

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Kitchen

1. Pengertian *Kitchen*

Menurut A. Rachman Arif (2002). Dapur mempunyai pengertian suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel serta karyawan hotel keseluruhannya.

Menurut Ruffino dan Bartono (2006). 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.

Menurut Iskandar Mahdi (2010). Dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan hingga siap untuk disajikan.

Dari pendapat di atas dapat diartikan bahwasanya *kitchen*/dapur adalah sebuah ruangan yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan masak yang berfungsi sebagai tempat mengolah makanan.

2. Jenis - Jenis Kitchen

a. Conventional kitchen

Merupakan jenis dapur yang pada umumnya terdapat pada suatu restoran berukuran kecil, dimana ruangan persiapan dan penyelesaian makanan berada pada tempat yang sama.

b. Combined preparation and finishing kitchen

Merupakan jenis dapur berukuran menengah, dimana ruangan dapur dibagi menjadi dua bagian, yaitu bagian persiapan dan penyelesaian dan setiap bagian disesuaikan dengan jenis makanan yang dikelola, seperti makanan panas, kue, dan roti.

c. Convenience food kitchen

Merupakan jenis dapur yang terdapat pada perusahaan penyedia makanan jadi. Dimana jenis dapur ini tidak membutuhkan ruangan persiapan, dapur jenis ini biasanya menyediakan tempat penyimpanan produk yang sudah jadi dan hanya menyediakan peralatan seperti *microwave* dan tempat penggorengan.

d. Main kitchen

Merupakan jenis dapur yang ditemukan pada restoran-restoran besar yang menyajikan bermacam-macam jenis makanan. Ruangan dapur dibagi menjadi beberapa bagian sesuai dengan jenis makanan yang diolah, Pembagian dapur tersebut terdiri dari, *larder, vegetables, saucier, patisserie*.

3. Syarat Kitchen

Menurut Soekresno (2001:82), adapun syarat-syarat dapur yang baik adalah:

a. Lantai

Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.

b. Dinding

Keadaan dinding harus dalam keadaan bersih dan permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang, dan mudah dibersihkan.

c. Ventilasi

Penghawaan di lengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan atau exhauster yang di pasang setinggi 2 m dari lantai dan kapasitasnya di sesuaikan dengan luas dapur.

d. Pintu dan jendela

Pintu yang terhubung dengan halaman luar dibuat rangka, dengan pintu bagian luar membuka arah ke luar, dan daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri dan intensitas cahaya minimal *10 foot candle (fc)*.

e. Peraturan

- a) Harus dipasang tulisan “cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” di tempat yang mudah dilihat
- b) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban atau WC
- c) Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus, dan hewan lainnya
- d) Udara di dapur tidak boleh diangka 5 juta per gram.

4. Fungsi *Kitchen*

Fungsi utama *kitchen* atau dapur dalam suatu hotel adalah:

- Pusat kegiatan, proses bahan makanan hotel
- Pusat kegiatan pengolahan makanan di hotel.
- Pusat kegiatan masak-memasak makanan di hotel.
- Alat pengukur reputasi dan image hotel melalui kualitas makanan.

