

Usaha Pengelolaan Dapur Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Pada Hotel

Mukhtar

**Program Studi Pariwisata
Fakultas Sastra
Universitas Sumatera Utara**

1. PENDAHULUAN.

Dalam memenuhi kebutuhan tamu hotel, maka pelayanan dibagian pengolahan makanan sangat membutuhkan pelayanan yang serius agar dapat mencerminkan citra dari pada sebuah hotel karena hotel merupakan bangunan yang menyiapkan pelayan untuk tamu, seperti kamar, makanan dan minuman, bar restoran serta laundry dari sekian banyak aktivitas hotel bagian pengolahan makanan (food Production) juga sangat menentukan dalam peningkatan pendapatan sebuah hotel.

Perusahaan Hotel adalah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan berbagai jenis pelayanan baik itu pelayanan makanan dan minuman maupun pelayanan jasa lainnya, dalam penulisan ini penulis ingin memngetahui sejauh mana fungsi seksi dapur dan upaya apa yang dilakukan oleh pihak perusahaan hotel untuk meningkatkan pendapatan.

Dalam menarik minat para tamu dalam menikmati makanan yang disajikan di restoran, dapur salah satu yang dapat melakukan hal itu. Karena apabila makanan yang disajikan dari dapur kurang menarik dan tidak berkualitas, maka mengakibatkan citra dari pada food and beverage kurang baik. Dalam pelaksanaan penyajian makanan yang berkualitas seksi dapur diharapkan memiliki orang-orang yang berkemampuan dan berkualitas dibidangnya, agar sumber daya manusia yang ada di dapur benar-benar produktif dan bermutu.

Pengertian umum tentang dapur di sebuah hotel adalah fasilitas untuk memasak makanan bagi tamu hotel, namun di dalam operasional sebuah hotel dapur sangat memegang peranan penting, karena tugas utama dari bagian dapur adalah tempat pengelohan makanan dan minuman, mulai dari bahan mentah hingga siap disajikan kepada tamu.

Menurut Donald R. Luandberg mengatakan bahwa “Kitchen (dapur) adalah suatu tempat makanan dan minuman diolah serta disiapkan sesuai dengan pesanan tamu, baik di restoran maupun yang dijual dalam kamar “1)

Menurut Departement Pariwisata Pos dan Telekomunikasi “Dapur di hotel merupakan tempat untuk mengolah makanan untuk disajikan dan dijual diseluruh tempat penjualan di hotel” 2).

Dari pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa dapur adalah tempat untuk memproduksi/mengolah makanan dan minuman dari bahan yang belum jadi, dipersiapkan sesuai dengan metode yang ditetapkan untuk dapat disajikan dan dijual kepada tamu, dimana dapur dilengkapi dengan peralatan yang mendukung proses pengolahan makanan dan minuman.

Dalam sebuah dapur harus ada fentelasi udara yang baik, karena dapur terbentuk uap, panas dan berbagai bau-bauan, oleh karena itu pada dapur dilengkapi dengan kipas

penghisap asap agar udara dapat tetap baik dan segar. Demikian pula dengan penerangan atau pemilihan warna supaya tidak menimbulkan kesan yang sempit dan gelap, permukaan dinding dan lantai dipilih yang kuat, tahan panas dan mudah dibersihkan.

2. BAGIAN-BAGIAN DAPUR

Adapun bagian-bagian dapur yang tidak dapat dipisahkan dengan peranannya dalam mengolah makanan dan minuman disini dapat kita bagi sebagai berikut :

a. **Convention Kitchen**

Conventional Kitchen adalah penampilan dapur biasa, dimana dapur ini pada umumnya terdapat pada perusahaan jasa pelayanan dan minuman dalam ukuran kecil, yang terdapat pada hotel-hotel kecil, sedangkan fungsi dan ruang lingkup dapur seperti ini kegiatannya hanya menyiapkan jenis-jenis menu tetap serta mempersiapkan menu banquet dalam jumlah kecil.

b. **Combined Preparation & Finishing Kitchen**

Bentuk dapur ini sangatlah berbeda dengan bentuk dapur konvensional karena disini terdapat pemisah antara bagian yang mempersiapkan dengan bagian yang mengolah makanan. Oleh karena itu dapur kombinasi persiapan dan penyelesaian ini disediakan oleh perusahaan hotel melayani makanan dalam skala menengah dengan mempersiapkan sejumlah standar menu dalam porsi tertentu.

c. **Separated preparation & Finishing Kitchen**

Bentuk dapur ini dipisah-pisah menjadi bagian persiapan, bagian pengolahan yang terbagi lagi dalam beberapa seksi, bagian pemorsian dan bagian penyelesaian, dengan adanya pembahagian ini maka bermacam-macam menu makanan dan jenis-jenis makanan yang bervariasi dapat disajikan dalam jumlah yang besar serta dalam waktu yang cepat. Namun untuk kelancarannya diperlukan standar menu serta porsi yang jelas.

d. **Convenience food kitchen**

Dalam bentuk dapur ini dipersiapkan khusus untuk membuat makanan jadi, sehingga tidak memerlukan suatu ruangan pendingin, ruang penyimpanan, ruang persiapan serta ruang penyimpanan alat-alat, seperti microwave oven, convection oven maupun alat-alat penggorengan. Dapur khusus untuk mengolah makanan jadi juga memerlukan ruangan untuk mencuci dan menyiapkan makanan, seperti salad, merupakan makanan pengiring yang tidak dapat disiapkan sebelumnya.

