

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Pengertian *Kitchen*

Menurut Ruffino dan Bartono (2006). Dapur atau *kitchen* di suatu hotel adalah sentra produksi makanan matang yang bertanggung jawab mengolah makanan bagi tamu hotel atau penyediaan makanan matang bagi masyarakat luar, baik lewat restoran yang ada di 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 bahwa *Kitchen*/dapur adalah sebuah ruangan yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan masak yang berfungsi sebagai tempat mengolah makanan.

B. Jenis-jenis dan macam-macam *Kitchen*

Macam-macam *Kitchen* Menurut Iskandar Mahdi (2010), Sebagai berikut :

1. *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.

2. *Combined preparation and finishing kitchen*

Merupakan jenis dapur berukuran menengah, dimana ruangan dibagi menjadi dua bagian, yaitu persiapan dan penyelesaian setiap bagian disesuaikan dengan jenis

makanan yang dikelola, seperti makanan panas, kue, dan roti.

3. 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.

4. Main kitchen

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

C. Metode pengolahan

Menurut Betty Ayu Noviani (2021 : 17 - 24) Ilmu Boga Dasar pengolahan makanan-Metode Dasar Memasak . *Metode Moist Heat Cooking* (Panas Basah) adalah panas yang dihantarkan ke dalam makanan melalui bahan cair.

teknik dasar pengolahan makanan dapat dibagi dalam tiga teknik, yaitu :

- **Boiling** (merebus)

Boiling adalah proses memasak makanan di air mendidih atau memasak makanan berbasis cairan seperti air, kaldu, santan atau susu yang direbus.

- **Simmering** (merebus dibawah titik didih dengan api kecil)

Simmering adalah teknik memasak makanan dalam cairan panas yang di pertahankan pada titik didih air yaitu rata rata pada suhu 100°C. Untuk, mempertahankan suhu tetap stabil, kecilkan api saat sudah muncul gelembung.

metode ini digunakan agar makanan tidak rusak strukturnya. contoh masakan dengan metode simmering adalah simering soup.

- ***Blanching***

Blanching adalah teknik memasak dengan merebus sayuran atau buah ke dalam air mendidih dalam waktu yang cepat. Bahan makanan yang di *blanch* di masukkan ke dalam air mendidih 1-2 menit.

Sedangkan menurut Dera Julia (2021) Pengolahan Makanan: Pengertian dan Macam-macam teknik pengolahan makanan. Menjelaskan bahwa metode pengolahan sebagai berikut :

1. Teknik Pengolahan Panas Kering (*dry heat cooking*)

- ***Baking***

Baking adalah teknik memasak makanan dengan panas kering oleh konveksi (penghantar) uap udara panas di dalam oven. Makanan yang dipanggang dalam oven secara tidak langsung mendapat panas dari udara yang dialirkan oleh oven, *Baking* umum digunakan untuk membuat roti, *cake*, *pastries*, *pie*, *tart*, dan quiches.

- ***Grilling***

Grilling adalah metode memasak yang melibatkan panas langsung yang berasal dari arang kayu, listrik, dan gas.

Grilling berasal dari kata *grid of wire* yang artinya membakar makanan pada panggangan kawat. *Barbecuing* termasuk pengolahan makanan dengan menggunakan teknik *grilling* menggunakan panas langsung atau tidak langsung.

- ***Roasting***

Roasting adalah metode memasak menggunakan panas kering, dari nyala api terbuka, atau oven. *Grilling* berbeda dengan *roasting* karena bahan makanan yang di grill selalu direndam dalam bumbu. makanan yang dipanggang menggunakan teknik *roasting* selalu diolesi dengan *butter/margarine* supaya tidak kehilangan kelembaban makanan atau agar makanan tidak kering.

2. Teknik Pengolahan Panas Minyak (*oil heat cooking*)

- ***Frying***

Frying adalah proses memasak makanan dalam minyak atau lemak, dimasak pada suhu penggorengan yang baik antara 175OC -190OC tergantung pada tipe makanan yang digoreng.

- ***Sauteing***

Sauteing adalah metode memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak atau lemak yang hanya menempel pada permukaan wajan atau alat pemanas lain.

- ***Stir Frying***

Stir Frying merupakan metode menggoreng cepat pada temperatur sangat tinggi, *stir frying* menggunakan sedikit minyak dengan alat wajan yang agak dalam dan harus digerakkan atau dibolak balik secara terus menerus agar makanan tidak gosong di salah satu sisi nya.