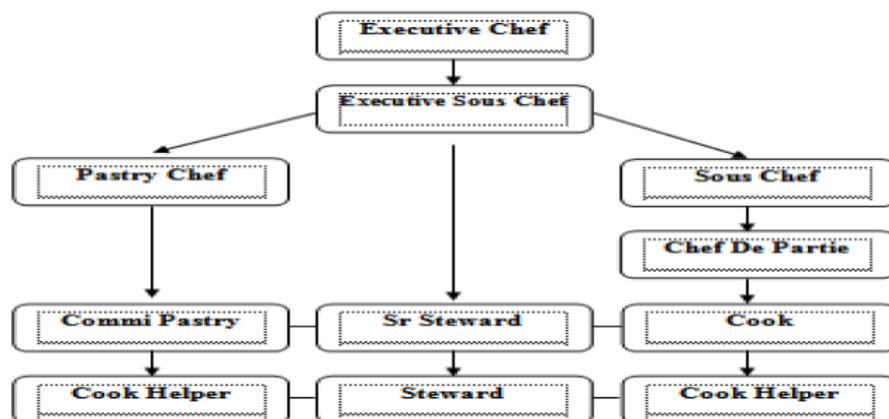
B. Organisasi *Kitchen*

Menurut Bartono & Ruffino, (2010:169) Standar organisasi dapur di perlukan untuk melaksanakan tugas bagian dapur. Merekalah yang bertanggungjawab atas produksi makanan di lingkungan *food & beverage department*. Organisasi ini memperlihatkan posisi dan jabatan petugas dapur dari yang paling atas sampai yang paling bawah. Berdasarkan fungsinya di bedakan atas dapur kecil, besar, dan menengah.

Besar atau kecil dapur tergantung pada tingkat kegiatan dan besar kecil hotelnya. Sebutan untuk organisasi dapur adalah *kitchen brigade* yakni *small brigade* atau dapur kecil, *medium brigade* atau dapur sedang dan *large brigade* atau dapur besar. Pada hotel kecil, *Small Brigade* yang di pimpin seorang *Chef Cook* sudah cukup memadai. Di hotel terapung atau kapal pesiar, dapur perlu dipimpin seorang *Executive Chef* yang di bantu puluhan juru masak. Kapal pesiar menggunakan *Large Brigade* sementara kebanyakan hotel di darat menggunakan *Medium Brigade*, yang seksinya dibagi jadi *Hot Kitchen* dan *Cold Kitchen* saja.

Menurut Arief (2005:125) Tiap hotel mengalami perbedaan, tergantung dari jenis restoran /jenis masakan yang akan di jual ataupun karena besar/ kecil suatu

hotel. Di beberapa hotel masih terdapat: *Chef De Grill*, yang membawahi *Chef de Partie & Chef de Partie Grill & Special Rest.* *Sous Chef*, serta *European Rest.*, membawahi *Chef Gardemanger*, *Chef Soucier*, *Chef de Butcher*. & *Indonesian Sous Chef* membawahi *Chef de Partie-Nite* dan *Chef de Partie Staff Kitchen*.



Sumber : Data Primer, 2011

Gambar 2.2. 1Struktur organisasi food product di Hotel Grand Aston Yogyakarta
Sumber: Jurnal Khasanah Ilmu Vol. VI No. 1 oleh Samsul Huda dan Jati Nurcahyo

C. Tugas dan Tanggung Jawab

Menurut Hasibuan (2005), deskripsi pekerjaan (*job description*) adalah informasi tertulis yang menguraikan tugas dan tanggung jawab, kondisi pekerjaan, hubungan pekerjaan dan aspek-aspek pekerjaan pada suatu jabatan tertentu dalam organisasi.

Menurut ilmu bisnis, *Job Description* adalah pernyataan tertulis mengenai, gambaran suatu pekerjaan, kondisinya dan hubungannya dengan bagian lain dalam organisasi. manfaat dan tujuan dalam pembentukannya adalah:

- a. Job description bermanfaat untuk membantu atasan dan bawahan agar mengerti mengenai pentingnya suatu jabatan dalam struktur organisasi/perusahaan.
- b. Job description bermanfaat sebagai alat management untuk menghubungkan fungsi-fungsi dalam suatu struktur organisasi/ perusahaan.
- c. Job description berfungsi dalam konsistensi pekerjaan yang menjamin kehidupan bisnis yang teratur.
- d. Job description berfungsi sebagai penentu penyusunan yang baku dan benar dalam suatu organisasi/ perusahaan.

