedang, agar matangnya merata sampai warnanya kuning keemasan.
- f). Jika sudah, angkat dan tiriskan.

Cara pembuatan dabu–dabu:

- a). Tumis cabe rawit, bawang merah, bawang putih, tomat dan terasi sampai harum.

- b). Bumbui dengan garam, merica dan penyedap sampai rasanya pas.
- c). Jika sudah, Campur dengan kakap yang sudah di goreng dan aduk-aduk sampai rata.
- d). Terakhir *plating* pada *plate* dan tambahkan kondimen seperti gambar diatas.

NASI GORENG SEAFOOD



Gambar 3.16 Nasi goreng *seafood*.

<i>No.</i>	<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Preparation</i>
1.	Nasi putih	200	gram	
2.	Bawang putih	3	siung	di geprek
3.	Cumi-cumi	5	gram	di potong <i>diced</i>
4.	Telur	1	butir	
5.	Udang peci	3	ekor	di goreng
6.	Kakap	15	gram	di potong <i>diced</i>
7.	Garam	0,5	sdt	
8.	Penyedap	1	sdt	
9.	Merica	1/4	sdt	
10.	Raja rasa	1	sdm	
11.	Saus tiram	1	sdm	
12.	Daun bawang		secukupnya	
13.	Minyak goreng	1	sdm	
	Kondimen :			

14.	Telur	1	butir	di goreng
15.	Kerupuk		secukupnya	
16.	Udang peci	2	ekor	di goreng
17.	Mentimun		secukupnya	di potong <i>slice</i>
18.	Tomat		secukupnya	di potong <i>sice</i>

Tabel 3.8 Resep Nasi goreng *seafood*.

Cara pembuatan:

- a). Tumis telur yang sudah dikocok dan bawang putih dengan minyak sampai aromanya harum.
- b). Tambahkan potongan cumi, kakap dan udang.
- c). Lalu masukan nasi putihnya, aduk-aduk sampai rata.
- d). Bumbui dengan garam, penyedap, merica, raja rasa dan saus tiram sampai rasanya pas.
- e). Jika sudah *plating* pada *plate* dan tambahkan kondimen potongan tomat, mentimun dan kerupuk seperti gambar di atas.

NASI GORENG PEDAS



Gambar 3.17 Nasi goreng pedas.

<i>No.</i>	<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Preparation</i>
1.	Nasi putih	200	Gram	
2.	Bawang putih	3	siung	<i>dichop</i>
3.	Cabe rawit	5	gram	<i>dichop</i>
4.	Telur	1	butir	dikocok
5.	Cabe merah	3	ekor	dipotong <i>slice</i>
6.	Sawi hijau	15	gram	dipotong <i>slice</i>
7.	Garam	0,5	sdt	
8.	Penyedap	1	sdt	
9.	Merica	1/4	sdt	
10.	Raja rasa	1	sdm	
11.	Saus tiram	1	sdm	
12.	Daun bawang		secukupnya	
14.	Minyak goreng	1	sdm	
15.	Sambal terasi	1	sdm	
	Kondimen :			

16.	Telur	1	butir	digoreng
17.	Kerupuk		secukupnya	
18.	Ayam goreng	1	potong	digoreng
19.	Mentimun		secukupnya	dipotong <i>slice</i>
20.	Tomat		secukupnya	dipotong <i>sice</i>
21.	Selada keriting		secukupnya	
22.	Cabe rawit		secukupnya	

Tabel 3.9 Resep Nasi goreng pedas.

Cara pembuatan:

- a). Tumis telur yang sudah dikocok dan bawang putih dengan minyak sampai aromanya harum.
- b). Tambahkan potongan cabe rawit, cabe merah, sawi hijau dan sambal terasi.
- c). Lalu masukan nasi putihnya, aduk-aduk sampai rata.
- d). Bumbui dengan garam, penyedap, merica, raja rasa dan saus tiram sampai rasanya pas.
- e). Jika sudah *plating* pada *plate* dan tambahkan kondimen potongan mentimun, tomat, selada keriting, ayam goreng, telur dan kerupuk seperti gambar di atas.

