

BAB III

PEMBAHASAN

A. Tinjauan Umum

1. Profil Perusahaan

Pada tanggal 16 desember 1979, Hotel Hyatt bumi Surabaya telah di resmikan oleh menteri perhubungan pada waktu itu Bapak Rosmin Noerjadin. Setelah melampaui masa *Commercial Opration* , diperoleh izin usaha tetap No.104/T/PARPOSTEL/1990 tanggal 12 february 1990 yg dikeluarkan oleh ketua badan koordinasi penanaman modal (BKPM) atas mentri PARPOSTEL.

Sebagai hotel yang terletak di tempat yang strategis di daerah bisnis dan hiburan yang ramai di kota pelabuhan terbesar kedua di Indonesia. Sejak tahun 1989 dengan logo yang sekarang ini yaitu garis kres yang menandakan pelayanan yang di berikan oleh staff Hyatt dari matahari terbit hingga terbenam. Sebelum tahun 1989 logo Hyatt bumi Surabaya berbentuk daun semanggi.

Sejak akhir desember 1993 Hyatt *Regency* Surabaya yang merupakan hotel satu -satunya hotel bintang lima berlian yang dapat di capai dengan mudah dari pusat perkantoran, pusat perbelanjaan maupun tempat-tempat hiburan malam. Perjalanan dari Airport ke hotel dapat di tempuh hanya dalam waktu 20 menit.

Setelah menyelesaikan pembangunan perluasan *Tower Hyatt Regency Surabaya* yang baru dan direnovasi dalam bulan desember 1993. *Hyatt Regency Surabaya* mempunyai 231 kamar *Regency Tower*, 12 unit *apartement* , 5 *restaurant* , *ballroom* dan 4 *Funcion room* yang telah diperluas , pusat kebugaran jasmani yang serba computer dan tempat parkir yang dapat menampung 400 unit kendaraan. Di dalam kompleks hotel initerdapat pula Gedung Perkantoran berlantai 6 yang telah disewa oleh *Bank of Tokyo, Shang Hai & Hongkong Bank, Garuda Indonesia, Japan Airlines, Cathay Pacific* dan beberapa maskapai penerbangan asing lainnya.

Mengingat letaknya yang strategis di pusat daerah bisnis dan sebagai hotel dengan predikat “Bintang Lima Berlian”, hotel ini menguasai kurang lebih 40% pangsa pasar pengunjung yang datang ke Jawa Timur, dan merupakan hotel pilihan bagi para pemimpin politik dan para pengusaha yang datang di Surabaya.

2. Fasilitas Hotel

Hotel bumi Surabaya memiliki beberapa fasilitas pelayanan pendukung yang menunjang kelancaran operasional hotel sehari-hari yaitu *Restaurant* dan *outlet* :

a) Arumanis restaurant

Berlokasi di lantai bawah di bangunan tower. Melayani masakan lokal maupun masakan barat pilihan dengan berbagai macam makanan, *sup*, hidangan pembuka, *salad* dan hidangan penutup. Juga, menawarkan *menu continental America* dan *Asian break fast*. Kapasitas

tempat duduk. Ruang makan pribadi/privat 24 tempat duduk. Area makan 108 tempat duduk. Semi pribadi 40 tempat duduk.

b) *Kizhasi japanese restaurant*

Teppanyaki, shabu – shabu, sushi dan berbagai makanan yang ditawarkan dengan *japanese frame house style*, berlokasi di sebelah *arumanis restaurant* dengan kapasitas 130 tempat duduk.

c) *Cascade primavera pool and restaurant*

Restaurant terbuka yang menarik dan trendi yang berlokasi di lantai 3 sebelah kolam renang menyediakan berbagai macam salad, pizza, stone grill dan hidangan penutup. Memiliki kapasitas meja makan 60 tempat duduk dan gazebo berkapasitas 48 tempat duduk. buka setiap hari senin-minggu jam 18.00-23.00.

d) *Siti Inggil*

Berlokasi di sebelah taman majapahit. Menyediakan aneka makanan lokal sup, hidangan pembuka, salad dan hidangan penutup. Memiliki kapasitas tempat duduk di area terbuka 80 tempat duduk. Buka setiap hari senin-minggu mulai dari *breakfast, lunch* dan *dinner*.

