

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **A. Hotel**

##### **1. Pengertian Hotel**

Menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86 dalam Sulastiyono (2011), adalah "Suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial.

Menurut Sulastiyono (2011), hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus.

Menurut Al Bataafi (2005), hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makanan dan minuman yang dikelola secara komersial serta memenuhi keuntungan persyaratan yang ditetapkan pemerintah.

##### **a. Jenis-jenis Hotel**

Menurut Sulastiyono (2006), berdasarkan durasi lamanya waktu menginap hotel dikelompokkan menjadi 3 jenis, yaitu :

- 1) **Resident Hotel**, yaitu hotel yang disediakan bagi para pengunjung yang menginap dalam jangka waktu yang cukup lama. Tetapi tidak bermaksud menginap. Umumnya terletak dikota, baik pusat maupun pinggir kota dan berfungsi sebagai penginapan bagi orang-orang yang belum mendapatkan perumahan dikota tersebut.
- 2) **Transietal Hotel**, yaitu hotel yang diperuntukkan bagi tamu yang mengadakan perjalanan dalam waktu relatif singkat. Pada umumnya jenis hotel ini terletak pada jalan utama antar kota dan berfungsi sebagai terminal point. Tamu yang menginap umumnya sebentar saja, hanya sebagai persinggahan.
- 3) **Resort Hotel**, yaitu diperuntukkan bagi tamu yang sedang mengadakan wisata dan liburan hotel ini umumnya terletak didaerah rekreasi/wisata. Hotel jenis ini pada umumnya mengadakan potensi alam berupa view yang indah untuk menarik pengujung.

#### **b. Jenis Tamu Hotel**

Menurut Bagyono (2007) ;

Klasifikasi Hotel, Hotel dapat diklasifikasikan menjadi 8 kategori, yaitu :

##### 1. Luas dan Jumlah Kamar

- a. Hotel Kecil (*small hotel*), adalah hotel yang memiliki lebih 25 kamar atau kurang dari 100 kamar.
- b. Hotel Menengah (*above average hotel*), ialah hotel yang memiliki lebih dari 100 kamar dan kurang dari 300 kamar.
- c. Hotel Besar (*large hotel*), yaitu hotel yang memiliki lebih dari 300 kamar.

## 2. Jenis tamu yang menginap

- a. Hotel Keluarga (*family hotel*), adalah hotel yang dirancang untuk keluarga
- b. Hotel Bisnis (*business hotel*), adalah hotel yang dirancang untuk para usahawan.
- c. Hotel Wisata (*tourist hotel*), adalah hotel yang dirancang untuk para wisatawan.
- d. Hotel Transit (*transit hotel*), adalah hotel yang dirancang khusus untuk orang-orang yang melakukan persinggahan sementara dalam suatu perjalanan.
- e. Hotel perawatan kesehatan (*cure hotel*), adalah hotel yang dirancang untuk orang-orang yang sedang menginginkan penyembuhan dari suatu penyakit atau meningkatkan kesehatannya.
- f. Hotel konvensi (*convention hotel*), adalah hotel yang dirancang untuk keperluan orang-orang yang menyelenggarakan konvensi.

### c. **Klasifikasi Hotel**

Menurut Bagyono (2007), berdasarkan luas dan jumlah kamar, hotel diklasifikasikan dalam 3 kelompok, yaitu:

- 1) **Hotel Kecil (*small hotel*)**, adalah hotel yang memiliki lebih dari 25 atau kurang dari 100 kamar.
- 2) **Hotel Menengah (*above average hotel*)**, adalah hotel yang memiliki lebih dari 100 kamar dan kurang dari 300 kamar.
- 3) **Hotel Besar (*large hotel*)**, adalah hotel yang memiliki lebih dari 300 kamar.

## 2. Pengertian *Kitchen Hotel*

Menurut Sihite (2000) kitchen adalah ruang khusus yang di peruntukkan sebagai tempat untuk memasak makanan. Dapur dapat ditemui baik didalam rumah, warung makan.

Berdasarkan pendapat tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa *kitchen* adalah satu unit yang memiliki fungsi sebagai tempat untuk melakukan pengolahan bahan baku menjadi makanan siap saji disajikan dengan penampilan yang menarik dan rasa makanan yang baik. Dengan definisi tersebut dapat diambil keputusan bahwa dapur memegang peranan penting dalam hal pengelolaan makanan yang disajikan atau dijual kepada tamu hotel.

