



**TEKNIK MEMASAK MASAKAN TRADISIONAL
AEROFOOD CATERING SERVICE SITE RUMAH SAKIT
DAERAH dr. SOEBANDI**

*COOKING TECHNIQUE TRADITIONAL FOOD AT AEROFOOD
CATERING SERVICE SITE HOSPITAL REGIONAL dr. SOEBANDI*

LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA

Oleh

**Oktaviani Jaya Kurniadi
NIM. 140903102029**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III USAHA PERJALANAN WISATA
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2017**



**TEKNIK MEMASAK MASAKAN TRADISIONAL
AEROFOOD CATERING SERVICE SITE RUMAH SAKIT
DAERAH dr. SOEBANDI**

LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA

diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya
Program Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Jember

Oleh

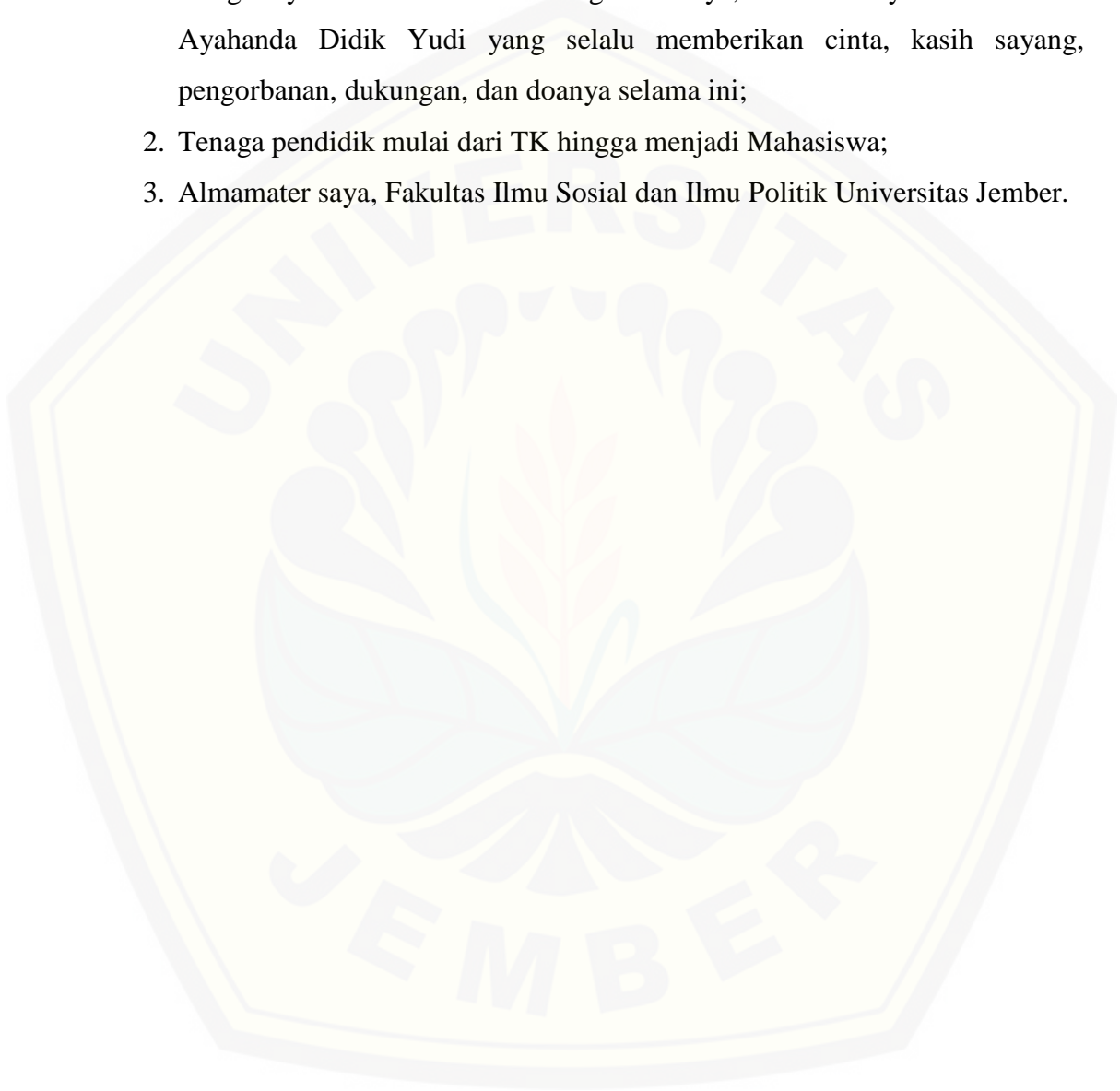
**Oktaviani Jaya Kurniadi
NIM 140903102029**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III USAHA PERJALANAN WISATA
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2017**

PERSEMBAHAN

Laporan Praktek Kerja Nyata ini saya persembahkan untuk:

1. Yang saya hormati kedua orang tua saya, Ibunda Ely Kuswati dan Ayahanda Didik Yudi yang selalu memberikan cinta, kasih sayang, pengorbanan, dukungan, dan doanya selama ini;
2. Tenaga pendidik mulai dari TK hingga menjadi Mahasiswa;
3. Almamater saya, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.



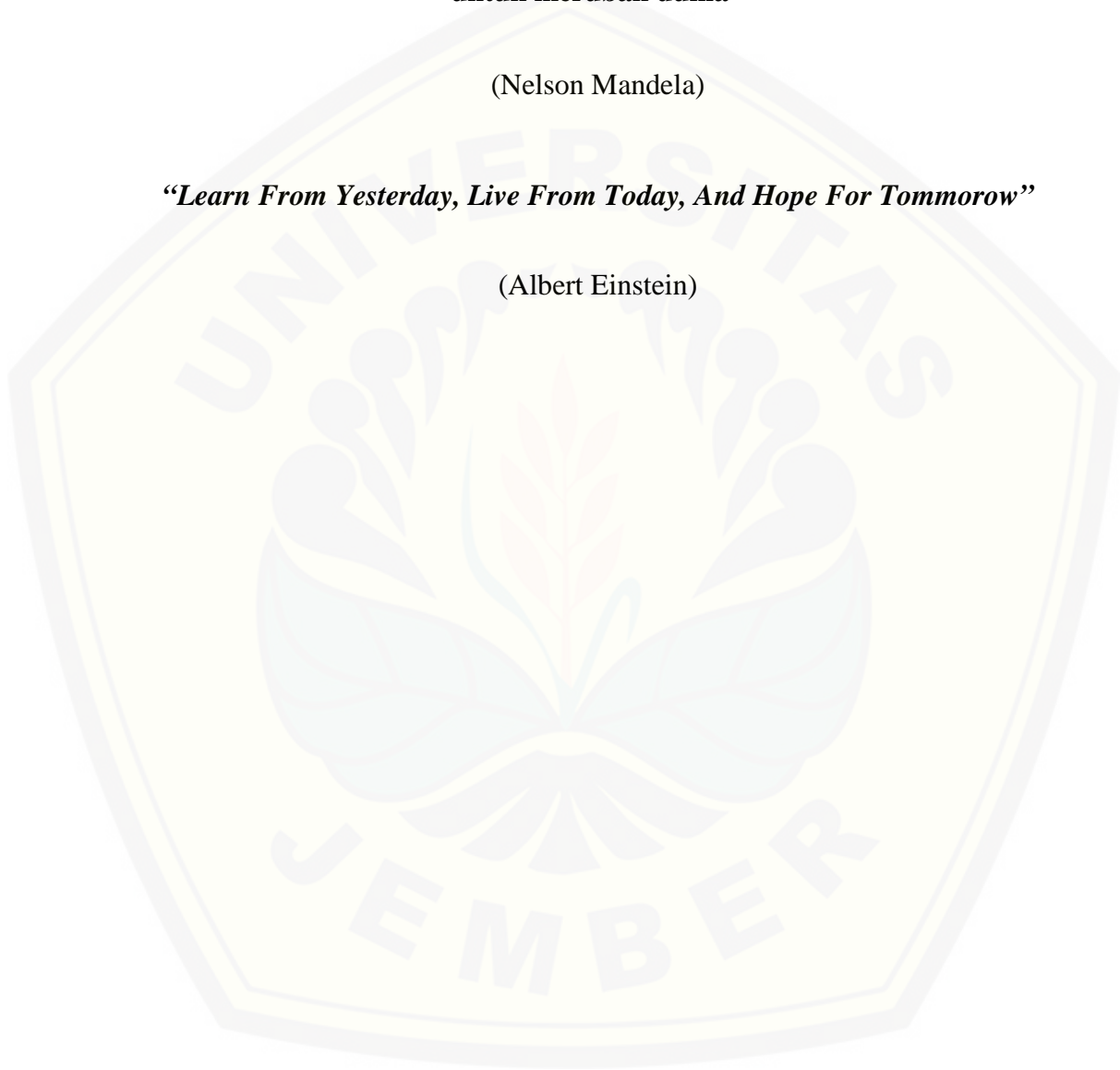
MOTTO

**“Pendidikan merupakan senjata paling ampuh yang bisa kamu gunakan
untuk merubah dunia”**

(Nelson Mandela)

“Learn From Yesterday, Live From Today, And Hope For Tommorrow”

(Albert Einstein)



*) <http://posterina.blogspot.com/2014/10/contoh-motto-hidup-orang-terkenal.html>. Diakses 10 Juli 2017 pukul 15.43 WIB

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

nama : Oktaviani Jaya Kurniadi

NIM : 140903102029

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Teknik Memasak Masakan khas *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi mana pun, serta bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 08 Juni 2017

Yang menyatakan,

(Oktaviani Jaya K)

NIM 140903102029

LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA

**TEKNIK MEMASAK MASAKAN TRADISIONAL
AEROFOOD *CATERING SERVICE SITE* RUMAH SAKIT
DAERAH dr. SOEBANDI**

Oleh

Oktaviani Jaya Kurniadi
NIM 140903102029

Pembimbing

Indra Perdana Wibisono, S.ST., M.M.
NIP 198701052014041001

PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Nyata berjudul “Teknik Memasak MASakan Khas *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi” karya Oktaviani Jaya Kurniadi telah diuji dan disahkan pada:

hari, tanggal : Rabu, 21 Juni 2017

tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Tim Penguji:

Ketua,

Drs. I Ketut Mastika, M.M
NIP 195905071989031002

Sekretaris,

Anggota II,

Indra Perdana Wibisono, S.ST., M.M
NIP 198701052014041001

Drs. Sugeng Iswono, M.A
NIP 195402021984031004

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Jember

Dr. Ardiyanto, M.Si
NIP 195808101987021002

RINGKASAN

Teknik Memasak Masakan Khas *Aerofood Catering Service* site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi; Oktaviani Jaya Kurniadi, 140903102029; 2017: halaman; Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Kuliner kini mempunyai daya tarik tersendiri dalam sudut pandang di Indonesia. Sebagai bahan makanan pokok, usaha kuliner bukanlah hal asing di jumpai. Saat ini di Indonesia wisata kuliner sudah mulai berkembang salah satunya dalam usaha *catering*. *Catering* juga termasuk dalam suatu usaha boga yang cukup populer. Setiap kesempatan acara yang di selenggarakan, maka tersedia masakan atau makanan yang lezat dan menggugah selera. Untuk itu kian banyak masyarakat merambah jenis usaha *catering*. Usaha boga ini terdapat beberapa klasifikasinya. Salah satu diantaranya adalah *catering* di bandara, sebagai contoh *Aerofood Catering Service*.

Aerofood Catering Service merupakan salah satu cabang usaha PT Aerowisata (anak perusahaan Garuda Indonesia) yang bergerak dibidang layanan *catering service* untuk penerbangan dan industrial untuk perusahaan minyak dan rumah sakit internasional. *Aerofood Catering Service* juga bekerja sama dengan Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember dan Bandara Notohadinegoro Jember. *Aerofood Catering Service* site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi menyediakan makanan lengkap. Bagian-bagian dalam menyediakan makanan untuk pasien di *Aerofood Catering Service* site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi yaitu di bagian ahli gizi, bagian *butcher*, bagian *pastry*, *kitchen*, *prepare* makanan, *washing*, dan *waiteress*.

Bagian *kitchen* di *Aerofood Catering Service* site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi terdapat dua divisi yang berhubungan, yaitu *butcher* dan *prepare*. Tugas dari *butcher* ialah memotong sayuran dan daging sebelum diolah dan di berikan kepada divisi *kitchen*. Berbeda dengan *prepare*, divisi ini menyiapkan makanan ringan seperti cincangan dan memasak sebagian bahan mentah hingga proses 50%. Hal ini di lakukan agar bagian *kitchen* lebih menghemat waktu. Memasak

sendiri memiliki beberapa teknik dasar yang harus di terapkan agar hasil dan citarasa maksimal teknik tersebut yaitu *boiling, poaching, stewing, simmering, roasting, grilling, saute, stir frying*, dan *deep frying*.

Selama proses praktek kerja nyata berlangsung, penulis diberikan wewenang dalam melakukan pengolahan makanan. Salah satu menu yang sangat disukai serta dikuasai oleh penulis ialah ketika membuat dadar jagung sesuai dengan syarat di rumah sakit, sayuran-sayuran seperti tumis, cah, cap cay dan lain sebagainya, rolade telur, ayam saos asam manis, memasak untuk karyawan hingga *beef steak*. Melakukan pengolahan makanan tersebut dilakukan dengan menggunakan teknik seoerti telah diuraikan diatas hal ini bertujuan untuk hasil yang maksimal.

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT, atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul ” Teknik Memasak Masakan khas *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi”. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan diploma tiga (D III) pada Program Studi Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi Universitas Jember.

Penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Ardiyanto, M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik;
2. Dr. Edy Wahyudi, S.Sos., M.M., selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi;
3. Dra. Sri Wahjuni, M.Si., selaku Ketua Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata;
4. Indra Perdana Wibisono, S.ST., M.M., selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan perhatian dalam penulisan laporan ini;
5. Dr. Edy Wahyudi, S.Sos., M.M., selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing selama penulis menjadi mahasiswa;
6. Divisi *Kitchen* dan seluruh staf *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi yang telah bersedia memberikan kesempatan, dan wawasan ilmu pengetahuan ketika penulis melaksanakan praktek kerja nyata;

Penulis juga menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan laporan ini. Akhirnya penulis berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat.