Job description menjadi hal yang sangat dibutuhkan saat kita hendak menjalankan suatu organisasi/ perusahaan. Tanpa adanya job description, dikhawatirkan susunadalam system organisasi tersebut tidak tertata rapi, sesuai dengan yang di targetkan. Jika hal tersebut terjadi, dipastikan output yang diinginkan akan berantakan, molor dari waktu yang di tetapkan, dan hasilnya tidak sesuai dengan yang diinginkan Otomatis konsumen tidak akan merasa puas, bahkan tidak lagi menggunakan jasa kita.

Dalam sebuah *food & beverages department*, tugas dan tanggung jawab (*job description*) dibagi beradsarkan jabatan masing-masing. Secara lengkap pembagian jabatan di sebuah dapur (*kitchen*) adalah sebagai berikut:

1) *Chef de Cuisine*

Merupakan kepala dapur dengan sebutan lainnya adalah *Executive Chef*. Ia mengepalai seluruh bagian atau section yang terdapat di dapur dan mengkoordinir

semua kegiatan didalamnya, seperti operasional, persiapan, pengolahan, administrasi, penyimpanan bahan, dan lain sebagainya.

2) Asisten atau Wakil Kepala dapur (*Le sous Chef*)

Dalam suatu dapur yang besar, seorang *Chef* mempunyai beberapa orang staff yang bertanggung jawab terhadap beberapa bagian yang ada seperti *grill room*, *banquets*, *coffee shop*, dapur pegawai dan lain-lain. Dengan demikian jumlah *Sous Chef* mungkin lebih dari satu orang dengan tugas dan tanggung jawab yang berbeda.

3) Kepala Bagian (*Le chef de partie*)

Pekerjaan kepala bagian ini, adalah pekerjaan yang khusus dan menghasilkan sesuatu dari hasil kerja sama beberapa unit bagian.

4) Wakil Kepala Bagian (*Demi chef*)

Mereka membantu kepala bagiannya dalam melaksanakan tugas memasak, yang banyaknya dalam setiap bagian akan tergantung dari pada kebutuhan,

5) Juru Masak (*commis*)

Commis bertugas membantu tugas *Chef de partie* dalam melaksanakan tugasnya mulai dengan dari proses memotong, memasak, hingga memorsikannya.

6) *Relife Cook (L'Apprentite)*

Kelompok ini tidak mempunyai ruang khusus sebagai tempat kerja, tetapi bagian ini bertugas untuk menggantikan sementara *cook* atau *chef* yang sedang tidak ada di tempat atau libur. Mereka berpindah-pindah dari satu seksi ke seksi lain.

7) *Butchery*

Bagian ini bertugas khusus untuk memotong daging. Bagian ini tidak mudah untuk di kerjakan karena memotong daging dalam bentuk tertentu memerlukan pendidikan dan latihan yang khusus. Mereka harus mengetahui bagian daging tertentu yang di minta oleh tamu.

8) *Bagian Makanan Dingin (le garde manger)*

Bagian ini menyiapkan aneka makanan pembuka (*appetizer*) dingin, seperti Salad dan aneka saus dingin dan bagian ini merupakan bagian yang cukup banyak hubungan dengan bagian lain baik dalam persiapan awal, menyiapkan dan juga menyuplai makanan daging dingin, ayam juga memberikan dekorasi pada makanan dingin. Selain itu juga membuat *sandwich*, *canapé* serta buah-buahan.

9) *Bagian Pengolahan Kue (le pattissier)*

Bagian ini membuat berbagai macam kue, pudding, ice cream dan juga membuat dan menyediakan keperluan bagian lain seperti noodle, ravioli, pete dough dan lain-lain. Tidak semua hotel memiliki bagian ini terutama hotel sedang atau kecil, tergantung kebutuhan dan pertimbangan atas untung ruginya, bila lebih ekonomis membeli kue-kue, ice cream dari luar.