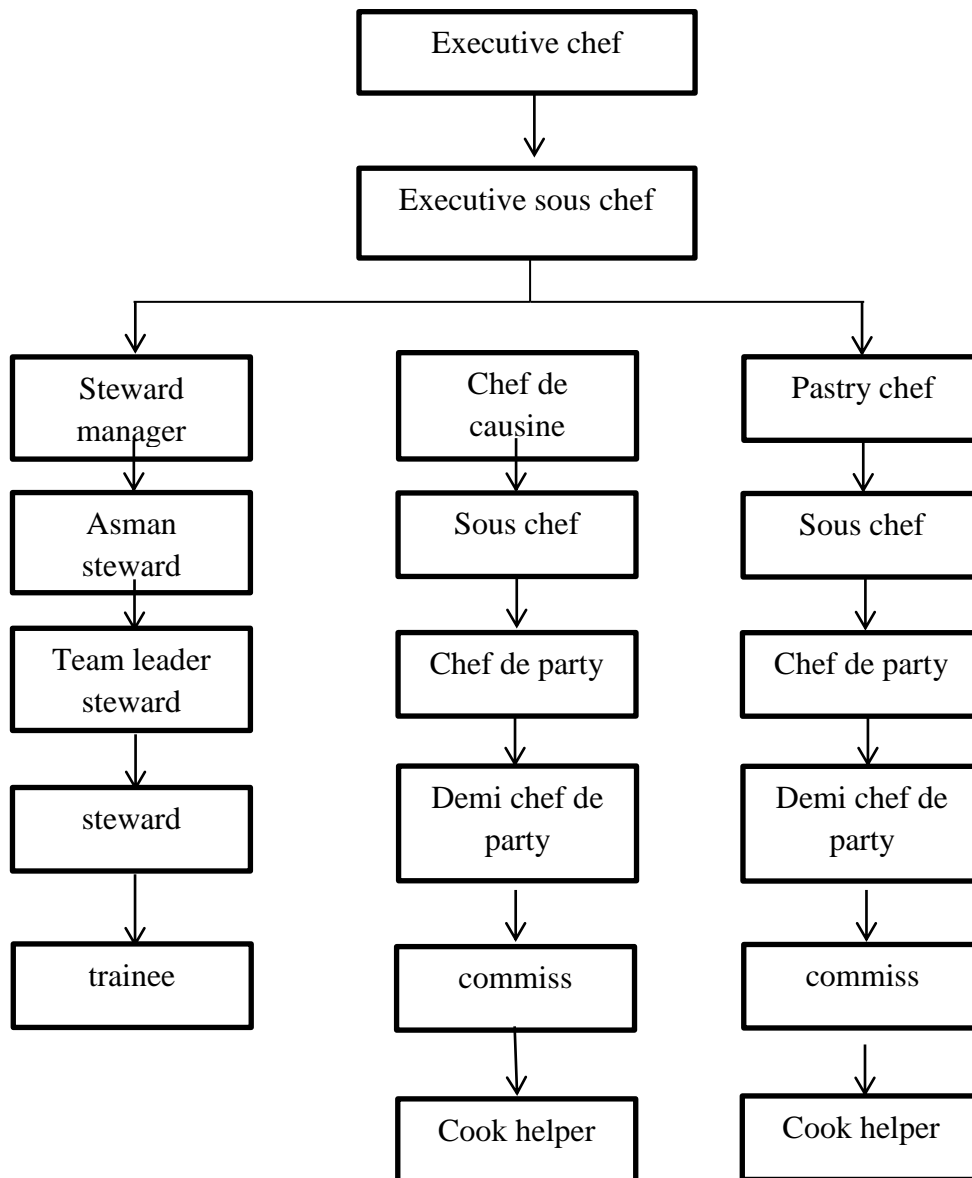
e) *Lobby lounge*

Menawarkan bermacam roti, cake, kue kering, kopi dan the buka setiap hari jam 07.00-21.00 tersedia juga counter serabi.

f) *Room service*

Buka setiap hari selama 24 jam melayani seluruh pemesanan makanan ke semua kamar yang memesan makanan yang di pesan oleh tamu.