Jember, 8 Juni 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PEMBIMBING	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
RINGKASAN	vii
PRAKATA	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan dan Manfaat Praktek Kerja Nyata	4
1.3.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata	4
1.3.2 Manfaat Praktek Kerja Nyata	4
BAB 2. LANDASAN TEORI	
2.1 Pariwisata	5
2.1.1 Pengertian Pariwisata	5
2.2 Catering	5
2.2.1 Pengertian <i>Catering</i>	5
2.2.2 Klasifikasi <i>Catering</i>	6
2.3 Kuliner	7
2.3.1 Pengertian Kuliner	7
2.3.2 Kuliner Indonesia	7
2.4 Masakan	8
2.4.1 Pengertian Masakan	8
2.4.2 Teknik Masakan	9
BAB 3. METODE PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA NYATA	
3.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	21
3.1.1 Lokasi Praktek Kerja Nyata	21
3.1.2 Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	21
3.2 Ruang Lingkup Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	21
3.2.1 Ruang Lingkup Kegiatan	21
3.2.2 Kegiatan yang Dilakukan Selama Praktek Kerja Nyata	22
3.3 Jenis dan Sumber Data	23
3.3.1 Jenis Data	23
3.3.2 Sumber Data	23

	3.4 Metode Pengumpulan Data	24
BAB 4.	HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN	
	4.1 Pelaksanaan Kegiatan Praktek Kerja Nyata	25
	4.2 Struktur Organisai <i>Aerofood Catering Service</i>	28
	4.3 Sistem Kerja <i>Aerofood Catering Service</i>	31
	4.3.1 Deskripsi Sistem Kerja	31
	4.3.2 Alur Skema.....	33
	4.4 <i>Standart Operating Procedure Aerofood Catering Service</i>	34
	4.5 Persiapan Masakan Tradisional <i>Aerofood Catering Service</i>	36
	4.5.1 Teori Persiapan Masakan	36
	4.5.2 Persiapan Masakan <i>Aerofood Catering Service</i>	37
	4.6 Teknik Masakan Tradisional	41
	4.6.1 Teori Teknik Masakan Tradisional	41
	4.6.2 Teknik Masakan	52
	4.7 Teknologi Masakan dan Gizi <i>Aerofood Catering Service</i>	62
	4.7.1 Teori Teknologi Makan & Gizi	62
	4.7.2 Pembuatan Tim Saring dan Cair Matang	63
BAB 5.	PENUTUP	
	5.1 Kesimpulan	65
	5.2 Saran	67
	DAFTAR PUSTAKA	68
	LAMPIRAN	70

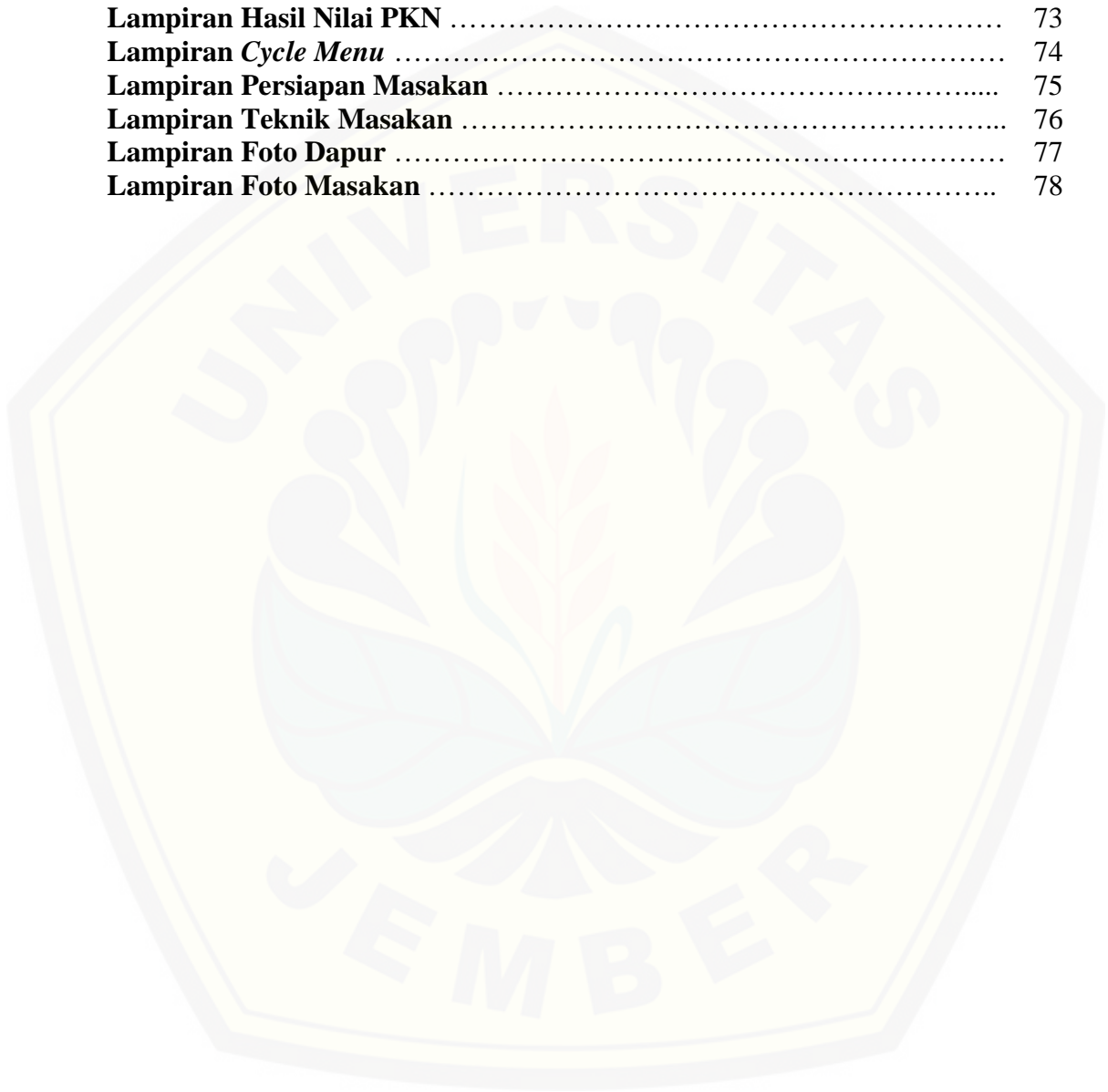
DAFTAR TABEL

Tabel Gambar 3.1 Waktu Praktek Kerja Nyata	21
Tabel Gambar 4.1 <i>Daily Activity</i> Praktek Kerja Nyata	25
Tabel Gambar 4.2 Struktur Organisasi	29
Tabel Gambar 4.3 Diagram Sistem Kerja	31
Tabel Gambar 4.4 Diagram Skema Kerja	33
Tabel Gambar 4.5 Menu	34
Tabel Gambar 4.6 SOP	34
Tabel Gambar 4.7 Teknik Masakan	52
Tabel Gambar 4.8 Tim Saring	63



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Permohonan Tempat PKN	70
Lampiran Surat Penerimaan PKN	71
Lampiran Surat Tugas	72
Lampiran Hasil Nilai PKN	73
Lampiran <i>Cycle Menu</i>	74
Lampiran Persiapan Masakan	75
Lampiran Teknik Masakan	76
Lampiran Foto Dapur	77
Lampiran Foto Masakan	78



BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bagian dari industri pariwisata adalah menjual jasa dan produk. Jasa dalam pariwisata ialah menciptakan kenyamanan dan kepuasan bagi pelanggan. Semakin puas pelanggan, maka semakin termotivasi pula pemberi jasa untuk memberikan yang terbaik kepada pelanggan. Produk dalam bidang pariwisata adalah bentuk nyata dan dapat dilihat. Contoh jasa antara lain *hospitality*, jasa hotel dan restoran, agen perjalanan dan lain sebagainya. Terlihat dari uraian tersebut, bahwa banyak yang berlomba-lomba menarik minat pelanggan dengan berbagai usaha yang di tawarkan, contohnya adalah *catering*.

Menurut Moehyi (1992:5) menyatakan bahwa *catering* adalah jenis penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghidangkan makanan. Makanan jadi diangkut ke tempat lain untuk dihidangkan, misalnya ke tempat penyelenggaraan pesta, rapat, pertemuan, kantin atau kafetaria industri. Makanan yang disajikan dapat berupa makanan kecil dan dapat juga berupa makanan lengkap untuk satu kali makan atau lebih, tergantung permintaan pelanggan. *Catering* yang melayani keluarga biasanya mengantarkan makanan dengan menggunakan rantang yang lebih dikenal dengan sebutan makanan rantang. Sebagai usaha yang menyelenggarakan makanan maka ada dua sifat yang ada pada *catering* yakni yang pertama adalah penyelenggara makanan yang bersifat komersial. Sifat ini adalah keuntungan sebagai tujuan utamanya. Usaha yang tergolong yaitu restoran, kantin, kafetaria, warung makanan, *catering*, dan lain sebagainya. Sifat kedua adalah non komersial yang berbeda terbalik dari sifat pertama, sifat ini tidak mencari keuntungan. Usaha boga yang tergolong ialah rumah sakit, asrama, panti asuhan, lembaga pemasyarakatan, penerbangan dan lain-lain.

Catering sendiri ialah pelayanan di bidang jasa boga atau disebut jasa mengenai masakan. Masakan di Indonesia lahir pada tahun 1990 oleh Lembaga Kuliner Indonesia. Masakan Indonesia mempunyai bermacam variasi dan terkaya di dunia dengan cita rasa yang kuat. Setiap daerah mempunyai ciri khas tentang

masakannya, contohnya di daerah Jawa Timur lebih dominan dengan rasa asin, Jawa Tengah dengan rasa manis serta Jawa Barat dengan rasa lebih keduanya. Salah satu contoh masakan-masakan nusantara yang terkenal ialah Lontong Balap (khas Surabaya), Nasi Gudeg (khas Jogjakarta), Cireng (masakan khas Bandung), Sate Madura (makanan khas Madura), Rendang (masakan khas Padang), Pempek (makanan khas Palembang) dan lain-lain. Masakan Indonesia yang terkenal di telinga masyarakat ialah Rendang dan Nasi Goreng. Banyaknya variasi masakan yang terdapat di Indonesia, tidak serta-merta memasak dengan asal masak. Menurut Soenardi (2014:14) terdapat beberapa teknik dalam memasak yaitu, *blanching, deep frying, boiling, streaming, brashing, poaching, bain marie (water bath)*, dan lain-lain. Masakan di Indonesia dibedakan menjadi dua bagian yaitu oriental dan kontinental. Masakan oriental adalah masakan yang berasal dari kepulauan berbeda dengan kontinental. Masakan kontinental ialah masakan yang condong ke negara dengan dataran luas atau maju seperti Eropa, Amerika dan lain sebagainya. Indonesia memiliki ciri khas masakan oriental. Bergesernya tahun, masakan Indonesia bukan saja oriental tapi telah memasuki masakan kontineental yang bisa di dapat di restoran benefit, hotel, dan jasa penerbangan. Salah satu contoh masakan yang mempunyai dua jenis ini ialah jasa penerbangan Garuda Indonesia dengan anak perusahaanya yaitu *Aerofood Catering Service*.

Aerofood Catering Service atau biasa disebut dengan ACS adalah jasa makanan untuk pesawat terbang milik Garuda Indonesia serta melayani rumah sakit di daerah. *Aerofood Catering Service* telah dikenal baik dalam menangani *Inflight Catering* dengan ragam pilihan makanan asli Indonesia dan hidangan internasional yang berkualitas. *Industrial catering* menyiapkan hidangan lebih dari 30.000 makanan per hari bagi karyawan yang bekerja di berbagai industri, mulai dari minyak dan gas *onshore dan offshore*, pertambangan, hingga sektor manufaktur dan rumah sakit. *Aerofood Catering Service* memiliki kantor cabang yang tersebar di wilayah Jakarta, Denpasar, Surabaya, Medan, Balikpapan, Yogyakarta, Bandung dan Lombok. Kantor cabang tersebut menangani mulai dari bidang transportasi udara dan rumah sakit di daerah setempat. Selain tersebar di beberapa wilayah tersebut, *Aerofood* juga melebarkan sayap di beberapa

kabupaten lain. Sebagai contoh *Aerofood Catering Service* Surabaya yang melebarkan sayapnya di daerah Kabupaten Jember. Untuk wilayah Jember sendiri, *Aerofood Catering Service* menangani dua perusahaan, yaitu Maskapai Notohadinegoro dan Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi. Pemilihan *Aerofood Catering Service* terhadap Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi dikarenakan rumah sakit tersebut menangani jumlah pasien dengan kapasitas berlebih serta rumah sakit daerah. Begitupun dengan Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi mengambil peran *Aerofood Catering Service* sebagai *catering* yang akan melayani pasien dikarenakan *Aerofood Catering Service* memiliki nama yang sudah terkenal dengan sertifikasi lengkap untuk penyerahan dan pengolahan makanan serta harga yang relatif murah untuk *catering* skala besar, selain itu *Aerofood Catering Service* memiliki pengalaman dalam pengolahan di rumah sakit daerah. Bagian di *Aerofood Catering Service* site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi terdapat ahli gizi, *kitchen*, *bakery*, *butcher*, *prepare*, *waiter*, *washing*.

Bagian *kitchen* di Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi, adalah bagian depan atau sering disebut utama. Selain memasak, di perlukan waktu dan tehnik yang cepat karena berkesinambungan dengan waktu untuk mengantarkan makanan kepada pasien yang berjumlah ratusan. Setiap harinya terdapat menu yang berbeda dan permintaan mendadak untuk menu pilihan yang berbeda. Fokus utama masakan di rumah sakit ini ialah masakan tradisional. Ciri khas dari rasa yang terdapat di rumah sakit ialah memasak dengan mengetahui rasa yang harus sesuai untuk diberikan kepada pasien dengan jenis penyakit tertentu. Pembeda dari *kitchen* di Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi dengan yang lainnya ialah pemberian menu yang beragam serta diberikannya makanan internasional sesuai pilihan dari pasien seperti *spaghetti bolognese*, *beefsteak*, nasi goreng mandarin, dan lain-lain.

Masakan tradisional sendiri ialah masakan yang sering di jumpai di tempat daerah masing-masing dan memakai bahan rempah yang alami. Masakan tersebut sering dipilih karena lekat dengan lidah masyarakat dan tidak terlalu berat untuk orang yang sedang sakit. Contoh masakan tradisional seperti tumis, rendang, pepes, nasi goreng dan lain sebagainya.

Oleh sebab itu, penulis mengambil tempat untuk praktek kerja nyata di *Aerofood Catering Service* wilayah Kabupaten Jember yang bertempat di Rumah Sakit dr. Soebandi. Bidang yang diambil oleh penulis ialah *kitchen* dengan pengambilan judul ialah “*Teknik Memasak Masakan Tradisional Aerofood Catering Service site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi*”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun batasan masalah dari laporan praktek kerja nyata sebagai berikut:

1. Bagaimana cara menyiapkan persiapan masakan tradisional khas Indonesia di *Aerofood Catering Service site* rumah sakit daerah dr. Soebandi?
2. Bagaimana teknik masakan tradisional khas Indonesia yang berada di *Aerofood Catering Service site* rumah sakit daerah dr. Soebandi?

1.3 Tujuan dan Manfaat Praktek Kerja Nyata

1.3.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata

Tujuan dari praktek kerja nyata adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui cara persiapan masakan tradisional khas Indonesia di *Aerofood Catering Service site* rumah sakit daerah dr. Soebandi
2. Mengetahui teknik masakan tradisional khas Indonesia di *Aerofood Catering Service site* rumah sakit daerah dr. Soebandi.

