

## **BAB III PEMBAHASAN**

### **3.1 Definsi Dapur Umum**

Dapur secara harafiah berarti suatu tempat, biasanya di dalam rumah, di mana seseorang melakukan suatu aktivitas mengolah dan menyediakan bahan makanan atau pangan.

### **3.2 Bagian-bagian Dapur**

Didalam *industry* perhotelan terdapat beberapa bagian *kitchen* yang dibagi-bagi sesuai dengan kegunaannya dalam memproduksi suatu hidangan. Berikut bagian-bagian *kitchen* dalam *industry* perhotelan:

#### **3.2.1 Pantry Section**

Bagian pantry di sebuah dapur hotel memiliki tugas dan bertanggung jawab atas pengadaan makanan untuk sarapan pagi atau breakfast. Mulai dari membuat jus buah dan menyiapkan buah segar. Menyediakan beberapa jenis roti sebagai danish, croissant, atau toast. Kemudian memasak eggs dishes, baik boiled, poached, fried, scrambled dan omelettes. Menu-menu yang dihadirkan setiap hotel juga bisa berbeda satu sama lain.

#### **3.2.2 Garde Manger Section**

Garde manager merupakan salah satu bagian yang ada di dapur yang bertanggung jawab atas pengadaan bermacam-macam makanan pembuka atau appetizer. Mulai dari membuat salad dan saus dingin. Kemudian membuat makanan dingin atau cold appetizer. Lalu membuat sandwiches, canape dan savouries. Setelah semua sudah siap, bagian ini juga yang bertugas untuk menata dan disajikan pada buffet.

#### **3.2.3 Entremetier Section**

Entremetier adalah salah satu bagian kitchen yang memiliki tugas dan tanggung jawab untuk pengadaan berbagai macam olahan sayuran, kentang, sop dan pasta.

### **3.2.3 Saucier Section**

Saucer merupakan bagian kitchen yang memiliki tanggung jawab dan tugas untuk melakukan pengadaan semua makanan dengan karakter panas, seperti sauce panas termasuk grilling dan roasting. Selain itu bagian ini juga bertugas untuk membuat garnish dan menata makanan yang sudah diolah siap untuk dihidangkan pada tamu hotel.

### **3.2.4 Butcher Section**

Butcher adalah bagian lain dari kitchen yang memiliki tanggung jawab untuk melakukan pengadaan berbagai macam daging seperti, seperti ikan, pork, veal, beef, dan chicken, serta portion chart. Selain itu bagian ini juga yang bertugas untuk memotong tulang sebagai bahan dasar makanan bagi bagian kitchen lain yang membutuhkan.

### **3.2.5 Pastry Section**

Pastry adalah bagian kitchen yang bertanggung jawab untuk mengolah semua jenis roti dan kue yang dijadikan sebagai dessert. Bagian ini memiliki tugas dan tanggung jawab atas semua jenis olahan dessert, baik dari buah, saus manis, sampai membuat ice cream.

### **3.2.6 Bakery Section**

Bakery adalah bagian lain dari dapur yang bertanggungjawab atas semua jenis makanan untuk dessert dengan metode pengolahan dengan cara di anggang termasuk bread. Bagian ini yang bertugas membuat semua jenis roti seperti sandwich, french bread, rolls, dan lain sebagainya.

### **3.2.7 Patisserie Section**

Patisserie merupakan bagian dapur dari pastry yang memiliki tanggung jawab untuk melakukan pengolahan makanan dessert, ice cream dan lain nsebagainya.

### **3.2.8 Fish Section**

Fish section adalah salah satu bagian kitchen yang memiliki tugas dan tanggung jawab untuk pengolahan berbagai macam bahan dari ikan dan hasil

laut. Selain itu bagian ini juga memiliki tugas untuk membuat saus panas dan garnish untuk semua makanan yang mereka olah.

### **3.2.9 Roast Section**

Bagian selanjutnya yang berada di dapur adalah seksi roast. Bagian kitchen ini memiliki tugas untuk memasak semua jenis makanan dengan bahan dasar dari daging dan unggas. Diolah dengan metode metode roasting maupun bakar, serta grilling atau pun dipanggang.

### **3.2.10 Vegetables Section**

Bagian kitchen yang berikutnya adalah seksi vegetables. Bagian ini memiliki tugas dan tanggung jawab untuk mengolah berbagai macam makanan dengan bahan dasar sayur.

### **3.2.11 Hot Kitchen**

Bagian hot kitchen ini memiliki tugas untuk mengolah semua bahan makanan makanan yang menjadi tugas dari saucier dan entremetier pada srtuktur organisasi versi lengkap.

### **3.2.12 Cold Kitchen**

Bagian cold kitchen ini memiliki tugas dan tanggung jawab untuk mengolah makanan yang sebelumnya menjadi dari tugas dan tanggung jawab dari bagian larder.

### **3.2.13 Pastry**

Pada dapur khusus, artinya dengan standar lebih sederhana bagian ini lebih sering ditiadakan. Alasannya jelas, karena pastry memerlukan alat khusus dengan biaya cukup mahal. Selain itu bagian kitchen ini memerlukan ruangan khusus dengan fasilitas pengatur suhu.

### 3.3 Pelaksanaan dan Kegiatan Selama Magang

Praktik kerja lapangan yang *trainee* lakukan di The St. Regis Bali Resort pada *Food and Beverage Product* yang berlangsung selama 6 bulan yang dimulai dari 4 Juli 2022 sampai 4 Januari 2023. Setiap dua bulan sekali dilakukan *rolling section*, dengan harapan semua *trainee* mendapatkan ilmu di semua *section*.