Berkaitan dengan jenis-jenis dapur diatas, maka dalam suatu organisasi dapur juga terdapat orang-orang yang bekerja sebagai pengolah makanan dan minuman yang terdiri :

1. **Chef de cuisine.**

Adalah kepala dapur dengan sebutan lainya Executive Chef yang merupakan kepala dari seluruh bagian yang terdapat di dapur (kitchen) dengan tugas mengkoordinir seluruh kegiatan didalamnya, seperti operasional, persiapan, pengolahan makanan, administrasi, penyimpanan bahan, dan lain sebagainya ;

- ❖ Sebagai kepala seluruh bagian dan kegiatan dapur (kitchen)
- ❖ Sebagai pembuat dan menetapkan menu harian (chef suggestion)
- ❖ Mengkalkulasi biaya dan mengusahakan keuntungan yang

- ❖ Mengawasi sistem pemorsian dan penggunaan bahan
- ❖ Mengatasi complain, menjaga keseimbangan volume kegiatan dengan jumlah tenaga kerja.
- ❖ Mengatur cuti, hari libur dan tugas-tugas bawahan
- ❖ Melakukan inventarisasi atas dapur (kitchen utensils)

2. Saus chef

Merupakan bagian dari dari chef decuisine, sehingga dalam melaksanakan tugas-tugasnya ia mewakili chef decuisine bila berhalangan, sedangkan cuti dan sakit lain sebagainya, adapun tugas utama Saus Chef sebagai dari kepala bagian dapur dengan melak-sanakan fungsi pengawasan.

3. Garde Manger Chef Departie

Adapun tugas pada Garde Manger section ini adalah menyiapkan, seperti cold soup, meat, salads, sandwiches dan lain-lainnya

4. Apprentice Cook

Adalah calon juru masak yang masih bertugas sebagai trainee yang di tugaskan oleh satu lembaga lain untuk membantu pada sebuah hotel dengan menjalin kerjasama seperti lembaga pendidikan dan pelatihan yang di usahakan oleh masyarakat, setelah menyelesaikan tugas maka trainee ini akan dikembalikan, tetapi bila perusahaan membutuhkan penambahan tenaga yang memenuhi syarat akan ditawarkan untuk bekerja dan diangkat menjadi commis Cook.

3. STANDARISASI RESEP MASAKAN

Pengetahuan standar resep ialah sejenis tertulis yang dipergunakan sebagai dasar atau patokan dalam pengolahan makanan untuk menciptakan rasa yang sama meskipun waktu pengolahannya tidak bersamaan. Standar resep sangat perlu karena dapat digunakan sebagai petunjuk, dengan memiliki fungsi sebagai berikut :

- a) Menjadi petunjuk yang seragam bagi siapa saja yang bertugas pada pegolahan makanan.
- b) Dapat memudahkan dalam pembelian bahan
- c) Memudahkan dalam pelaksanaan persiapan memasak
- d) Dapat menentukan jumlah serta mutu makanan
- e) Memudahkan dalam penyusunan menu
- f) Memudahkan dalam pengontrolan porsi makanan.

Sebagai contoh standar resep masakan, disini penulis akan memaparkan resep dan komposisi makanan yang akan disajikan terhadap tamu, seperti :

Nasi Goreng Spesial

Garnish	:	Daun selada , Tomat, Timun	
Perlengkapan	:	1 potong ayam goreng	125 gram
		tusuk sate sapi	50 gram
		1 butir telur mata sapi	75 gram
		kerupuk udang	10 gram
		bawang goreng	secukupnya
Bahan	:	Nasi putih	150 gram
		Daging cincang	25 gram
		Telur ayam	50 gram
		Bawang putih	1 gram
		Bawang pray	2 gram
		Mentega	2 gram
		Kecap manis	5 gram
		Garam	secukupnya
		Merica	secukupnya
		Penyedap rasa	secukupnya

Cara membuat :

1. tumis bawang putih dengan mentega + telur + daging cincang aduk lalu tambahkan juga garam dan penyedap rasa.
2. masukkan nasi + kecap manis + merica lalu aduk sampai rata
3. tambahkan bawang pray, cetak dan hidangkan dengan pelengkapny

Mihun Goreng

Garnish	:	daun selada Tomat Timun	
Pelengkap	:	1 potong ayam goreng	125 gram
		1 tusuk sate sapi	50 gram
		bawang goreng	
Bahan	:	mihun	150 gram
		Daging potong dadu	25 gram
		Udang segar	20 gram
		Telur ayam	50 gram
		Sawi manis	25 gram
		Daun bawang	2 gram
		Bawang putih	1 gram
		Bawang bombay	1 gram
		Kaldu	50 gram
		Mentega	2 gram
		Kecap manis	5 gram
		Garam	secukupnya
		Merica	secukupnya
		Penyedap rasa	secukupnya

Cara membuat :

4. tumis bawang putih dengan mentega + telur + daging cincang aduk lalu tambahkan juga garam dan penyedap rasa.
5. masukkan mei + kecap manis + merica lalu aduk sampai rata
6. tambahkan daun bawang, hidangkan dengan pelengkapanya

4. PENGETAHUAN MENU

MENU dalam lingkungan hotel dan restoran berarti suatu daftar makanan yang dapat disajikan untuk para pengunjung, menu juga merupakan media komunikasi dan media promosi bagi perusahaan jasa .