10) *Trainee*

Bagian memiliki tugas utama untuk membantu kegiatan operasional di dapur sesuai dengan instruksi para *staff* yang bertugas

D. Peralatan *Kitchen*

1. Pengertian Peralatan *Kitchen*

Menurut KBBI peralatan berarti benda yang digunakan untuk mengerjakan sesuatu. Menurut Sudiara (2006) *kitchen equipment* adalah segala sesuatu alat utama dan perlengkapan yang diperlukan di dapur, guna memperlancar seluruh pekerjaan dapur. Keadaan peralatan dapur sangat menentukan, baik mutu bahan maupun kebersihannya.

Menurut Agustin (2014) peralatan di bagi menjadi dua yaitu *kitchen equipment* dan *Utensil*, *kitchen equipment* atau peralatan dapur adalah perlengkapan dapur atau peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan. Sedangkan *kitchen utensils* adalah peralatan kecil yang dipergunakan untuk mengolah makanan.

Berdasarkan pendapat di atas *kitchen equipment*/peralatan dapur dapat disimpulkan sebagai segala alat yang berfungsi untuk memperlancar proses pengolahan makanan di dapur/*kitchen*.

2. Jenis Peralatan *Kitchen*

Berdasarkan ukurannya *kitchen equipment* dibagi menjadi dua, yaitu:

a. *Large equipment*

Adalah peralatan yang berukuran besar dan tidak dapat/sulit untuk dipindahkan.

Contoh *large equipment* adalah:

- 1) *Oven* berfungsi untuk memanggang produk makanan terutama produk *bakery* dan *pastry*
- 2) *Stove* berfungsi sebagai alat utama dalam memasak

- 3) *Refrigerator/chiller* berfungsi untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin.
- 4) *Freezer* berfungsi untuk menyimpan makanan dalam keadaan beku.
- 5) *Deep Fryer* berfungsi sebagai tempat menggoreng makanan.
- 6) *Grill* berfungsi untuk membakar/memanggang makanan.
- 7) *Dough mixer* berfungsi sebagai alat untuk membuat adonan.
- 8) *Grinder* berfungsi sebagai alat untuk menghaluskan bahan makanan.
- 9) *Rice cooker* berfungsi sebagai alat untuk memasak nasi.
- 10) *Ice maker* berfungsi sebagai alat pembuat es batu.
- 11) *Toaster* berfungsi untuk memanggang roti
- 12) *Blender* berfungsi untuk menghaluskan dan mencampur bahan makanan.

b. *Utensils*

adalah peralatan yang berukuran kecil dan mudah untuk dibawa/dipindahkan.

Contoh *utensils* adalah:

- 1) *Knife* berfungsi untuk memotong bahan makanan
- 2) *Cutting Board* berfungsi sebagai alas/tempat memotong bahan makanan
- 3) *Sharpener* berfungsi untuk mengasah pisau
- 4) *Stock Pot* panci berukuran tinggi yang berfungsi untuk merebus dan membuat kaldu
- 5) *Sauce Pan* adalah panci bergagang yang berfungsi untuk membuat dan mengolah *sauce*
- 6) *Frying pan* adalah panci yang digunakan untuk menggoreng makanan
- 7) *Ladle* adalah sendok bertangkai Panjang yang digunakan untuk mengambil cairan seperti kaldu.

- 8) *Strainer* adalah alat yang digunakan untuk menyaring dan memisahkan makanan dari cairan.
- 9) *Peeler* berfungsi sebagai alat pengupas bahan makanan
- 10) *Tong* berfungsi untuk menjepit/mengambil makanan
- 11) *Container* berfungsi sebagai tempat menaruh makanan
- 12) *Bowl* berfungsi sebagai wadah untuk mencampur makanan
- 13) *Whisk* berfungsi untuk mengocok dan mencampur adonan
- 14) *Frying spatula* berfungsi untuk membalik dan mengambil makanan di dalam penggorengan
- 15) *Tray* berfungsi untuk menyimpan bahan makanan
- 16) *Mandolin* berfungsi untuk mengiris buah dan sayuran.