1.3.2 Manfaat Praktek Kerja Nyata

Manfaat praktek kerja nyata ialah sebagai berikut:

1. Mendapat wawasan dan ilmu yang belum di dapatkan di bangku kuliah.
2. Menambah pengalaman di tempat kerja khususnya bidang makanan bertempat Rumah sakit daerah dr. Soebandi

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pariwisata

2.1.1 Pengertian Pariwisata

Pengertian pariwisata menurut (Spillane (1987) dalam Daryanto dan Aliyah, 2007: 2 (10): 113) adalah perjalanan dari suatu tempat ke tempat lain yang bersifat sementara, dapat dilakukan perseorangan maupun kelompok sebagai usaha mencari keseimbangan atau keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan hidup dalam dimensi sosial, budaya, alam dan ilmu. Sedangkan menurut (Karyono dalam Daryanto dan Aliyah, 2007: 2 (10): 113), pariwisata adalah rangkaian kegiatan yang dilakukan oleh manusia baik secara perorangan maupun kelompok didalam wilayah Negara sendiri maupun Negara lain. Kegiatan tersebut dengan menggunakan kemudahan, jasa dan faktor penunjang lainnya yang diadakan oleh pemerintah dan atau swadaya agar dapat mewujudkan keinginan wisatawan.

2.2 Catering

2.2.1 Pengertian *Catering*

Catering dapat digolongkan menjadi lima golongan berdasar pada Peraturan Menteri Kesehatan No. 712/Menkes/Per/X/66 tentang persyaratan bagi penyelenggaraan usaha jasa boga. Dalam peraturan ini telah ditetapkan persyaratan umum bagi usaha jasa boga (*Catering*), ketentuan tentang lokasi tempat penyelenggaraan, syarat bangunan dan fasilitas, persyaratan kesehatan makanan, pengolahan dan penyimpanan makanan (Moehyi, 1992 : 21). Davis dan Store dalam Kardigantara (2006:4), jasa boga (*Catering*) termasuk dalam industri *Commercial Catering* yaitu bertujuan untuk mendapatkan profit melalui jasa layanan katering melalui produk (jasa) yang disediakan. *Catering* adalah kegiatan usaha yang menyediakan makan dan pelayanan. (Rohmalia dan Djajalaksana, 2013: 8 (2): 183)

2.2.2 Klasifikasi *Catering*

Mengacu sumber dari Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor :715/Menkes/SK/2003 tentang Persyaratan *Layak Hygiene Sanitasi* Jasa Boga, berdasarkan luas jangkauan pelayanan dan kemungkinan besarnya resiko yang dilayani jasa boga dikelompokkan dalam 3 (tiga) golongan yaitu Golongan A, Golongan B dan Golongan C. Penggolongan tersebut di dasarkan atas penilaian kelayakan fisik dan kemampuan pelayanan dapur.

- a. Golongan A yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum (pesta) pernikahan, ulang tahun, hajatan lainnya yang skalanya relatif kecil. Jasa boga golongan A dibedakan menjadi golongan A1, A2 dan A3. Golongan A1, di khususkan untuk jasa boga berskala kecil yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Golongan A2, jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja. Jadi, usaha jasa boga golongan A2 tidak murni sebagai usaha keluarga dalam arti yang mengerjakan adalah anggota keluarga sendiri yang tidak digaji secara tetap, tetapi telah menggunakan tenaga kerja yang mendapat upah atau gaji tetap. Golongan A3 yaitu di khususkan untuk jasa boga melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.
- b. Golongan B, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan khusus asrama penampungan jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan angkutan umum dalam negeri, dan dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja
- c. Golongan C, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional, baik kapal laut maupun pesawat udara, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

2.3 Kuliner

2.3.1 Pengertian Kuliner

Dari berbagai buku termasuk *buku Larousse Gastronomique The World's Greatest Cookery Encyclopedia*, tidak ditemukan arti *Culinaire* atau *Culinary* secara tepat. Kuliner disebut juga sebagai *the art of cuisine*. Buku-buku *textbook* mengenai kuliner dimanfaatkan oleh para profesional supaya bisa mengendalikan dapur restoran dalam hal teknik memasak. Teori dasar terampil memasak mencakup manajemennya, pemilihan bahan, persiapan bahan sebelum diolah, penyimpanan bahan, pengaturan menu, pengolahan makanan, pemanfaatan sisa makanan, pemanfaatan alat masak, tata penampilan makanan, dan pengaturan tenaga kerja (Soenardi, 2014)

Berbeda pendapat dari Nitisuari dan Wardono (2010:2) kuliner adalah salah satu hasil budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat. karena selain dari fungsi utama bahan makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki nilai-nilai sejarah bahkan filosofis. Kuliner yang autentik adalah salah satu jenis kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan serta menambahkan nilai budaya. Budaya kuliner tradisional, sama seperti halnya artefak kebudayaan Indonesia lainnya, penting untuk dijaga kelestarian autentiknnya. Sudut pandang mengenai kuliner yang di paparkan oleh Mennel dalam Crotty menyebutkan bahwa kuliner ialah kumpulan dari sikap-sikap dan selera manusia yang membawanya kearah cara memasak dan cara memakan. Penjelasan berbeda mengenai kuliner dari Soegiarto (2008:570) adalah istilah kuliner yang lebih menggaung di telinga masyarakat adalah bagian daripada esensi gastronomi. Sementara istilah kuliner itu sendiri adalah masakan atau dalam bahasa dapur memiliki sinonim dari *cuisine*.

2.3.2 Kuliner di Indonesia

Pendapat dari Primasari (2009:2) mengenai kuliner Indonesia menyatakan, Secara lebih spesifik, kuliner lokal Indonesia adalah subyek yang dipromosikan. Kuliner lokal Indonesia termasuk dalam makanan-makanan tradisional dari daerah-daerah di Indonesia yang dianggap mampu menjadi ikon

daerahnya. Kuliner lokal diangkat dengan alasan keunikan dan kentalnya budaya yang terkandung dalam proses pembuatan hingga proses penyantapan makanan.

Makanan tradisional dari berbagai daerah di Indonesia sangat banyak jenis dan ragamnya sesuai dengan kondisi dan hasil pangan daerahnya, maka yang perlu ditangani adalah memperkenalkan makanan dari berbagai daerah ke daerah lain. Dalam kurun waktu beberapa tahun dan upaya memperkenalkan makanan tradisional maka di berbagai daerah banyak yang membuka usaha makanan dari berbagai daerah lain. Daerah masing-masing hanya menampilkan makanan daerahnya, seperti Padang. Contohnya sebelum makanan daerah membaaur ke berbagai daerah, di Padang tidak ada yang namanya restoran Padang karena semua restoran hanya menjual makanan padang. Sekarang sudah berubah sehingga para wisatawan yang tinggal lama di satu daerah seperti di Padang kalau bosan dengan makanan padang, ada juga makanan daerah lain (Soenardi, 2014).

2.4 Masakan

2.4.1 Pengertian Masakan

Pengertian memasak menurut Bartono dan Ruffino (2009:15) dalam Syahrizal dan Putri (2014:71) ialah, ”Memasak adalah membuat suatu bahan mentah menjadi matang dengan tujuan agar dapat dimakan sesuai naluri manusia nomor tiga, yaitu yang disebut dengan istilah *voedingsdrang*”. Pendapat lain diungkapkan Ceserani Lundberg dan para ahli kuliner dalam Bartono dan Ruffino (2009) dalam Syahrizal dan Putri (2014:71) “secara definitif, memasak adalah proses pemberian panas (*application of heat*) sehingga bahan yang dimasak tersebut akan dapat dimakan (*eatable*), lezat di lidah (*palatable*), aman dimakan (*safer to eat*), mudah dicerna (*digestible*), dan berubah penampilannya (*change its appearance*)”. Pengertian makanan adalah produk pangan yang siap bidang atau yang langsung dapat dimakan. Makanan biasanya dihasilkan dari bahan pangan setelah terlebih dahulu diolah atau dimasak (Soekarto, 1990 dalam Rosyidi, 2006: 1 (1): 24).

2.4.2 Teknik Memasak

Memasak mempunyai cara tersendiri dan telah digunakan sebagai teknik utama dalam memasak. Pendapat dari Kusuma (2015:2) menyatakan, “memasak mempunyai prosedur pengolahan yaitu sebagai berikut:

a. *Blanching*

Merupakan salah satu unit pemrosesan bahan pangan, dimana zat makanan, biasanya sayur atau buah, dimasukkan ke dalam air mendidih dalam waktu yang singkat dan kemudian dimasukkan ke dalam air es atau ditempatkan dalam mengalir air yang dingin secara tiba-tiba, untuk menghentikan proses pemasakan. Pada *blanching*, biasanya pemrosesan dilakukan pada temperatur 75-95°C selama 1-10 menit, tergantung produk yang diproses dan hasil yang diinginkan.

b. *Deep frying*

Teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak banyak sehingga bahan makanan benar-benar terendam minyak.

c. *Boiling* (Merebus)

Teknik memasak bahan makanan dalam cairan hingga titik didih 100°C. Cairan yang digunakan dapat berupa air, kaldu, santan atau pun susu.

d. *Steaming* (Mengukus)

Teknik memasak bahan makanan dengan uap air mendidih.

e. *Braising*

Bahan makanan terlebih dahulu di marinate/direndam dalam bumbu sebelum disetup.

f. *Poaching*

Teknik memasak bahan makanan dalam bahan cair dengan api kecil (92°C-96°C) yang jumlahnya tidak terlalu banyak atau hanya sebatas menutupi bahan makanan yang direbus.

g. *Bain marie* (*water bath*)

Teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan panci tim atau 2 buah panci yang berbeda, di mana ukuran salah satunya lebih kecil.

Penjelasan teknik memasak menurut Mulyatiningsih (2007:16) adalah, memasak dibedakan dari beberapa jenis metode. Metode tersebut ialah sebagai berikut:

1. Memasak dengan Konveksi Air

a. *Boiling* (merebus)

Proses memasak makanan di dalam air mendidih, atau memasak makanan berbasis pada cairan seperti kaldu, santan atau susu yang direbus. Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih, maka terjadi *vaporisasi* (penguapan) cairan secara cepat. Merebus terjadi dalam tiga tahap yaitu *nucleate*, *transition* dan film *boiling* sesuai suhu perebusan yang bertingkat dari suhu panas yang rendah sampai ke suhu panas tinggi. *Nucleate boiling* adalah karakteristik perebusan yang baru dimulai dan mulai tampak gelembung air di permukaan. Jumlah gelembung yang seperti sel inti (*nucleat*) dapat ditingkatkan dengan cara meningkatkan suhu perebusan. Dalam keadaan khusus, perebusan dapat ditunda apabila air perebus bergolak terlalu berlebihan dengan cara menghentikan perebusan secara tiba-tiba.

Memasak dengan cara merebus (*boiling*) memiliki beberapa keuntungan dan kelemahan. Keuntungan yang diperoleh pada saat menggunakan metode *boiling* adalah:

Keuntungan:

- Bahan makanan menjadi lebih mudah dicerna
- Metode ini sesuai untuk memasak dalam skala besar.
- Memperoleh *flavor* khas dari zat yang terkandung dalam bahan makanan
- Metode cukup aman dan sederhana, dapat membunuh bakteri *pathogen*
- Nilai gizi dan warna sayuran hijau dapat dipertahankan secara maksimum ketika waktu memasak diminimalis dan api diperbesar. Panas yang tinggi selama proses perebusan dapat membuat sayuran cepat matang meskipun waktu memasak cuma sebentar.

Kelemahan:

- Kehilangan vitamin yang mudah larut dalam air.

- Air perebus terkontaminasi oleh lapisan panci yang dapat larut, oleh sebab itu bahan dan alat perebus harus sesuai sehingga tidak menimbulkan reaksi yang berbahaya. Alat-alat masak yang terbuat dari *pirex*, *stainless* dan aluminium cukup aman digunakan, sedangkan alat masak yang terbuat dari besi atau tembaga kurang bagus digunakan karena besi mudah berkarat.
- Makanan terlihat kurang menarik apabila proses perebusan lama karena terjadi perubahan warna sayuran hijau menjadi kusam dan kekuning-kekuningan.

b. *Simmering* (merebus dengan titik bawah api kecil)

Simmering adalah teknik memasak makanan dalam cairan panas yang dijaga pada titik didih air yaitu rata-rata pada suhu 100°C (212°F). Untuk menjaga suhu air tetap berada dalam posisi stabil, kecilkan api pada saat gelembung air mulai terbentuk ada awal air akan mendidih. Awal *simmering* dapat dimulai ketika air berada pada suhu sekitar 94°C atau 200°F. *Simmering* menjamin perlakuan yang lebih halus dari perlakuan *boiling* untuk mencegah makanan tersebut mengalami kerusakan tekstur. *Simmering* termasuk teknik *boiling* tetapi api yang digunakan untuk merebus kecil dan mantap karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama. *Simmering* diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayur dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu, *simmer* diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa yang dihasilkan dari ekstrak daging yang direbus, akan mudah diambil (*skeam*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu *simmering*. Ketika memasak sayur, *simmer* dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah.

c. *Poaching* (Merebus di bawah titik didih 80-90°C)

Poaching berada di antara *simmering* dan *boiling* yaitu proses merebus bahan makanan yang dilakukan dengan perlahan-lahan. Api yang digunakan untuk teknik *poaching* berpanas sedang sehingga gelembung air perebus kecil-kecil.

