

## BAB III

### KERANGKA TEORITIS

#### 3.1 Pengertian *F&B Department* Beserta Fungsinya

“*Food & Beverage Department* adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman, serta kebutuhan lain yang terkait dari tamu-tamu yang tinggal, maupun yang tidak tinggal di hotel dan dikelola secara komersial dan profesional”. Menurut Soekresno dan Pendit (1998:4). *Food and Beverage Department* merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman dalam menjalankan tugasnya. *Food and Beverage Department* terbagi menjadi dua bagian yang saling bergantung satu sama yang lain dan harus saling, yaitu:

1. *Food and Beverage* bagian belakang (*back service*) / *Food and Beverage Product*, bagian yang tidak langsung berhubungan dengan tamu karena harus melalui perantara pramusaji, seperti *kitchen* dan *stewarding*.
2. *Food and Beverage* bagian depan (*front service*) / *Food and Beverage Service*, bagian yang langsung berhubungan dengan tamu, seperti *bar, restaurant, banquet, dan room service*.

*Food and Beverage Product Department* adalah salah satu departemen yang sangat penting di hotel, karena *Food and Beverage Product Department* bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di

hidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di *Outlet Food and Beverage* yang ada di hotel. Departemen tersebut selain bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan dan minuman, juga mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar.

Menurut Rachman Arief, Abd (2005:113), "*Food and Beverage Department* merupakan bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu di hotel". Adapun peranan pelaksanaan operasional di kitchen sebagai berikut :

1. Memeriksa bahan makanan setiap melaksanakan tugas.
2. Menyiapkan bahan yang telah dibeli sesuai dengan tempat yang ditentukan.
3. Menyiapkan alat-alat dapur yang diperlukan dan menyiapkan bahan makanan untuk diolah.
4. Mengolah makanan sesuai pesanan tamu.
5. Menyajikan makanan yang telah diolah.
6. Menghidangkan makanan sesuai dengan porsi yang telah ditentukan.
7. Membersihkan area dapur.
8. Selalu menjaga kesegaran dan kebersihan bahan makanan.

Menurut Bagus Putu Sudiara (1996:1-4), pengertian dapur dalam sebuah hotel sebagai berikut : "*Kitchen is a room or other space (as a wall area or special building) with facilities for cooking*". Dapat dikatakan bahwa sebuah dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan.

Fungsi dapur yaitu :

1. Tempat mengolah makanan.
2. Ciri khas suatu hotel dalam kemampuan mengolah makanan yang dapat dilihat dari aspek kreativitas yang menciptakan jenis dan variasi makanan yang akan dijual di restoran.
3. Sarana untuk memperkenalkan budaya bangsa melalui seni kuliner khas daerah. Dengan fungsi ini, dapur sangat berperan dalam mempromosikan dan meningkatkan reputasi hotel melalui seni kuliner.

Menurut Sudiara (2006:39), “Peralatan Pengolahan Makanan merupakan segala sesuatu alat utama dan perlengkapan yang diperlukan di dapur, guna memperlancar seluruh pekerjaan dapur. Keadaan peralatan dapur sangat menentukan, baik mutu bahan maupun kebersihannya”.

### **3.1.1 Prosedur Penyimpanan Makanan**

Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyimpanan bahan makanan, yaitu :

1. Bahan dan peralatan yang disimpan harus sesuai dengan jenis kelompoknya.
2. Menjaga tempat penyimpanan, agar tidak berlebihan.
3. Menjaga kebersihan area penyimpanan bahan makanan, agar sesuai dengan temperature suhu penyimpanan bahan tersebut.

4. Makanan yang ada di dalam kaleng, jika tidak habis terpakai sebaiknya dibungkuskan ke dalam plastik atau dipindahkan ke dalam *stainless steel* dan kemudian disimpan.

Dalam menjaga kualitas suatu barang tergantung bagaimana cara merawat dan cara menyimpan barang tersebut agar tetap bagus dan terawat dengan baik, seperti :

1. **Store Room**, yaitu tempat penyimpanan bahan makanan yang kering.
2. **Refrigerator**, yaitu tempat penyimpanan bahan makanan, seperti buah-buahan dan sayuran dengan temperature suhu 1-10°C.
3. **Cold Storage (Freezer)**, yaitu tempat penyimpanan bahan makanan yang mentah, seperti daging ikan, daging ayam dalam keadaan temperatur suhu sekitar minus 6-20°C.

### 3.1.2 *Hygiene and Sanitation*

Menurut Sonya (2009), “pengertian dari prinsip hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap tempat/bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan. Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan harus ditangani dan dikelola dengan baik dan benar, agar bermanfaat bagi tubuh. Pengolahan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelola makanan yang berdasarkan kaidah-kaidah dari prinsip hygiene dan sanitasi makanan.”

“*Hygiene* merupakan ilmu kesehatan dan mencegah timbulnya penyakit dan juga lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab

timbulnya penyakit”, menurut Bagus Putu Sudira (1996:17) berdasarkan buku *Theory of Catering*.

Dalam undang-undang Nomor 2 Tahun 1996, *Hygiene* dinyatakan sebagai “kesehatan masyarakat yang meliputi semua usaha untuk memelihara dan melindungi kesehatan badan, jiwa, baik untuk umum maupun perorangan yang bertujuan memberikan dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat, serta mempertinggi kesehatan dalam perikemanusiaan.”

Menurut Dr. Azrul Azwar, MPH dalam buku *Sanitation & Hygiene* (2000 : 4), “sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap faktor lingkungan yang mempengaruhi kesehatan masyarakat.”

Sanitasi merupakan keseluruhan upaya yang mencakup kegiatan atau tindakan yang perlu dilakukan untuk membebaskan hal-hal yang berhubungan dengan kebutuhan manusia, baik itu berupa barang atau jasa, dari segala bentuk gangguan atau bahaya yang merusak kebutuhan manusia di pandang dari sudut kesehatan.

Menurut Rachman Arief, Abd (2005:45), “*sanitation* dan kebersihan adalah tanggung jawab dari semua personil yang bertugas (baik di *Kitchen*, restoran, dan *Stewarding*), yaitu juru masak (*cook*), penata hidangan (*Waiter/Waitress*), dan petugas kebersihan dapur (*Stewardress*) dan sebagainya.”

Lingkungan tempat kerja harus selalu bersih dan dirawat, agar tidak ada kuman, bakteri ataupun serangga, karena dapat menyebabkan makanan

menjadi terkontaminasi dan menjadi rusak sebelum waktunya. Beberapa tindakan yang merupakan *hygiene* hotel, yaitu :

1. Membersihkan ruangan beberapa kali sehari, tergantung cepat atau lambatnya ruangan tersebut menjadi kotor.
2. Seluruh peralatan dan perlengkapan untuk tamu harus dalam kondisi bersih.
3. Pasokan air harus memenuhi syarat kesehatan.
4. Semua bahan makanan dan peralatannya harus tetap terjaga kebersihannya dan tidak terkontaminasi.