

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Pariwisata

Pariwisata yang berasal dari kata baku wisata yang memiliki definisi sebagai suatu kegiatan perjalanan dari daerah asal menuju ke suatu daerah dengan tujuan untuk memiliki pengalaman baru atau sekadar ingin berelaksasi dengan didasari oleh tiga poin penting:

1) **Sesuatu untuk dinikmati**

Sesuatu untuk dinikmati atau dilihat dapat berupa suatu tempat dengan pemandangan yang indah dan merasakan pengalaman baru dengan daerah baru.

2) **Sesuatu untuk dibeli**

Sesuatu untuk dibeli bisa menjadi faktor kedatangan individu untuk berkunjung ke suatu daerah.

3) **Sesuatu untuk dipelajari**

Sesuatu untuk dipelajari bisa menjadi dasar keinginan seseorang untuk melakukan perjalanan wisata dari daerah asal menuju ke suatu daerah dengan harapan dapat mempelajari sesuatu baik secara akademis maupun historis.

Pengertian pariwisata menurut para ahli memiliki definisi seperti berikut ini menurut Hjalager (1997), Freel (2006), Sundbo et al (2007) Pariwisata merupakan pengembangan yang dikondisikan berdasarkan banyak faktor. Beberapa diantaranya merupakan berkaitan dengan warisan budaya dan yang lainnya berkaitan dengan sumber daya alam. Dan menurut Brida, J. G., & Risso, W. A. (2010) Pariwisata memiliki dampak yang positif pada peningkatan pertumbuhan ekonomi jangka panjang, pariwisata sebagai penghasil devisa yang signifikan berkontribusi pada barang modal yang dapat digunakan dalam proses produksi.

2.2 Pengertian Perhotelan

Perhotelan merupakan sebuah bidang keahlian yang mempelajari mengenai komponen hotel secara struktural maupun operasional internal.

Perhotelan yang berasal dari kata baku yakni hotel yang memiliki arti umum sebagai suatu industri yang bergerak dalam menyediakan layanan jasa dengan produk utamanya kamar. Hotel juga merupakan salah satu pendukung dalam proses kegiatan pariwisata karena selain menyediakan layanan kamar juga dilengkapi dengan fasilitas seperti restoran, kolam renang, *spa & massage*, transportasi, dan juga beberapa fasilitas lainnya.

Pengertian pariwisata menurut para ahli memiliki definisi seperti berikut ini menurut Baek, J., Choe, Y., & Ok, C. M. (2019) Hotel merupakan suatu industri yang biasanya dioperasikan oleh beberapa rantai usaha dengan demikian memberikan konsistensi, aksesibilitas, dan keterjangkauan yang substansial. Dan menurut Sheresheva, Polyanskaya & Matveev (2016) Hotel merupakan sebuah layanan yang menyediakan fasilitas yang memiliki kemampuan akses konsumen, tata letak, rencana bangunan, kebersihan, pencahayaan, merchandising, dan pengaruh fondasi semua tautan ini dikombinasikan untuk dijadikan layanan fasilitas sebuah hotel.

2.3 Deskripsi Mengenai Food and Beverage Product

Food and Beverage product merupakan sebuah departemen di hotel memiliki deskripsi tanggung jawab untuk pengolahan dan penyajian produk berupa makanan dan minuman yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan atau kerap disebut *standard operational procedure (SOP)*.

Pengertian *Food and Beverage product* menurut para ahli memiliki definisi seperti berikut ini menurut Sudira (1996, p.1-4) Departemen *Food and beverage* memiliki fungsi sebagai tempat untuk memproduksi makanan dan sarana promosi untuk memperkenalkan budaya bangsa melalui seni kuliner daerah yang khas ditambahkan oleh Whereas Marsum (2000) berpendapat bahwa *Food and beverage* memiliki peran pendapatan di hotel selain kamar dan sebagai fasilitas bagi para tamu yang menginap di hotel dalam mendapatkan makanan dan minuman dan menurut Sukarno and Pendif (1998, p.5) berpendapat bahwa tujuan dari departemen makanan dan minuman adalah untuk menjual makanan dan minuman sebanyak mungkin dengan tarif yang sesuai dan memberikan pelayanan terbaik kepada para tamu sehingga para tamu merasa puas juga ini adalah tentang kualitas kualitas

makanan dan minuman, kualitas pelayanan karyawan sikap, dekorasi ruangan dan lingkungan, peralatan sanitasi yang digunakan untuk mendapatkan keuntungan demi kelangsungan bisnis.