Proses pematangan bahan yang direbus dengan teknik *poaching* berjalan lambat. *Poaching* sering dilakukan untuk memasak telur, ayam, ikan dan buah.

d. *Blanching* (Blansir)

Blanching adalah teknik memasak dengan cara merebus sayuran atau buah ke dalam air yang telah mendidih dalam waktu cepat. *Blanching* sering digunakan dalam proses persiapan (*preparing*) bahan makanan (sayur atau buah) yang akan diolah lebih lanjut menjadi bentuk makanan lain. Bahan makanan yang teknik *blanching* dimasukkan ke dalam air mendidih selama 1-2 menit. Setelah direbus, sayur atau buah segera diangkat dan dicelupkan ke dalam air es untuk menghentikan proses pemasakan lanjut. Proses ini menjamin warna sayuran hijau tetap berwarna hijau setelah mengalami proses pengolahan sayuran dengan teknik *blanching* adalah sayuran yang disajikan dalam keadaan dingin. Beberapa sayuran yang menggunakan metode *blanching* adalah brokoli, buncis, wortel, asparagus, dan lain-lain. Pada umumnya hasil olahan *blanching* digunakan untuk salad dan pendamping makanan pokok (*side dish*). Cara yang dianjurkan adalah: rebus air dengan 1 sendok makan garam untuk memberi rasa. Rebus sayuran selama 1-2 menit tergantung pada kekerasan sayur tersebut, apabila sayur bertekstur keras makan waktu yang dibutuhkan lebih lama. Setelah sayuran direbus kemudian ditiriskan dan langsung dimasukkan ke dalam air es agar tidak terjadi pemasakan lanjut.

e. *Braising* (Merebus dalam cairan sedikit)

Braising berasal dari bahasa Perancis '*braiser*' yaitu teknik memasak dengan pemanasan lembab/basah (*moist heat*). Tahap awal proses pengolahan dengan teknik *braising* dimulai dengan cara membakar (*searing*) atau memanggang (*roasting*) bahan makanan sampai permukaannya berwarna coklat. Setelah permukaan makanan tersebut berwarna coklat, bahan makan yang diolah dengan *braising* diberi cairan kemudian dimasak dengan suhu rendah dalam panci tertutup (direbus) atau menggunakan *oven* dalam *pan* yang tertutup. Aroma bahan yang dipanggang atau dibakar menjadi lebih enak dan *flavornya* meningkat. Panas tidak langsung di dalam *oven* akan memasak makanan dengan hasil yang lebih bagus dan merata kematangannya. Cairan yang

digunakan untuk *braising* dapat ditambah dengan tomat, *wine*, atau kaldu. Agar bahan makanan yang di *brais* tidak bersentuhan langsung dengan *pan*, yang dapat menyebabkan bahan makanan gosong atau lengket, maka bagian dasar *pan* dapat diisi dengan *mirepoix* (campuran bawang bombay, wortel dan seledri). Setelah proses *braising* selesai, sisa cairan yang terdapat pada *pan* dapat digunakan untuk membuat saus atau *gravy*. Teknik olah *braising* akan menghasilkan cairan masakan dari campuran berbagai *flavor* makanan yang dimasak (Tropp, 1996). *Braising* bertujuan untuk melunakkan bagian jaringan ikat dan kolagen daging yang sulit dipotong agar menjadi lebih mudah dipotong. Jumlah cairan yang digunakan untuk *braising* lebih banyak dari jumlah cairan yang digunakan untuk teknik *stewing*. Waktu memasak lebih lama dengan panas yang lebih rendah dari proses *simmering*. *Swissing*, *stewing* dan *pot-roasting* merupakan tipe-tipe memasak yang sejenis dengan *braising*.

f. *Stewing* (Menggulai)

Stewing adalah mengolah bahan makanan dengan cairan berbumbu, api sedang dan sering diaduk. Cairan yang bisa digunakan seperti: susu, santan, kaldu.

Prinsip dasar *stewing*:

- Bahan makanan dipotong-potong terlebih dahulu, lalu *blanch*
- Untuk ikan dengan teknik *marinate* perlu diberikan bumbu terlebih dahulu
- Bila menggunakan saus, saus dapat dikentalkan dengan tepung

Kriteria hasil masakan yang diolah dengan teknik *stewing*:

- Bentuk potongan bahan sama dan rapi
- Tidak hancur dan keras
- Warna tidak luntur

g. *Steaming* (Mengukus)

Steaming atau mengukus adalah memasak makanan dengan menggunakan uap air panas (*steam*). Bahan makanan diletakkan di suatu tempat (*steamer*), lalu uap air disalurkan disekeliling bahan makanan yang dikukus. Teknik *steaming* banyak digunakan dalam proses pembuatan kue dan lauk pauk. Proses pematangan kue yang menggunakan teknik *steaming* bertujuan agar kue mengembang, permukaan kue tidak berubah bentuk, dan tidak ada penambahan

cairan pada bahan makanan yang dikukus. Proses pematangan lauk pauk menggunakan teknik *steaming* bertujuan untuk mempertahankan rasa asli makanan dan bumbu-bumbunya. Teknik *steaming* ini sangat baik untuk diet rendah lemak, karena proses pematangan masakan dengan teknik ini dapat dilakukan tanpa penambahan lemak sedikitpun.

2. Memasak dengan Konduksi dan Konveksi Minyak

a. Menggoreng (*frying*)

Frying adalah metode memasak makanan dalam minyak atau lemak. Secara kimiawi, lemak dan minyak adalah sama, perbedaannya hanya terletak pada titik leleh. Istilah minyak digunakan untuk jenis lemak yang cair pada suhu ruang sedangkan lemak digunakan untuk lemak yang padat pada suhu ruang. Lemak yang digunakan untuk memasak pada umumnya diambil dari minyak kelapa sawit yang telah mengalami hidrogenasi sehingga menjadi padat seperti *margarine*. *Butter* merupakan jenis lemak padat yang diambil dari lemak susu hewan. Secara komersil, beberapa lemak sering dipertukarkan dengan minyak seperti minyak palm dan minyak kelapa sawit. Suhu pemanasan lemak lebih tinggi daripada air pada tekanan atmosfer yang normal. Suhu penggorengan yang baik antara 175°C sampai 190°C tergantung pada kekentalan dan tipe makanan yang digoreng. Suhu yang tinggi menyebabkan makanan yang digoreng dapat matang lebih cepat, memiliki tekstur dan kerenyahan khusus. Perubahan warna terjadi pada saat penggorengan akibat karbonisasi permukaan makanan dan karamelisasi karbohidrat (gula) sehingga makanan yang digoreng memiliki warna kuning keemasan setelah matang.

b. *Saute*

Sauté adalah metode memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak atau lemak yang hanya menempel pada permukaan wajan atau alat pemanas seperti wajan dadar (*frying pan*), wajan, atau *saute*. Jenis minyak atau lemak yang dapat digunakan dalam proses *saute* antara lain minyak zaitun, *butter* atau margarin. Lemak dipanaskan dengan panas yang relatif tinggi sehingga proses memasak makanan dapat berlangsung secara cepat. Proses ini bertujuan agar permukaan bahan makanan mengalami perubahan warna

menjadi kecoklatan dan menambah aroma. Makanan yang dengan teknik *saute* diselesaikan dengan saus yang dibuat dari sisa cairan *saute* yang menempel di wajan. Lemak yang dianjurkan dalam proses *saute* adalah menggunakan *butter/margarine*. Selama proses pemanasan lemak tersebut akan tercium aroma lezat sehingga aroma ini sangat baik apabila digunakan untuk melapisi makanan *saute* dapat dilakukan untuk memasak sayuran atau *steak*. Makanan menggunakan teknik *saute* dapat dimasak setengah matang atau tidak harus matang penuh. Makanan yang dimasak dengan teknik *saute* sebaiknya terlebih dahulu menggunakan teknik *marinated* (direndam dalam bumbu), biar makanan cepat matang dan bumbu telah meresap.

c. *Stir Frying* (metode menggoreng cepat)

Stir frying merupakan metode menggoreng cepat pada temperatur yang sangat tinggi. *Stir frying* menggunakan sedikit minyak dengan alat wajan yang agak dalam. Istilah *stir* menunjukkan bahwa makanan harus digerakkan atau di bolak-balik secara terus menerus untuk mencegah makanan itu gosong pada salah satu sisinya atau agar seluruh permukaan makanan matang. *Stir frying* merupakan teknik memasak yang banyak digunakan pada masakan China. Lemak yang digunakan untuk memasak sebaiknya lemak yang mempunyai titik asap tinggi. Wajan harus sudah sangat panas sebelum lemak ditambahkan. *Stir frying* merupakan metode memasak yang sangat cepat, oleh sebab itu bahan-bahan harus sudah dipotong-potong dan siap dimasak. Bahan makanan dimasukkan sesuai urutan dari yang proses matangnya lama ke cepat yaitu dimulai dari bahan makanan hewani, sayur bertekstur keras kemudian sayur dari daun-daunan yang cepat matang. Setelah proses memasak hampir selesai baru ditambah penambah rasa dan pengental. Masakan tradisional Cina, sebagian besar menggunakan teknik *stir frying* dengan alat wajan yang terbuat dari besi. Wajan diberi sedikit minyak goreng, kemudian dipanaskan dengan suhu tinggi. Bumbu pertama yang dimasukkan adalah jahe/bawang putih. Setelah bumbu mengeluarkan aroma, bahan makanan hewani (daging, ayam, cumi, udang, bakso) dapat ditambahkan. Setelah daging agak matang kemudian tambahkan sayuran dan bumbu cair yang telah dicampur sebelumnya seperti

kecap asin, cuka dan *wine*. Bumbu kering lain seperti garam, lada, gula juga ditambahkan dengan cepat. Wajan dapat ditutup sebentar agar bahan-bahan makanan mengeluarkan cairan dan aroma. Pada saat memasak dalam porsi besar, bahan makanan hewani biasanya diangkat terlebih dulu sebelum sayuran ditambahkan, apabila sayuran sudah hampir matang, bahan makanan hewani dapat ditambahkan lagi. Dalam kondisi memasak yang kurang memadai, perbedaan komponen bahan dapat dimasak secara terpisah sebelum dicampur menjadi satu pada piring hidangan.

d. *Shallow frying*

Shallow frying adalah memasak dengan alat wajan yang terbuat dari besi. Wajan diberi sedikit minyak goreng, kemudian dipanaskan dengan suhu tinggi. Bumbu pertama yang dimasukkan adalah jahe/bawang putih. Setelah bumbu mengeluarkan aroma, bahan makanan hewani (daging, ayam, cumi, udang, bakso) dapat ditambahkan. Setelah daging agak matang kemudian tambahkan sayuran dan bumbu cair yang telah dicampur sebelumnya seperti kecap asin, cuka dan *wine*. Bumbu kering lain seperti garam, lada, gula juga ditambahkan dengan cepat. Wajan dapat ditutup sebentar agar bahan-bahan makanan mengeluarkan cairan dan aroma. Pada saat memasak dalam porsi besar, bahan makanan hewani biasanya diangkat terlebih dulu sebelum sayuran ditambahkan, apabila sayuran sudah hampir matang, bahan makanan hewani dapat ditambahkan lagi. Dalam kondisi memasak yang kurang memadai, perbedaan komponen bahan dapat dimasak secara terpisah sebelum dicampur menjadi satu pada piring hidangan.

e. *Deep Frying*

Deep frying, adalah metode menggoreng dengan minyak berjumlah banyak sehingga semua bagian makanan yang digoreng terendam di dalam minyak panas. *Deep frying* diklasifikasikan ke dalam metode memasak kering sebab tidak ada air yang digunakan dalam proses memasak tersebut. *Deep frying* banyak digunakan untuk mendapatkan hasil penggorengan yang optimal. *Deep frying* secara meluas telah banyak digunakan oleh industri pangan dengan menggunakan alat yang lebih canggih yaitu *pressure fryer* atau *vacuum fryer*.

Makanan yang digoreng dengan cara *deep frying*, telah menjadi kegemaran masyarakat untuk semua kelompok umur. Selain prosesnya cepat, metode ini juga dapat dilakukan secara terus menerus untuk memasak makanan dalam jumlah banyak. Dalam keadaan darurat, makanan yang digoreng dengan teknik *deep frying* cukup aman dikonsumsi karena bakteri telah mati pada suhu panas. Makanan yang telah digoreng menjadi lebih steril dan kering sehingga masa simpan atau masa tenggang waktu makanan sebelum dimakan menjadi lebih lama. *Deep fryer* (alat penggoreng yang menggunakan minyak banyak) dilengkapi dengan keranjang penyaring makanan. Apabila makanan yang digoreng telah matang, keranjang tersebut tinggal diangkat maka semua isi makanan yang sudah digoreng dapat diambil. Menggoreng makanan dengan teknik *deep frying* tidak perlu di balik karena semua bahan telah tercelup dalam minyak dan dijamin matang dengan merata. Makanan yang telah diangkat akan segera kering dengan cara ditiriskan.

f. *Pan frying*

Termasuk teknik memasak dengan menggunakan minyak goreng, tetapi minyak yang digunakan lebih sedikit daripada *deep frying*. Istilah *pan frying* lebih tepat diterapkan pada teknik menggoreng yang menggunakan *pan* (*pan* penggoreng). Sebagai salah satu teknik penggorengan, *pan frying* menggunakan penghantar panas sedang. Metode penggorengan ini bertujuan mempertahankan kelembaban makanan. Kelembaban makanan berkurang (dapat atau tidak diinginkan) pada saat makanan digoreng. Bila makanan yang digoreng diharapkan lebih lembab, maka perlu mengkombinasikan jumlah minyak goreng yang digunakan sedikit, panas perapian sedang. Apabila makanan yang diharapkan lebih kering maka panas perapian dapat diperbesar. Makanan yang digoreng harus dibalik agar ke dua sisinya matang. Keuntungan menggunakan *pan frying* adalah lebih praktis, minyak yang diperlukan lebih sedikit sehingga waktu pemanasan minyak lebih pendek. Kelemahan menggunakan sedikit minyak dalam metode *pan frying* adalah lebih sulit mengatur suhu minyak. Kehilangan kelembaban dan peningkatan pencoklatan dapat memberi manfaat atau merugikan tergantung pada bahan yang dimasak

dan persiapannya. Hal ini dapat membantu pemilihan metode memasak untuk menggunakan *pan frying* atau *deep frying*. Secara umum, *pan frying* lebih tepat digunakan apabila jumlah makanan yang dimasak berjumlah sedikit dan bahan makanan berukuran kecil. Penggunaan *deep pan* dengan minyak berjumlah sedikit dapat menurunkan percikan dan meningkatkan kelembaban di sekitar makanan yang dimasak.

