

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Pengertian *Kitchen Hotel*

Menurut Sihite (2000:14) *kitchen* adalah ruangan khusus yang diperuntukkan sebagai tempat untuk memasak makanan. Dapur dapat di temui baik di dalam rumah, warung makan. Sedang Sudira (1996:1-4) menyebutkan pengertian dan kedudukan dapur dalam sebuah hotel sebagai berikut : “ *kitchen is a room or other space (as a well area or special bulding) with fasilitas for cooking*. Dengan singkat dapat dikatakan bahwa sebuah dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan.

Berdasarkan pendapat tersebut di atas dapat disimpulkan bahwa *kitchen* adalah satu unit yang memiliki fungsi sebagai tempat untuk melakukan pengolahan bahan baku menjadi makanan siap saji disajikan dengan penampilan yang menarik dan rasa makanan yang baik. Dengan definisi tersebut dapat diambil keputusan bahwa dapur bahwa dapur memegang peranan penting dalam hal pengelolaan makanan yang disajikan atau dijual kepada tamu hotel.

Pengolahan makanan di hotel merupakan tanggung jawab dapur atau *kitchen*. Suatu keterampilan dan keahlian yang memadai dari setiap petugas akan menunjang kelancaran operasional bagian dapur. Adapun peranan pelaksanaan kerja di *kitchen* adalah sebagai berikut :

- a. Memeriksa persediaan bahan makanan setiap akan melaksanakan tugasnya.
- b. Menyiakan bahan-bahan yang akan di beli pada tempat yang sudah ditentukan.
- c. Menyiapkan segala keperluan alat – alat dapur dan bahan makanan yang diolah.
- d. Mengolah makanan sesuai pesanan tamu.
- e. Menyajikan makanan yang telah selesai diolah.

B. Hubungan Kitchen Dengan Bagian Lain Di Hotel

Menurut Soekresno (2000 : 155), Dalam pelaksanaan tugasnya, dapur mempunyai hubungan yang erat dengan bagian bagian lain yang ada di hotel.hubungan kerja sama yang baik antara dapur dengan bagian-bagian lain akan sangat menunjang keseluruhan hasil pekerjaan dapur demi kelancaran dan efisiensi kerja. Bagian-bagian lain yang berhubungan dengan dapur adalah restoran *stewarding, engeneering, housekeeping, front office*, dan *catring/banquet*.

- a. Restoran Bagian ini merupakan bagian yang langsung berhubungan dengan tamu, untuk menawarkan segala hasil yang telah dibuat di dapur kepada para tamu hotel.
- b. Bagian *stewarding* bagian ini membantu dapur dalam menyediakan alat-alat kebersihan. Dibagian inilah peralatan dapur dibersihkan dan dipelihara, sekaligus membersihkan seluruh ruangan dapur.

- c. Bagian *engeneering* bagian ini merupakan bagian yang memperbaiki kerusakan-kerusakan yang terjadi pada *kitchen utensils* maupun *kitchen equipment*.
- d. Bagian *housekeeping* bagian ini merupakan bagian yang mencuci pakaian seragam karyawan dapur.
- e. Bagian *front office* bagian ini membantu dapur dalam memberikan informasi mengenai jumlah dan jenis tamu (VIP atau Group). Atas dasar laporan inilah dapur akan membuat perencanaan pengolahan makanan yang sesuai dengan keadaan tamu.
- f. Bagian *accounting* hubungan dapur dengan bagian ini terutama yang menyangkut keuangan, karena dibagian inilah hasil pemasukan dari dapur dibukukan. Selain itu, bagian ini mengeluarkan dana untuk pembelian alat-alat dapur dan bahan-bahan makanan yang dibutuhkan, serta untuk membayar upah karyawan dapur.
- g. Bagian *catering/banquet* Bagian ini merupakan bagian yang membantu dapur dalam hal pelayanan pesanan, baik di dalam maupun di luar hotel. Misalnya, pesanan untuk resepsi atau seminar.

