

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Pengertian Hotel

Hotel adalah bangunan yang dikelola secara komersial untuk memberikan fasilitas penginapan kepada masyarakat umum dengan fasilitas di antaranya barang bawaan, makanan dan minuman, fasilitas perabot dan hiasan yang ada didalamnya, serta jasa pakaian (Endar, Sugugiaro dan Sri 1996)

B. Pengertian *Kitchen* Hotel

Menurut Sihite (2000: 14) *kitchen* adalah ruangan khusus yang di peruntukkan sebagai tempat untuk memasak makanan. Dapur dapat ditemui baik didalam rumah maupun warung makan.

Dapur juga memiliki hubungan kerjasama dengan *department* lain yang ada di hotel demi kelancaran dan efisiensi kerja. Bagian – bagian lain yang berhubungan dengan dapur yaitu:

1. *Steward*

Bagian ini membantu dalam membersihkan dan memelihara seluruh dapur beserta semua alat yang digunakan.

2. *Engeneering*

Adalah bagian dimana *Engeneering* memperbaiki kerusakan yang ada pada dapur.

3. *Housekeeping*

Merupakan bagian mencuci seragam karyawan termasuk karyawan dapur dan membasmi serangga yang ada di dapur.

4. *Front Office*

Membantu bagian dapur untuk memberikan informasi terkait jumlah dan jenis tamu.

5. *Accounting*

Bagian *Accounting* adalah mengeluarkan dana untuk pembelian alat dan bahan makanan yang dibutuhkan.

6. *Banquet*

Membantu dalam hal pelayanan tamu.

C. Penggolongan Bahan Makanan

1. Bahan Makanan Nabati

Bahan makanan nabati adalah bahan makanan yang berasal dari tumbuhan atau bahan makanan yang berbahan dasar dari tumbuhan. Kebanyakan merupakan sumber karbohidrat, vitamin, lemak, dan protein.

Contoh bahan makanan nabati: Kacang – kacang, sayuran, buah

2. Bahan Makanan Hewani

Bahan makanan hewani adalah bahan makanan yang merupakan produk dari hewan atau bahan makanan olahan yang berasal dari hewan. Kebanyakan merupakan sumber protein dan lemak bagi tubuh.

Contoh bahan makanan hewani: Daging ternak, unggas, ikan, susu, telur, dan lain – lain. (Samhim Setiawam : 2014)

D. Kasifikasi Bahan Makanan

1. Barang *perishables*,

yaitu bahan yang mudah rusak karena sifat-sifatnya seperti sayur, buah, daging, ikan, telur, keju. Barang ini perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik dan menurut jumlah barang yang seharusnya.

2. Barang *groceries*

yaitu bahan yang tidak mudah rusak seperti beras, gula, tepung, minyak, bumbu kering, kopi. Bahan ini tidak perlu disimpan dalam suhu dingin atau disimpan ditempat kering. (Minantyo, 2011)

E. Fungsi dan Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan

Fungsi dari penyimpanan bahan makanan adalah menyelenggarakan pengurusan bahan makanan agar setiap waktu diperlukan dapat melayani dengan tepat, cepat dan aman digunakan dengan cara yang efisien.

(Yohana Hutahaean : 2016)

Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. (Dr. dr. Slamet Riyadi Yuwono: 2013)

F. Klasifikasi Buah & Sayuran

1. Menurut Rizki Indra (2020) klasifikasi penggolongan sayuran dibagi menjadi 8 jenis yaitu:

No	Jenis Sayuran	Keterangan	Contoh
1	Sayuran daun	Bagian tumbuhan yang terdapat daun hanya pada bagian batang. Kualitas sayuran daun yang baik memiliki ciri – ciri bagian daun utuh, tidak membusuk dan tidak berlubang bekas gigitan hama. Bisa dilihat juga dari bagian daun serta batang yang berwarna segar dan masih muda. Bagian daun lebar dan kompak.	1) Sawi 2) bayam 3) kangkung 4) kubis 5) kol 6) daun singkong.
2	Sayuran batang	Sayuran batang merupakan bagian dari tumbuhan yang terdiri dari buku dan ruas. Buku adalah tempat menempelnya daun. Kualitas sayuran batang yang baik	1) Rebung 2) Asparagus 3) Batang Seledri 4) Kailan 5) Adas

		memiliki ciri – ciri umur batang masih muda, warna sayuran muda, cerah dan bersih, tidak ada bagian – bagian yang busuk atau digigit hama.	6) Kecambah
3	Sayuran Bunga	Bunga merupakan alat perkembangbiakan generatif pada tumbuhan. Kualitas sayuran bunga yang baik memiliki ciri – ciri: Bunga atau kembang tersusun kompak, tidak ada yang terkena hama juga bisa ditunjukkan dari warna sayuran yang segar, ukuran bunga besar	1) Bunga Turi 2) Brokoli 3) Bunga Kol 4) Bunga Pisang
4	Sayuran buah	Hasil dari penyerbukan dan pertumbuhan yang terjadi pada organ bunga. Kualitas sayuran buah yang baik memiliki ciri – ciri: Tingkat umur cukup (tidak terlalu muda dan tidak terlalu dewasa), sayuran buah segar	1) Tomat 2) Paprika 3) Cabai 4) Labu siam 5) Mentimun 6) Pare, dan lain – lain

