

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Hotel

1. Pengertian Hotel

Pengertian hotel menurut beberapa ahli, yaitu :

- Menurut Agusnawar (2002), hotel salah satu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum, serta jasa lainnya bagi umum yang dikelola secara komersil, serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan di dalam keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomikasi
- Sedangkan menurut Ikhsan (2008), hotel merupakan suatu lembaga yang menyediakan para tamu untuk menginap, dimana setiap orang dapat menginap, makan, minum dan menikmati fasilitas yang lainnya dengan melakukan transaksi pembayaran. Maka dari beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa hotel merupakan suatu perusahaan yang dikelola untuk menyediakan fasilitas dan pelayanan jasa penginapan, makan, dan minuman kepada para tamu dan mampu membayar dengan harga yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima kepada para tamu.

Berdasarkan penjabaran di atas, maka pengertian hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang dikelola secara komersil, yang menyediakan pelayanan penginapan, makan dan minum, kepada para tamu

yang tinggal untuk sementara waktu ditempat tersebut.para tamu yang tinggal untuk sementara waktu di tempat tersebut.

2. Klasifikasi Hotel

Menurut Bagyono (2014), hotel dapat diklasifikasikan menjadi 8 kategori, yaitu:

a. Luas dan Jumlah kamar

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

b. Jenis Tamu yang Menginap

- 1)Hotel keluarga (*family hotel*), adalah hotel yang dirancang untuk keluarga.
- 2)Hotel bisnis (*business hotel*), adalah hotel yang dirancang untuk para usahawan.
- 3)Hotel wisata (*transit hotel*), adalah hotel yang dirancang untuk para wisatawan.
- 4)Hotel transit (*transit hotel*), adalah hotel yang dirancang khusus untuk orang-orang yang melakukan persinggahan sementara dalam suatu perjalanan.
- 5)Hotel perawatan Kesehatan (*cure hotel*), adalah hotel yang dirancang

untuk orang-orang yang sedang menginginkan penyembuhan dari suatu penyakit atau meningkatkan kesehatan.

6) Hotel konvensi (*convention hotel*), adalah hotel yang dirancang untuk keperluan orang-orang yang menyelenggarakan kegiatan konvensi.

c. Lama tamu Menginap

1) *Transit hotel*, yaitu hotel dimana para tamunya menginap hanya untuk satu atau dua malam.

2) *Semi-residential hotel*, yaitu hotel dimana para tamunya lebih dari 12malam sampai satu minggu.

3) *Residential hotel*, yaitu hotel dimana para tamunya menginap untuk jangka waktu lama, lebih satu minggu.

d. Lokasi

1) *Mountain hotel*, adalah hotel yang terletak di daerah pegunungan.

2) *Beach hotel*, adalah hotel yang terletak di tepi pantai.

3) *City hotel*, adalah hotel yang berlokasi di perkantoran.

4) *Highway hotel*, adalah hotel yang terletak di tepi jalan bebas hambatan biasanya diantara dua kota.

5) *Airport hotel*, adalah hotel yang terletak tidak jauh dari bandara.

6) *Resort hotel*, adalah hotel yang berlokasi di kawasan wisata.

e. Lamanya Buka dalam Setahun

1) *Seasonal hotel*, yaitu hotel yang hanya buka pada waktu-waktu tertentu dalam setahun (3 bulan, 6 bulan, 9 bulan).

2) *Year-round hotel*, yaitu hotel yang buka sepanjang tahun.

f. Berdasarkan Tarif Kamar

- 1) *Economy class hotel*, ialah hotel yang memiliki tarif kelas ekonomi (harga kamar relative murah)
- 2) *First class hotel*, yaitu hotel dengan tarif kamar mahal
- 3) *Deluxe and Luxury hotel*, yaitu hotel yang memiliki harga kamar sangat mahal.

g. Unsur atau Komponen Harga Kamar (*type of plan*)

- 1) *European plan hotel (EP)*, ialah hotel yang menetapkan bahwa harga kamar hanya untuk kamar saja.
- 2) *Continental plan hotel (CP)*, ialah hotel yang menetapkan bahwa harga kamar termasuk makan pagi.
- 3) *Modified American plan hotel (MAP)*, ialah hotel yang menetapkan bahwa harga kamar termasuk dua kali makan (makan pagi, siang atau malam).
- 4) *Full American plan (FAP)*, yaitu harga kamar termasuk tiga kali makan.

