

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 **Pengertian *Kitchen***

Pengertian dapur pada hotel adalah tempat untuk mempersiapkan makanan mentah dan diolah menjadi makanan yang sudah matang dan siap disajikan dengan penataan makanan yang menarik serta rasa yang pas dengan peralatan peralatan dapur yang lengkap. Dalam operasional sebuah hotel dapur sangat penting dalam peran tersebut, tugas utama dari dapur adalah mengolah makanan, mulai dari bahan yang mentah hingga matang dan siap disajikan kepada tamu dengan penataan yang menarik dan rasa yang pas dan makanan tersebut terdiri mulai dari *Breakfast, Brunch, Lunch, Dinner* hingga *A'la Carte*.

Menurut Kamus Bahasa Inggris, *Oxford Dictionary*, *Kitchen* adalah “*Room in which meals are cooked*” (1996) yang artinya *kitchen* merupakan ruangan dimana makanan dimasak, dengan ini dapat dinyatakan bahwa *Kitchen* adalah salah satu ruangan khusus yang mempunyai kewajiban sebagai tempat untuk mengolah bahan mentah menjadi makanan yang siap disajikan dengan cara penataan makanan yang menarik dan rasa makanan yang matang yang memiliki kualitas dan kuantitas yang baik.

Dengan definisi tersebut dapat kita ambil keputusan bahwa dapur sangat penting karena pengolahan makanan yang di jual kepada tamu beserta *breakfast* yang di hidang dan merupakan tanggung jawab dapur atau *kitchen*. Suatu keterampilan dan keahlian yang memadai dari setiap petugas akan menunjang kelancaran operasional bagian dapur.

Secara umum produk yang di jual di hotel terdapat dua produk yaitu produk nyata (*Tangible Product*) dan produk tidak nyata (*Intangible Product*).

Produk nyata (*Tangible Product*) seperti kamar, gym, restoran, swimming pool, karaoke. Sedangkan produk tidak nyata (*Intangible Product*) seperti layanan, suasana dan kenyamanan. Setiap hotel memiliki standar masing - masing yang di lakukan kepada setiap karyawan dengan memberikan jasa yang siap di nikmati kepada tamu tersebut. Khususnya aspek *intangible product* sebagai salah satu jasa yang dinikmati, terutama pada bagian *kitchen* berkaitan dengan kebersihan atau di sebut hygiene dan sanitasi dalam mengolah makanan.

Makan dan minum adalah sangat penting bagi seseorang karena jika tidak mengonsumsi makanan dan minuman maka seseorang tidak bisa bertahan hidup dengan itu maka dapur sangat memeran penting bagi suatu hotel dan dapur tersebut harus menjaga kerbersihan atau *hygiene* dan sanitasinya agar tamu yang mengonsumsi makanan di restoran tersebut tidak dapat menyebabkan penyakit.

2.2 Sejarah Dimsum

Dimsum (bahasa kantonis), Dianxin (bahasa mandarin) yang berarti makanan kecil / makanan ringan. Kebiasaan mengonsumsi dimsum berlangsung pada periode jalur sutra (Asia Tengah Cina) dan Dinasti Han (206 SM) sampai Dinasti Yuan pada Abad 14M. Saat itu para petani, buruh, dan para pedagang yang berbisnis di sepanjang jalur sutra sering mampir di kedai teh pinggir jalan untuk meminum teh pada sore hari.

Sejak abad ke-10 diketahui kurang lebih terdapat 2.000 jenis dimsum. Di masa sekarang sebuah restoran besar dimsum menyajikan sekitar 100 jenis dim

sum. Dim sum menjadi sarapan pagi khas orang Hong Kong (Hong Kong terletak tepat di seberang Propinsi Guangdong, Cina, sehingga masyarakatnya mengikuti kebiasaan di Guangdong). Agar mudah untuk disantap dalam satu kali suapan dimsum sengaja dibuat tidak terlalu besar, agar enak dinikmati bersama teh dimsum juga harus indah dan menarik .(Wikipedia,2005)

Agar tetap panas dan nikmat saat di konsumsi dimsum biasanya disajikan dalam wadah kukusan bamboo, dimsum lebih baik dibuat dan disajikan dengan memperhatikan keharmonisan warna, bentuk, rasa, aroma, kualitas bahan dasarnya, jenis masakannya dan bahan-bahan alami yang baik untuk kesehatan. Dimsum dibagi atas 3 jenis atau kategori yaitu dim sum kukus, aneka masakan dimsum goreng dan dimsum manis.