		dan berwarna cerah, ukuran besar, tidak ada bagian buah yang rusak, busuk, atau bekas gigitan hama.	
5	Sayuran umbi	Bagian umbi merupakan bagian dari suatu tanaman yang mengalami pembesaran akibat adanya penimbunan makanan di bagian tersebut. Kualitas sayuran umbi yang baik memiliki ciri – ciri: sayuran umbi sudah cukup umur dan berukuran besar, tidak tumbuh tunas, bagian luar tidak ada yang membusuk, memar atau bahkan bekas gigitan hama, bentuknya lurus dengan diameter yang proposional.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Kentang 2) Wortel 3) Lobak 4) Singkong 5) Radis 6) Umbi bit 7) Talas, dan lain – lain
6	Sayuran polong	Kualitas sayuran polong yang baik memiliki ciri – ciri: sayuran tidak tua, kulit buah masih lurus dan benjolan biji belum tampak, bentuk buah	<ol style="list-style-type: none"> 1) Buncis 2) Kacang panjang 3) Kacang merah

		polos besar dan lurus, warna buah tampak segar, tidak ada bagian yang busuk dan bekas gigitan hama.	4) Kedelai
7	Sayuran umbi lapis	Kualitas sayuran umbi lapis yang baik memiliki ciri – ciri: umbi lapis sudah cukup umur, lapisan umbi tampak tebal dan kompak dan berukuran besar, tidak ada bagian yang rusak, busuk, atau bekas gigitan hama.	1) Bawang merah 2) Bawang putih 3) Bawang bombay
8	Sayuran jamur	Kualitas sayuran jamur yang baik memiliki ciri – ciri: sayuran jamur masih muda hingga cukup umur, bersih dan tidak ada bagian yang busuk atau rusak karena hama.	1) Jamur merang 2) Jamur kancing 3) Jamur tiram 4) Jamur kuping

Tabel 2.1 Klasifikasi Penggolongan Sayuran

2. Menurut Fibra Nurainy tahun 2018 buah digolongkan menjadi beberapa jenis yaitu:

No	Jenis Buah	Keterangan
1	Berry	Lapisan luar tipis sedangkan lapisan tengah dan lapisan dalamnya menyatu. Kebanyakan buah masuk kedalam golongan ini
2	Hesperidium	Lapisan luar tebal dan mengandung zat warna, lapisan tengahnya banyak mengandung ruang antar sel, dan lapisan dalamnya terdiri dari jaringan dengan kantong – kantong jus. Masuk ke dalam golongan ini antara lain buah jeruk, yang mempunyai sel – sel mengandung minyak di bawah kulit. Minyak akan keluar bila kulit mendapat tekanan dan menimbulkan warna coklat pada kulit setelah kering. Hesperidium merupakan jenis berry yang termodifikasi
3	Drupe	Lapisan luar akan terlihat jelas setelah buah matang, lapisan tengah merupakan daging buah, dan lapisan dalam merupakan pelindung yang keras bagi biji. Buah mangga masuk ke dalam golongan ini.
4	Pome	Lapisan luar tipis, lapisan tengah merupakan daging buah, dan lapisan dalam seperti kertas

		yang berfungsi untuk melindungi biji. Masuk ke dalam jenis ini adalah apel.
5	Pepo	Lapisan luar tebal dan keras, lapisan tengah dan lapisan dalam menyatu membentuk daging buah. Pepo juga merupakan berry termodifikasi, contohnya adalah buah melon.

Tabel 2.2 Penggolongan Buah

G. Cara Menyimpan Buah & Sayuran

1. Simpan Di Suhu Ideal

Beberapa jenis sayur/buah harus langsung disimpan di tempat yang dingin, sementara ada juga yang sensitif akan suhu dingin dan akan busuk ketika masuk ke dalam lemari pendingin.

2. Menjaga Kelembapan

Semua sayur/buah mengandung air. Kandungan air ini yang menjaga kesegaran pada sayur maupun buah. Namun ketika buah/sayur dipanen atau dipetik dari pohonnya, banyak air yang hilang akibat penguapan. Oleh karena itu, harus menjaga sisa air yang masih ada di dalam sayur/buah agar tidak layu dan kisut, dengan cara memasukkan sayur/buah ke plastik yang sudah dilubangi.

3. Di Hindari Menyimpan Tempat Yang Bersuhu Ekstrem

Sayur atau buah yang disimpan di tempat bersuhu terlalu tinggi atau pun rendah akan cepat rusak dan busuk. Ketika buah atau sayuran disimpan di dalam *freezer*, ia akan rusak seketika setelah dicairkan. Kerusakan

yang akan muncul seperti, muncul bercak-bercak kecokelatan pada apel dan menjadi sangat lembek pada buah pir. Sedangkan suhu yang sangat tinggi akan menimbulkan kematangan yang tidak merata, menjadi lunak dan lumer, berkerut, dan menjadi kisut.