3. Metode Memasak dengan Panas Kering (*dry heat*)

a. *Baking*

Baking merupakan teknik memasak makanan dengan panas kering oleh konveksi (penghantar) uap udara panas di dalam *oven*. Beberapa *oven* domestik menggunakan dua elemen pemanas, yaitu satu berada di bawah untuk *baking* dan satu berada di atas untuk *broiling*. Energi panas di dalam *oven* tidak menyentuh bahan makanan secara langsung tetapi melalui udara panas yang dialirkan dari celah-celah/lubang *oven*. *Oven* dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik dan gelombang elektromagnetik (*microwave oven*). Makanan yang dipanggang dalam *oven* mendapat panas secara tidak langsung dari udara panas yang dialirkan di dalam *oven*. *Baking* umum digunakan dalam pembuatan roti, *cakes*, *pastries*, *pie*, *tarts*, dan *quiches*. Dinding *oven* tradisional terbuat dari aluminium atau *stainless steel* yang dibuat berlapis sehingga terdapat rongga ditengahnya. *Oven* tradisional menampung panas dari perapian, kemudian dialirkan ke atas melalui rongga yang berada pada dinding *oven*. Dinding *oven* tersebut dibuat berlubang pada bagian bawah dan atas supaya udara panas dapat dialirkan ke seluruh ruangan dalam *oven*. Variasi *oven*, bahan-bahan dan resep yang terlibat dalam proses pemanggangan menghasilkan makanan yang sangat bervariasi. *Baking* menggunakan panas bagian bawah sedangkan *broiling* menggunakan aliran panas dari bagian atas. *Broiling* umum digunakan untuk memanggang ayam, *roasting* lebih sering diterapkan untuk memanggang daging dan *baking* umum digunakan untuk memanggang roti. Di dapur profesional, *broiling* sering menggunakan *salamander* yang bentuknya lebih kecil, dan dapat digunakan untuk mengakhiri proses memasak seperti karamelisasi gula pada *Crème brûlée*. Panas kering pada teknik *baking*

merubah struktur tepung (*starches*) dalam makanan dan menyebabkan permukaan makanan menjadi coklat. Pencoklatan terjadi akibat karamelisasi gula/tepung dan reaksi *maillard*. Permukaan makanan yang dipanggang akan kering dan mengeras, hal ini diperlukan untuk menjaga kelembaban makanan yang berada di dalamnya. Apabila suhu *oven* terlalu tinggi dapat menyebabkan bagian permukaan makanan gosong dan mengeras tetapi bagian dalam makanan masih mentah. Sebaliknya, apabila suhu *oven* terlalu rendah dapat menyebabkan kue yang seharusnya mengembang tidak dapat mengembang secara sempurna.

b. *Grilling* (metode panas langsung)

Bentuk memasak makanan yang melibatkan panas langsung. Sumber panas yang dapat digunakan untuk grilling ada tiga yaitu arang kayu, listrik dan gas. Sumber panas *grilling* berada di bawah makanan sedangkan *boiling* di atas makanan. Kata *grill* berasal dari *grid of wire* (panggangan kawat) yang disiapkan untuk membakar makanan. Bahan-bahan yang dimasak dengan *grilling* ditempatkan ± 10 cm di atas sumber panas langsung. Lama pembakaran tergantung pada besar potongan bahan. Makanan yang dimatangkan hanya dengan teknik *grilling* terbatas pada makanan yang bentuk dan potongannya kecil-kecil supaya semua bagian dalam makanan teraliri panas dan matang. Contoh di negara Inggris dan negara-negara persemakmurannya, *grilling* secara umum mengacu pada proses memasak makanan yang langsung berhubungan dengan sumber panas (api) dan panas kering. Di Amerika utara, proses ini lebih dikenal dengan istilah *broiling*. *Oven* elektrik biasanya dilengkapi dengan *grilling* dengan menempatkan makanan di dekat elemen pemanas. *Grilling* dengan *oven* elektrik dapat menyebabkan asap mengepul dari makanan yang sedang dibakar ke sekitar *oven* dan menyebabkan percikan-percikan. *Oven* gas pada umumnya memiliki komponen *grilling* yang terpisah dengan komponen *baking*.

c. *Roasting* (metode memasak dengan panas kering)

Roasting adalah metode memasak dengan menggunakan panas kering, dari nyala api yang terbuka, *oven* atau sumber panas lain. Sejak abad 19, *roasting* dengan pemanasan kering di dalam *oven* dinamakan *baking*. Secara tradisional, *roasting* termasuk metode *baking*. Makanan yang dimasak dengan teknik *roasting* ditempatkan pada rak, *pan* atau ditusukkan pada batang *stainless steel* yang dapat diputar (rotasi). Selama proses *roasting*, udara panas di *oven* dialirkan ke seputar daging dari semua sisi (atas, bawah dan samping). *Grilling* berbeda dengan *roasting* karena bahan makanan dengan teknik *grilling* selalu direndam dalam bumbu dan dibakar langsung di atas sumber panas. *Smoking* juga berbeda dengan *roasting* sebab suhu yang digunakan lebih rendah dan selalu menggunakan asap (*smoke*) baik panas maupun cair yang menimbulkan aroma khas. Selama proses *roasting* akan terjadi karamelisasi pada permukaan makanan untuk memberi *flavor* yang diinginkan. Makanan yang dipanggang dengan teknik *roasting* selalu diolesi dengan *butter/margarine* supaya tidak kehilangan kelembaban makanan atau makanan tidak kering. Daging yang sangat berlemak seperti babi tidak perlu dioles dengan *butter/margarine* karena bagian kulit cukup tebal dan selalu mengeluarkan minyak apabila dipanaskan. Secara umum, *roasting* diterapkan untuk memasak ayam utuh atau kambing utuh seperti kambing guling. Untuk ukuran bahan makanan besar seperti kambing, diperlukan waktu yang lebih lama supaya bagian dalam kambing tersebut bisa matang. *Roasting* dapat menggunakan suhu rendah, suhu tinggi atau kombinasi antara suhu rendah dan suhu tinggi disesuaikan dengan keadaan yang diinginkan. Kombinasi suhu tinggi dan suhu rendah dilakukan pada awal dan akhir proses memasak. Pada awal memasak, *oven* dipanaskan dahulu (*preheating*) dengan suhu tinggi untuk menutup permukaan daging agar mencegah kehilangan cairan, dan pada saat yang sama juga diperlukan teknik karamelisasi permukaan. Setelah 10–20 menit, suhu diturunkan dan dilanjutkan dengan *roasting* sampai matang.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 Waktu dan Tempat

3.1.1 Lokasi Praktek Kerja Nyata

Lokasi yang di lakukan untuk praktek kerja nyata telah disetujui oleh Fakultas Ilmu Sosial dan Politik dan sesuai dengan minat penulis. Lokasi tersebut ialah *Aerofood Catering Service* yang bertempat di Jalan dr. Soebandi nomor 06 di Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi.

3.1.2 Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaa praktek kerja nyata yang dilakukan penulis yang berada di *Aerofood Catering Service site* RS Daerah dr. Soebandi di mulai dari tanggal 02 Januari dan berakhir tanggal 21 Mei 2017. Berikut rincian jadwal pelaksanaan yang di laksanakan oleh penulis sebagai berikut:

Tabel Gambar 3.1 Waktu kegiatan Praktek Kerja Nyata

Hari Kerja (a)	Jam Kerja (b)
Senin-Sabtu	06.00-14.00
Minggu	Libur

Keterangan : Pelaksanaan libur yang di berikan instansi kepada penulis adalah di hari Minggu dan tanggal merah nasional.

3.2 Ruang Lingkup

3.2.1 Ruang Lingkup Kegiatan

Dalam pelaksanaan praktek kerja nyata data yang di peroleh penulis digunakan dalam laporan tugas akhir yang berjudul “*Teknik Memasak Masakan Tradisional Aerofood Catering Service site RS dr. Soebandi*”, pada pelaksanaan praktek kerja nyata penulis berada pada bagian *Kitchen*.

3.2.2 Kegiatan yang Dilakukan

Selama praktek kerja nyata berlangsung yang bertempat di *Aerofood Catering Service site* RS Daerah dr. Soebandi penulis melakukan kegiatan yang telah di tentukan pihak instansi. Waktu tersebut adalah lima bulan dari tanggal 2

3.2.2 Kegiatan yang Dilakukan

Selama praktek kerja nyata berlangsung yang bertempat di *Aerofood Catering Service site* RS Daerah dr. Soebandi penulis melakukan kegiatan yang telah di tentukan pihak instansi. Waktu tersebut adalah lima bulan dari tanggal 2 Januari hingga berakhir di tanggal 31 Mei 2017. Kegiatan yang di lakukan adalah sebagai berikut:

Kegiatan di bulan pertama hingga kedua yakni Januari dan Februari sebagai berikut:

a. *Kitchen*

Bagian ini adalah bagian utama di *Aerofood catering service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi. Bagian ini diberi wewenang tugas yaitu memasak. Selama praktek kerja nyata di lakukan, ilmu yang di berikan sangatlah banyak. Hal yang di kerjakan adalah memasak untuk pasien dengan teknik-teknik tertentu agar memenuhi jam yang telah di targetkan.

b. *Butcher*

Divisi ini adalah bagian untuk teknik memotong. Potongan yang sering di lakukan ialah memotong sayuran serta hewan seperti ayam dan daging. Selain teknik memotong, bagian ini juga melakukan proses dalam pembuatan bumbu. Tentu saja tugas yang telah di berikan kepada instansi telah terlaksana dengan baik. Selain bumbu, penulis telah di berikan kepercayaan untuk menyiapkan susu atau minuman yang akan diantar ke pasien.

c. *Pastry*

Pembuatan kue serta roti di lakukan bagian ini. Kue yang biasa di buat penulis adalah kue basah. Selain pembuatan kue, bagian ini di beri wewenang memotong buah. Buah yang telah di potong akan di sajikan untuk pasien kelas atas atau *pavilliun* dengan menggunakan piring tersendiri yaitu piring *Hawaii*.

d. *Preparing*

Penulis melakukan pekerjaan di divisi ini yaitu untuk mempersiapkan masakan keesokan harinya serta membuat cincangan. Cincangan tersebut seperti roll tahu, *chicken galantine*, *beef galantine*, gadon tahu, oseng tahu+tauge, telur

paniki dan lain sebagainya. Bagian ini di beri wewenang yaitu menyiapkan serta membuat olahan masakan. Erat sekali kesinambungan bagian ini dengan bagian *kitchen*. Bulan Ketiga hingga kelima yaitu Maret-Mei, telah di lakukan penjurusan sesuai dengan minat penulis yaitu di bagian *kitchen*.

3.3 Jenis Data

3.3.1 Jenis Pengumpulan Data

Pengumpulan data yang di lakukan untuk laporan tugas akhir penulis ialah sebagai berikut:

a. Data Kualitatif

Data kualitatif, yaitu data yang disajikan dalam bentuk kata verbal bukan dalam bentuk angka. Yang termasuk data kualitatif dalam penelitian ini yaitu gambaran umum obyek penelitian, meliputi: Sejarah singkat berdirinya, letak geografis obyek, Visi dan Misi, struktur organisasi. (Sugiyono, Statistik untuk Pendidikan, (Bandung: Alfabeta, 2010), h.15)

b. Data Kuantitatif

Jenis data yang dapat diukur atau dihitung secara langsung, yang berupa informasi atau penjelasan yang dinyatakan dengan bilangan atau berbentuk angka. (Sugiyono, Statistik untuk Pendidikan, (Bandung: Alfabeta, 2010), h.15)

3.3.2 Sumber Data

Sumber data yang di lakukan untuk laporan tugas akhir penulis ialah sebagai berikut:

a. Data primer yaitu data yang dibuat oleh peneliti untuk maksud khusus menyelesaikan permasalahan yang sedang ditanganinya. Data dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan. (Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D, Bandung: Alfabeta, 2009, Cet. Ke 8, h. 137)

b. Data sekunder yaitu data yang telah dikumpulkan untuk maksud selain menyelesaikan masalah yang sedang dihadapi. Data ini dapat ditemukan

dengan cepat. Dalam penelitian ini yang menjadi sumber data sekunder adalah literatur, artikel, jurnal serta situs di internet yang berkenaan dengan penelitian yang dilakukan. (Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D, Bandung: Alfabeta, 2009, Cet. Ke 8, h. 137)

3.4 Metode Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan untuk laporan tugas akhir penulis sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan langsung di lapangan, mengenai permasalahan yang ditinjau. (Sukardi, Metodologi Penelitian Pendidikan, Yogyakarta: Bumi Aksara, 2003, h. 78)

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan wawancara (tanya jawab) dengan pihak-pihak yang berhubungan dengan permasalahan yang ditinjau. (Sukardi, Metodologi Penelitian Pendidikan, Yogyakarta: Bumi Aksara, 2003, h. 78)

c. Dokumen

Metode dengan menggunakan dokumen ialah catatan peristiwa yang sudah berlalu yang berupa tulisan, gambar, atau karya monumental dari seseorang (Sukardi, Metodologi Penelitian Pendidikan, Yogyakarta: Bumi Aksara, 2003, h. 78)

d. Studi Pustaka

Metode studi pustaka adalah mempelajari beberapa buku referensi serta hasil penelitian sebelumnya yang sejenis yang berguna untuk mendapatkan landasan teori mengenai masalah yang akan diteliti. (Sukardi, Metodologi Penelitian Pendidikan, Yogyakarta: Bumi Aksara, 2003, h. 78)

BAB 5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Praktek kerja nyata yang di lakukan penulis di *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi bagian *kitchen* selama lima bulan lamanya, memberikan pengertian bahwa *kitchen* mempunyai penjabaran yang luas. *Kitchen* di *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi memiliki empat divisi yang membantunya yaitu, *butcher*, *pastry*, *kitchen* dan *prepare* atau *preparing*. Setiap bagian mempunyai cara kerja masing-masing dengan tujuan satu yaitu mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi dengan pengecualian *butcher*.

Penulis dapat menarik kesimpulan dari pengertian empat divisi tersebut yaitu:

1. *Kitchen*

Divisi yang melakukan tugas pengolahan masakan dari bahan mentah ke bahan jadi untuk pasien. Divisi ini memiliki beberapa teknik atau tata cara dalam memasak agar memiliki citarasa yang maksimal

2. *Preparing*

Divisi bagian penyiapan makanan seperti cincangan dan persiapan masakan sebelum diolah di bagian *kitchen*

3. *Butcher*

Divisi bagian khusus untuk memotong sayuran dan hewani yang nantinya akan di serahkan kepada *kitchen* untuk diolah menjadi masakan

4. *Pastry*

Divisi bagian pembuatan kue tradisional maupun modern untuk pasien

Lima bulan berada di tempat *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi, penulis dapat mengetahui bahwa *kitchen* mempunyai teknik dalam masakan. Teknik tersebut digunakan sebagai daya dukungnya dalam mencapai waktu yang di tentukan atau diinginkan, selain itu, citarasa yang diinginkan dapat dimiliki jika teknik yang dipakai benar. Oleh karena itu, penulis

menetapkan judul dari tugas akhir dalah “Teknik Memasak Masakan Tradisional *Aerofood Catering Service site RS dr. Soebandi*”

Sekian teknik, hanya beberapa yang terpakai di *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi. Teknik tersebut antara lain sebagai berikut:

1. *Simmering*

Teknik masakan makanan dalam cairan panas yang dijaga pada titik didih air yaitu rata-rata pada suhu 100°C (212°F). teknik ini menggunakan skala api kecil

2. *Boiling*

Teknik memasak makanan menggunakan skala api besar dengan jumlah makanan yang besar yangmana makanan di rebus dalam air yang mendidih.

3. *Poaching*

Poaching berada di antara *Simmering* dan *Boiling* yaitu proses merebus bahan makanan yang dilakukan dengan perlahan-lahan. Api yang digunakan untuk teknik *poach* berpanas sedang sehingga gelembung air perebus kecil-kecil.

4. *Stir frying*

Merupakan metode menggoreng cepat pada temperatur yang sangat tinggi. *Stir frying* menggunakan sedikit minyak dengan alat wajan yang agak dalam.

5. *Saute*

Metode memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak atau lemak yang hanya menempel pada permukaan wajan atau alat pemanas seperti wajan dadar (*frying pan*) atau wajan.

6. *Deep frying*

/Metode menggoreng dengan minyak berjumlah banyak sehingga semua bagian makanan yang digoreng terendam di dalam minyak *panas*.

7. *Stewing*

Mengolah bahan makanan dengan cairan berbumbu, api sedang dan sering diaduk.

8. *Grilling*

Bentuk memasak makanan yang melibatkan panas langsung.

9. *Roasting*

Metode memasak dengan menggunakan panas kering, dari nyala api yang terbuka, *oven* atau sumber panas lain.