B. Struktur organisasi *kitchen*



Gambar 3.1 struktur organisasi kitchen 2015

3. Job description (tugas dan tanggung jawab)

a. *Executive Chef*

- 1) Membuat kreasi menu baru.
- 2) Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya
- 3) Membuat *standard* resep beserta food cost nya.
- 4) Membuat perencanaan (*pure cost*) yang akan di capai.
- 5) Membuat *purchase order*.
- 6) Memimpin *staff* dan bawahannya.
- 7) Mengawasi jalannya *oprasional kitchen*.

b. *Executve sous Chef*

- 1) Mengantikan kedudukan *Executve Chef* apa bila sedang *day off* atau berhalangan hadir.

c. *Chef de causine / pastry chef*

- 1) Mengatur jalanya oprasional *outlet*.
- 2) Membuat order barang harian untuk oprasional *outlet*.
- 3) Mengatur jadwal kerja untuk semua *staff* di *outlet* nya.
- 4) Mengawasi jalannya oprasional memasak di outletnya.

d. *Sous chef*

- 1) Mengatur jadwal kerja untuk semua *staff* apabila *chef de causine* berhalangan / *off*.
- 2) Mengantikan oprasional *kitchen* di *outlet* nya apabila *chef de causine* berhalangan / *off*.

- 3) Memberikan pengetahuan dasar tentang *kitchen* kepada seluruh *staff* di bawahnya.

e. *Chef de party*

- 1) Mengawasi kerjanya operasional memasak di *state* nya.
- 2) Mengontrol kebersihan lingkup dapur dan keselamatan kerja.
- 3) Memberikan *training – training higinie and sanitasi*.

f. *Demi Chef de party*

- 1) Membantu *chef de party* dalam kelancaran operasional *kitchen*.
- 2) Mengantikan peran *chef de party* apa bila *off* / berhalangan.

g. *Commis*

- 1) Menyiapkan dan mengolah bahan dasar.
- 2) Memasak dan menyiapkan menu untuk *oprasional kitchen*.
- 3) Membantu tugas dan tanggung jawab *chef de partie* demi kelancaran *oprasional kitchen*.

h. *Cook helper*

- 1) Menyiapkan dan mengolah bahan dasar.
- 2) Menyiapkan bahan yang akan di masak
- 3) Menyiapkan keperluan memasak.

Jenis - jenis pekerjaan *cook helper* mulai dari memotong sayuran hingga menyiapkan menu makanan yang sesuai dengan *banquet even order* Sebagai seorang *cook helper* harus hafal betul jenis – jenis potongan daging dan sayuran .

(a) *Julienne* (potongan berbentuk korek api)

(b) *Jardinere* (potongan bentuk balok dengan ukuran 5 x 1 x 1 cm)

- (c) Brunoise (potongan dengan bentuk kubis kecil ukuran 1 x 1 x 1 cm)
- (d) Macedone (potongan bentuk balok dengan ukuran 1 x 1 x 1)
- (e) Payasenai (potongan bentuk bujur sangkar tipis dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm)
- (f) Chopped (dicincang)

C. Pembahasan

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 pokok *cook helper* :

1. Membantu pelaksanaan pengolahan makanan yang diproses oleh *cook*.

Cook yang lebih lama bekerja dan selalu meningkatkan pengetahuan dalam mengolah menu kepada *cook helper* agar memiliki kinerja yang lebih baik. Peningkatan kemampuan memasak bahan makanan adalah proses kegiatan terhadap bahan makanan yang telah dipersiapkan menurut prosedur yang ditentukan dengan menambahkan bumbu standar menurut resep, jumlah klien, serta perlakuan spesial, yaitu pemasakan dengan air, lemak, pemanasan dalam rangka mewujudkan masakan dengan cita rasa yang tinggi. Tujuan dari pemasakan bahan makanan, yaitu:

- a. Mempertinggi daya cerna makanan.

- b. Mempertahankan nilai gizi makanan.
 - c. Mempertahankan dan menambah rasa, rupa dari bahan makanan.
 - d. Tidak takut untuk mengkonsumsinya (menimbulkan rasa aman karena terlebih dahulu bahan makanan telah dimasak/diolah)
2. Melaksanakan persiapan bahan–bahan makanan yang diperlukan.

Persiapan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan yang spesifik dalam rangka penyiapan bahan makanan dan bumbu-bumbu sebelum dilakukan pemasakan. Ada beberapa kegiatan *cook helper* yang berperan penting di dalamnya. Kegiatannya meliputi semua perlakuan pada saat bahan makanan diterima, diambil atau dikeluarkan dari ruang penyimpanan untuk kemudian dibersihkan bagian-bagian yang tidak dimakan, dicuci, dipotong, direndam bila perlu, diiris tipis, digiling, ditumbuk, dirajang, diaduk, diayak, dibentuk, dipanir, sampai saat bahan makanan siap untuk dimasak.