Departemen ini juga terbagi ke dalam beberapa divisi yaitu:

- 1) *Hot Kitchen*
Merupakan divisi yang bertugas dalam pengolahan dan penyajian makanan seperti *starter* dan *main course* yang menggunakan pengolahan suhu panas.
- 2) *Cold Kitchen*
Merupakan divisi yang bertugas dalam pengolahan dan penyajian produk makanan umumnya seperti *salad*, *sandwich*, dan juga *dressing*.
- 3) *Pastry*
Merupakan suatu divisi yang bertugas dalam pengolahan dan penyajian produk makanan seperti jenis kue, makanan penutup, dan juga roti.
- 4) *Bar*
Merupakan suatu divisi yang bertugas dalam pengolahan dan penyajian produk minuman mulai dari jenis alcohol dan non – alcohol.

2.3 DESKRIPSI UMUM MENGENAI *PASTRY & BAKERY*

Divisi ini identik dengan produk olahan kue atau roti, sementara di suatu hotel *pastry* merupakan suatu departemen yang berfokus dalam pengolahan makanan penutup dalam berbagai jenis bentuk dan varian. *Pastry* berasal dari bahasa perancis yakni *pâtisserie* yang berarti kue atau manisan, menjadi ciri khas yang merekat ketika mendengar produk olahan *pastry* sementara kalau dilihat dari makna dalam bahasa Inggris yakni *Paste* memiliki definisi campuran bahan baku yang terbuat dari tepung, lemak nabati atau hewani, dan cairan. *Bakery* merupakan bagian dari *pastry* yang identik dengan roti tapi sebenarnya cakupannya lebih luas lagi, roti ini memiliki ragam jenis yang berbeda juga. Selain itu dalam pembuatan produk *pastry & bakery* wajib akurat dalam takaran bahan yang digunakan pada satu produk serta proses pengadukan, *pressure* yang diberikan terhadap adonan, *resting*, hingga *baking*. Apabila salah satu proses diatas tidak diperhatikan

dengan benar makan kemungkinan besar produk tersebut akan gagal, untuk menghindari kegagalan tersebut maka harus mengikuti standar resep yang telah ditetapkan sebelumnya.

Menurut pendapat ahli dikutip untuk memperkuat pernyataan penulis sebagai berikut menurut Ahli Adjab Subagjo (2007:87) “*Pastry* adalah bagian dari *food product* atau *kitchen* yang ada di dalam ruang lingkup *food & beverage department* yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert* atau makanan penutup, *snack* atau makanan pengiring minuman, seperti kue dan roti” dan juga ahli M. Husin Syarbini (2016) berpendapat *Pastry* merupakan hal yang berhubungan dengan berbagai jenis kue, termasuk diantaranya adalah rerotian (*bread*), *cake*, *biscuit*, juga berbagai jenis kue yang terbuat dari adonan cair atau adonan lunak (*batter*) yang dikenal dengan *paste* sehingga akan dikenal produk *pastry* yang dinamakan *choux pastry*, *macaron*, *pudding*, *chocolate*, dan lain sebagainya.

2.4 RUANG LINGKUP PASTRY

Di dalam dunia *pastry* juga memiliki cakupan ruang lingkup yang terbagi menjadi dua bagian berdasarkan jenis dan asal produk tersebut, yaitu:

1. *Pastry* Oriental

Merupakan hidangan penutup yang ditemukan di negara oriental atau kerap dikenal Asia, di Indonesia disebut sebagai kue tradisional. Dalam hidangan *pastry* oriental biasanya banyak menggunakan lemak cair seperti santan dan pada umumnya menggunakan tepung beras.

2. *Pastry* Kontinental

Merupakan hidangan yang berasal dari dataran luas (Eropa, Amerika, Australia) ini sangat indentik dengan bahan yang digunakan seperti *yeast*, tepung gandum, *butter*, dan banyak lagi.