5.2 Saran

Beberapa saran untuk *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi guna meningkatkan kualitas adalah sebagai berikut:

1. Menjaga teknik dalam masakan tetap stabil atau tidak mengambil cara cepat yang tidak sesuai dalam teknik
2. Menjaga barang kepemilikan *kitchen* agar tidak mudah hilang
3. Menggunakan SOP dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

E-book

- Kardigantara, S. 2006. Diklat: *Operasional Catering*. Bandung: STPB
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.2003. *Klasifikasi Catering*. No.715/Menteri Kesehatan/SK/2003. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Kusuma. 2015. *Teknik Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Parasmu
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggara Makanan dan Industri Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Soenardi, Tuti. 2014. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Wartanto, S. 2013. *Pengetahuan Pangan Bahan Makanan dan Permasalahannya*. Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan: Jakarta.

Jurnal/Tesis

- Mulyatiningsih, E. 2007. Teknik Dasar Memasak. *Tesis*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nitisuari, Nawangwulan dan Wardono, Prabu. 2010. Sejarah Kuliner Tradisional Indonesia. *Jurnal Tingkat Bidang Sarjana Seni Rupa dan Desain*. V (1): 2.
- Rosyidi, Djalal. 2006. Macam-Macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 1 (1): 24.
- Syahrizal, Syuhri dan Putri, E.D.H. 2014. Usaha Pengelolaan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Di Warung Makan Ulegfood Bantul. *Jurnal Khasanah Ilmu*. V (1): 71.
- Primasari, Astri. 2009. Promosi Kuliner Lokal Sebagai Daya Jual Pariwisata Indonesia untuk Backpacker Asing. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Seni Rupa dan Desain*. Bandung: Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Teknik Bandung.
- Soegiarto, D. 2008. Pengaruh Perilaku Wisatawan Nusantara Terhadap Wisata Kuliner Di Surakarta. *Jurnal Pustaka Ilmiah*. IV (1): 570.

Rohmalia, P.A. dan Djajalaksana, Y.M. 2013. Pengelolaan Bisnis *Catering* dengan Memanfaatkan Sistem Informasi Berbasis Web (Studi Kasus pada *Anggun Catering*). *Jurnal Sistem Informasi*. 8 (2): 183.

Peraturan Perundang-Undangan

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 712 Tahun 2010. *Persyaratan Kesehatan Jasa Boga dan Petunjuk Pelaksanaanya*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia



BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bagian dari industri pariwisata adalah menjual jasa dan produk. Jasa dalam pariwisata ialah menciptakan kenyamanan dan kepuasan bagi pelanggan. Semakin puas pelanggan, maka semakin termotivasi pula pemberi jasa untuk memberikan yang terbaik kepada pelanggan. Produk dalam bidang pariwisata adalah bentuk nyata dan dapat dilihat. Contoh jasa antara lain *hospitality*, jasa hotel dan restoran, agen perjalanan dan lain sebagainya. Terlihat dari uraian tersebut, bahwa banyak yang berlomba-lomba menarik minat pelanggan dengan berbagai usaha yang di tawarkan, contohnya adalah *catering*.

Menurut Moehyi (1992:5) menyatakan bahwa *catering* adalah jenis penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghidangkan makanan. Makanan jadi diangkut ke tempat lain untuk dihidangkan, misalnya ke tempat penyelenggaraan pesta, rapat, pertemuan, kantin atau kafetaria industri. Makanan yang disajikan dapat berupa makanan kecil dan dapat juga berupa makanan lengkap untuk satu kali makan atau lebih, tergantung permintaan pelanggan. *Catering* yang melayani keluarga biasanya mengantarkan makanan dengan menggunakan rantang yang lebih dikenal dengan sebutan makanan rantang. Sebagai usaha yang menyelenggarakan makanan maka ada dua sifat yang ada pada *catering* yakni yang pertama adalah penyelenggara makanan yang bersifat komersial. Sifat ini adalah keuntungan sebagai tujuan utamanya. Usaha yang tergolong yaitu restoran, kantin, kafetaria, warung makanan, *catering*, dan lain sebagainya. Sifat kedua adalah non komersial yang berbeda terbalik dari sifat pertama, sifat ini tidak mencari keuntungan. Usaha boga yang tergolong ialah rumah sakit, asrama, panti asuhan, lembaga pemasyarakatan, penerbangan dan lain-lain.

Catering sendiri ialah pelayanan di bidang jasa boga atau disebut jasa mengenai masakan. Masakan di Indonesia lahir pada tahun 1990 oleh Lembaga Kuliner Indonesia. Masakan Indonesia mempunyai bermacam variasi dan terkaya di dunia dengan cita rasa yang kuat. Setiap daerah mempunyai ciri khas tentang

masakannya, contohnya di daerah Jawa Timur lebih dominan dengan rasa asin, Jawa Tengah dengan rasa manis serta Jawa Barat dengan rasa lebih keduanya. Salah satu contoh masakan-masakan nusantara yang terkenal ialah Lontong Balap (khas Surabaya), Nasi Gudeg (khas Jogjakarta), Cireng (masakan khas Bandung), Sate Madura (makanan khas Madura), Rendang (masakan khas Padang), Pempek (makanan khas Palembang) dan lain-lain. Masakan Indonesia yang terkenal di telinga masyarakat ialah Rendang dan Nasi Goreng. Banyaknya variasi masakan yang terdapat di Indonesia, tidak serta-merta memasak dengan asal masak. Menurut Soenardi (2014:14) terdapat beberapa teknik dalam memasak yaitu, *blanching, deep frying, boiling, streaming, brashing, poaching, bain marie (water bath)*, dan lain-lain. Masakan di Indonesia dibedakan menjadi dua bagian yaitu oriental dan kontinental. Masakan oriental adalah masakan yang berasal dari kepulauan berbeda dengan kontinental. Masakan kontinental ialah masakan yang condong ke negara dengan dataran luas atau maju seperti Eropa, Amerika dan lain sebagainya. Indonesia memiliki ciri khas masakan oriental. Bergesernya tahun, masakan Indonesia bukan saja oriental tapi telah memasuki masakan kontineental yang bisa di dapat di restoran benefit, hotel, dan jasa penerbangan. Salah satu contoh masakan yang mempunyai dua jenis ini ialah jasa penerbangan Garuda Indonesia dengan anak perusahaanya yaitu *Aerofood Catering Service*.

Aerofood Catering Service atau biasa disebut dengan ACS adalah jasa makanan untuk pesawat terbang milik Garuda Indonesia serta melayani rumah sakit di daerah. *Aerofood Catering Service* telah dikenal baik dalam menangani *Inflight Catering* dengan ragam pilihan makanan asli Indonesia dan hidangan internasional yang berkualitas. *Industrial catering* menyiapkan hidangan lebih dari 30.000 makanan per hari bagi karyawan yang bekerja di berbagai industri, mulai dari minyak dan gas *onshore dan offshore*, pertambangan, hingga sektor manufaktur dan rumah sakit. *Aerofood Catering Service* memiliki kantor cabang yang tersebar di wilayah Jakarta, Denpasar, Surabaya, Medan, Balikpapan, Yogyakarta, Bandung dan Lombok. Kantor cabang tersebut menangani mulai dari bidang transportasi udara dan rumah sakit di daerah setempat. Selain tersebar di beberapa wilayah tersebut, *Aerofood* juga melebarkan sayap di beberapa

kabupaten lain. Sebagai contoh *Aerofood Catering Service* Surabaya yang melebarkan sayapnya di daerah Kabupaten Jember. Untuk wilayah Jember sendiri, *Aerofood Catering Service* menangani dua perusahaan, yaitu Maskapai Notohadinegoro dan Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi. Pemilihan *Aerofood Catering Service* terhadap Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi dikarenakan rumah sakit tersebut menangani jumlah pasien dengan kapasitas berlebih serta rumah sakit daerah. Begitupun dengan Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi mengambil peran *Aerofood Catering Service* sebagai *catering* yang akan melayani pasien dikarenakan *Aerofood Catering Service* memiliki nama yang sudah terkenal dengan sertifikasi lengkap untuk penyerahan dan pengolahan makanan serta harga yang relatif murah untuk *catering* skala besar, selain itu *Aerofood Catering Service* memiliki pengalaman dalam pengolahan di rumah sakit daerah. Bagian di *Aerofood Catering Service* site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi terdapat ahli gizi, *kitchen*, *bakery*, *butcher*, *prepare*, *waiter*, *washing*.

Bagian *kitchen* di Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi, adalah bagian depan atau sering disebut utama. Selain memasak, di perlukan waktu dan tehnik yang cepat karena berkesinambungan dengan waktu untuk mengantarkan makanan kepada pasien yang berjumlah ratusan. Setiap harinya terdapat menu yang berbeda dan permintaan mendadak untuk menu pilihan yang berbeda. Fokus utama masakan di rumah sakit ini ialah masakan tradisional. Ciri khas dari rasa yang terdapat di rumah sakit ialah memasak dengan mengetahui rasa yang harus sesuai untuk diberikan kepada pasien dengan jenis penyakit tertentu. Pembeda dari *kitchen* di Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi dengan yang lainnya ialah pemberian menu yang beragam serta diberikannya makanan internasional sesuai pilihan dari pasien seperti *spaghetti bolognese*, *beefsteak*, nasi goreng mandarin, dan lain-lain.

Masakan tradisional sendiri ialah masakan yang sering di jumpai di tempat daerah masing-masing dan memakai bahan rempah yang alami. Masakan tersebut sering dipilih karena lekat dengan lidah masyarakat dan tidak terlalu berat untuk orang yang sedang sakit. Contoh masakan tradisional seperti tumis, rendang, pepes, nasi goreng dan lain sebagainya.

Oleh sebab itu, penulis mengambil tempat untuk praktek kerja nyata di *Aerofood Catering Service* wilayah Kabupaten Jember yang bertempat di Rumah Sakit dr. Soebandi. Bidang yang diambil oleh penulis ialah *kitchen* dengan pengambilan judul ialah “*Teknik Memasak Masakan Tradisional Aerofood Catering Service site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi*”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun batasan masalah dari laporan praktek kerja nyata sebagai berikut:

1. Bagaimana cara menyiapkan persiapan masakan tradisional khas Indonesia di *Aerofood Catering Service site* rumah sakit daerah dr. Soebandi?
2. Bagaimana teknik masakan tradisional khas Indonesia yang berada di *Aerofood Catering Service site* rumah sakit daerah dr. Soebandi?

1.3 Tujuan dan Manfaat Praktek Kerja Nyata

1.3.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata

Tujuan dari praktek kerja nyata adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui cara persiapan masakan tradisional khas Indonesia di *Aerofood Catering Service site* rumah sakit daerah dr. Soebandi
2. Mengetahui teknik masakan tradisional khas Indonesia di *Aerofood Catering Service site* rumah sakit daerah dr. Soebandi.

1.3.2 Manfaat Praktek Kerja Nyata

Manfaat praktek kerja nyata ialah sebagai berikut:

1. Mendapat wawasan dan ilmu yang belum di dapatkan di bangku kuliah.
2. Menambah pengalaman di tempat kerja khususnya bidang makanan bertempat Rumah sakit daerah dr. Soebandi

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pariwisata

2.1.1 Pengertian Pariwisata

Pengertian pariwisata menurut (Spillane (1987) dalam Daryanto dan Aliyah, 2007: 2 (10): 113) adalah perjalanan dari suatu tempat ke tempat lain yang bersifat sementara, dapat dilakukan perseorangan maupun kelompok sebagai usaha mencari keseimbangan atau keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan hidup dalam dimensi sosial, budaya, alam dan ilmu. Sedangkan menurut (Karyono dalam Daryanto dan Aliyah, 2007: 2 (10): 113), pariwisata adalah rangkaian kegiatan yang dilakukan oleh manusia baik secara perorangan maupun kelompok didalam wilayah Negara sendiri maupun Negara lain. Kegiatan tersebut dengan menggunakan kemudahan, jasa dan faktor penunjang lainnya yang diadakan oleh pemerintah dan atau swadaya agar dapat mewujudkan keinginan wisatawan.

2.2 Catering

2.2.1 Pengertian *Catering*

Catering dapat digolongkan menjadi lima golongan berdasar pada Peraturan Menteri Kesehatan No. 712/Menkes/Per/X/66 tentang persyaratan bagi penyelenggaraan usaha jasa boga. Dalam peraturan ini telah ditetapkan persyaratan umum bagi usaha jasa boga (*Catering*), ketentuan tentang lokasi tempat penyelenggaraan, syarat bangunan dan fasilitas, persyaratan kesehatan makanan, pengolahan dan penyimpanan makanan (Moehyi, 1992 : 21). Davis dan Store dalam Kardigantara (2006:4), jasa boga (*Catering*) termasuk dalam industri *Commercial Catering* yaitu bertujuan untuk mendapatkan profit melalui jasa layanan katering melalui produk (jasa) yang disediakan. *Catering* adalah kegiatan usaha yang menyediakan makan dan pelayanan. (Rohmalia dan Djajalaksana, 2013: 8 (2): 183)

2.2.2 Klasifikasi *Catering*

Mengacu sumber dari Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor :715/Menkes/SK/2003 tentang Persyaratan *Layak Hygiene Sanitasi* Jasa Boga, berdasarkan luas jangkauan pelayanan dan kemungkinan besarnya resiko yang dilayani jasa boga dikelompokkan dalam 3 (tiga) golongan yaitu Golongan A, Golongan B dan Golongan C. Penggolongan tersebut di dasarkan atas penilaian kelayakan fisik dan kemampuan pelayanan dapur.

- a. Golongan A yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum (pesta) pernikahan, ulang tahun, hajatan lainnya yang skalanya relatif kecil. Jasa boga golongan A dibedakan menjadi golongan A1, A2 dan A3. Golongan A1, di khususkan untuk jasa boga berskala kecil yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Golongan A2, jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja. Jadi, usaha jasa boga golongan A2 tidak murni sebagai usaha keluarga dalam arti yang mengerjakan adalah anggota keluarga sendiri yang tidak digaji secara tetap, tetapi telah menggunakan tenaga kerja yang mendapat upah atau gaji tetap. Golongan A3 yaitu di khususkan untuk jasa boga melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.
- b. Golongan B, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan khusus asrama penampungan jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan angkutan umum dalam negeri, dan dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja
- c. Golongan C, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional, baik kapal laut maupun pesawat udara, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

2.3 Kuliner

2.3.1 Pengertian Kuliner

Dari berbagai buku termasuk *buku Larousse Gastronomique The World's Greatest Cookery Encyclopedia*, tidak ditemukan arti *Culinaire* atau *Culinary* secara tepat. Kuliner disebut juga sebagai *the art of cuisine*. Buku-buku *textbook* mengenai kuliner dimanfaatkan oleh para profesional supaya bisa mengendalikan dapur restoran dalam hal teknik memasak. Teori dasar terampilan memasak mencakup manajemennya, pemilihan bahan, persiapan bahan sebelum diolah, penyimpanan bahan, pengaturan menu, pengolahan makanan, pemanfaatan sisa makanan, pemanfaatan alat masak, tata penampilan makanan, dan pengaturan tenaga kerja (Soenardi, 2014)

Berbeda pendapat dari Nitisuari dan Wardono (2010:2) kuliner adalah salah satu hasil budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat. karena selain dari fungsi utama bahan makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki nilai-nilai sejarah bahkan filosofis. Kuliner yang autentik adalah salah satu jenis kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan serta menambahkan nilai budaya. Budaya kuliner tradisional, sama seperti halnya artefak kebudayaan Indonesia lainnya, penting untuk dijaga kelestarian autentiknnya. Sudut pandang mengenai kuliner yang di paparkan oleh Mennel dalam Crotty menyebutkan bahwa kuliner ialah kumpulan dari sikap-sikap dan selera manusia yang membawanya kearah cara memasak dan cara memakan. Penjelasan berbeda mengenai kuliner dari Soegiarto (2008:570) adalah istilah kuliner yang lebih menggaung di telinga masyarakat adalah bagian daripada esensi gastronomi. Sementara istilah kuliner itu sendiri adalah masakan atau dalam bahasa dapur memiliki sinonim dari *cuisine*.