NASI GORENG JAWA



Gambar 3.18 Nasi goreng jawa.

<i>No.</i>	<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Preparation</i>
1.	Nasi putih	200	Gram	
2.	Bawang putih	3	siung	<i>dichop</i>
3.	Mie	5	gram	<i>diblunch</i>
4.	Telur	1	butir	dikocok
5.	Cabe merah	3	ekor	dipotong <i>slice</i>
6.	Sawi hijau	15	gram	dipotong <i>slice</i>
7.	Garam	0,5	sdt	
8.	Penyedap	1	sdt	
9.	Merica	1/4	sdt	
10.	Raja rasa	1	sdm	
11.	Saus tiram	1	sdm	
12.	Daun bawang		secukupnya	
13.	Minyak goreng	1	sdm	
14.	Sambal terasi	1	sdm	
15.	Tauge		secukupnya	

16.	Ayam goreng	10	gram	disuwir
17.	Kecap manis	1	sdt	digoreng
	Kondimen :			
18.	Telur	1	butir	digoreng
19.	Kerupuk		secukupnya	dipotong <i>slice</i>
20.	Ayam goreng		potong	dipotong <i>sice</i>
21.	Mentimun		secukupnya	
22.	Tomat		secukupnya	
			secukupnya	
			secukupnya	

Tabel 3.10 Resep Nasi goreng jawa.

Cara pembuatan:

- a). Tumis telur yang sudah dikocok dan bawang putih dengan minyak sampai aromanya harum.
- b). Tambahkan potongan cabe merah, sawi hijau dan sambal terasi.
- c). Lalu masukan nasi putih, mie yang sudah di *blunch*, ayam suwir dan tauge, aduk-aduk sampai rata.
- d). Bumbui dengan garam, penyedap, merica, raja rasa, saus tiram dan kecap manis sampai rasanya pas.
- e). Jika sudah *plating* pada *plate* dan tambahkan kondimen telur, kerupuk, ayam goreng, potongan mentimun dan tomat seperti gambar di atas.

4. *Snack*

Snack yang disediakan di restoran *Express* adalah sebagai berikut:

TAHU BERONTAK



Gambar 3.19 Tahu berontak.

<i>No.</i>	<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Preparation</i>
1.	Wortel	30	Gram	diserut
2.	Kubis	30	gram	diserut
3.	Tauge	10	gram	
4.	Cabe rawit	10	biji	dichop
5.	Tahu	4	biji	digoreng
6.	Minyak goreng		secukupnya	
	Adonan basah :			
7.	Tepung terigu	10	gram	
8.	Tepung tapioka	5	gram	
9.	Telur	1	butir	dikocok
10.	Ketumbar	1	sdt	
11.	Garam	1	sdt	
12.	Penyedap	1	sdt	

13.	Air		secukupnya	
	Kondimen :			
14.	Cabai rawit		secukupnya	
15.	Daun bawang		secukupnya	
16.	Petis		secukupnya	

Tabel 3.11 Resep Tahu berontak.

Cara pembuatan adonan basah:

- a). kocok telur pada *mix bowl* bersamaan dengan tepung terigu, tepung tapioka dan ketumbar tambahkan juga air.
- b). Adonan jangan terlalu encer dan juga tidak terlalu kental.
- b). Bumbui dengan garam dan penyedap sampai rasanya pas.
- c). Jika sudah pas rasanya, maka adonan siap untuk dipakai.

Cara pembuatan tahu berontak:

- a). Goreng tahu hingga hingga berwarna kuning keemasan, setelah digoreng ambil isi tahu tersebut, dan sisihkan dari kulit tahunya.
- b). Selanjutnya buatlah isian tahu berontak dengan cara tumis dengan sedikit minyak wortel, tauge, kubis dan cabai rawit bersamaan, sampai aromanya harum.
- c). Jika aroma sudah harum, bumbui dengan garam dan penyedap.
- d). Setelah isiannya sudah siap, masukkan isian tersebut kedalam tahu yang sudah di goreng.
- e). Masukkan tahu yang sudah diisi oleh isian kedalam adonan basah.
- f). Lalu goreng tahu tersebut hingga berwarna kuning keemasan.

g). Terakhir jika sudah tiriskan dan *plating* pada *plate* dan tambahkan kondimen cabai rawit, daun bawang dan petis seperti gambar diatas.