Persiapan bahan makanan bertujuan untuk menyediakan racikan yang tepat dari berbagai macam bahan makanan untuk berbagai masakan dalam jumlah yang sesuai dengan standar porsi dan jumlah klien. Tersedianya berbagai anjuran bumbu-bumbu masakan sesuai resep jenis masakan, menu dan jumlah klien. Kualitas makanan yang tinggi, cita rasa yang enak, menarik dan menggugah konsumen untuk menyantapnya dan juga dapat merupakan investasi bagi kesehatan tubuhnya.

Teknik spesifik dalam persiapan bahan makanan. Teknik persiapan bumbu-bumbu Dihaluskan atau digiling, diiris tipis, dimemarkan atau

dipukul-pukul, utuh. Dalam usaha meningkatkan aroma masakan maka bumbu sebelum digiling sering dimatangkan lebih dahulu dengan cara :

Tabel 3.1. Teknik Persiapan Bumbu

No	Teknik Persiapan	Bahan
1	Menggoreng	bawang merah, bawang putih, cabe.
2	Menyangrai	ketumbar, kemiri, kunyit, terasi, jinten.
3	Merebus/menumis	cabe sebelum digiling
4	Direndam	ragi, soda, bibit roti.

Teknik mencampur bumbu - Bumbu seperti cuka, vanili, kecap, gula merah sebaiknya ditambahkan terakhir, sebelum hidangan matang. Seandainya diperlukan pemasakan dengan menggunakan jumlah kecap banyak, tambahkan kecap secara bertahap, sehingga akhirnya rasa kecap tidak berubah. Apabila semua bumbu harus dihaluskan maka perhatikanlah urutan mancampurnya. Untuk langkahnya sebaiknya haluskan dulu bahan-bahan yang sifatnya agak licin seperti bawang merah, bawang putih, jahe dan sebagainya. Kemudian tambahkan berturut-turut garam, gula, dan kemiri. Jika cabe merupakan bumbu pokok, sebaiknya cabe tersebut dihaluskan dahulu, baru mengikuti urutan seperti di atas.

Teknik dalam persiapan bahan makanan. Mencuci bahan makanan, meracik, memotong tipis, mengupas, mengayak, mengocok, menepung, mengaduk, dan membanting. Perlakukan terhadap bahan makanan sebelum dimasak.

Tabel 3.2 Teknik Persiapan Bahan

No	Teknik Persiapan Bahan	Penjelasan
1	Marinid	merendam atau mencuci dengan garam bahan masakan sebelum di masak
2	Panir	memasukkan ke dalam kocokan telur kemudian di gulingkan kepada tepung roti.
3	Blanching	mencampur dengan asam dan minyak
4	Breding	membuat dan melebarkan bahan makanan dengan tepung atau bahan halus lainnya.
5	Kneading	menekankan dan melebarkan daging
6	Mencairkan	memanaskan atau memukul bahan makanan agar menjadi cair.

Cara pemilihan bahan makanan pokok dalam melakukan pemilihan bahan makanan, harus diperhatikan kualitas bahan makanan yang menyangkut nilai gizi, kebutuhan bahan makanan, kebersihan, serta keamanan atau bebas dari unsur yang tidak diharapkan. Kondisi ini juga menyangkut bentuk yang baik dan menarik, tidak berlendir, warna khas, juga aroma, tekstur, keempukan tingkat matang.

a. Beras

Cara memilih beras yang baik adalah beras yang memiliki cir-ciri berikut :

- 1) seragam Berbau segar atau wangi dan berwarna sama.
- 2) tidak apek, dan tidak banyak padi.
- 3) Tidak banyak yang pecah-pecah.
- 4) Kering, tidak lembab dan tidak kusam.
- 5) Tidak bercendawan, tidak berurat, dan tidak berkutu.

Cara persiapan beras :

- 1) Bersihkan semua padi yang ada dalam beras.