Apabila kita pergi ke sebuah restoran, sebelum kita memesan hidangan yang akan kita makan, pelayan restoran akan menyodorkan sebuah daftar makanan dan minuman yang akan dijual di restoran tersebut.

Di dalam daftar makanan dan minuman tersebut juga tercantum harga dari makanan dan minuman serta penjelasan singkat dari cara pengolahannya.

Dari uraian diatas, dapat kita ambil kesimpulan bahwa pengetahuan menu secara umum adalah “ sebuah daftar makanan dan minuman yang disertai dengan harga dan penjelasan secara singkat tentang cara pengolahannya yang disajikan untuk tamu yang datang ke restoran”.

Akan tetapi apabila kita pergi ke rumah-rumah makan kecil seperti rumah makan Padang, Kantin dan lain-lain kita akan menemui sebuah menu yang tidak lengkap. Kadang-kadang kita kan melihat sebuah menu yang hanya ada daftar makanan dan minumannya saja, tanpa ada harga dan penjelasan singkat tentang cara pengolahannya, dan kadang-kadang kita menemui sebuah menu yang ada daftar makanan dan minuman beserta harga tanpa penjelasan singkat dalam pengolahannya. Hal ini tidak perlu kita permasalahan karena masing-masing rumah makan mempunyai standar masing- masing. Dan mereka juga membuat menu sesuai dengan standar usahanya, karena semakin besar standar usahanya maka akan semakin baiklah menunya.

Pengertian menu yang pertama adalah pengertian secara umum, sedangkan arti menu yang lebih spesifik bagi orang-orang pengolahan makanan adalah: “Tipe-tipe makanan yang akan disajikan kepada tamu yang menjadi pondasi dan landasan bagi restoran dalam membangun organisasi pelayanan makanan”.

Dalam hal ini yang merancang dan mengatur menu tersebut adalah kepala dapur restoran tersebut, atau yang lebih dikenal dengan sebutan Chef. Seorang chef inilah sebenarnya yang nantinya akan menjadi penentu bagi keberhasilan sebuah restoran, karena seorang yang bisa membuat dan mengatur menu, sehingga makanan dan minuman yang kana dijual bisa laku, karena yang menjadi chef ini adalah orang-orang yang memang telah memiliki pendidikan baik secara formal maupun pelatihan dan juga sudah memiliki banyak pengalaman praktek kerja lapangan.

Menu dalam usaha memproduksi makanan adalah hal yang paling penting , karena menu merupakan pondasi dan landasan pertama dalam kita membangun sebuah restoran. Oleh karena itu dalam memproduksi mengatur menu tidak boleh sembarangan orang untuk melakukan pekerjaan tersebut, tetapi pekerjaan ini harus orang yang mengetahui tentang semua hal yang berhubungan dengan menu, baik itu yang berhubungan lansung maupun yang berhubungan tidak lansung.

Seseorang yang diangkat atau orang yang ditunjuk untuk menjadi seorang chef berarti orang tersebut memang telah mampu untuk menjalankan tugas-tugas dan yangggung jawabnya sebagai chef, yang salah satu tugasnya adalah membuat dan mengatur menu. Mengapa menu tersebut tidak bisa dibuat oleh sembarangan orang, dan hanya dibuat oleh seorang chef adalah karena selain sebagai daftar makanan dan minuman, menu juga mempunyai fungsi-fungsi sendiri. Fungsi-fungsi menu, antara lain:

A. Sebagai alat komunikasi

Fungsi menu sebagai alat komunikasi, maksudnya adalah menu sebagai sebuah alat penghubung antara pembuat masakan dan pembeli masakan, sehingga walaupun mereka tidak berhubungan langsung dengan berbicara dan berkomunikasi, tetapi dengan adanya menu maka mereka bisa mengetahui mengenai hal-hal yang ingin mereka ketahui dengan membaca menu.

B. Sebagai Alat Promosi

Selain alat komunikasi menu juga dapat dijadikan sebagai alat untuk melakukan promosi, karena dengan melihat dan membaca menu yang baik orang bisa tertarik untuk membelinya. Apabila menurutnya makanan tersebut enak dan selera untuknya, maka ia akan terus mememesannya dan apabila ia kembali. Jika ia mulai bosan dan ingin mencoba yang lain, maka dengan melihat dan membaca menu dengan baik ia akan melihat menunya yang menarik dan ia akan mencoba makanan kita yang lain, dan apabila menurutnya makanan ini juga enak, maka ia telah mempunyai dua pilihan makanan apabila ia datang kembali.