OTE-OTE



Gambar 3.20 Ote-ote

<i>No.</i>	<i>Ingredient</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Preparation</i>
1.	Wortel	30	Gram	diserut
2.	Tauge	10	gram	
3.	kubis	10	gram	diserut
4.	Bawang prei		secukupnya	dichop
5.	Sledri		secukupnya	dichop
6.	Tepung beras	5	gram	
7.	Tepung terigu	20	gram	
8.	Telur	1	butir	
9.	Garam	1	sdt	
10.	Merica	1/4	sdt	
11.	Penyedap	1	sdt	
12.	Minyak goreng		secukupnya	
	Kondimen :			
13.	Cabai rawit		secukupnya	
14.	Daun bawang		secukupnya	

15.	Petis		secukupnya	
-----	-------	--	------------	--

Tabel 3.12 Resep Ote-ote.

Cara pembuatan:

- a). Kocok telur pada *mix bowl*, lalu tambahkan tepung terigu, tepung beras dan air seperti takaran diatas.
- b). Selanjutnya bumbui dengan garam, merica dan penyedap.
- c). Adonan jangan terlalu encer dan juga tidak terlalu kental
- d). Setelah masukan wortel serut, tauge, kubis, sledri dan bawang prei yang sudah dipersiapkan sebelumnya.
- e). Aduk sampai rata, lalu adonan siap untuk di goreng.
- f). Gunakan *spatula* khusus untuk menggoreng ote-ote agar mendapat bentuk khas dari ote-ote.
- g). Goreng menggunakan api kecil, agar matangnya merata.
- h). Jika sudah matang dan berwarna kuning keemasan, angkat dan tiriskan.
- i). Terakhir, *plating* pada plate dan tambahkan kondimen cabai rawit, daun bawang dan petis seperti gambar di atas.

C. Hambatan Dan Solusi

a). Hambatan

Selama penulis melakukan kegiatan pengamatan mengenai berjalannya penggunaan standar resep menu *a'la carte* di restoran *Express Hotel Amaris Embong Malang Surabaya*, penulis mengalami hambatan sebagai berikut :

- 1). Bahan baku yang digunakan untuk suatu produk biasanya mengalami kehabisan stok, misalnya bahan untuk *garnish* seperti selada, tomat, dan mentimun.
- 2). Keterlambatan datangnya suatu barang dari *supplier*, biasanya apabila terjadi kehabisan stok bahan di *chiller* atau di *drystore* akan mempengaruhi penjualan *a'la carte* misalnya stok sayuran dan bahan *groceries*.
- 3). Kualitas spesifikasi bahan yang datang dari *supplier* tidak sesuai dengan standar kualitas bahan yang dibutuhkan. Beberapa jenis sayuran yang datang dari *supplier* dalam kondisi tidak segar atau *fresh*. Contoh sawi hijau, sawi daging dan daun sledri.

b). Solusi

Menurut pengamatan yang telah dilakukan penulis mengenai berjalannya penggunaan standar resep menu *a'la carte* di restoran *Express Hotel Amaris Embong Malang Surabaya*, maka penulis dapat sedikit memberikan solusi sebagai berikut :

- 1). Perlunya diadakan *SOP* mengenai pengawasan stok bahan makanan di *chiller* dan *dry store* agar tidak mengganggu ketersediaan bahan dapur.
- 2). Menghimbau kepada seluruh staf untuk sering melakukan *follow up* terhadap departemen *purchasing* mengenai bahan-bahan apa saja dan jadwal kedatangan bahan-bahan yang telah dipesan kepada *supplier*.

- 3). Perlunya diadakan standar kualitas bahan agar setiap barang-barang yang datang dari *supplier* benar-benar layak untuk diproduksi.