Berdasarkan fungsinya, *kitchen equipment* dibagi menjadi,

a. *Preparations equipment*

Adalah peralatan yang digunakan untuk persiapan pengolahan makanan. Contoh:

Mixer, blender, grinder

b. *Processing equipment*

Adalah peralatan yang digunakan untuk memproses bahan makanan. Contoh: *Oven, grill, pan.*

c. *Service/plating equipment*

Adalah peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan kepada tamu.

Contoh: *Basket, tong.*

d. *Holding equipment*

Adalah peralatan yang digunakan untuk menyimpan makanan yang belum diolah maupun sudah diolah tetapi belum disajikan kepada tamu. Contoh: *Refrigerator*.

E. *Walk-in Chiller & Freezer*

Menurut *Cambridge Dictionary* *walk-in storage* adalah “*used to refer to a space used for storing things that is large enough for a person to enter and walk around in*”. yang berarti sebuah ruangan yang digunakan sebagai ruangan penyimpanan yang berukuran yang memiliki ukuran besar bagi seseorang untuk masuk dan berjalan di dalamnya. Sedangkan *chiller & freezer* adalah sebuah peralatan dapur yang digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan dalam suhu yang dingin

Menurut pengertian di atas bisa disimpulkan bahwa *walk-in chiller & freezer* merupakan sebuah peralatan dapur yang berukuran cukup besar untuk dimasuki seseorang yang memiliki fungsi utama sebagai tempat penyimpanan/pengawetan makanan.

Sebagai tempat penyimpanan bahan makanan utama, *walk-in chiller & freezer* memiliki kapasitas penyimpanan yang cukup besar dan standar penyimpanan yang harus diikuti oleh para juru masak.

Menurut Surat Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang persyaratan Higiene dan Sanitasi Jasa Boga, syarat-syarat penyimpanan bahan makanan adalah sebagai berikut:

- a. Persyaratan penyimpanan bahan mentah:
 - 1) Penyimpanan bahan mentah harus di dalam lemari pendingin dengan mengatur suhu penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan dan lamanya waktu penyimpanan
 - 2) Ketebalan bahan padat tidak boleh lebih dari 10 cm
 - 3) Kelembapan penyimpanan dalam ruangan 80-90%
 - 4) Persyaratan penyimpanan makanan terolah, diharuskan dalam bentuk kemasan tertutup serta disimpan disuhu 10°C
- b. Persyaratan penyimpanan makanan jadi:
 - 1) Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan tikus
 - 2) Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas $65,5^{\circ}\text{C}$ atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang
 - 3) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (>6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -10°C

F. Bahan Makanan

1. Pengertian Bahan Makanan

Pengertian pangan menurut Peraturan Pemerintah RI nomor 28 tahun 2004 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman.

Bahan pangan/makanan adalah sumber bahan makanan yang biasanya berasal dari tumbuhan dan hewan, yang dimana bahan makanan itu bisa dimakan atau dikonsumsi untuk dapat memenuhi kebutuhan nutrisi manusia.

2. Jenis Bahan Makanan

Menurut Sulaiman (2013) makanan bisa dibedakan menjadi dua macam, yaitu:

a. Bahan Makanan Hewani

Adalah semua bahan makanan yang berasal dari berbagai jenis hewan yang pada dasarnya mengandung banyak protein dan biasanya dikonsumsi baik dalam bentuk dasarnya maupun dalam bentuk olahan. Bahan makanan hewani dapat dikelompokkan menjadi 3 macam, yaitu:

1) Unggas (*Poultry*)

Unggas termasuk keluarga burung yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya untuk dikonsumsi. Di Indonesia sendiri jenis unggas yang sering dikonsumsi diantaranya adalah ayam, bebek, dan burung.

