

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Pengertian Hotel

Hotel adalah bangunan yang menyediakan kamar-kamar untuk menginap para tamu, makanan, dan minuman, serta fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan, dan dikelola secara profesional untuk memperoleh keuntungan. (Rumekso, 2002:02)

B. Pengertian *Kitchen* Hotel

Menurut Ruffino dan Bartono (2006;2) dapur atau *kitchen* di suatu hotel adalah sentra produksi makanan yang bertanggung jawab mengolah makanan bagi tamu hotel atau penyediaan makanan matang bagi masyarakat luar, baik lewat restoran yang ada di dalam hotel, ataupun kegiatan lain seperti catering ke luar hotel dengan makanan yang dibuat hotel.

Kitchen dalam suatu hotel dibagi menjadi beberapa bagian yakni :

1. *Main Kitchen*

“*Main Kitchen* ialah dapur utama sebagai pusat distribusi dan kegiatan memasak” (Bartono 2006:2)

2. *Cold Kitchen*

“*Gardemanger* atau *cold kitchen* adalah suatu *section* di *kitchen* yang bertanggung jawab untuk memproduksi makanan-makanan dingin”. (Bartono, 2005:77)

3. *Butcher*

Menurut Ruffino dan Bartono (2006;38) Butcher adalah seksi yang tugasnya menangani pemotongan daging dan ikan serta menentukan persinya berdasarkan standar yang berlaku.

4. *Pastry*

Pastry merupakan bagian dari dapur yang memproduksi khususnya berbagai jenis roti, cake, dessert (Bartono 2005:165)

C. Klasifikasi bahan makanan

1. Bahan makanan tidak mudah rusak (*non perishable*)

Bahan makanan yang tidak mudah rusak yaitu yang dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama pada suhu kamar seperti beras, kacang-kacangan yang telah dikeringkan.

2. Bahan makanan yang mudah rusak (*perishable*)

Bahan makanan yang mudah rusak yaitu bahan makanan yang cepat rusak apabila disimpan tanpa perlakuan penanganan yang benar, seperti buah-buahan dan sayur-sayuran. (Sari 2013:161)

D. Penggolongan Buah

Berdasarkan sifat alami dari dindingnya, buah digolongkan menjadi beberapa jenis:

- a. **Berry**. Lapisan luar tipis sedangkan tengah dan lapisan dalamnya menyatu. Kebanyakan buah masuk kedalam golongan ini. Contoh, raspberry dan lain sebagainya.

- b. **Hesperidium.** Lapisan luar tebal dan mengandung zat warna, lapisan tengahnya banyak mengandung ruang antar sel, dan lapisan dalam terdiri dari kantong-kantong yang mengandung jus. Contoh jeruk.
- c. **Drupe.** Lapisan luar akan terlihat jelas ketika buah matang, lapisan tengah merupakan daging buah, dan lapisan dalam merupakan pelindung yang keras bagi biji. Buah manga termasuk kedalam golongan ini.
- d. **Pome.** Lapisan luar tipis, lapisan tengah merupakan daging buah, dan lapisan dalam seperti kertas yang melindungi biji. Buah apel termasuk kedalam golongan ini.
- e. **Pepo.** Lapisan luar tebal dan keras, lapisan tengah dan lapisan dalam menyatu membentuk daging buah. Buah melon termasuk kedalam golongan ini. (Nuraini, 2018:20)

E. Penyimpanan Buah

Penyimpanan buah berdasarkan klasifikasinya

1. Berry,

- a. di dalam *bag politena* yang berlubang
- b. disimpan khas buah dalam *refrigerator*

2. Hesperidium

- a. simpan dalam *bag politena* berlubang
- b. pisahkan buah yang segar dengan yang agak layu
- c. disimpan khas buah dalam *refrigerator*

3. Drupe

- a. simpan dalam *bag politena* yang berlubang

- b. disimpan khas buah dalam *refrigerator*

4. Pome

- a. simpan dalam *bag politena* yang berlubang
- b. disimpan khas buah dalam *refrigerator*

5. Pepo

- a. simpan dalam *bag politena* yang berlubang
- b. disimpan khas buah dalam *refrigerator*
- c. biarkan tetap diluar ruangan yang mempunyai sirkulasi udara segar.

(Anggraini 2013:08)

F. Pengelompokan Sayur

Klasifikasi sayur berdasarkan organ yang dimakan/dimanfaatkan.

Sayuran dibedakan menjadi empat kelompok berdasarkan organ yang dimakan ,yaitu :

1. Kelompok sayuran yang dimanfaatkan daunnya

Contoh : bayam, selada

2. Kelompok sayuran yang dimanfaatkan batangnya

Contoh : asparagus

3. Kelompok sayuran yang dimakan bijinya

Contoh : kacang kapri

4. Kelompok sayuran yang dimanfaatkan buahnya

Contoh : terong, tomat, labu

5. Kelompok sayuran yang dimanfaatkan bunganya

Contoh : bunga turi, bunga kol, brokoli

6. Kelompok sayuran yang dimanfaatkan bagian yang ada dalam tanah

Contoh : wortel, bawang, kentang (Nuraini 2018 : 01)

G. Penyimpanan Sayur

Penyimpanan sayuran dapat dilakukan dengan beberapa cara, yaitu penyimpanan pada suhu kamar, pada suhu rendah, dan dengan merendam pangkal batang sayuran.

1. Penyimpanan pada suhu kamar

Sayuran yang dapat disimpan pada suhu kamar pada umumnya adalah jenis umbi, misalnya kentang, bawang putih, bawang merah, atau jenis umbi lainnya. Tempat penyimpanan harus kering, tidak terkena sinar matahari langsung, sirkulasi udara baik. Kondisi yang lembab akan mempercepat kerusakan, sedangkan cahaya dapat merangsang pertumbuhan klorofil, sebagai contoh : kentang akan berubah warna menjadi hijau bila disimpan di tempat yang terkena cahaya. Sayuran yang disimpan dalam suhu kamar jangan sampai terikat atau terbungkus rapat . sebaiknya sayuran diletakkan berserakan pada nampan atau keranjang . namun jika dibungkus demi kebersihan sebaiknya digunakan plastik yang berlubang.

2. Penyimpanan pada suhu rendah

Penyimpanan pada suhu rendah dilakukan didalam lemari pendingin. Pada kali ini sayuran disimpan pada suhu 5-8 C. penyimpanan cara ini mampu menghambat kegiatan respirasi dan metabolisme. Hal terpenting yang perlu diperhatikan pada penyimpanan sayuran dalam lemari pendingin

adalah menjaga suhu relatif stabil, menjaga kebersihan lemari pendingin, serta mengemas dan menyusun sayuran dengan benar. (Nuraini, 2018 :15)