

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **A. Pengertian Hotel**

Menurut pendapat dari Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), Hotel ialah bangunan berkamar banyak yang disewakan sebagai tempat untuk menginap dan tempat makan orang yang sedang dalam perjalanan. Sedangkan menurut Sulastiyono (2011:5) berpendapat bahwa, “Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus”.

Menurut pendapat Sihite (1997:2) Hotel ialah suatu bentuk akomodasi yang di kelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan dan penginapan serta makanan dan minuman. Berdasarkan beberapa pengertian berbagai sumber yang berbeda dapat disimpulkan bahwa hotel merupakan suatu bangunan yang menyediakan jasa penginapan, makanan, minuman dan jasa lainnya yang dikelola secara komersial untuk mendapat keuntungan (profit).

## ***B. Food and Beverage Department***

Tugas *Food and Beverage Department* ialah menyiapkan dan menghadirkan makanan dan minuman untuk tamu hotel. Menurut Subagjo (2007:3), “Pada usaha perhotelan *Food and Beverage department* masih di bagi menjadi dua terdiri dari: *Food and Beverage Service section* adalah *section* yang bertugas melayani dan menyajikan makanan dan minuman yang dibutuhkan oleh tamu, *Food and Beverage Product section* merupakan *section* yang bertugas menyediakan makan dan minuman yang diperlukan untuk tamu dengan memasak bahan mentah menjadi makanan yang siap untuk disajikan kepada tamu. Makanan dan minuman yang dihasilkan *Food Product* banyak jenis dan macam ragamnya, untuk itu *Food Product* masih dibagi menjadi dua *section* yaitu *Main Kitchen* dan *Pastry Section* yang masing-masing mempunyai tugas dan tanggung jawab tersendiri sesuai dengan jenis bidang pekerjaannya. Salah satu seksi yang ada yaitu *Pastry Section* yang bertugas dalam pembuatan dan penyediaan berbagai makanan penutup (*dessert*), makanan pengiring (*snack*), kue (*cake*), roti (*bread*).

## ***C. Pastry Section***

Menurut Subagjo (2007:23) di dunia perhotelan *Pastry* adalah suatu bagian dari *Food and Beverages Product section* yang memproduksi makanan penutup (*dessert*). Didalamnya terdapat sub seksi yaitu *Bakery* yang khusus membuat berbagai macam roti (*bread*).

## 1. *Job description*

*Job description* menurut Subagjo (2007:23)

- a. *Pastry chef* bertanggung jawab sepenuhnya terhadap *pastry section* baik secara administratif maupun operasional.
- b. *Chef de partie* (C.D.P) Bertanggung jawab kelancaran operasional di *pastry section* termasuk kualitas produk *pastry* dan menggantikan tugas dan tanggung jawab *pastry chef* apabila *pastry chef* tidak ada.
- c. *Assistant chef de partie pastry* (*ass. C.D.P*) Membantu tugas-tugas CDP dan menggantikan CDP bila tidak ada.
- d. *Pastry supervisor* Ada yang menyebut dengan istilah *pastry cook* I atau *commis* I. bertanggung jawab terhadap kelancaran penyediaan dan kualitas produk *pastry* baik *desert*, *snack* maupun *cake*.
- e. *Assistant pastry supervisor* membantu tugas-tugas *pastry supervisor*.
- f. *Pastry cook* disebut juga *pastry cook* II atau *commis* II. Bertugas membuat produk-produk *pastry*, penyediaan dan bertanggung jawab terhadap kualitas produknya.
- g. *Assistant cook pastry* atau *pastry cook* III/ *commis* III membantu tugas-tugas *cook* dalam memproduksi *pastry* produk.
- h. *Cook helper* membantu seluruh tugas-tugas *cook* maupun *ass. Cook*
- i. *Bakery supervisor* sering disebut *chief baker*. Bertanggung jawab terhadap kelancaran operasional, penyediaan dan kualitas produk-produk *bread*/roti
- j. *Bakery cook* sering disebut *bakerman*. Bertanggung jawab dan bertugas membuat, menyediakan dan menjaga kualitas *bread*/roti.

k. *Assistant bakery cook/ ass. Bakerman* membantu *bakery cook* dalam membuat dan menyediakan *bread/roti* dengan kualitas baik

Sedangkan menurut Sihite (2000:20), “bagian *pastry* memiliki tugas dan tanggung jawab menyiapkan:

- a. Khusus bidang pengolahan kue-kue dengan segala jenis variasi kue.
- b. Membuat semua jenis kue-kue (manis) untuk makanan penutup seperti *cake, pudding, pie, souffle, roulade, crackers, french pastry fritter* dan lain sebagainya;
- c. Membuat saus-saus manis untuk dihidangkan bersama kue-kue yang disajikan.
- d. Membuat dekorasi dari gula-gula baik yang dihidangkan bersama kue maupun untuk pajangan pada meja *buffet*;
- e. Membuat *ice cream* dan hidangan yang dibuat dari *ice cream* seperti *banana split, coupe st. Jacques, coupe denmark, osatta napolitaine, baked alaska (omelette normagienne), sundae* dan lain-lain;
- f. Membuat makanan setengah jadi yang akan dilanjutkan oleh bagian lain seperti, membuat adonan mie (*noodle*) *bouchics, volau-vents, pie* dan lain-lain”.

## 2. Prosedur kerja *pastry section*

### a. Persiapan

1) Memakai seragam, *safety shoes*, topi dan *apron*

2) Membersihkan dan merapikan meja kerja

3) Menyiapkan alat bantu kerja utama, yaitu :

a) *Oven*

b) *Mixer*

c) *Dough Mixer*

d) *Scale*

### b. Langkah-langkah operasional

1) Memakai seragam lengkap seperti *safety shoes*, topi dan *apron*

2) Meletakkan peralatan dan bahan kue yang akan di buat tampak didepan mata dan dapat dijangkau tangan

3) Cuci tangan sebelum membuat kue

4) Memastikan semua bahan kue bersuhu ruang

5) Mengikuti *standard* resep langkah demi langkah

#### **D. Dessert**

Menurut Bartono (2010:145) *dessert* adalah hidangan penutup makan malam atau siang dengan berbagai sajian pilihan yang diproduksi oleh bagian *pastry*.

Adapun bentuk *dessert* bermacam–macam, seperti :

##### *1. Pudding*

Pudding dibuat dari susu, kuning telur, gula, dan bumbu lain yang dimasak secara *Au Bain Marie* dalam sebuah oven. Jenis pudding yang terkenal antara lain :

- a) *Caramel pudding, pudding* dengan lapis karamel.
- b) *Bread pudding, pudding* dengan roti.
- c) *Rice pudding, pudding* nasi
- d) *Lemon snow pudding, pudding* lemon
- e) *Jelly pudding, pudding* agar-agar.

##### *2. Pie*

*Pie* berisi buah-buahan. Roti jenis ini memakai lapisan yang dibuat dengan adonan roti, yang berlaku sebagai wadah bagi isinya yang umumnya dari buah-buahan.

- a) *Apple pie*
- b) *Peach pie*
- c) *Lemon pie*
- d) *Granberry pie*
- e) *Cherry pie*

### 3. *Cake*

*Cake* adalah *dessert* yang di buat dengan adonan *cake* yang umumnya berbasis *sponge cake* yang lembut. Tepung yang dipakai adalah jenis *soft flour*. Sebagai contoh:

- a) *Fruit cake*
- b) *Sponge cake*
- c) *Cherry cake*
- d) *Brownies cake*

### 4. *Punch*

Minuman segar berkuah dengan isi bermacam-macam buah yang dipotong kubus (*macedoine*), berasa manis. Contohnya adalah:

- a) *Fruits punch*
- b) *White azine punch bowl*

### 5. *Compote*

*Dessert* panas, menggunakan bumbu dengan aroma cengkih, contohnya:

- a) *Nanas compote*
- b) *Mild fruits compote*

## 6. Crepes

*Crepes* adalah *dessert* dengan bentuk berkulit seperti kulit lumpia, diisi *chop* dari buah dan saus manis. Produk yang terkenal, misalnya :

- a) *Crepes suzette*
- b) *Crepes with orange sauce*

## 7. Ice Cream

Banyak variasi dari *ice cream* untuk menu. Contoh *ice cream* antara lain:

- a) *Peach melba*
- b) *Pear belle helene*
- c) *Coupe danmark*
- d) *Banana splits*
- e) *Bombes aux banana*
- f) *Strawberry coupe*
- g) *Pineapple coupes*

## 8. Mousse

*Mousse* adalah *dessert* yang bertekstur *creamy, mild*, misalnya *chocolate mousses*.

## 9. Eclairs

*Eclairs* adalah *dessert* yang berupa *puff pastry* atau *soes* yang diisi dengan saus *chocolate*

## 10. Shakes

*Shakes* adalah minuman dengan basis *milk* dan *ice cream* yang prosesnya di *shake* atau di-blender

- a) *Vanella milk shakes*
- b) *Choco milk shakes*
- c) *Strawberry shakes*
- d) *Pineapple shakes*
- e) *Avocado milk shakes*