2) Ikan (*fish*), jenis kerang (*shell fish*), dan *special seafood*

- a) Ikan adalah binatang laut yang mempunyai lapisan lendir pada kulitnya dan sebagian mempunyai sisik dan mempunyai karakter daging yang lembut.
- b) Kerang (*shell fish*) adalah binatang laut yang mempunyai cangkang atau berkulit keras dan ada pula yang berkulit lunak.
- c) *Special seafood* adalah binatang laut yang mempunyai kekhususan pada tubuhnya karena tidak memiliki tempurung dan kulit lunak, seperti: gurita, cumi-cumi, ubur-ubur, sotong dan lintah laut (*sea cucumber*)

3) Daging (*meat*)

Daging adalah serat-serat otot tubuh hewan potong berkaki empat yang dapat dimakan, seperti; daging sapi, daging domba, dan daging babi untuk sebagian orang.

4) Telur (*eggs*)

Telur adalah sumber protein hewani yang berasal dari unggas dan umumnya dapat dikonsumsi oleh manusia, seperti; telur ayam, telur bebek, dan telur puyuh.

b. Bahan Makanan Nabati

Adalah makanan yang berupa atau berasal dari tumbuhan baik yang liar ataupun yang ditanam serta yang berasal dari produk-produk olahannya. Bahan makanan nabati dikelompokkan menjadi:

1) Sayuran Bunga (*flower vegetables*)

Sayuran buah adalah bagian dari tanaman sayuran yang berasal dari bagian buah pada tanaman tersebut. Contoh sayuran bunga adalah brokoli, dan kembang kol.

2) Sayuran buah (*fruit vegetables*)

Sayuran buah adalah bagian dari tanaman sayuran yang berasal dari bagian buah pada tanaman tersebut. Contoh sayuran buah adalah tomat, timun, dan paprika.

3) Sayuran polong (*legume vegetables*)

Sayuran polong adalah sayuran yang berasal dari polong/biji buah tumbuhan yang biasanya berbentuk memanjang. Contoh sayuran polong adalah: buncis, kacang Panjang, dan kacang polong.

4) Sayuran daun (*leaf vegetables*)

Sayuran daun adalah sayuran yang berasal dari daun tumbuhan yang tumbuh di atas permukaan tanah, yang termasuk dalam kelompok sayuran daun antara lain adalah: bayam, kol/kubis, dan selada.

5) Sayuran batang (*stem/shoot vegetables*)

Sayuran batang adalah sayuran yang diambil dari bagian batang sayuran yang baru tumbuh di atas permukaan tanah, ada yang hanya batang saja, namun ada pula sayuran batang berdaun. Contoh sayuran batang adalah asparagus.

6) Sayuran umbi (*root vegetables*)

Sayuran umbi adalah sayuran yang berasal dari akar tanaman yang membesar sehingga menjadi umbi. Contoh sayuran umbi adalah kentang, wortel, dan lobak.

7) Sayuran umbi lapis (*bulp vegetables*)

Sayuran umbi lapis adalah juga sayuran dari akar yang membesar dengan struktur bagaikan dagingnya berlapis-lapis. Contoh sayuran jenis ini adalah daun bawang, dan bawang bombai

8) Sayuran jamur (*mushrooms*)

Sayuran yang berasal dari tanaman jamur. Contoh jamur yang sering dikonsumsi di Indonesia adalah jamur kancing dan jamur kuping.

3. Fungsi Makanan

Makanan mempunyai enam fungsi penting bagi tubuh manusia, yaitu:

- a. Sebagai sumber energi.
- b. Sebagai penjaga keseimbangan cairan tubuh.
- c. Sebagai pertahanan tubuh terhadap penyakit.
- d. Sebagai pemelihara dan memperbaiki sel-sel tubuh.
- e. Sebagai sumber pertumbuhan dan perkembangan tubuh.
- f. Sebagai pengatur metabolisme tubuh.