C. Sebagai Tuntunan Untuk Pembelian Bahan Dasar Makanan dan Penyiapan peralatan.

Sebelum seorang Chef membuat sebuah menu ia akan melihat dengan kondisi keuangan yang tersedia dalam pelaksanaan pengolahan makanan, karena sebuah menu nantinya akan menjadi sebuah tolak ukur bagian keuangan dalam melakukan pembelian bahan dasar makanan serta dalam menyiapkan peralatan masak di dapur.

Adapun tipe menu yang terdapat pada sebuah hotel biasanya sebagai berikut ini :

- ❖ *Doorknob menu* : merupakan menu makan pagi yang diletakkan di dalam kamar.
- ❖ *Breakfast menu* : menu untuk makan pagi terdapat pada restaurant dan room service.
- ❖ *A la carte menu* : susunan menu makanan yang dapat dipilih oleh tamu menurut selera dan harga yang telah diterakan pada menu tersebut.
- ❖ *A la menu* : suatu susunan makanan yang telah ditetapkan dan tidak dapat diubah lagi baik soal harga maupun menunya sendiri sehingga tamu tidak ada pilihan lain.
- ❖ *Tabled hotle* : pada dasarnya sama dengan A la menu hanya disini jika tamu ingin memesan makanan yang lain akan dikenakan harga tambahan. Menu ini terdiri atas satu set menu dengan harga perset.
- ❖ *Today special* : merupakan menu harian yang diganti setiap hari dari masing-masing jenis makanan, mempunyai harga beberapa dengan A la carte menu maka disini istimewanya hanya beberapa macam saja.

5. STANDAR PORSI

Setiap jenis makanan yang akan dijual sudah ditentukan ukuran dan berat setiap porsinya. Selain itu juga harus diperhatikan kandungan vitamin, gizi dan mineral dalam makanan yang akan diolah. Selain untuk meng-hindari pemakaian bahan yang sifatnya musiman yang akan menimbulkan kesulitan untuk menemukan bahan tersebut bila suatu saat tamu memesan makanan, maka dari itu bahan-bahan yang diperlukan harus tersedia

Pada porsi standar jangan merubah, menambah atau mengurangi jenis bahan, dan pergunakan *portioncontrol equipment* (peralatan mengontrol porsi). Karena keuntungan dari porsi control adalah berkenaan dalam ukuran yang pasti, kualitas yang terjamin, dan pelayanan persiapan yang cepat.

Tentang ukuran bagi satu resep dan hidangan yang standar ialah apa yang tercantum pada daftar menu haruslah sesuai dengan produksi dapur, pemorsian makanan harus diusahakan sesuai dengan kebutuhan metabolisme serta kebutuhan energi dalam kadar gizi yang dibutuhkan tubuh manusia, selain alat ukur juga menentukan persentase gizi.

Porsi atandar memudahkan dalam hal pengkalkulasian biaya, selain untuk dapat memudahkan standar harga yang dapat dicantumkan pada menu. Hal yang perlu diperhatikan antara lain :

1. penampilan makanan harus menarik dan berseni.
2. aroma dari makanan itu harys mempunyai daya ransang dan memancing selera tamu.
3. warna masih kelihatan segar
4. keuntungan yang akan dicapai dari hasil penjualan makanan tersebut.

Untuk hal makanan itu harus diperhatikan kapasitas produksi dapur kapasitas yang minim tidak akan memikul beban yang berat.

6. TEHNIK PENGOLAHAN MAKANAN

Tehnik pengolahan makanan atau tehnik memasak telah ada dan dikembangkan sejak dahulu, walupun penggunaan istilahnya berbeda-beda namun proses pelaksanaan pada umumnya sama. Ada tiga metode yang lazim dipergunakan yaitu memasak dengan cara basah, cara kering, dan dengan cara memasak dengan menggunakan minyak.

1) Cara memasak basah

- i) *Boiling* adalah cara memasak dalam cairan yang sedang mendidih (1000 c), biasanya air atau kaldu (stock), gelembung cairan hingga dapat memecah di permukaan.
- ii) *Poaching* ialah memasak dengan cara merebus dengan mempergunakan cairan yang jumlahnya terbatas. Istilah *poaching* biasanya ditunjukkan untuk bahan makanan yang bentuknya lembut, seperti ikan-ikan laut, buah-buahan dan telur.
- iii) *Stewing* adalah proses pengolahan makanan yang dilakukan perlahan-lahan dalam cairan atau saus dalam jumlah yang hampir sama dengan bahan yang dimasak. Adapun *stewing* ini dapat digolongkan kedalam dua golongan besar yaitu :
 - (1) White stew , yakni dengan menggunakan saus yang berwarna putih (white sauces).

- (2) Brown stew , yakni stew yang berwarna coklat dengan menggunakan brown sauces, digosongkan bagian luarnya sampai kecoklatan, kemudian dimasak dalam oven.
- iv) Steaming adalah cara memamsak dengan uap air panas. Proses steaming dapat dilakukan dengan jalan yaitu
- (a) Menaruh bahan makanan diatas sebuah tempat yang berlubang atau sebuah tempat tertutup diatas air yang sedang mendidih.
 - (b) Dengan menggunakan mesin yang biasa disebut “ Procedure steamer”. Hasil yang diperoleh dari proses steaming sangat menyerupai hasil dari proses boiling.