2.5 JENIS PRODUK PASTRY & BAKERY

Selain memiliki cakupan ruang lingkup, produk *pastry* juga terbagi dalam banyak varian produk, untuk dapat membedakan kategori setiap produk diidentifikasi berdasarkan jenis berikut ini:

1. *Pastry*

Produk ini merupakan jenis *pastry* yang biasanya menggunakan kandungan lemak baik itu diperoleh dari *batter* atau *margarine*, jenis produk seperti ini yaitu *croissant*, *puff pastry*, *danish*.

2. *Bakery*

Produk ini umumnya merupakan produk yang identik dengan ragam jenis roti – rotian, namun produk *bakery* juga meliputi produk *cake* dan juga *cookies*.

3. *Yeast Product*

Produk ini merupakan jenis produk yang menggunakan ragi dalam proses pembuatannya, jenis produk ini tidak hanya banyak digunakan di produk kontinental namun juga produk oriental seperti kue apem.

4. *Quick Bread*

Produk ini merupakan jenis produk *pastry* yang proses pengolahannya mulai dari bahan baku hingga bahan jadi tidak memerlukan waktu yang lama seperti produk roti lainnya yang perlu proses resting, namun jenis produk ini banyak menggunakan bahan dan *costing* nya menjadi lebih tinggi.

5. *Bread*

Produk ini merupakan jenis produk *pastry* yang dikenal sebagai roti ini merupakan produk *pastry* yang menggunakan sedikit bahan. pada umumnya hanya menggunakan tepung terigu, ragi, garam, air, dan terkadang menggunakan *salad oil*.

2.6 TEKNIK PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN PRODUK PASTRY

Berikut merupakan teknik pengolahan yang digunakan oleh penulis selama melakukan pelaksanaan praktek kerja di *Nikoi Island* dalam upaya untuk menyempurnakan pengolahan produk olahan agar memperoleh hasil yang maksimal:

1. *Rub in Method*

Merupakan teknik dimulai dengan mencampurkan *butter* dengan *sugar* menggunakan *dough mixer* atau dengan telapak tangan setelah itu ditambahkan telur dan tepung. Teknik ini digunakan penulis dalam proses pembuatan *peanut butter cookies* dan *tarlet*.

2. *Sugar Butter Method*

Teknik ini digunakan pada produk yang umumnya sejenis *cake* dengan prosedur dimulai dengan dengan *mixing* gula dan *butter* terlebih dahulu sampai mengembang lalu diikuti dengan memasukkan telur satu per satu dengan kecepatan yang diturunkan setiap pencampuran *liquid* atau jenis bahan berwujud cair untuk menghindari adonan menjadi pecah lalu diakhiri dengan memasukan *dry ingredients*. Teknik ini digunakan penulis pada saat pembuatan *English cake* dan *vanilla cake*.

3. *Flour and Butter Method*

Teknik ini diawali dengan *butter* di *mix* sampai mengembang lalu kemudian dicampur dengan *dry ingredients* dan diakhiri dengan produk bersifat cair atau *liquid*. Teknik ini digunakan penulis pada proses pembuatan muffin

4. *Blending Method*

Teknik ini merupakan teknik dengan mencampur semua bahan dalam wadah yang sama sekaligus. Teknik ini digunakan penulis dalam pembuatan wingko babat dan *panna cotta*.

5. *Bain-Marie*

Teknik ini merupakan teknik yang diawali dengan menyiapkan wadah *pot* berisi air panaskan dan di atasnya proses memasak dilakukan. Teknik ini merupakan memasak dengan uap air yang dihasilkan. Teknik ini digunakan penulis pada pengolahan produk seperti *custard*, *chocolate ganache*, *pastry cream*, dan *sauce*.

6. *Au – Bain Marie*

Teknik ini adalah metode memasak namun untuk menghindari produk memiliki pinggiran dengan kerak atau gosong dengan bantuan uap air membantu menstabilkan suhu didalam oven. Teknik pemanggangan ini digunakan dengan meletakkan *insert* berisi air lalu loyang berisi adonan

diatasnya untuk memperoleh uap air yang berasal dari *insert* tadi. Teknik ini digunakan oleh penulis pada proses pembuatan Lapis Legit.