- ***Deep Frying***

Deep Frying adalah metode menggoreng dengan minyak jumlah banyak sehingga semua bagian makanan yang digoreng terendam minyak panas. *Deep frying* dilakukan untuk mendapatkan hasil penggorengan yang optimal.

- ***Shallow Frying***

Shallow Frying adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit dengan minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal (*Shallow pan*) jumlah minyak yang digunakan hanya sedikit atau sampai 1/3 bahan makanan terendam.

- ***Pan Frying***

Pan Frying termasuk teknik memasak dengan lebih sedikit minyak daripada *deep frying*. istilah *pan frying* lebih tepat diterapkan pada teknik menggoreng yang menggunakan *pan* (penggoreng).

3. Teknik Pengolahan Panas Basah

- ***Boiling*** (merebus)

Boiling adalah proses memasak makanan di air mendidih atau memasak makanan berbasis cairan seperti air, kaldu, santan atau susu yang direbus.

- ***Simmering*** (merebus dibawah titik didih dengan api kecil)

Simmering adalah teknik memasak makanan dalam cairan panas yang di pertahankan pada titik didih air yaitu rata rata pada suhu 100°C. Untuk, mempertahankan suhu tetap stabil, kecilkan api saat sudah muncul gelembung.

metode ini digunakan agar makanan tidak rusak strukturnya. contoh masakan dengan metode simmering adalah simering soup.

- ***Blanching***

Blanching adalah teknik memasak dengan merebus sayuran atau buah ke dalam air mendidih dalam waktu yang cepat. Bahan makanan yang di *blanch* di masukkan ke dalam air mendidih 1-2 menit.

D. Metode Pengolahan Makanan Kontinental

1. Metode Pengolahan *Soup*

Menurut Hidayati Laili (2021) *Soup* adalah suatu hidangan cair yang dibuat dengan menggunakan bahan cair dari kaldu (*stock*) dapat berwujud cair atau kental , diisi atau tidak diisi dengan bahan makanan lain .

Soup juga dapat diartikan sebagai suatu hidangan berkuah atau cair (bening atau kental) yang terbuat dari rebusan daging , ayam , atau sayuran dan banyak mengandung gizi , serta dihidangkan sebagai hidangan pembuka .

a. Fungsi *Soup*

- Sebagai pembangkit selera makan
- Sebagai hidangan pembuka panas
- Sebagai penambah nilai gizi
- Sebagai hidangan setelah *appetizer* dalam giliran menu continental
- Untuk menetralsir rasa tajam dari *appetizer* , sebelum hidangan berikutnya
- Dapat dihidangkan sebagai hidangan utama

b. Klasifikasi Soup

1. Sup Jernih (*Clear Soup*)

Sup jernih adalah semua sup yang dibuat dari bahan dasar kaldu jernih, baik disajikan polos (*plain*) atau diberi isi bahan makanan lain . Isian dapat dibuat dari berbagai macam sayuran dan daging.

- *Broth Bouillion* (bahasa perancis) Merupakan *clear soup* yang paling sederhana dan tidak menggunakan bahan padatan . Kekuatan aroma cairan dihasilkan dari proses simmering meat dan sayuran.



Gambar 2.1 : *Broth Bouillion*
Sumber : Teknik Pengolahan Makanan Kontinental,
Hidayati Laili (2021 : 19)

- *Vegetables soup* merupakan *clear soup* yang dibuat dari kaldu atau *broth* dengan penambahan satu atau lebih sayur - sayuran dan produk daging, unggas, ikan, dsb.



Gambar 2.2 : *Vegetable Soup*
 Sumber : Teknik Pengolahan Makanan Kontinental,
 Hidayati Laili (2021 : 19)

2. *Thick Soup - Potage Lies* (Sup Kental)

Thick soup - potage lies merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan *stock / clear soup* dikentalkan dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, *cream, liason* ataupun dari bahannya sendiri dengan ataupun tanpa isi .

Sup kental ini penyelesaiannya dibedakan menjadi dua yaitu

- a) Tidak disaring / *Unpassed Soup* (kekentalannya didapat dari bahan isi yang ditambahkan) misalnya : *Potage dan Broth*
- b) Disaring / *Passed*, misalnya : *Puree, Cream, Veloute, Bisque dan Brown Soup*.

Thick soup dikelompokkan menjadi lima , yaitu:

- (1)*Cream soup* Sup yang dikentalkan dengan bahan pengental yaitu *roux* kemudian ditambah dengan susu atau *cream*. Nama *cream soup* disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan dalam sup . Contoh: *Cream of Corn Soup , Cream of Chicken Soup , Cream of Asparagus*.