### a. Jenis-jenis Kitchen

Menurut Sudiara 2001, adapun beberapa jenis kitchen, yaitu :

- 1) **Pastry Kitchen** : *Pastry* merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food and beverage Product* yang khusus menangani/membuat kue, cake, cookies, patries, chocolate, pudding dan aneka *dessert* lainnya. Di dalamnya terdapat sub seksi yaitu Bakery yang khusus membuat berbagai macam roti (*bread*).
- 2) **Production (Main) Kitchen** : *Production (Main) Kitchen* merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food and Beverage Product* yang menangani berbagai macam sambal, stock, serta berbagai macam *main course*, yang dimanakitchenini termasuk ke dalam *Hot Kitchen*.

3) **Butcher** : *Butcher* merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food and Beverage Product* yang menangani bahan mentah yang berasal dari hewan, unggas, ataupun ikan yang nantinya akan diperlukan oleh bidang sectionlainnya dimana bahan tersebut akan diolah sesuai dengan masing-masing *section*.

4) **Garde Manger Kitchen** : *Garde Manger Kitchen* merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food and Beverage Product* yang menangani berbagai macam *appetizer* seperti salad, *sandwich*, dan lainnya. Di *Garde Manger kitchen* juga membuat berbagai macam saus-saus dingin (*dressing*).

#### **b. Penyimpanan Bahan Makanan di *Kitchen***

Menurut (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018), apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan, persyaratan penyimpanan bahan makanan adalah:

- 1) Adanya sistem penyimpanan bahan makanan
- 2) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

#### **4. Klasifikasi Penyimpanan Bahan Makanan di *Kitchen***

Klasifikasi bahan makanan menurut (Minantyo, 2011), mengklasifikasikan bahan makanan yang akan diolah menjadi dua golongan besar yaitu:

- 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.

## **B. *Cook Helper***

### **1. Pengertian *Cook Helper***

Menurut Sihite (2000). *Cook Helper* adalah karyawan yang belum pernah bekerja di dapur dan mereka ditugaskan untuk bekerja berpindah–pindah dari satu seksi yang lain dalam waktu tertentu agar karyawan pemula ini dapat mengenal dan menghayati pekerjaan di masing–masing seksi sebelum mereka ditentukan bertugas disuatu seksi sesuai dengan kemampuannya.

Menurut Adjab Subagjo (2007) *Cook Helper* bertugas membantu tugas-tugas atasannya ataupun asisten *cook*.

Menurut Sihite (2015) tugas dan tanggung jawab *cook helper* :

#### 1. Mempersiapkan peralatan masak

Seorang *cook helper* akan bertugas untuk mempersiapkan semua peralatan masak yang akan digunakan untuk membuat sebuah hidangan untuk disajikan. Adapun dalam hal ini *cook helper* juga harus merawat dan juga membersihkan semua peralatan setelah selesai digunakan.

#### 2. Menyiapkan bahan masakan

Semua bahan makanan mentah yang akan di olah untuk dijadikan makanan siap santap biasanya akan dipersiapkan oleh seorang *cook helper*.

Termasuk didalamnya membersihkan bahan makanan dan juga memotongnya untuk siap dimasak oleh koki atau juru masak.

### 3. Menyimpan peralatan masak

Apabila pekerjaan mengolah dan menyajikan makanan sudah selesai, seorang cook helper akan bertanggung jawab untuk membersihkan dan menyimpan kembali semua peralatan masak ke tempatnya untuk bisa digunakan kembali di keesokan harinya.

### 4. Membantu sang koki

Tugas utama seorang cook helper adalah membantu sang koki dalam proses pengolahan makanan dan membuat menu kompleks yang membutuhkan kecepatan, ketelitian dan keahlian khusus.

Kesiapan menjadi seorang cook helper pada dasarnya dipengaruhi oleh kesiapan kemampuan dirinya dilihat dari kemampuan dirinya, dilihat dari pengetahuan, sikap dan keterampilan. Slameto (2003), kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban didalam cara tertentu terhadap situasi. Penyesuaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respon.