2) Cara Memasak Kering

- a) Grilling / Broilin Grilling. adalah memanggang merupakan salah satu cara memasak yang sangat populer. Grilling atau broiling pada dasarnya berarti suatu cara memasak kering dengan api terbuka dan berasal dari bawah makanan yang dimasak. Grilling adalah proses
- b) memanggang yang dilakukan diatas grindle yakni lempengan besi rata yang dipanaskan.
- c) Roasting yaitu sebuah istilah roasting (memanggang) yang pada mulanya digunakan untuk menunjukkansuatu proses memasaka potongan daging yang besar diatas api terbuka, dimana daging tadi sekali-sekali disiram dengan minyak untuk menjaga kelembapan daging tersebut.
- d) Baking adalah juga merupakan memasak kering yang dilakukan dalam oven dan sumber panas yang berasal dari segala arah, tetapi tidak menggunakan minyak untuk basting (percikan). Istilah ini lebih tepat digunakan untuk proses memasak adonan yang terbuat dari tepung, kentang atau bahan makanan lainnya seperti unggas.
- e) Pan broiling yaitu proses memasak dengan menggunakan pan atau grindle (lempengan besi panas) tanpa memakai miyak atau lemak biasanya untuk membuat steak.

3) Cara memasak dengan menggunakan minyak.

- a) Deep fat frying (menggoreng) cara memasak yang dilakukan dalam minyak yang banyak, sehingga makanan yang dogoreng betul-betul
- b) terendam dalam minyak. Proses memasak ini ada tiga cara dalam deep fat frying yang populer :
 - i) A la Francaise (French Style) dimana makanan yang akan digoreng sebelumnya dilapisi dengan tepung.
 - ii) A la Anglaise (English Style), dimana makanan yang akan digoreng terlebih dahulu dibalur dengan telur kemudian dilapisi dengan tepung roti (bread crumb)
 - iii) Ala Orly (Orly Style) dimana makanan tersebut dicelupkan terlebih dahulu kedalam “Frying better” (adonan tepung dan cairan yang digunakan untuk menggoreng)
- c) Shallow Frying (Sautening) adalah proses yang dilakukan untuk menggoreng dengan cepat dan menggunakan sedikit minyak.

7. SYARAT-SYARAT KARIAWAN DAPUR

Bagi seorang karyawan yang bertugas didapur yang pailing utama adalah menjaga kebersihan dan kesehatan, karena ini dapat menunjang kebersihan dari pada suatu hotel.karena itu setiap karyawan dapur harus

menjaga kebersihan dan kesehatan untuk :

1. diri sendiri (saat karyawan bertugas)
2. lingkungan tempat kerja
3. produksi yang akan dijual
4. perlengkapan atau peralatan yang digunakan

adapun syarat-syarat kebersihan dan kesehatan seoang karyawan dapur adalah sebagai berikut :

- a. Kebersihan badan atau kulit ialah seorang karyawan dapur hendaknya memperhatikan kebersihan badan, terhindar dari bau badan dan nafas kurang sedap serta tidak memiliki penyakit dikulit
- b. Rambut harus selalu kelihatan rapi, sehat dan mengkilat tidak berketombe dan berbau apek, harus dikeramas secara teratur. Bagi karyawan dapur tidak dibenarkan panjang untuk pria dan bagi wanita yang berambut panjang harus diikat dan memakai topi dikepala serta celemek di badan.
- c. Tangan dan kuku ialah setiap karyawan tangan dan kuku harus kelihatan bersih sebelum maupun sesudah memasak, selalu dicuci dengan memakai sabun wangi. Untuk karyawan dapur tidak dibenarkan kuku tangannya panjang.
- d. Uniform (pakaian seragam) adalah uniform karyawan harus selalu kelihatan bersih, rapi, enak dipakai, tidak kelihatan longgar atau sempit. Dan seorang karyawan dapur diharuskan menutup kepala (kerpus) atau apron, untuk menghindari dari rambut yang jatuh kedalam makanan yang sedang diolah, sehingga kelihatan rapi dan menarik.

8. DASAR PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN.

Pengetahuan dasar tentang berbagai bahan makanan mencakup berbagai aspek, seperti jenis bahan makanan, mutu bahan makanan dan cara menyimpan dan mengolah bahan makanan yang bertalian dengan sifat-sifat fisik bahan makanan . pengetahuan dasar tentang bahan makanan sangat penting karena untuk menghasilkan makanan dengan cita rasa yang memuaskan harus menggunakan bahan makanan yang kualitas baik.

Berikut ini penulis akan membahas aspek –aspek penting tentang beberapa macam bahan makanan yang banyak digunakan dalam menu makanan Indonesia.