Gambar 2.3 : *Cream Soup*
 Sumber : Teknik Pengolahan Makanan Kontinental,
 Hidayati Laili (2021 : 20)

- (2) *Bisque Soup* Sup kental yang dibuat dari shellfish, kerang kerangan dan sejenisnya. Sup ini penyiapannya seperti cream soup yaitu penyelesaiannya hampir selalu disempurnakan dengan *roux / cream*.
Sup ini juga disebut dengan sup mewah, karena relatif lebih mahal dan kaya dalam rasa . Contoh : *Shrimp Bisque*.



Gambar 2.4 : *Bisque Soup*
Sumber : Teknik Pengolahan Makanan Kontinental,
Hidayati Laili (2021 : 20)

- (3) *Chowder Soup* Sup yang dibuat dari ikan, kerang - kerangan dan atau tanpa sayuran. Meskipun sup ini dibuat dengan berbagai cara biasanya berisi susu dan kentang. Ciri khas sup ini adalah bergumpal - gumpal dapat juga disebut dengan *soup hearty*. Contoh : *Fish Chowder*.



Gambar 2.5 : *Chowder Soup*
Sumber : Teknik Pengolahan Makanan Kontinental,
Hidayati Laili (2021 : 21)

(4) *Potage Soup* Merupakan istilah umum untuk sup. Di Perancis *potage* merupakan istilah sup encer / *clear soup*. Sup ini dibuat dengan cara penambahan bahan isian berupa sayuran, *serealia* dan dihidangkan tanpa disaring. Penyajiannya dengan disertai *crouton*.



Gambar 2.6 : *Potage Soup*
Sumber : Teknik Pengolahan Makanan Kontinental,
Hidayati Laili (2021 : 21)

(5) *Puree Soup* Sup yang dikentalkan dengan dikentalkan dengan cara *pureeing* (penghancuran / penghalusan) satu atau lebih bahan sup. Sup *puree* dapat dibuat dari bahan - bahan yang mengandung zat tepung (kentang, labu kuning, wortel dsb). *Puree soup* tidak sehalus *cream soup*, dapat juga dibuat dengan penambahan cream / susu. Nama sup ini disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan. Contoh ; *Puree of Potatoes Soup*, *Puree of Pumpkin Soup*, *Puree of Carrot*.



Gambar 2.7 : *Puree Soup*

Sumber : Teknik Pengolahan Makanan Kontinental,
Hidayati Laili (2021 : 21)

2. Metode Pengolahan *Steak*

- a. *Roasting* Proses pemasakan yang dilakukan dalam oven dengan sumber panasnya ditransfer ke dalam perputaran udara panas dengan dibantu alat " *spite roasting* " atau " *roasting pan* .



Gambar 2.8 : *Roasting*

Sumber : Teknik Pengolahan Makanan Kontinental,
Hidayati Laili (2021 : 41)

- b. *Grilling* Proses pematangan makanan dengan menggunakan sumber panas langsung. Sumber panas yang digunakan antara lain : gas atau elemen listrik, arang, kokas (batu arang). Arang dan kokas jarang digunakan karena hasilnya tidak konstan dan kurang higienis. Alat grill yang digunakan berupa ram ram kawat dengan menggunakan sumber panas arang atau peralatan modern berupa salamander yang sumber panasnya dapat diatur.



Gambar 2.9 : *Grilling*

Sumber : Teknik Pengolahan Makanan Kontinental,
Hidayati Laili (2021 – 41)

- c. *Frying* Proses pematangan daging dengan digoreng dalam minyak banyak .
Banyaknya minyak yang digunakan harus dapat merendam seluruh permukaan daging sebelum daging digoreng biasanya dipanir atau dimasukkan ke dalam adonan *fritter* .