2.3 Tugas dan Tanggung jawab *Dimsum Kitchen*

Adapun uraian tugas dan tanggung jawab di setiap *department* jika ditinjau dari tingkat dan jabatannya:

2.3.1 Tugas dan tanggung jawab *Chinese chef*

- a. Perencanaan menu baik *ala carte* maupun *buffet*.
- b. Mengawasi pemesanan barang dan bahan makanan di *store*.
- c. Merencanakan, menugaskan, dan mengendalikan operasional sehari-hari.
- d. Memberikan *training* berkala kepada semua *staff*.
- e. Mengawasi *standard* makanan baik rasa maupun cara penyajian.
- f. Memeriksa peralatan dan bahan makanan.
- g. Merencanakan tata letak dapur baik ruangan maupun peralatan.

- h. Mengendalikan *food cost* dan menentukan *food price*.
- i. Mengevaluasi kinerja semua *staff* secara berkala.
- j. Menghadiri rapat manajemen atau menugaskan wakilnya apabila tidak hadir.
- k. Memimpin *briefing* harian.

2.3.2 Tugas dan tanggung jawab *DimSum Chef*

- a. Bertanggungjawab mengelola operasional dapur sehari-hari.
- b. Bertanggungjawab dan membantu chinese *chef* dalam menciptakan kepuasan pelanggan yang optimal dan memberikan *standard* yang tinggi terhadap kualitas makanan dan presentasi pada saat yang sama dengan cara memaksimalkan keuntungan melalui manajemen semua fungsi dapur.
- c. Mengarahkan dan mengendalikan semua *staff* dan memastikan bahwa semua urusan operasional tepat waktu dan harapan tamu sudah dipenuhi.
- d. Berkoordinasi dengan *asisten food & beverage outlet* bahwa operasional *restaurant* efisien dan tepat waktu.
- e. Monitor kostistensi penyusunan dan produksi pangan untuk memastikan bahan-bahan yang di perlukan.
- f. Membantu dalam perubahan rencana menu.

2.3.3 Tugas dan tanggungjawab *Chef De Partie*

- a. Mengawasi dan membantu memasak.
- b. Persiapan dan menyajikan makanan di *restaurant*.

- c. Mendelegasikan tugas untuk koki bekerja di bagian mereka dari dapur.
- d. Membantu untuk memastikan kualitas makanan penyajian dan *standard* keselamatan.
- e. Bertanggungjawab untuk mengatasi masalah apapun yang muncul di bagian dapur.

2.3.4 Tugas dan tanggung jawab Cook Helper

- a. Sebagai juru masak yang mengelola makanan mentah menjadi makanan yang dapat di sajikan.
- b. Mempersiapkan bahan-bahan makanan yang akan di kelolah.
- c. Memiliki pengetahuan tentang makanan.
- d. Memelihara kebersihan lingkungan kerja.

2.4 Jenis - Jenis Dimsum

Berikut adalah jenis- jenis dimsum yang pernah penulis pelajari , diantaranya adalah :

2.4.1 DimSum Kukus

1. Siomay

Pada resep asli tradisinya siomay terbuat dari babi dan udang, dibungkus dengan kulit pangsit, dan di bentuk seperti bunga yang diatasnya ditaburi sago mutiara berwarna merah dan disajikan dengan di kukus.

2. Hakau

Merupakan cincangan udang yang diisikan pada kulit tepung yang sangat tipis, rasanya kenyal dan warnanya bening, pada sisi depan berbentuk lipatan – lipatan dan disajikan dengan di kukus.

3. Chicken Nori Roll

Campuran cincangan daging yang di gulung menggunakan rumput laut yang renyah dan disajikan dengan di kukus.

4. Nori Seafood

Daging ayam cincang yang di bentuk lonjong, dan di balut dengan potongan nori dan di atasnya diberi udang yang dibelah dan disajikan dengan di kukus.

5. Vegetable Dumpling

Jenis ini mirip dengan dimsum siomay, yang membedakannya adalah campuran daging ayam di tambah pongan kecil dari wortel, jamur dan daun bawang, bentuknya serupa dan di atasnya di beri potongan crab stick dan disajikan dengan di kukus.