1. serealialia dan umbi-umbian termasuk hasil olahannya terdiri dari :
 - a. Beras yaitu bahan makanan pokok penting dalam menu makanan Indonesia. Beras ini yang merupakan makanan pokok juga memberikan keuntungan. Selain rasa netral, beras setelah dimasak memberikan volume yang cukup besar dengan kandungan kalori cukup tinggi, serta dapat memberikan berbagai zat gizi lain yang penting bagi tubuh, seperti protein dan beberapa jenis mineral.
 - b. Jagung jenis serealialia ini lebih mempunyai arti penting sebagai makanan ternak, kecuali di daerah-daerah tertentu saja digunakan sebagai makanan

pokok disamping beras atau pengganti beras. Dalam menu makanan Eropa, jugung dimakan sebagai golongan sayuran dan karena itu kentang tidak lazim dimakan sebagai makanan pokok.

2. Kacang-kacangan, biji bijian, serta hasil olahannya.
 - a. Kacang kedelai makanan ini dianggap sebagai salah satu bahan makanan sumber protein nabati yang paling baik. Selain kandungan proteinnya(35%), mutu kedelai juga cukup baik karena mengandung semua asam amino esensial yang diperlukan tubuh. Hasil olahan kacang kedelai berupa tempe, tahu, tauco, dan kecap
 - b. Kacang tanah dalam menu makanan Indonesia lebih berfungsi sebagai bahan seperti untuk membuat saus dan sebagai bahan untuk membuat berbagai macam panganan. Dari kacang tanah diperoleh minyak kacang yang kandungan lemaknya cukup tinggi (40 %). Minyak kacang baik sekali digunakan sebagai pengganti minyak karena kacang mengandung asam lemak tak jenuh yang tinggi sehingga tidak menyebabkan naiknya kandungan trigliserida dalam darah.
 - c. Kacang hijau, daging, telur ikan dan lain-lain
3. Berbagai jenis sayur-mayur maksudnya setiap tanaman yang dapat dimakan oleh manusia. Jika ditinjau dari sudut botani, sayur-mayur dapat dibagi atas beberapa golongan seperti berikut ini :
 - a. Sayuran daun yaitu sayuran yang lazim disebut sayuran hijau karena berupa daun-daun yang masih muda yang berasal dari berbagai tanaman sayuran, misalnya bayam, kubis, daun lobak, daun selada, sawi, daun katuk dan lain-lain.
 - b. Sayuran berupa batang muda dari tanaman sayuran seperti rebung, asparagus.
 - c. Sayuran berupa akar dan umbi adalah yang berasal dari bagian tanaman yang berada dibawah tanah, wortel, lobak, dan lain-lain.
 - d. Sayuran berupa bunga tanaman seperti kol kembang dan jantung pisang.
 - e. Sayuran berupa buah, baik buah muda maupun yang sudah tua seperti tomat, terong, kacang panjang, cabai, buncis, mentimun, dan berbagai jenis sayuran lain.
 - f. Sayuran berupa jenis kacang-kacangan, seperti kacang merah untuk sop dan kacang kapri.
4. Susu dan olahannya, hasil olahan susu banyak sekali seperti Susu homogen, Cream, susu skim, mentega, susu kental, tepung susu dan lain-lain
5. usaha pengelolaan dapur dalam meningkatkan kualitas makanan pada hotel
 - a. Dalam menerima bahan makanan harus benar-benar diperhatikan oleh karyawan guna mengetahui apakah jumlah dan kualitas bahan makanan tersebut sesuai dengan kontrak kerja, dalam hal ini tugas
 - b. Dan tanggung jawab saas chef dalam menerima adalah :
 - i. Meneliti apakah bahan makanan yang diserahkan oleh supplier sesuai dengan ketentuan-ketentuan sebagaimana yang tercantum dalam kontrak kerja.
 - ii. Mencocokkan jumlah dan jenis bahan makanan yang diserahkan oleh supplier sesuai dengan pesanan.
 - iii. Mengambil keputusan menerima atau menolak bahan makanan yang diserahkan oleh supplier.

- c. Hal yang perlu diperhatikan dari daging, ikan, sayuran, buah-buahan, telur, beras, dan lain lain.
- Daging yaitu warna daging dan tekstur daging. Daging yang baik berwarna cerah dan lembab, warna dagingnya lebih muda menunjukkan bahwa daging tersebut dipotong dari hewan yang lebih muda, makin tua warna daging makin tua hewan yang dipotong.
 - Tekstur daging yaitu daging yang baik memiliki tekstur lembut dan enyal, dan memiliki serat daging yang halus.
 - Untuk ikan harus yang mata ikan tampak jernih dan bila mata ikan ditekan dengan jari tangan kemudian dilepas maka bola mata ikan akan segera kembali pada posisi semula, insang ikan berwarna merah, tidak berlendir dan tidak bau busuk, sisik ikan masih melekat dengan kuat pada badan ikan., tekstiur daging ikan masih kenyal, tidak mudah hancur bila ditekan dengan jari, dan dilepaskan ikan itu segera kembali pada posisi semula.
 - Sayuran harus berwarna coklat, tidak ada bagian yang busuk atau rusak karena hama.
 - Buah –buahan harus benar sudah masak
 - Beras harus beras berwarna putih dan sedikit mengkilat., butiran biji beras tampak utuh atau tidak banyak yang patah, tidak mengeluarkan bau yang tidak wajar, seperti bau apek dan bau karung, serta tampak bersih dari kotoran, seperti debu, ulat atau
 - kutu beras, dan pasir. Harus diusahakan agar nutrisi, komposisi, rasa,bentuk serta warna dari bahan makanan tersebut tidak berubah sehingga rasa dan mutu makanan bisa terjamin.