Gambar 2.10 : *Frying*

Sumber : Teknik Pengolahan Makanan Kontinental,
Hidayati Laili (2021 – 41)

3. Metode Pengolah *Pasta*

a. Pengertian *pasta*

Menurut Ekawatiningsih (2008 : 206) *pasta* adalah makanan yang digunakan masakan *Italia*, di buat dari campuran tepung trigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa buat hidangan setelah di masak dengan cara di rebus. Di Indonesia, jenis pasta yang populer misalnya *Spaghetti*, *macaroni*, dan *lasagna*.

b. Pengolahan *Pasta*

Menurut Ekawatiningsih (2008-206) Pengolahan *pasta* ada 2 macam yaitu:

- 1) *Fresh pasta*

Fresh pasta dalam pengolahan lebih sulit dibandingkan dengan pengolahan *dried pasta*. Pada *fresh pasta* lama memasaknya lebih cepat dan sangat mudah menjadi lunak/lembek (*overcooking*). Pengaruh *overcooking* pada *fresh pasta* akan membuat *fresh pasta* menjadi seperti bubur. Tekstur yang benar pada *fresh pasta* adalah halus dan lembut di mulut. Berbeda dengan *dumpling* yang diolah dengan cara merebus adonan *dumpling* yang telah dibentuk bola-bola kedalam air mendidih yang telah diberi garam. Jika bola-bola yang tenggelam telah mengapung berarti *dumpling* sudah matang.

2) *Dried pasta*

Komponen-komponen yang perlu diperhatikan sebelum pengolahan *pasta* adalah menggunakan panci yang lebar dan besar agar suhu panas dalam panci tidak berubah dan cukup ruang untuk mengaduk *pasta* dalam air. Selama proses perebusan *pasta* akan mengeluarkan pati sehingga membutuhkan air yang cukup banyak agar pati yang telah keluar tidak melekat kembali pada *pasta*. Perbandingan air dan *pasta* yang dibutuhkan adalah 10:1 yaitu 1 liter air untuk tiap 100 gr *pasta* kering. Dalam air rebusan .Pengolahan *dried pasta*.

Pasta perlu ditambahkan 10 gr garam per 1 liter air, serta sedikit minyak agar *pasta* tidak saling melekat. Teknik merebus *pasta* dapat dilihat pada prosedur dibawah ini Didihkan air kemudian masukkan *pasta* secara bersamaan.

Selama proses perebusan suhu tidak boleh diturunkan. Aduk *pasta* terus dengan menggunakan garpu besar atau dengan sendok kayu besar untuk mencegah *pasta* lengket pada panci. Tingkat kematang pada *dried pasta* berbeda dengan *fresh pasta*. Pada *dried pasta* membutuhkan waktu yang agak

lama dan tekstur yang paling baik jika digigit masih terasa renyah atau dalam bahasa italia disebut dengan istilah *al dente*. Waktu yang digunakan untuk mengukur lama perebusan pasta minimal 4 menit, tetapi ini bukan merupakan patokan yang pasti karena lama perebusan sangat ditentukan oleh bentuk pasta, tebal tipis pasta, usia penyimpanan, dan ketegori *fresh pasta* atau *dried pasta*. *Dried pasta* yang telah direbus akan mempunyai volume 2 kali lipat dari *dried pasta*. Contoh 100 gr macaroni kering menjadi 250 gr. Pada dasarnya untuk mendapatkan tekstur *pasta* yang renyah adalah menghentikan suhu panas dalam pasta agar setelah ditiriskan proses tersebut tidak berlangsung sehingga *pasta* tidak menjadi lunak selama ditiriskan.

Sedangkan menurut Sihite (2000 : 184) dalam buku "*laraousse Gatronomique*" di sebut bahwa *pasta* berarti "*Dried Wheaten flour preparation*" atau hasil dari adonan tepung terigu yang dikeringkan. Masing-masing bentuk juga mempunyai ukuran yang berbeda-beda dengan nama yang berbeda-beda pula.

Disamping itu, menurut Bartono dan Ruffino (2020 : 92), *pasta* adalah produk yang terbuat dari tepung dengan berbagai bentuk. Yang paling terkenal adalah *Pasta Italia*, terbuat dari tepung terigu *semolina*, seperti di bawah ini:

- *Spaghetti*
- *Macaroni*
- *Fetuccini*
- *Vermicelli*
- *Lasagna*

- *Gnocchi*
- *Ravoli*
- *Canelloni*

c. **Macam - macam pasta**

1) Berdasarkan bentuk pasta

Menurut Sihite (2000 : 185), pada dasarnya *pasta* di kelompokkan menjadi dua kelompok yaitu:

a) *Ribbon Shaped Pasta*

Pasta jenis ini berbentuk lempengan menyerupai pita *ribbon*. Lebar pita ini mungkin berbeda pula, misalnya *noodle lasagna* dan lain-lain. Jenis ini populer di Italia Utara.

b) *Tobular Shaped Pasta*

Pasta ini berbentuk bulat panjang seperti pipa (*tube*). Ukuran penampang pita berbeda-beda, ada kemungkinan berlubang di tengah ada juga yang tanpa lubang misalnya seperti *spaghetti*, *macaroni* dan lain-lain. *pasta* ini populer atau banyak di makan di Italia Selatan.