2.3.2 Kuliner di Indonesia

Pendapat dari Primasari (2009:2) mengenai kuliner Indonesia menyatakan, Secara lebih spesifik, kuliner lokal Indonesia adalah subyek yang dipromosikan. Kuliner lokal Indonesia termasuk dalam makanan-makanan tradisional dari daerah-daerah di Indonesia yang dianggap mampu menjadi ikon

daerahnya. Kuliner lokal diangkat dengan alasan keunikan dan kentalnya budaya yang terkandung dalam proses pembuatan hingga proses penyantapan makanan.

Makanan tradisional dari berbagai daerah di Indonesia sangat banyak jenis dan ragamnya sesuai dengan kondisi dan hasil pangan daerahnya, maka yang perlu ditangani adalah memperkenalkan makanan dari berbagai daerah ke daerah lain. Dalam kurun waktu beberapa tahun dan upaya memperkenalkan makanan tradisional maka di berbagai daerah banyak yang membuka usaha makanan dari berbagai daerah lain. Daerah masing-masing hanya menampilkan makanan daerahnya, seperti Padang. Contohnya sebelum makanan daerah membaaur ke berbagai daerah, di Padang tidak ada yang namanya restoran Padang karena semua restoran hanya menjual makanan padang. Sekarang sudah berubah sehingga para wisatawan yang tinggal lama di satu daerah seperti di Padang kalau bosan dengan makanan padang, ada juga makanan daerah lain (Soenardi, 2014).

2.4 Masakan

2.4.1 Pengertian Masakan

Pengertian memasak menurut Bartono dan Ruffino (2009:15) dalam Syahrizal dan Putri (2014:71) ialah, ”Memasak adalah membuat suatu bahan mentah menjadi matang dengan tujuan agar dapat dimakan sesuai naluri manusia nomor tiga, yaitu yang disebut dengan istilah *voedingsdrang*”. Pendapat lain diungkapkan Ceserani Lundberg dan para ahli kuliner dalam Bartono dan Ruffino (2009) dalam Syahrizal dan Putri (2014:71) “secara definitif, memasak adalah proses pemberian panas (*application of heat*) sehingga bahan yang dimasak tersebut akan dapat dimakan (*eatable*), lezat di lidah (*palatable*), aman dimakan (*safer to eat*), mudah dicerna (*digestible*), dan berubah penampilannya (*change its appearance*)”. Pengertian makanan adalah produk pangan yang siap bidang atau yang langsung dapat dimakan. Makanan biasanya dihasilkan dari bahan pangan setelah terlebih dahulu diolah atau dimasak (Soekarto, 1990 dalam Rosyidi, 2006: 1 (1): 24).

2.4.2 Teknik Memasak

Memasak mempunyai cara tersendiri dan telah digunakan sebagai teknik utama dalam memasak. Pendapat dari Kusuma (2015:2) menyatakan, “memasak mempunyai prosedur pengolahan yaitu sebagai berikut:

a. *Blanching*

Merupakan salah satu unit pemrosesan bahan pangan, dimana zat makanan, biasanya sayur atau buah, dimasukkan ke dalam air mendidih dalam waktu yang singkat dan kemudian dimasukkan ke dalam air es atau ditempatkan dalam mengalir air yang dingin secara tiba-tiba, untuk menghentikan proses pemasakan. Pada *blanching*, biasanya pemrosesan dilakukan pada temperatur 75-95°C selama 1-10 menit, tergantung produk yang diproses dan hasil yang diinginkan.

b. *Deep frying*

Teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak banyak sehingga bahan makanan benar-benar terendam minyak.

c. *Boiling* (Merebus)

Teknik memasak bahan makanan dalam cairan hingga titik didih 100°C. Cairan yang digunakan dapat berupa air, kaldu, santan atau pun susu.

d. *Steaming* (Mengukus)

Teknik memasak bahan makanan dengan uap air mendidih.

e. *Braising*

Bahan makanan terlebih dahulu di marinate/direndam dalam bumbu sebelum disetup.

f. *Poaching*

Teknik memasak bahan makanan dalam bahan cair dengan api kecil (92°C-96°C) yang jumlahnya tidak terlalu banyak atau hanya sebatas menutupi bahan makanan yang direbus.

g. *Bain marie* (*water bath*)

Teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan panci tim atau 2 buah panci yang berbeda, di mana ukuran salah satunya lebih kecil.

Penjelasan teknik memasak menurut Mulyatiningsih (2007:16) adalah, memasak dibedakan dari beberapa jenis metode. Metode tersebut ialah sebagai berikut:

1. Memasak dengan Konveksi Air

a. *Boiling* (merebus)

Proses memasak makanan di dalam air mendidih, atau memasak makanan berbasis pada cairan seperti kaldu, santan atau susu yang direbus. Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih, maka terjadi *vaporisasi* (penguapan) cairan secara cepat. Merebus terjadi dalam tiga tahap yaitu *nucleate*, *transition* dan film *boiling* sesuai suhu perebusan yang bertingkat dari suhu panas yang rendah sampai ke suhu panas tinggi. *Nucleate boiling* adalah karakteristik perebusan yang baru dimulai dan mulai tampak gelembung air di permukaan. Jumlah gelembung yang seperti sel inti (*nucleat*) dapat ditingkatkan dengan cara meningkatkan suhu perebusan. Dalam keadaan khusus, perebusan dapat ditunda apabila air perebus bergolak terlalu berlebihan dengan cara menghentikan perebusan secara tiba-tiba.

Memasak dengan cara merebus (*boiling*) memiliki beberapa keuntungan dan kelemahan. Keuntungan yang diperoleh pada saat menggunakan metode *boiling* adalah:

Keuntungan:

- Bahan makanan menjadi lebih mudah dicerna
- Metode ini sesuai untuk memasak dalam skala besar.
- Memperoleh *flavor* khas dari zat yang terkandung dalam bahan makanan
- Metode cukup aman dan sederhana, dapat membunuh bakteri *pathogen*
- Nilai gizi dan warna sayuran hijau dapat dipertahankan secara maksimum ketika waktu memasak diminimalis dan api diperbesar. Panas yang tinggi selama proses perebusan dapat membuat sayuran cepat matang meskipun waktu memasak cuma sebentar.

Kelemahan:

- Kehilangan vitamin yang mudah larut dalam air.

- Air perebus terkontaminasi oleh lapisan panci yang dapat larut, oleh sebab itu bahan dan alat perebus harus sesuai sehingga tidak menimbulkan reaksi yang berbahaya. Alat-alat masak yang terbuat dari *pirex*, *stainless* dan aluminium cukup aman digunakan, sedangkan alat masak yang terbuat dari besi atau tembaga kurang bagus digunakan karena besi mudah berkarat.
- Makanan terlihat kurang menarik apabila proses perebusan lama karena terjadi perubahan warna sayuran hijau menjadi kusam dan kekuning-kekuningan.

b. *Simmering* (merebus dengan titik bawah api kecil)

Simmering adalah teknik memasak makanan dalam cairan panas yang dijaga pada titik didih air yaitu rata-rata pada suhu 100°C (212°F). Untuk menjaga suhu air tetap berada dalam posisi stabil, kecilkan api pada saat gelembung air mulai terbentuk ada awal air akan mendidih. Awal *simmering* dapat dimulai ketika air berada pada suhu sekitar 94°C atau 200°F. *Simmering* menjamin perlakuan yang lebih halus dari perlakuan *boiling* untuk mencegah makanan tersebut mengalami kerusakan tekstur. *Simmering* termasuk teknik *boiling* tetapi api yang digunakan untuk merebus kecil dan mantap karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama. *Simmering* diperlukan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayur dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu, *simmer* diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa yang dihasilkan dari ekstrak daging yang direbus, akan mudah diambil (*skeam*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu *simmering*. Ketika memasak sayur, *simmer* dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah.

c. *Poaching* (Merebus di bawah titik didih 80-90°C)

Poaching berada di antara *simmering* dan *boiling* yaitu proses merebus bahan makanan yang dilakukan dengan perlahan-lahan. Api yang digunakan untuk teknik *poaching* berpanas sedang sehingga gelembung air perebus kecil-kecil.

Proses pematangan bahan yang direbus dengan teknik *poaching* berjalan lambat. *Poaching* sering dilakukan untuk memasak telur, ayam, ikan dan buah.

d. *Blanching* (Blansir)

Blanching adalah teknik memasak dengan cara merebus sayuran atau buah ke dalam air yang telah mendidih dalam waktu cepat. *Blanching* sering digunakan dalam proses persiapan (*preparing*) bahan makanan (sayur atau buah) yang akan diolah lebih lanjut menjadi bentuk makanan lain. Bahan makanan yang teknik *blanching* dimasukkan ke dalam air mendidih selama 1-2 menit. Setelah direbus, sayur atau buah segera diangkat dan dicelupkan ke dalam air es untuk menghentikan proses pemasakan lanjut. Proses ini menjamin warna sayuran hijau tetap berwarna hijau setelah mengalami proses pengolahan sayuran dengan teknik *blanching* adalah sayuran yang disajikan dalam keadaan dingin. Beberapa sayuran yang menggunakan metode *blanching* adalah brokoli, buncis, wortel, asparagus, dan lain-lain. Pada umumnya hasil olahan *blanching* digunakan untuk salad dan pendamping makanan pokok (*side dish*). Cara yang dianjurkan adalah: rebus air dengan 1 sendok makan garam untuk memberi rasa. Rebus sayuran selama 1-2 menit tergantung pada kekerasan sayur tersebut, apabila sayur bertekstur keras makan waktu yang dibutuhkan lebih lama. Setelah sayuran direbus kemudian ditiriskan dan langsung dimasukkan ke dalam air es agar tidak terjadi pemasakan lanjut.

e. *Braising* (Merebus dalam cairan sedikit)

Braising berasal dari bahasa Perancis '*braiser*' yaitu teknik memasak dengan pemanasan lembab/basah (*moist heat*). Tahap awal proses pengolahan dengan teknik *braising* dimulai dengan cara membakar (*searing*) atau memanggang (*roasting*) bahan makanan sampai permukaannya berwarna coklat. Setelah permukaan makanan tersebut berwarna coklat, bahan makan yang diolah dengan *braising* diberi cairan kemudian dimasak dengan suhu rendah dalam panci tertutup (direbus) atau menggunakan *oven* dalam *pan* yang tertutup. Aroma bahan yang dipanggang atau dibakar menjadi lebih enak dan *flavornya* meningkat. Panas tidak langsung di dalam *oven* akan memasak makanan dengan hasil yang lebih bagus dan merata kematangannya. Cairan yang

digunakan untuk *braising* dapat ditambah dengan tomat, *wine*, atau kaldu. Agar bahan makanan yang di *brais* tidak bersentuhan langsung dengan *pan*, yang dapat menyebabkan bahan makanan gosong atau lengket, maka bagian dasar *pan* dapat diisi dengan *mirepoix* (campuran bawang bombay, wortel dan seledri). Setelah proses *braising* selesai, sisa cairan yang terdapat pada *pan* dapat digunakan untuk membuat saus atau *gravy*. Teknik olah *braising* akan menghasilkan cairan masakan dari campuran berbagai *flavor* makanan yang dimasak (Tropp, 1996). *Braising* bertujuan untuk melunakkan bagian jaringan ikat dan kolagen daging yang sulit dipotong agar menjadi lebih mudah dipotong. Jumlah cairan yang digunakan untuk *braising* lebih banyak dari jumlah cairan yang digunakan untuk teknik *stewing*. Waktu memasak lebih lama dengan panas yang lebih rendah dari proses *simmering*. *Swissing*, *stewing* dan *pot-roasting* merupakan tipe-tipe memasak yang sejenis dengan *braising*.

f. *Stewing* (Menggulai)

Stewing adalah mengolah bahan makanan dengan cairan berbumbu, api sedang dan sering diaduk. Cairan yang bisa digunakan seperti: susu, santan, kaldu.

Prinsip dasar *stewing*:

- Bahan makanan dipotong-potong terlebih dahulu, lalu *blanch*
- Untuk ikan dengan teknik *marinate* perlu diberikan bumbu terlebih dahulu
- Bila menggunakan saus, saus dapat dikentalkan dengan tepung

Kriteria hasil masakan yang diolah dengan teknik *stewing*:

- Bentuk potongan bahan sama dan rapi
- Tidak hancur dan keras
- Warna tidak luntur

g. *Steaming* (Mengukus)

Steaming atau mengukus adalah memasak makanan dengan menggunakan uap air panas (*steam*). Bahan makanan diletakkan di suatu tempat (*steamer*), lalu uap air disalurkan disekeliling bahan makanan yang dikukus. Teknik *steaming* banyak digunakan dalam proses pembuatan kue dan lauk pauk. Proses pematangan kue yang menggunakan teknik *steaming* bertujuan agar kue mengembang, permukaan kue tidak berubah bentuk, dan tidak ada penambahan

cairan pada bahan makanan yang dikukus. Proses pematangan lauk pauk menggunakan teknik *steaming* bertujuan untuk mempertahankan rasa asli makanan dan bumbu-bumbunya. Teknik *steaming* ini sangat baik untuk diet rendah lemak, karena proses pematangan masakan dengan teknik ini dapat dilakukan tanpa penambahan lemak sedikitpun.