6. Egg Roll

Daging ayam cincang yang digulung dengan telur dadar tipis dan disajikan dengan di kukus.

7. Lu Mai Kai

Nasi yang dicampur dengan kuning telur, kepiting, jamur, daging ayam dan juga cacahan kacang. Kemudian dibungkus dengan daun teratai

sehingga aromanya khas dan berbeda dari yang lain dan disajikan dengan di kukus.

8. Sio Long Pao

Hampir mirip dengan hakao, bedanya yang ini mempunyai kuah yang terletak di dalamnya, jika digigit akan keluar kuah jahe dan disajikan dengan dikukus.

2.4.2 DimSum Goreng

1. Onde – Onde

Terbuat dari tepung yang berisikan selai kacang merah lalu dibaluri oleh butiran wijen putih dan disajikan dengan digoreng.

2. Spring Roll

Campuran wortel jamur daun bawang yang di cincang kecil dan dicampur beras ketan yang telah di bumbui lalu dibungkus dalam kulit tepung yang tipis dan disajikan dengan digoreng.

3. Tofu Skin Rool

Sama seperti *spring roll*, yang membedakannya tidak di bungkus dengan kulit tepung melainkan dibungkus dengan tofu dan disajikan dengan digoreng.

4. Dumpling

Campuran daging ayam dan udang yang dibungkus dengan kulit pangsit dan disajikan dengan digoreng.

2.4.3 DimSum Manis

1. Mantao

Roti tampa isi yang kenyal dan sangat lembut di makan dengan susu kental manis dan disajikan dengan di kukus atau di goreng.

2. Cia Siu Pao

Mirip dengan mantao, tetapi *cia siu pao* mempunyai isi sayuran, kacang – kacang atau daging dan disajikan dengan dikukus.

2.5 Cara Penyajian Dimsum

Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam menyajikan dimsum, beberapa cara penyajian agar dim sum tetap menarik dan enak:

2.5.1 Bahan – bahan yang berkualitas

Bahan yang berkualitas berpengaruh terhadap cita rasa yang lezat, aman di konsumsi dan penggunaan bahan yang tidak berkualitas dapat merusak cita rasa dari dimsum itu sendiri, juga mengurangi keindahan bentuk dan kualitas tidak terlalu baik.

2.5.2 Kebersihan dan sanitasi

Kebersihan dalam makanan sangatlah penting dan juga berpengaruh pada cita rasa makanan apabila kebersihan tidak terjaga maka dimsum akan mudah basi, dan itu akan mengakibatkan kesehatan pada konsumen juga kerugian untuk perusahaan.

Sanitasi dsan kebersihan sangatlah penting karena yang dikelola adalah makanan yang akan di konsumsi oleh pelanggan, jika kebersihan dan sanitasi tidak terjaga, makan nama baik hotel akan terganggu.

2.5.3 Penataan yang baik

Setelah dimsum di buat, di bungkus maka penyimpanan dan penyusunan harus benar agar dimsum tetap terlihat cantik, tidak rusak / lengket satu sama lain. Apabila dimsum lengket maka tidak dapat di display untuk dikonsumsi oleh tamu, karena ciri khas dari dimsum itu sendiri adalah bentuk yang indah dan menarik, maka penataan dimsum sangatlah penting dan harus teliti dalam penataannya itu sendiri.

2.5.4 Penyimpanan yang benar

Setelah dimsum di bentuk, simpan dalam tempat yang bersuhu dingin seperti *freezer* dan juga jangan biarkan dimsum terlalu lama berada di ruang terbuka, juga hindari udara panas, karena udara panas akan memicu timbul dan berkembangnya bakteri. Hal tersebut dapat merusak cita rasa dan penampilan dimsum. Dimsum yang telah dibuat akan di bekukan untuk menjaga kualitas cita rasa dan bentuk, bila dimsum ingin dikonsumsi maka akan dikeluarkan dari *freezer* dan dikukus.

2.5.5 Proses memasak yang benar

Waktu pengukusan, penggorengan tidak boleh terlalu lama karena akan merusak tampilan dimsum, pastikan menggoreng atau mengukus dim sum dengan jumlah yang pas sehingga waktu pelanggan mengonsumsi dimsum masih dalam kondisi baik dan nikmat. Hindari sajian ulang bila dim sum disajikan ulang maka rasa akan berubah dan bentuk juga berubah banyak kandungan yang hilang, sehingga cita rasa berkurang.