B. Kitchen

1. Pengertian *Kitchen*

Menurut , Sudiara (2001) : “*Kitchen is a room or other spaces (as a wall area of special building) with facilities for cooking*”, Pada intinya, dapur adalah pusatnya makanan itu berasal, disajikan dan diakhiri. Dapur sebagai tempat mengolah bahan mentah menjadi setengah matang atau pun matang. Disajikan sedemikian rupa dengan bahan pelengkap lainnya. Dikeluarkan dari dapur untuk dinikmati orang yang dituju. Setelahnya, sisa makanan

masuk lagi ke dapur untuk dibersihkan peralatan-peralatan yang digunakan.

a. Type Kitchen Menurut Sudiara (2001)

- 1) (*Conventional Kitchen*) *Kitchen* ini umumnya bisa ditemui di perusahaan jasa atau layanan makanan dengan ukuran kecil. Fungsi dan ruang lingkungannya hanya mencakup jenis menu tetap, dan *banquet* dalam jumlah kecil. Terdapat menu *standard* an porsi yang lebih *fleksibel*.
- 2) (*Combined Preparation and Finishing Kitchen*)Dapur ini didesain untuk perusahaan jasa atau layanan makanan dalam ukuran menengah yang bisa menyiapkan sejumlah menu standar yang ada, dengan porsi tertentu. Dapur ini menguntungkan bagi para juru masak yang bisa memilih bagian dapur sesuai dengan fungsinya.
- 3) (*Separated Preparation and Finishing Kitchen*)/*Main Kitchen* Dapur ini cocok bagi perusahaan jasa atau layanan makanan dalam ukuran besar. Macam menu dan jenis masakannya terbilang lebih variasi dan dapat disajikan dalam jumlah banyak tetapi porsi ditentukan.
- 4) (*Convenience Food Kitchen*) *Convenience Food Kitchen* adalah dapur bagi perusahaan jasa atau layanan makanan yang tidak memerlukan ruang khusus dalam menyiapkan maupun membeli bahan makanan. Jadi hanya ada tempat makanan yang sudah jadi.

Sedangkan Menurut Sihite (2000) Kichen adalah suatu ruangan atau tempat yang khusus serta tersendiri didalam suatu bangunan yang mempunyai alat dan perlengkapan untuk memasak makanan. Dalam usaha penjualan makanan, mutu dari suatu makanan sangat penting dan perlu

diperhatikan, karena akan menentukan keberhasilan suatu penuaian yang dikomersilkan.

2. Fungsi Kitchen

Menurut Sihite (2000) dapur memiliki fungsi sebagai berikut:

- 1) Pusat kegiatan proses bahan baku makanan di hotel.
- 2) Pusat kegiatan pengolahan makanan di hotel.
- 3) Pusat kegiatan masak-memasak makanan di hotel.
- 4) Tempat menghasilkan resep yang baku suatu hidangan di hotel.
- 5) Alat pengukur reputasi dan image hotel melalui pengolahan makanan.

Kitchen atau Dapur yang baik adalah bentuk ruangan yang khusus dan tertutup atau terpisah dan tersendiri dari kegiatan memasak. Harus mempunyai ventilasi yang cukup, yang memungkinkan pergantian udara dengan baik dan lancar. Pemisahan dari ruangan terbuka ini tujuannya ialah untuk menghindari masuknya debu, kotoran, lalat dan *insect* atau binatang-binatang kecil lainnya, karena *insect- insect* ini sangat berbahaya bagi pengolahan makanan yang dapat mencemarkan makanan, baik langsung maupun tidak langsung. Hotel yang baik pasti merencanakan suatu dapur dengan baik pula, sehingga kesehatan karyawan dan kebersihan makanan terjaga.

C. Peralatan dan Bahan

Menurut Faturrahman (2018) mengartikan bahwa Peralatan atau *equipment* adalah alat-alat yang dibutuhkan untuk keselamatan kerja.

Keselamatan kerja yang melingkupi seluruh badan dan jiwa manusia dalam dunia kerja khususnya maupun dalam kehidupan sehari – hari.

Sedangkan, Pengertian bahan menurut Baroto (2002) Definisi bahan baku menurut Baroto menyatakan bahwa bahan baku adalah barang-barang yang terwujud seperti tembakau, kertas, plastik ataupun bahan-bahan lainnya yang diperoleh dari sumber-sumber alam atau dibeli dari pemasok, atau diolah sendiri oleh perusahaan untuk digunakan perusahaan dalam proses produksinya sendiri.

D. Proses

Pengertian proses menurut Bartono (2010) proses adalah persiapan (*mise en place*), pengolahan bahan pangan untuk memasak, yaitu: mencuci bahan, merendam bahan, mengupas bahan, memotong bahan, menimbang, membentuk kemudian diolah menjadi hidangan.

E. Dessert

1. Pengertian Dessert

Menurut (Hamidah, 2016) *Dessert* adalah hidangan yang disajikan dengan berat 50-60 gr. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. *Dessert* umumnya dibagi menjadi 2 kelompok yaitu : *hot dessert* dan *cold dessert*.

