

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Pariwisata**

Menurut Tribe (1997:640) Pariwisata pada dasarnya adalah kegiatan yang dilakukan oleh manusia dan fitur minimum yang diperlukan yang perlu ada agar dapat dikatakan telah terjadi termasuk tindakan perjalanan dari satu tempat ke tempat lain, serangkaian motif tertentu untuk terlibat dalam perjalanan itu (tidak termasuk perjalanan untuk bekerja) dan aktivitas pertunangan di tempat tujuan.

#### **2.2 Pengertian Dapur**

Menurut A. Rachman Arif (2002 : 111). “Dapur merupakan tempat yang mengolah makanan dan memasak bahanmakanan untuk pelanggan hotel dan pekerja hotel keseluruhannya”.

#### **2.3 Pengertian Pastry**

Menurut Adjab Subagio (2007: 87) didalam bukunya Management Pengolahan Kue dan Roti. “pastry adalah bagian dari Product atau dapur yang dapat ditemui food and beverages department yang mempunyai tugas membuat dessert atau penutup snack atau kue dan roti.

#### **2.4 Pengertian Memasak**

Menurut Bartono & Ruffino (2009:15) Memasak adalah suatu proses dimana mengubah suatu bahan mentah menjadi matang untuk tujuan dapat dimakan dengan manusia dengan kata lain voedingdrang.

#### **2.5 Metode Memasak**

Metode memasak dapat dikelompokkan menjadi dua diantaranya:

##### **1) Metode Moist Heat Cooking**

Cara memasak dengan memakai cairan atau kaldu.

- a. *Boiling* (merebus)  
Yaitu memasak bahan makanan menggunakan panci yang berisi air yang mendidih.
- b. *Simmering* (mengkukus)  
Yaitu memasak bahan makanan menggunakan panci yang berisi air yang tidak terlalu banyak.
- c. *Blanching*  
Yaitu memasak dengan cara mencelup – celupkan bahan makanan ke dalam air mendidih dan diangkat saat makanan belum terlalu matang.
- d. *Steaming*  
Yaitu memasak bahan makanan dengan menggunakan uap dari air.
- e. *Poaching* (rebus cuka)  
Yaitu memasak dengan cara bahan makanan di air yang mendidih dicampur cuka. Contohnya; *egg pouch*.

## 2) *Metode Dry Heat Cooking*

Proses metode ini dilakukan dengan menggunakan panas tanpa air.

- a. *Grille*  
Yaitu memasak bahan makanan yang di atasnya terdapat api dari arang yang dibakar seperti memanggang. Contohnya; *barbeque*.
- b. *Roasting*  
Yaitu memasak bahan makanan disuatu ruang dengan mengeluarkan panas yang tinggi. Contohnya; oven.
- c. *Deep Frying*  
Yaitu memasak bahan makanan dengan merendam makanan ke dalam minyak goreng yang menutupi makanan tersebut. Contohnya; *french fries*.
- d. *Shallow frying*  
Yaitu memasak bahan makanan yang menggunakan sedikit minyak di pan yang datar.

e. *Saute* (penumisian)

Yaitu memasak bahan makanan dengan menggunakan sedikit minyak dan api yg tinggi. Contohnya; bumbu.

f. *Baking* (memanggang)

Yaitu memasak bahan makanan dengan menggunakan oven.

## 2.6 Peralatan Kitchen

Berikut peralatan makanan yang dikelompokkan menjadi 2 (dua) yaitu:

### 1) Perlengkapan (equipment)

Perlengkapan atau peralatan besar di kitchen:

a. *Stove*

Alat masak yang mengeluarkan api seperti api.

b. *Oven*

Alat masak yang digunakan untuk mengawetkan makanan dengan mesin.

c. *Tilting Pan*

Alat masak yang berukuran besar digunakan untuk menggoreng makanan yang banyak.

d. *Tilting Boiling Pan*

Alat masak yang digunakan untuk memasak sup dengan volume yang besar.

e. *Meat Grinder*

Alat masak yang digunakan untuk menghancurkan atau menggiling daging lebih halus dan lembut.

f. *Salamender*

Alat masak yang mengeluarkan panas dari bagian atas.

g. *Chill & Freezer*

Suatu ruang yang bersuhu guna menyimpan bahan masakan.

h. *Working Table*

Meja yang digunakan untuk beraktivitas untuk proses pengolahan makanan.

i. *Slicer*

Alat yang digunakan untuk mengiris bahan makanan seperti sayur, daging, keju, buah dan roti dalam irisan tipis yang dapat di atur dengan tombol pengaturan ketebalan yang tersedia.

**2) Perlatan (utensil)**

Perlengkapan atau pelatan kecil yang digunakan di kitchen.

a. *Knife*

Alat yang digunakan untuk memotong bahan – bahan makanan.

b. *Stock Pot*

Alat masak atau panci yang besar yang digunakan untuk membuat kaldu.

c. *Cutting Board*

Alat masak yang digunakan sebagai alas memotong bahan makanan.

d. *Sauce Pan*

Alat masak yang digunakan untuk memasak sauce atau merebus.

e. *Bowl*

Alat masak yang digunakan untuk meletakkan makanan yang mau di olah

f. *Spatula*

Alat masak yang digunakan untuk mengaduk agar makanan lebih merata.

g. *Frying pan*

Alat penggoreng datar yang digunakan untuk menumis atau menggoreng makanan yang tidak banyak minyak.

h. *Rice Cooker*

Alat yang digunakan untuk memasak nasi.

i. *Microwave*

Alat yang digunakan untuk menghangatkan atau memanaskan makanan