Pada dua bulan pertama, penulis ditempatkan di *Main Kitchen* yaitu lebih tepatnya pada tanggal 4 Juli 2022 sampai 4 September 2022.

Di *Main Kitchen* penulis mendapatkan dua shift yaitu shift siang (mulai pukul 13.00 – 23.00 WITA), dan shift pagi (mulai pukul 08.00 – 20.00 WITA)

Berikut rincian kegiatan penulis saat melakukan *trainee* di *Deli* atau *main kitchen*:

- a) Shift Pagi: penulis membuat *sandwich* untuk ditata di *Deli Restaurant*. *Sandwich*nya ada 5 macam yaitu, *vegetable sandwich*, *beef sandwich*, *chicken and cheese sandwich*, *salmon sandwich*, dan *ham and cheese sandwich*.

Setelah *sandwich* selesai, penulis melanjutkan mempersiapkan untuk bahan keesokan harinya. Seperti, membuat *mix green*, *grill vegetable* untuk *sandwich*, *slice beef* dan ham, memotong roti, dll. Kemudian, penulis akan lanjut membantu *main kitchen* dengan waktu yang tersisa.

- b) Shift Siang: penulis *prepare* untuk *backup*. Mulai dari *mix green*, roti *sandwich*, kondimen sushi, dan lain sebagainya. Dan kalau *prepare* sudah selesai, penulis lanjut membantu *main kitchen*. Malamnya sekitar pukul 21.30 WITA, penulis membuat sushi untuk *breakfast* besok.

Berikut beberapa kegiatan yang penulis lakukan saat menjalankan trainee



di Main Kitchen:

*Gambar 3. 1 Main Kitchen*

Pada dua bulan kedua, penulis ditempatkan di Boneka Restaurant, yaitu lebih tepatnya pada tanggal 4 September 2022 sampai 20 November 2022. Penulis mendapatkan *extend* dikarenakan adanya acara G20 yang berlangsung di Bali.

Jam kerja untuk shift pagi dibagi menjadi dua, yaitu 05:00-16:00 WITA dan jam 07:00-17:00. Sedangkan shift siang dimulai pukul 13:00-23:00 WITA. Namun untuk jam 05:00 pagi dan 13:00 siang hanya diberlakukan untuk staffnya, sedangkan trainee mendapatkan shift pagi saja yaitu jam 07:00.

Berikut rincian kegiatan penulis saat melakukan trainee di Boneka Restaurant:

- c) Melakukan *set- up breakfast.*, seperti: memasang *cutting board*, menambahkan piring, menambahkan *container* bahan *breakfast* dan menata *cutleries kitchen*.
- d) Menambah/ *refill stok buffet* jika sudah berkurang.
- e) Menyiapkan *fruits plater display* dan *mix green salad display*. *Fruits plater display* dan *mix green salad display* merupakan *display* yang disiapkan bagian *cold kitchen* untuk *breakfast buffet* pada boneka restaurant, adapun bahan yang disiapkan trainee, yaitu: memotong 5 jenis buah kemudian dijadikan *fruits plater*, memotong *capsicum*

untuk bahan *condiment* salad, dan membersihkan *baby romaine* serta *mix green lettuce* yang akan digunakan sebagai bahan dasar salad.

- f) Membantu membuat *taking order*. Karena *trainee* sudah diberikan kepercayaan oleh *commis* untuk membantu meng- *handle order*, jadi *trainee* akan membantu *commis* untuk membuat pesanan.
- g) Melakukan *clear up breakfast* dengan pembersihan area kerja setelah *breakfast* berakhir, apabila *breakfast* pada boneka restaurant sudah berakhir, para *trainee* dan *staff* akan melakukan pembersihan area kerja dengan mengembalikan semua peralatan kitchen ketempatnya, kemudian melakukan *colling down* pada bahan makanan yang tersisa, dan terakhir melakukan pembersihan pada *stand* atau meja kerja dengan air sabun kemudian dilap sampai terlihat bersih
- h) Melakukan *prepare* untuk besoknya, seperti membuat kondimen omelet, *blanch* lobster, memotong berbagai macam sayur dan buah, dan lain-lainnya

Berikut beberapa kegiatan yang penulis lakukan saat menjalankan trainee



di Boneka Restaurant:

*Gambar 3. 2 Boneka Restaurant*

Pada dua bulan terakhir, penulis ditempatkan di *Cold Kitchen*, yaitu lebih tepatnya pada tanggal 21 November 2022 sampai 4 Januari 2022.

Jam kerja untuk *Cold Kitchen* di bagi menjadi dua shift yaitu shift pagi dibagi menjadi dua, yaitu jam 07:00-18:00. Sedangkan shift siang dimulai pukul 13:00-01:00 WITA. Namun untuk jam 05:00 pagi dan 13:00 siang hanya diberlakukan untuk staffnya, sedangkan trainee mendapatkan shift pagi saja yaitu jam 07:00.

Berikut rincian kegiatan penulis saat melakukan trainee di *Cold Kitchen* Restaurant:

- a) Menyiapkan buah *amenities* yang akan dikirimkan ke kamar.
- b) Menyiapkan potongan buah untuk *buffet* di *breakfast* boneka restaurant.
- c) Melakukan *refill salad* yang ada di *buffet*.

- d) Melakukan *clear up breakfast* dan *refill* jika sudah memasuki jam 11.
- e) Menyiapkan yoghurt dan overnight cereal untuk besok pagi
- f) Menyiapkan potongan-potongan sayur dan pencucian sayur untuk salad
- g) Melakukan *clod out* untuk dipasang besok pagi, setelah itu melakukan pembersihan area kerja.

Berikut beberapa produk yang penulis dapatkan, saat menjalankan trainee di *Cold Kitchen*:



*Gambar 3. 3 Cold Kitchen*