2) Berdasarkan kegunaan dan pengolahan *Pasta*

Menurut Sihite (2000 : 185), berdasarkan kegunaan *pasta* ini dalam pengolahan makanan maka *pasta* digolongkan menjadi beberapa golongan:

- *Pasta for garnishing soup*
 - *Conchigliette*
 - *Anellini*
 - *Noccete*

- *Acini de pepe*
- *Semini di melo*

- *Pasta for Boiling*

- *Forticcine*
- *Fetticine Verdi*
- *Fisilli*
- *Capelini*
- *Fedelini*
- *Spaghetti*
- *Spaghetilini*
- *Zine*
- *Mezzena*
- *Perciatelli*
- *Lingue di passero*
- *Lasagnete*
- *Mafalde*
- *Mafaldene*
- *Zitoni*

- *Pasta for baking*

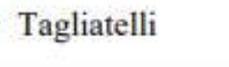
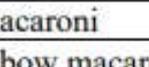
- *Lasagna*
- *Curly Lasagna*
- *Lasagna Verdy*

- *Occhi di Lupo*
- *Conchiglie*
- *Penne*
- *Grossa Rigato*
- *Pennini*
- *Capelletti*
- *Spiadini*
- *Elbow Macaroni*
- *Route*
- *Tortiglioni*
- *Gramigua Rigato*
- *arfale*
- *Pasta for Stuffing(to be Stuffed)*
 - *Lumache*
 - *Agnolotti*
 - *Manicotti*
 - *Canneloni*
 - *Ravioli*
 - *Tortelleni*

3) **Pasta berdasarkan Jenis**

Menurut Ekawatiningsih (2008 : 209), nama komersil dari jenis *pasta* dipengaruhi oleh bentuk, variasi dan daerah. Terkadang dengan nama yang sama tetapi mempunyai bentuk yang berbeda pada daerah yang berbeda,

sebaliknya dengan bentuk yang sama mempunyai nama yang berbeda. *Pasta* berdasarkan teksturnya dapat digolongkan menjadi 2 yaitu *pasta* basah (*fresh pasta*) dan *pasta* kering (*dried pasta*). Yang termasuk dalam *pasta* basah seperti *egg noodle* dan *dumpling* (bola-bola kecil *pasta*), sedangkan *pasta* kering mempunyai banyak bentuk dan variasinya. Berdasarkan pengelompokan bentuknya, *pasta* dapat dikategorikan menjadi 6 yaitu *pasta lunga* (*long pasta*), *fettucce* (*ribbons*), *tubi* (*tubes*), *forme speciali* (*special shapes*), *pasta ripiena* (*stuffed pasta*), dan *pastaper inestrie* (*soup pasta*). Masing-masing *pasta* mempunyai spesifikasi, jenis, dan nama tersendiri. Secara lebih jelas dapat dilihat pada tabel:

Kategori pasta	Jenis pasta	Spesifikasi
1. Pasta Lunga (Long pasta) 	➤ Spaghetti 	silinder panjang seperti pipa
	➤ Spaghettini 	Spaghetti kecil dan panjang
	➤ Vermicelli 	Silinder panjang seperti lidi
2. Fettucce (Ribbons) 	➤ Fettucine 	Pita mie panjang
	➤ Lasagna 	Bentuk lembaran
	➤ Tagliatelli 	Pita mie bergelombang
3. Tubi (Tubes) 	➤ Penne 	Silinder pendek dengan kedua ujung dipotong serong
	➤ Ziti 	Silinder panjang
	➤ Macaroni 	Silinder panjang
	➤ Elbow macaroni 	Silinder lengkung

4. Forme Speciali (Special Shapes) 	➤ Fusilli 	Pita berbentuk spiral
	➤ Farfalle 	Bentuk dasi kupu-kupu
	➤ Conchiglie 	Pasta kerang
5. Pasta Ripiena (Stuffed Pasta)	➤ Ravioli 	Pasta isi berbentuk segiempat atau segitiga
	➤ Tortellini 	Pasta isi berbentuk setengah lingkaran
		
6. Pasta per Minestrie (Soup Pasta) 	➤ Ditallini 	Bentuk seperti tabung dengan panjang ± 1cm

Tabel 1.1 Jenis-jenis pasta

Sumber : Sutriyati Purwanti, dkk (2006), dalam Ekawatiningsih (2008 : 210-211)