7. *Baking*

Teknik ini merupakan teknik yang menggunakan oven untuk memperoleh suhu panas yang diatur sesuai dengan kebutuhan masing-masing produk olahan. Hampir semua produk menggunakan teknik baking seperti roti, kue, biskuit, dan juga *tartlet*.

2.7 PERALATAN PENGOLAHAN PRODUK *PASTRY*

1. *Working table*

Merupakan tempat berupa meja yang digunakan dalam proses pengolahan produk *pastry*, secara umum terbuat dari bahan stainless untuk menghindari karat besi.

2. *Oven*

Oven memiliki peranan penting berfungsi untuk pengolahan produk *pastry* yang melalui proses baking dengan menggunakan suhu panas yang dihasilkan oleh api atas dan bawah agar panas merata ke seluruh bagian produk. Oven yang digunakan di *Nikoi Island* merupakan oven manual, jadi harus di cek untuk memastikan suhu panas nya tetap stabil.

3. *Salamander*

Ini adalah alat yang hampir sama dengan oven tapi tidak dengan penutup, biasanya api salamander digunakan untuk memanggang roti atau proses pembuatan lapis legit untuk mendapatkan warna cokelat dari api atas nya.

4. *Balloon whisk*

Alat yang berbentuk seperti balon banyak digunakan dalam proses pembuatan pengolahan produk, menggunakan *balloon whisk* digunakan pada bahan yang bersifat cair untuk memberi udara pada saat proses pengadukan. Dalam kegiatan praktek, penulis banyak menggunakan *balloon whisk* ketika membuat produk bubur sum-sum, chocolate mousse, ganache, lalu wingo babat.

5. *Bread knife*

Alat ini merupakan pisau dengan tekstur bergerigi, digunakan untuk memotong roti seperti *white bread*, *brown bread*, *focasia bread*, *gluten bread*, *welcome bread*, dan *cake*.

6. *Pie mould*

Ini adalah wadah atau yang biasa disebut dengan loyangan khusus untuk *pie* karna bentuk pinggirannya bergerigi dan alas nya yang bisa dibuka kemudian dipasang kembali. Penulis biasa menggunakan alat ini untuk produk *pastry* seperti *pineapple crumble*, *lemon cheesecake*, *strawberry cheese cake*, dan *spicy chocolate cake*.

7. *Grater*

Alat ini adalah parutan dipakai oleh penulis untuk memarut lemon *zest* atau bahan yang biasa dipakai untuk *bicher muesli*

8. *Peeler*

Alat ini dipakai sebagai alat untuk mengupas seperti yang digunakan oleh penulis untuk buah jambu biji untuk *fruit platter*.

9. *Rubber*

Ini merupakan peralatan terbuat dari karet berbentuk panjang atau biasa sering disebut spatula digunakan oleh penulis untuk mengaduk adonan atau meratakan *frosting*.

10. *Glass scale*

Ini merupakan gelas ukur yang digunakan penulis untuk mengukur jumlah cairan yang digunakan pada suatu produk.

11. *Scale*

Ini merupakan timbangan otomatis yang digunakan penulis untuk menimbang berat setiap bahan baku yang digunakan saat mempersiapkan suatu produk.

12. *Tray*

Alat ini terbuat dari *steinless* dan berbentuk persegi panjang yang lebar, digunakan sebagai wadah saat produk sedang di masukkan ke *oven*.

13. *Bowl*

Alat ini digunakan sebagai wadah yang terbuat dari *steinless* berbentuk bulat pada bagian bawah nya.

14. *Rack*

Ini merupakan lemari tempat penyimpanan peralatan dan juga bahan baku.

15. *Squeezer*

Ini merupakan alat untuk memeras sari jeruk atau lemon.

16. *Pastry paper*

Ini digunakan sebagai pembatas antara adonan dan Loyang agar tidak lengket dan merusak bentuk produk.

17. *Piping bag*

Terbuat dari plastik digunakan untuk memasukkan adonan ke wadah kecil agar tidak tumpah atau untuk *frosting birthday cake*.