Ada dua jenis dalam penyimpanan bahan makanan yaitu dengan :

1. penyimpanan bahan makanan kering atau bumbu, yang dimaksud dengan bumbu adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan yang berguna unuk penyedap dan penambah aroma makanan. Karena bumbu sangat diperlukan dalam pengolahan makanan karena bumbu sangat diperlukan dalam pengolahan makanan, karena bumbu sangat berguna untuk :
 - a. memberikan rasa dan aroma pada makanan
 - b. membantu pencernaan makan, bumbu yang ditambahkan pada makanan dapat merangsang usus untuk mencerna makanan yang lebih baik
 - c. beberapa bumbu dapat berfungsi sebagai bahan pengawet makanan seperti jeruk nipis, gula dan lain sebagainya

cara menyimpan bumbu :

- ❖ bumbu segar disimpan diruang pendingin, bumbu akar segar disimpan ditempat yang kering.
- ❖ Bumbu yang sudah dikeringkan, disimpan ditempat yang kering suhu kamar (25 – 28 derajat selsius)
- ❖ Bumbu dalam botol disimpan ditempat yang kering

- ❖ Bumbu dalam botol yang sudah dibuka harus disimpan dalam keadaan tertutup rapat, periksa kembali kondisi bumbu sebelum dipergunakan.
2. penyimpanan bahan makanan basah seperti daging, sayur, ikan, buah, susu, dan cream.
- a. Penyimpanan daging.
 - ❖ Daging yang dibeli harus dalam keadaan segar dan harus digantung supaya lebih empuk dan mudah ditangani
 - ❖ Gunakan kaitan yang terbuat dari logam anti karat
 - ❖ Daging yang dibekukan harus disimpan dalam Deep Freezer, kecuali kalau akan langsung dimasak, untuk mencairkan esnya harus dimasukkan kedalam ruangan
 - ❖ hingga mencair secara perlahan lahan. Mencairkan daging yang beku tidak boleh dengan cara direndam
 - ❖ dalam air ataupun direbus, karena dapat mengurangi rasa dari daging tersebut.
 - b. Menyimpan Ikan
 - ❖ Refregerator untuk ikan harus terpisah dari bahan-bahan lain.
 - ❖ Bersihkan dahulu sebelum dimasukkan ke dalam refrigerator
 - ❖ Temperaturnya diatas titik beku (0 - 4 c)
 - ❖ Ikan yang dibersihkan harus dimasukkan ke dalam Deep Friezer
 - c. Menyimpan susu dan cream
 - ❖ Susu segar harus dimasukkan dalam container yang bersih, bahkan yang paling baik tetap dalam tempatnya semula ketika dikirim dan hanya dibuka pada saat-saat yang diperlukan saja,
 - ❖ Susu dan cream harus disimpan dalam refrigerator
 - ❖ Susu dan cream sedapat mungkin pemebeliannya setiap hari.
 - ❖ Tempat susu harus ditutup rapat
 - ❖ Susu kalengan disimpan dalam store yang sejuk dan berventelasi,
 - d. Penyimpanan sayuran
 - ❖ Sebelum disimpan sayuran terlebih dahulu dibersihkan
 - ❖ Gunakan tempat isian yang mempunyai lobang-lobang agar udara bebas masuk
 - ❖ Jangan menyimpan sayuran dalam jumlah terlalu banyak secara berhimpitan hingga udara tidak dapat bebas masuk
 - ❖ Bagai sayuran seperti selada, seledri dan sejenisnya, sebaiknya dibasahi dahulu sebelum dimasukkan ke refrigerator
 - ❖ Sayuran tidak boleh diredam dalam air terlalu lama, kerena akan mengakibatkan sayuran kehilangan tekstur, serta kealitas dari sayuran tersebut
 - e. Penyimpanan buah
 - ❖ Jangan menyimpan buah-buahan dalam jumlah terlalu banyak secara berhimpitan hingga udara tidak bebas masuk
 - ❖ Buah yang belum matang sebaiknya disimpan dalam kardus.

