

## 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. Menurut KBBI, dapur adalah ruang tempat memasak. Aktivitas seperti ini dinamakan dengan kegiatan memasak. Di sisi lain, kata dapur juga bisa mengacu pada aktivitas memasak ini maupun hasil daripada aktivitas ini.

### 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.



**Gambar 3.1** Boneka Restaurant  
*Open Kitchen*

### 3.2.2 *Cold Kitchen*

*Cold kitchen* 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*.



**Gambar 3.2** *Cold Kitchen*

### 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.



**Gambar 3.3** *Grill Section*

### 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.



**Gambar 3.4** *Butcher Section*

### 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*.



**Gambar 3.5** *Pastry Section*

### 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 panggang termasuk *bread*. Bagian ini yang bertugas membuat semua jenis roti seperti *sandwich*, *french bread*, *rolls*, dan lain sebagainya.



**Gambar 3.6** *Bakery Section*

### 3.2.7 *Hot Kitchen*

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



**Gambar 3.7** *Hot Kitchen*

### 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 *perollingian section*, dengan harapan semua *trainee* mendapatkan ilmu di semua *section*.

Pada dua bulan pertama, penulis ditempatkan di Boneka Restaurant yaitu lebih tepatnya pada tanggal 4 Juli 2022 sampai 4 September 2022. Di Boneka Restaurant terdapat dua shift yang diberlakukan, yaitu shift pagi dan siang.

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:

- 1) Melakukan *set-up breakfast*, seperti: memasang *cutting board*, menambahkan piring, menambahkan *container* bahan *breakfast* dan menata *cutleries kitchen*.
- 2) Menambah/ *refill stok buffet* jika sudah berkurang.
- 3) 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.
- 4) Membantu membuat *taking order*. Karena *trainee* sudah diberikan kepercayaan oleh *commis* untuk membantu meng- *handle order*, jadi *trainee* akan membantu *commis* untuk membuat pesanan.
- 5) 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.

- 6) 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.
- 7) Melakukan *prepare* untuk besoknya, seperti membuat kondimen omelet, *ngeblanch* lobster, memotong berbagai macam sayur dan buah, dan lain-lainnya.

Berikut beberapa produk yang penulis dapatkan, saat menjalankan trainee di Boneka Restaurant:



**Gambar 3.8** *Egg Benedict*



**Gambar 3.9** *Rossini*



**Gambar 3.10** *Lobster Omelet*



**Gambar 3.11** *Lontong Sayur*



**Gambar 3.12** *Overnight*



**Gambar 3.13** *Croffle*

Pada dua bulan kedua, penulis ditempatkan di Deli atau sama dengan *main kitchen*, yaitu lebih tepatnya pada tanggal 4 September 2022 sampai 20 November 2022. Penulis mendapatkan *extend* dikarenakan adanya acara G20 yang berlangsung di Bali. Di Deli 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*:

- 1) Shift Pagi: penulis membuat *sandwich* untuk ditaruh 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*nya selesai, penulis melanjutkan mempersiapkan *preparean* untuk besoknya. Seperti, membuat *mix green*, menggrill *vegetable* untuk *sandwich*, mengeslice beef dan ham, memotong roti, dll. Kemudian, penulis akan lanjut membantu *main kitchen* dengan waktu yang tersisa.

- 2) Shift Siang: penulis prepare untuk backup. Mulai dari *mix green*, roti *sandwich*, kondimen sushi, dan lain sebagainya. Dan kalau *preparean* 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 Deli:



**Gambar 3.14**  
Memotong Ikan



**Gambar 3.15** *Sushi*



**Gambar 3.16** *Tempura*  
*Sushi*



**Gambar 3.17** *Cheese Platter*



**Gambar 3.18** *Mie*  
*Goreng*



**Gambar 3.19** *Nasi*  
*Goreng*

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

Penulis mendapatkan *shift* pagi selama menjalankan *trainee* di *Pastry and Bakery*, yaitu mulai pukul 08.00 - 18.00 WITA. Berikut rincian kegiatan penulis saat melakukan *trainee* di *pastry and bakery*:

- 1) Pukul 08.00 – 11.00 WITA, penulis menjaga *stand ice cream* di Boneka Restaurant.
- 2) Pukul 11.30 WITA, penulis melakukan *clear up*.
- 3) Pukul 12.00 – 18.00 WITA, penulis melanjutkan kerja. Seperti membuat dadar gulung, bubur injin, dan limpang-limpung untuk *Dulang Restaurant* dan melakukan tugas lainnya yang diberikan oleh senior. Setelah selesai, penulis pulang.

Berikut beberapa kegiatan yang penulis lakukan saat menjalani *trainee* di *Pastry and Bakery*:



**Gambar 3.20** *Macaroon*



**Gambar 3.21** *Crème Brûlée*



**Gambar 3.22** *Rose Panna Cotta*



**Gambar 3.23** *Ginger House Decorating*