4. Perhatikan kondisi sayur dan buah yang baru dibeli

Sebagian besar buah akan lebih bertahan lama jika masih disertai kulit. Bagian kulit yang terbuka pada buah, menimbulkan potensi tumbuhnya jamur dan bakteri yang dapat menyebabkan buah menjadi busuk. Oleh karena itu, periksalah kondisi permukaan buah maupun sayur Anda secara berkala dan sering. Jika terdapat perubahan warna, bonyok, atau kecokelatan pada buah/sayur, maka segeralah buang bagian yang busuk tersebut dan konsumsi yang masih dalam kondisi bagus.

5. Yang harus dilakukan agar buah dan sayur segar lebih lama

- 1) Setelah membeli buah atau sayur di pasar atau pun di supermarket, sebelum mencucinya, lebih baik hilangkan bagian busuk dan bonyok yang terdapat pada buah atau sayur. Setelah itu, barulah Anda bisa mencucinya dengan bersih.
- 2) Untuk sayuran hijau, pisahkan daun dengan akarnya kemudian cuci daun hijau tersebut dengan campuran air dingin, sedikit cuka atau lemon. Campuran cuka atau lemon, selain bisa menghilangkan bakteri yang ada di sayuran, juga bermanfaat untuk meningkatkan kerenyahan pada daun hijau tersebut. Setelah mencuci bersih, segera keringkan sayuran tersebut di dengan tisu dan langsung bungkus

dengan plastik yang sudah dilubangi. Kemudian, simpan di lemari pendingin.

3) Sayur atau buah yang berakar seperti bawang, atau kentang, jangan langsung dicuci dan disimpan di lemari pendingin. Periksa bagian-bagian yang berjamur kemudian simpan di tempat sejuk dan memiliki sirkulasi udara yang baik. Jangan disimpan di lemari pendingin.

4) Tomat juga lebih baik disimpan di suhu ruangan, karena suhu yang rendah dapat membuat tomat menjadi lembek. Jika Anda ingin menyimpan tomat yang sudah terpotong sebagian, maka tempatkan tomat tersebut pada *paper bag* dan simpan pada suhu ruangan.

6. Sayur dan buah yang harus disimpan di pendingin atau di suhu ruangan

A. Lemari pendingin

- Buah: apel yang sudah lebih dari 7 hari, aprikot, pir, macam-macam berry, ceri, anggur, dan semua buah yang sudah dipotong-potong.
- Sayuran: brokoli, kol, seledri, wortel, jamur, daun selada, sayur bayam, kangkung

B. Suhu Ruangan

- Buah: apel yang masih kurang dari 7 hari, lemon, berbagai macam jeruk, mangga, pisang, nanas, semangka, dan melon.
- Sayuran: timun, bawang-bawangan, labu, cabai, kentang, tomat, dan jahe.

Selain menjaga kesegaran dan rasa, penyimpanan sayur dan buah yang baik dan benar juga akan menjaga zat gizi yang terkandung di dalamnya. Sebaliknya, jika Anda tidak memperhatikan tempat penyimpanan sayur dan buah tersebut, bukan tidak mungkin akan menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan akibat jamur dan bakteri yang terdapat pada sayur dan buah. (Nimas Mita Etika M dan dr. Andreas Wilson Setiawan: 2020)

H. Beberapa Jenis tempat Penyimpanan

1. *Dry Storage*

Gudang untuk menyimpan bahan makanan dalam kemasan, makanan dalam kaleng, plastik, kardus, botol, beras, tepung atau bahan makanan kering lainnya. Suhu pada penyimpanan kering biasanya 18°C-38°C, bertujuan agar terhindar dari serangan hama dan serangga lainnya.

2. *Cold Storage*

Gudang untuk penyimpanan bahan makanan yang mudah rusak atau *perishable* seperti susu, sayur dan buah. Disimpan pada suhu antara -1°C sampai -7°C.

3. *Freezer*

Digunakan untuk menyimpan berbagai jenis bahan makanan seperti daging, seafood, dan makanan mentah yang sudah diolah. Dengan suhu -18°C (0°F) atau lebih rendah. (Hikari Citra K. : 2018)

I. Penyimpanan Bahan Makanan

Menurut Dr. dr. Slamet Riyadi Yuwono tahun 2013 tempat penyimpanan harus memenuhi persyaratan – persyaratan sebagai berikut:

1. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
2. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired out* (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan / digunakan lebih dahulu.
3. Tempat wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
4. Suhu tempat harus betul – betul sesuai dengan keperluan bahan makanan agar tidak menjadi rusak.
5. Pengecekan terhadap suhu dilakukan 2 kali sehari dan pembersihan lemari es / ruangan pendingin dilakukan setiap hari.
6. Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras bersama bahan makanan yang tidak berbau
7. Khusus untuk sayuran, suhu penyimpanan harus betul – betul diperhatikan. Untuk buah – buahan, ada yang tidak memerlukan pendingin. Perhatikan sifat buah tersebut sebelum dimasukkan ke dalam ruang / lemari pendingin.