3. pengolahan bahan makanan
Didalam mengolah bahan makanan harus diperhatikan kebersihan serta gizi dari pada tersebut dan tujuan mengolah dan memasak makanan adalah untuk menghasilkan makanan yang bercita rasa tinggi sehingga memuaskan bagi yang mencicipinya.
4. Penyajian makanan.
Apapun makanan yang akan disajikan kepada tamu haruslah memenuhi syarat utama yaitu ;
 - a. Cita rasa makanan harus memberikan suatu kepuasan bagi tamu atau pelanggan hotel. Yang memiliki cita rasa makanan mencakup dua aspek utama ialah
 - ❖ Penampilan makanan
Betapun lezatnya makanan, apabila penampilan makanan itu tidak menarik saat disajikan, akan mengakibatkan orang tidak menarik selera, maka makanan itu tidak akan dicicipi, kerana itu peranan warna makanan memegang peranan penting dalam menarik selera.
 - ❖ Rasa Makanan
Rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan orang untuk menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan dan mampu membangkitkan selera untuk mencicipinya, selanjutnya cita rasa makanan itu akan ditentukan oleh ransangan terhadap indera penciuman dan lidah. Komponen berikutnya ini peranan dalam menentukan cita rasa makanan
 1. aroma makanan yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik sangat kuat dan mampu merangsang indera pencium sehingga membangkitkan selera makan.
 2. bumbu masakan dan bahan penyedap, disamping bau yang sedap dapat mengakibatkan selera dari rasa makanan yang khas. Rasa makanan dapat diperbaiki dan dipertinggi dengan menambah bahan penyedap.
 3. keempukan makanan
Masakan daging yang empuk lebih dapat dinikmati jika dibandingkan dengan masakan daging agak keras . keempukan makanan ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan dan cara memsaknya.
 4. temperatur makanan waktu disajikan memegang peran penting dalam penentuan cita rasa makanan
 5. makanan harus aman dalam arti makanan tidak mengandung zat yang dapat mengganggu kesehatan tubuh.
 - b. Pengaruh makanan yang berkualitas terhadap tamu.
Tamu hotel merupakan sumber utama pendapatan hotel yang diperoleh melalui penyediaan fasilitas dan pelayanan. Dengan memberikan

pelayanan yang baik maka kita akan dapat memberikan kepuasan kepada tamu. Oleh karena itu. Petugas dapur dalam memberikan pelayanan terhadap tamu dengan cara memberikan yang terbaik kepada tamu.

Dengan memberikan sajian makanan yang terbaik kepada tamu, maka akan membawa dampak besar pada perusahaan hotel, karena tamu yang menikmati sajian makanan belum tentu tamu yang menginap di hotel melainkan tamu dari luar untuk menikmati/memesan makanan dari hotel tersebut atau tamu yang mengadakan pertemuan. Adapun pengaruh makanan yang berkualitas terhadap tamu adalah :

1. tamu tidak merasa dirugikan yang datang untuk menikmati makanan dengan mengeluarkan biaya yang banyak, dengan adanya perasaan yang tidak merugikan mereka akan kembali pada masa yang lain.
 2. kesehatan tamu terjamin, dalam suatu hidangan yang disajikan kepada tamu, maka kualitas makanan dan kesehatan harus terjamin. apa saja hidangan yang diberikan
5. Evaluasi terhadap Makanan yang disajikan.
- Pada saat makanan disajikan kepada tamu, perlu diadakan pengevaluasian atau penilaian terhadap hasil masakan oleh pihak hotel tersebut, seperti rasa, warna, bentuk dari makanan tersebut :
- a. Tentang rasa
Penilaian terhadap rasa makanan dilakukan pada saat pengolahan, makanan perlu dicoba terlebih dahulu. Misalnya rasa manis, asam dan asin.
 - b. Aroma
Aroma suatu masakan sangat menunjang penampilan makanan, karena pada saat tamu mencium bau makanan tersebut dan dapat merangsang tamu untuk menikmatinya.
 - c. Warna hidangan yang disajikan sangat berpengaruh pada saat mengolah dan menggarish hidangan tersebut dan perlu diperhatikan jangan sampai ada pengeulangan warna dan bahan yang sama, ataupun pemakaian warna yang kontras. Misalnya untuk hiasan nasi goreng cocok digunakan potongan timun, dan daun selada, karena perpaduan warna-warna ini akan semakin meningkat selera para tamu.
 - d. Tekstur/bentuk makanan ialah makanan yang dihidangkan kekerasan dan kematangannya dan lain-lain. Contohnya untuk bahan sayuran hendaknya jangan terlalu lama dalam mengolahnya sebab dapat menyebabkan teksturnya terlalu lunak, sehingga dapat mengurangi selera dalam mengkonsumsinya terhadap makanan itu

Penutup

Dari uraian diatas maka penulis dapat mengambil suatu kesimpulan bahwa dapur memegang peranan penting dalam kelancaran operasional pada sebuah perusahaan hotel. Dan berfungsi sebagai tempat pengolahan makanan dan minuma serta memberikan pelayanan bagi tamu yang menginap atau datang hanya untuk menikmati makanan beserta keluarga dan kerabat handai taulan. Tehnik pengolahan makanan harus dengan bahan-bahan makanan yang berkualitas baik, sehingga tamu merasa puas terhadap

pelayanan makanan yang kita hidangkan. Oleh karena itu pemilihan bahan makanan yang tepat serta tehnik penyimpanan yang benar sangat mendukung keberhasilan pengolahan makanan.

Para pekerja dapur harus dapat berusaha meningkatkan kualitas mutu makanan dan menggunakan standar agar kualitas dan kuantitas untuk jenis makanan dalam tiap porsinya tetap terjamin.

Demikianlah usaha pengolahan dapur dalam meningkatkan kualitas makanan pada sebuah hotel berdasarkan standar yang berlaku secara internasional dan domestik.