Hidangan penutup panas disajikan dalam temperatur panas atau hangat. Termasuk dalam kelompok ini adalah *banana flambee*, *apple pie*, *souffle*, dan *cake*. Sedangkan hidangan penutup dingin disajikan secara dingin

termasuk alat hidangnya harus dalam suhu dingin, termasuk dalam kelompok ini adalah *ice cream*, pudding, buah-buahan, *fruits cake*, *parfaits*, dan *mousses* (Hamidah, 2016).

Sedangkan Menurut Komariah (2008), *Dessert* umumnya memiliki rasa manis dan disajikan dalam keadaan dingin atau panas. Fungsi *dessert* dalam hidangan adalah sebagai penyegar setelah menyantap hidangan utama, yang terkadang memiliki aroma atau rasa amis. Seiring dengan perkembangan zaman *dessert* tidak hanya disantap setelah menu utama, melainkan juga dinikmati sendiri di luar susunan menu. *Dessert* akhir-akhir ini mulai dijadikan teman minum teh, *snack*, hantaran atau *souvenir*, dan lain sebagainya. Jenis makanan ini sangat digemari dan telah menjadi gaya hidup masyarakat dari anak kecil hingga dewasa yang tinggal di kota metropolitan seperti Surabaya. Hidangan *dessert* pun saat ini semakin bervariasi. Hidangan *dessert* dasar seperti *cake*, *pie*, es krim, dan lain-lain dipadukan dengan krim, saus, buah, atau sirup sehingga menciptakan *dessert* yang lezat dan menarik.

2. Macam-macam *Dessert*

Adapun macam-macam *Dessert* Menurut Bartono (2010), Seperti:

a. *Pudding*

Pudding dibuat dari susu, kuning telur, gula, dan bumbu lain yang dimasak secara *Au Bain Marie* dalam sebuah oven. Jenis pudding yang terkenal antara lain:

- 1) *Caramel pudding*, *pudding* dengan lapis karamel
- 2) *Bread Pudding*, *pudding* dengan roti
- 3) *Rice pudding*, *pudding* nasi
- 4) *Lemon snow pudding*, *pudding* lemon
- 5) *Jelly pudding*, *pudding* agar-agar

b. Pie

Pie berisi buah-buahan, Roti jenis ini memakai lapisan yang dibuat dengan adonan roti, yang berlaku sebagai wadah bagi isinya yang umumnya terbuat dari buah-buahan.

- 1) *Apple pie*
- 2) *Peach pie*
- 3) *Lemon pie*
- 4) *Cherry pie*

c. Cake

Cake adalah *dessert* yang dibuat dengan adonan *cake* yang umumnya berbasis *sponge cake* yang lembut. Tepung yang dipakai adalah jenis *soft flour*. Sebagai contoh:

- 1) *Fruit cake*
- 2) *Sponge cake*
- 3) *Cherry cake*
- 4) *Brownie cake*

d. Punch

Minuman segar berkuah dengan isi bermacam-macam buah yang

dipotong kubus (*macedoine*), berasa manis. Contohnya adalah :

- 1) *Fruits punch*
- 2) *White azine punch bowl*

e. *Compote*

Dessert panas, menggunakan bumbu dengan aroma cengkih. Contohnya:

- 1) *Pineapple compote*
- 2) *Mild fruits compote*

Yang di buat menjadi *compote* umumnya buah-buahan bertekstur keras yang tidak akan bermasalah bilamana direbus agak lama.

f. *Crepes*

Crepes adalah *dessert* dengan bentuk berkulit seperti kulit lumpia, diisi *chop* buah dan saus manis. Produk yang terkenal, misalnya:

- 1) *Crepes Suzette*
- 2) *Crepes with Orange sauce*

g. *Ice Cream*

Banyak variasi dari *ice cream* untuk menu. Contoh *ice cream* antara lain :

- 1) *Peach melba*
- 2) *Pear belle helene*
- 3) *Coupe Danmark*
- 4) *Banana Splits*
- 5) *Bombes aux Banana*
- 6) *Strawberry coupe*
- 7) *Pineapple coupes*

h. Mousse

Mousse adalah *dessert* yang bertekstur *creamy, mild*, misalnya *Chocolatemousse*.

i. Eclairs

Eclairs adalah *dessert* yang berupa *puff pastry* atau soes yang diisi dengansaus *Chocolate*.

j. Shakes

Shakes adalah minuman dengan basis *milk* dan *ice cream* yang prosesnya di *shake* atau di blender.

1) *Vanella milk shakes*

2) *Choco milk shakes*

3) *Strawberry shakes*

4) *Pineapple shakes*

5) *Avocado milk shakes*

Selain itu masih ada *Baked Alaska, Cherry Jubilee* dan *dessert* spesial lainyang memperkaya menu *dessert*.