- 2) Cucilah 2 - 3 kali saja, tidak perlu terlalu bersih. Pencucian yang berulang akan melarutkan vitamin B1 apalagi bila dicuci di atas air mengalir.
- 3) Masaklah beras dengan air secukupnya, jangan berlebihan, kira-kira 2-3 cm di atas beras hindarilah terjadinya gosong atau kerak.
- 4) Beras yang baik 100% dapat dimakan, kecuali kualitasnya rendah.

b. Unggas

Pemilihan bahan makanan sumber protein hewani Termasuk golongan unggas adalah ayam, itik, angsa, kalkun, merpati. Unggas merupakan sumber zat pembangun yang mahal. Susunan zat gizi hampir sama dengan daging tetapi jaringan ototnya lebih halus, lebih mudah dicerna untuk orang sakit. Cara memilih unggas yang baik:

- 1) Kulit mulus agak kemerahan atau kekuningan
- 2) Kulit kaki tidak kering, tidak ada luka atau koreng
- 3) Bau segar, daging tidak kecoklatan
- 4) Tulang kaki dan sayap bentuknya normal, tidak bengkok
- 5) Cukup lemak di bawah kulit.

c. Telur

Cara memilih telur yang baik:

- 1) Bila dimasukkan ke dalam air, telur akan tenggelam
- 2) Bila dilihat dengan cahaya matahari/lampu tidak menunjukkan adanya bintik hitam di dalamnya
- 3) Kulitnya mengkilap, kasar bersih

- 4) Tidak kocak saat digoyang.

Cara menyimpan telur:

- 1) Sebaiknya di tempatkan pada rak telur dalam jumlah tertentu dan dibalikbalik tiap tiga hari tertentu, supaya merah telurnya tidak turun.
- 2) Di simpan ditempat yang dingin 10 derajat celcius tahan selama satu minggu
- 3) Disimpan terpisah dari makanan lain yang berbau tajam. Sifat dari telur adalah penghisap bau karena pori-pori kulitnya.
- 4) Telur disimpan dalam keadaan kering tanpa dicuci. Dengan pencucian lapisan mucus yang melindungi kulit luar (shell) dari kotoran dapat masuk ke dalamnya. Bahan makanan sumber protein nabati meliputi

d. Tempe

Kedelai direndam semalaman, kemudian dicuci bersih. Rebus sampai lunak kemudian dinginkan lalu tiriskan. Setelah agak kering disebarakan di atas tempat yang dialasi daun pisang atau lainnya, kemudian ditambah ragi tempe dan ditutup. Di simpan di tempat yang gelap dan dingin selama satu sampai dua hari

e. Tahu

Kedelai direbus lalu digiling sampai halus, kemudian disaring setelah itu diberi batu tahu yang sudah duhancurkan dan dibiarkan beberapa lama akan terjadi gumpalan, kemudian cetak gumpalan tersebut.

f. Kacang hijau

Bentuknya kecil, bulat dan berwarna hijau atau kuning kecoklatan. Banyak mengandung vitamin B1. dari bijinya dapat dibuat kecambah, kue-kue, tepung kacang hijau dan lain-lain. Mengandung 24% protein dalam 100 gram bahan. Bahan makanan sumber vitamin dan mineral

g. Sayuran

Cara memilih sayuran yang baik :

- 1) Pilih yang muda, seratnya lunak dan rasanya enak (kecuali untuk sayuran yang membutuhkan jenis yang tua).
- 2) Tidak layu dan mudah dipatahkan.
- 3) Tidak berulat dan tidak berlubang atau kotor.
- 4) Warnanya seragam, tidak bepercak.
- 5) Tidak berulat atau berjamur.
- 6) Untuk sayuran buah, pilih yang tidak banyak lekuk.
- 7) Beli sesuai dengan musimnya.

h. Buah-Buahan

Cara memilih buah-buahan yang baik :

- 1) Pilihlah yang agak masak dan berwarna merah, kuning atau ungu.
- 2) Kulit licin, segar, tidak keriput, tidak berlubang, dan tidak coklat.
- 3) Warnanya segar dan padat.
- 4) Berbau harum untuk beberapa jenis tertentu.
- 5) Belilah tepat pada musimnya.

3. Menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan kerja.

Prinsip alat bersih artinya setiap peralatan yang digunakan seperti wadah dan tutupnya, pisau, *cutting bord*, alat – alat masak yang habis di gunakan harus bersih dan dalam kondisi baik, Bersih artinya sudah dicuci dengan cara yang higienis dan baik artinya utuh, tidak rusak atau cacat atau bekas pakai tujuannya untuk mencegah penularan penyakit dan memberikan penampilan yang baik.

Setelah operasional kerja ada alat alat dapur yang harus di bersihkan mulai dari peralatan yang kecil sampai peralatan yang besar. Membersihkan meja kerja.