C. Pengertian Banquet Kitchen

Banquet secara umum adalah pelayanan suatu acara yang sudah di pesan dan di rencanakan sebelumnya melinkupi pelayanan dan makanan, ruangan dan kelengkapan peralatan yang di butuhkan dalam waktu tertentu. *Banquet* adalah bentuk penyajian yang paling mewah dari sebuah *function*. Selain selain

penggunaan ruangan dan personil hotel, dalam pelaksanaannya perlu di ingat juga pula inventaris hotel. Ada beberapa pengertian *banquet kitchen* antara lain

- a. Berdasarkan kamus pariwisata dan perhotelan , pengertian banquet adalah suatu resepsi mewah yg di adakan di ruangan khusus yg di sediakan hotel dengan menyediakan makanan mewah dan juga fasilitas lainnya.
- b. Menurut Putra (1998), banquet merupakan *outlet food and beverage department* yang bertugas menangani segala macam kegiatan pesta atau jamuan yang di selenggarakan oleh suatu panitia atau pihak lain yang membuat pesanan di hotel.
- c. Menurut Sukandi, banquet adalah suatu pelayanan khusus suatu jamuan atau acara dimana pelayanan tersebut berada atau terpisah dengan pelayanan yang ada di *restaurant, coffee shop, atau grill room* pada awalnya hotel tidak menyediakan fasilitas atau ruangan khusus yang mempunyai kemampuan menampung orang banyak.

D. Peranan Cook Helper

Menurut Pendit (1999), setiap *chef de partie* di bantu oleh juru masak (*cook*) dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawab jumlahnya tergantung pada volume pekerjaannya masing-masing. *cook 1* atau *the frist cook* (senior cook) adalah pangkat yang diberikan kepada seorang *cook* yang dianggap mampu mengalihkan tanggung jawab sebagai *sous chef* apabila yang bersangkutan berhalangan, misalnya sakit, libur atau cuti sedangkan *cook 2*,

cook 3 dan *cook helper* adalah pelaksana yang bekerja atas perintah atasannya. Kepangkatan mereka di nilai berdasarkan kecakapan atau kemampuan dan lamanya bekerja.

Peranan *cook helper* sangat dibutuhkan keberadaannya, yakni membantu melaksanakan berbagai pekerjaan *cook*. Kemampuan yang setidaknya harus dimiliki oleh seorang *cook helper* yaitu mulai dari persiapan bahan makanan sampai pada proses pengolahan makanan. Tugas dan tanggung jawab *cook helper* seperti dikutip dari Komar (2006:46) bahwa seorang *cook helper* memiliki tugas dan tanggung jawab sebagai berikut:

Tugas pokok *cook helper* : Membantu pelaksanaan pengolahan makanan yang diproses oleh *cook*; Melaksanakan persiapan bahan – bahan makanan yang diperlukan ; Menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan kerja. Tangung jawab *cook helper* yaitu: Membantu menangani pengolahan makanan atas bimbingan *cook*; Bertanggung jawab atas kelengkapan, kebersihan, pemeliharaan, serta penyimpanan peralatan dapur; Menangani penyimpanan komoditi dan “*mise en place*” dan melaksanakan perintah yang diberikan oleh atasannya dengan patuh.

Kesiapan peserta didik untuk menjadi seorang *cook helper* pada dasarnya dipengaruhi oleh kesiapan kemampuan dirinya dilihat dari kemampuan dirinya dilihat dari pengetahuan, sikap dan keterampilan. Slameto (2003:113) mengemukakan bahwa : Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban didalam cara tertentu terhadap situasi. Penyesuaian kondisi pada suatu saat akan

berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respon. Kondisi mencakup setidaknya-tidaknya 3 aspek, yaitu: Kondisi fisik, mental dan emosional; Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan; Keterampilan, pengetahuan dan pengertian yang lain yang telah dipelajari.

Hasil peraktek kerja lapangan diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti pada peserta didik untuk menambah kesiapan bekerja sebagai *cook helper*. Pada saat peraktik kerja lapangan penulis memiliki tugas dan tanggung jawab seperti *cook 3*, yaitu membantu setiap *section* dalam menyiapkan, mengolah dan pelaksanaan sesuai dengan perintah senior ataupun atasan.