2. Memasak dengan Konduksi dan Konveksi Minyak

a. Menggoreng (*frying*)

Frying adalah metode memasak makanan dalam minyak atau lemak. Secara kimiawi, lemak dan minyak adalah sama, perbedaannya hanya terletak pada titik leleh. Istilah minyak digunakan untuk jenis lemak yang cair pada suhu ruang sedangkan lemak digunakan untuk lemak yang padat pada suhu ruang. Lemak yang digunakan untuk memasak pada umumnya diambil dari minyak kelapa sawit yang telah mengalami hidrogenasi sehingga menjadi padat seperti *margarine*. *Butter* merupakan jenis lemak padat yang diambil dari lemak susu hewan. Secara komersil, beberapa lemak sering dipertukarkan dengan minyak seperti minyak palm dan minyak kelapa sawit. Suhu pemanasan lemak lebih tinggi daripada air pada tekanan atmosfer yang normal. Suhu penggorengan yang baik antara 175°C sampai 190°C tergantung pada kekentalan dan tipe makanan yang digoreng. Suhu yang tinggi menyebabkan makanan yang digoreng dapat matang lebih cepat, memiliki tekstur dan kerenyahan khusus. Perubahan warna terjadi pada saat penggorengan akibat karbonisasi permukaan makanan dan karamelisasi karbohidrat (gula) sehingga makanan yang digoreng memiliki warna kuning keemasan setelah matang.

b. *Saute*

Sauté adalah metode memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak atau lemak yang hanya menempel pada permukaan wajan atau alat pemanas seperti wajan dadar (*frying pan*), wajan, atau *saute*. Jenis minyak atau lemak yang dapat digunakan dalam proses *saute* antara lain minyak zaitun, *butter* atau margarin. Lemak dipanaskan dengan panas yang relatif tinggi sehingga proses memasak makanan dapat berlangsung secara cepat. Proses ini bertujuan agar permukaan bahan makanan mengalami perubahan warna

menjadi kecoklatan dan menambah aroma. Makanan yang dengan teknik *saute* diselesaikan dengan saus yang dibuat dari sisa cairan *saute* yang menempel di wajan. Lemak yang dianjurkan dalam proses *saute* adalah menggunakan *butter/margarine*. Selama proses pemanasan lemak tersebut akan tercium aroma lezat sehingga aroma ini sangat baik apabila digunakan untuk melapisi makanan *saute* dapat dilakukan untuk memasak sayuran atau *steak*. Makanan menggunakan teknik *saute* dapat dimasak setengah matang atau tidak harus matang penuh. Makanan yang dimasak dengan teknik *saute* sebaiknya terlebih dahulu menggunakan teknik *marinated* (direndam dalam bumbu), biar makanan cepat matang dan bumbu telah meresap.

c. *Stir Frying* (metode menggoreng cepat)

Stir frying merupakan metode menggoreng cepat pada temperatur yang sangat tinggi. *Stir frying* menggunakan sedikit minyak dengan alat wajan yang agak dalam. Istilah *stir* menunjukkan bahwa makanan harus digerakkan atau di bolak-balik secara terus menerus untuk mencegah makanan itu gosong pada salah satu sisinya atau agar seluruh permukaan makanan matang. *Stir frying* merupakan teknik memasak yang banyak digunakan pada masakan China. Lemak yang digunakan untuk memasak sebaiknya lemak yang mempunyai titik asap tinggi. Wajan harus sudah sangat panas sebelum lemak ditambahkan. *Stir frying* merupakan metode memasak yang sangat cepat, oleh sebab itu bahan-bahan harus sudah dipotong-potong dan siap dimasak. Bahan makanan dimasukkan sesuai urutan dari yang proses matangnya lama ke cepat yaitu dimulai dari bahan makanan hewani, sayur bertekstur keras kemudian sayur dari daun-daunan yang cepat matang. Setelah proses memasak hampir selesai baru ditambah penambah rasa dan pengental. Masakan tradisional Cina, sebagian besar menggunakan teknik *stir frying* dengan alat wajan yang terbuat dari besi. Wajan diberi sedikit minyak goreng, kemudian dipanaskan dengan suhu tinggi. Bumbu pertama yang dimasukkan adalah jahe/bawang putih. Setelah bumbu mengeluarkan aroma, bahan makanan hewani (daging, ayam, cumi, udang, bakso) dapat ditambahkan. Setelah daging agak matang kemudian tambahkan sayuran dan bumbu cair yang telah dicampur sebelumnya seperti

kecap asin, cuka dan *wine*. Bumbu kering lain seperti garam, lada, gula juga ditambahkan dengan cepat. Wajan dapat ditutup sebentar agar bahan-bahan makanan mengeluarkan cairan dan aroma. Pada saat memasak dalam porsi besar, bahan makanan hewani biasanya diangkat terlebih dulu sebelum sayuran ditambahkan, apabila sayuran sudah hampir matang, bahan makanan hewani dapat ditambahkan lagi. Dalam kondisi memasak yang kurang memadai, perbedaan komponen bahan dapat dimasak secara terpisah sebelum dicampur menjadi satu pada piring hidangan.

d. *Shallow frying*

Shallow frying adalah memasak dengan alat wajan yang terbuat dari besi. Wajan diberi sedikit minyak goreng, kemudian dipanaskan dengan suhu tinggi. Bumbu pertama yang dimasukkan adalah jahe/bawang putih. Setelah bumbu mengeluarkan aroma, bahan makanan hewani (daging, ayam, cumi, udang, bakso) dapat ditambahkan. Setelah daging agak matang kemudian tambahkan sayuran dan bumbu cair yang telah dicampur sebelumnya seperti kecap asin, cuka dan *wine*. Bumbu kering lain seperti garam, lada, gula juga ditambahkan dengan cepat. Wajan dapat ditutup sebentar agar bahan-bahan makanan mengeluarkan cairan dan aroma. Pada saat memasak dalam porsi besar, bahan makanan hewani biasanya diangkat terlebih dulu sebelum sayuran ditambahkan, apabila sayuran sudah hampir matang, bahan makanan hewani dapat ditambahkan lagi. Dalam kondisi memasak yang kurang memadai, perbedaan komponen bahan dapat dimasak secara terpisah sebelum dicampur menjadi satu pada piring hidangan.

e. *Deep Frying*

Deep frying, adalah metode menggoreng dengan minyak berjumlah banyak sehingga semua bagian makanan yang digoreng terendam di dalam minyak panas. *Deep frying* diklasifikasikan ke dalam metode memasak kering sebab tidak ada air yang digunakan dalam proses memasak tersebut. *Deep frying* banyak digunakan untuk mendapatkan hasil penggorengan yang optimal. *Deep frying* secara meluas telah banyak digunakan oleh industri pangan dengan menggunakan alat yang lebih canggih yaitu *pressure fryer* atau *vacuum fryer*.

Makanan yang digoreng dengan cara *deep frying*, telah menjadi kegemaran masyarakat untuk semua kelompok umur. Selain prosesnya cepat, metode ini juga dapat dilakukan secara terus menerus untuk memasak makanan dalam jumlah banyak. Dalam keadaan darurat, makanan yang digoreng dengan teknik *deep frying* cukup aman dikonsumsi karena bakteri telah mati pada suhu panas. Makanan yang telah digoreng menjadi lebih steril dan kering sehingga masa simpan atau masa tenggang waktu makanan sebelum dimakan menjadi lebih lama. *Deep fryer* (alat penggoreng yang menggunakan minyak banyak) dilengkapi dengan keranjang penyaring makanan. Apabila makanan yang digoreng telah matang, keranjang tersebut tinggal diangkat maka semua isi makanan yang sudah digoreng dapat diambil. Menggoreng makanan dengan teknik *deep frying* tidak perlu di balik karena semua bahan telah tercelup dalam minyak dan dijamin matang dengan merata. Makanan yang telah diangkat akan segera kering dengan cara ditiriskan.

f. *Pan frying*

Termasuk teknik memasak dengan menggunakan minyak goreng, tetapi minyak yang digunakan lebih sedikit daripada *deep frying*. Istilah *pan frying* lebih tepat diterapkan pada teknik menggoreng yang menggunakan *pan* (*pan* penggoreng). Sebagai salah satu teknik penggorengan, *pan frying* menggunakan penghantar panas sedang. Metode penggorengan ini bertujuan mempertahankan kelembaban makanan. Kelembaban makanan berkurang (dapat atau tidak diinginkan) pada saat makanan digoreng. Bila makanan yang digoreng diharapkan lebih lembab, maka perlu mengkombinasikan jumlah minyak goreng yang digunakan sedikit, panas perapian sedang. Apabila makanan yang diharapkan lebih kering maka panas perapian dapat diperbesar. Makanan yang digoreng harus dibalik agar ke dua sisinya matang. Keuntungan menggunakan *pan frying* adalah lebih praktis, minyak yang diperlukan lebih sedikit sehingga waktu pemanasan minyak lebih pendek. Kelemahan menggunakan sedikit minyak dalam metode *pan frying* adalah lebih sulit mengatur suhu minyak. Kehilangan kelembaban dan peningkatan pencoklatan dapat memberi manfaat atau merugikan tergantung pada bahan yang dimasak

dan persiapannya. Hal ini dapat membantu pemilihan metode memasak untuk menggunakan *pan frying* atau *deep frying*. Secara umum, *pan frying* lebih tepat digunakan apabila jumlah makanan yang dimasak berjumlah sedikit dan bahan makanan berukuran kecil. Penggunaan *deep pan* dengan minyak berjumlah sedikit dapat menurunkan percikan dan meningkatkan kelembaban di sekitar makanan yang dimasak.

3. Metode Memasak dengan Panas Kering (*dry heat*)

a. *Baking*

Baking merupakan teknik memasak makanan dengan panas kering oleh konveksi (penghantar) uap udara panas di dalam *oven*. Beberapa *oven* domestik menggunakan dua elemen pemanas, yaitu satu berada di bawah untuk *baking* dan satu berada di atas untuk *broiling*. Energi panas di dalam *oven* tidak menyentuh bahan makanan secara langsung tetapi melalui udara panas yang dialirkan dari celah-celah/lubang *oven*. *Oven* dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik dan gelombang elektromagnetik (*microwave oven*). Makanan yang dipanggang dalam *oven* mendapat panas secara tidak langsung dari udara panas yang dialirkan di dalam *oven*. *Baking* umum digunakan dalam pembuatan roti, *cakes*, *pastries*, *pie*, *tarts*, dan *quiches*. Dinding *oven* tradisional terbuat dari aluminium atau *stainless steel* yang dibuat berlapis sehingga terdapat rongga ditengahnya. *Oven* tradisional menampung panas dari perapian, kemudian dialirkan ke atas melalui rongga yang berada pada dinding *oven*. Dinding *oven* tersebut dibuat berlubang pada bagian bawah dan atas supaya udara panas dapat dialirkan ke seluruh ruangan dalam *oven*. Variasi *oven*, bahan-bahan dan resep yang terlibat dalam proses pemanggangan menghasilkan makanan yang sangat bervariasi. *Baking* menggunakan panas bagian bawah sedangkan *broiling* menggunakan aliran panas dari bagian atas. *Broiling* umum digunakan untuk memanggang ayam, *roasting* lebih sering diterapkan untuk memanggang daging dan *baking* umum digunakan untuk memanggang roti. Di dapur profesional, *broiling* sering menggunakan *salamander* yang bentuknya lebih kecil, dan dapat digunakan untuk mengakhiri proses memasak seperti karamelisasi gula pada *Crème brûlée*. Panas kering pada teknik *baking*

merubah struktur tepung (*starches*) dalam makanan dan menyebabkan permukaan makanan menjadi coklat. Pencoklatan terjadi akibat karamelisasi gula/tepung dan reaksi *maillard*. Permukaan makanan yang dipanggang akan kering dan mengeras, hal ini diperlukan untuk menjaga kelembaban makanan yang berada di dalamnya. Apabila suhu *oven* terlalu tinggi dapat menyebabkan bagian permukaan makanan gosong dan mengeras tetapi bagian dalam makanan masih mentah. Sebaliknya, apabila suhu *oven* terlalu rendah dapat menyebabkan kue yang seharusnya mengembang tidak dapat mengembang secara sempurna.

b. *Grilling* (metode panas langsung)

Bentuk memasak makanan yang melibatkan panas langsung. Sumber panas yang dapat digunakan untuk grilling ada tiga yaitu arang kayu, listrik dan gas. Sumber panas *grilling* berada di bawah makanan sedangkan *boiling* di atas makanan. Kata *grill* berasal dari *grid of wire* (panggangan kawat) yang disiapkan untuk membakar makanan. Bahan-bahan yang dimasak dengan *grilling* ditempatkan ± 10 cm di atas sumber panas langsung. Lama pembakaran tergantung pada besar potongan bahan. Makanan yang dimatangkan hanya dengan teknik *grilling* terbatas pada makanan yang bentuk dan potongannya kecil-kecil supaya semua bagian dalam makanan teraliri panas dan matang. Contoh di negara Inggris dan negara-negara persemakmurannya, *grilling* secara umum mengacu pada proses memasak makanan yang langsung berhubungan dengan sumber panas (api) dan panas kering. Di Amerika utara, proses ini lebih dikenal dengan istilah *broiling*. *Oven* elektrik biasanya dilengkapi dengan *grilling* dengan menempatkan makanan di dekat elemen pemanas. *Grilling* dengan *oven* elektrik dapat menyebabkan asap mengepul dari makanan yang sedang dibakar ke sekitar *oven* dan menyebabkan percikan-percikan. *Oven* gas pada umumnya memiliki komponen *grilling* yang terpisah dengan komponen *baking*.

c. *Roasting* (metode memasak dengan panas kering)

Roasting adalah metode memasak dengan menggunakan panas kering, dari nyala api yang terbuka, *oven* atau sumber panas lain. Sejak abad 19, *roasting* dengan pemanasan kering di dalam *oven* dinamakan *baking*. Secara tradisional, *roasting* termasuk metode *baking*. Makanan yang dimasak dengan teknik *roasting* ditempatkan pada rak, *pan* atau ditusukkan pada batang *stainless steel* yang dapat diputar (rotasi). Selama proses *roasting*, udara panas di *oven* dialirkan ke seputar daging dari semua sisi (atas, bawah dan samping). *Grilling* berbeda dengan *roasting* karena bahan makanan dengan teknik *grilling* selalu direndam dalam bumbu dan dibakar langsung di atas sumber panas. *Smoking* juga berbeda dengan *roasting* sebab suhu yang digunakan lebih rendah dan selalu menggunakan asap (*smoke*) baik panas maupun cair yang menimbulkan aroma khas. Selama proses *roasting* akan terjadi karamelisasi pada permukaan makanan untuk memberi *flavor* yang diinginkan. Makanan yang dipanggang dengan teknik *roasting* selalu diolesi dengan *butter/margarine* supaya tidak kehilangan kelembaban makanan atau makanan tidak kering. Daging yang sangat berlemak seperti babi tidak perlu dioles dengan *butter/margarine* karena bagian kulit cukup tebal dan selalu mengeluarkan minyak apabila dipanaskan. Secara umum, *roasting* diterapkan untuk memasak ayam utuh atau kambing utuh seperti kambing guling. Untuk ukuran bahan makanan besar seperti kambing, diperlukan waktu yang lebih lama supaya bagian dalam kambing tersebut bisa matang. *Roasting* dapat menggunakan suhu rendah, suhu tinggi atau kombinasi antara suhu rendah dan suhu tinggi disesuaikan dengan keadaan yang diinginkan. Kombinasi suhu tinggi dan suhu rendah dilakukan pada awal dan akhir proses memasak. Pada awal memasak, *oven* dipanaskan dahulu (*preheating*) dengan suhu tinggi untuk menutup permukaan daging agar mencegah kehilangan cairan, dan pada saat yang sama juga diperlukan teknik karamelisasi permukaan. Setelah 10–20 menit, suhu diturunkan dan dilanjutkan dengan *roasting* sampai matang.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 Waktu dan Tempat

3.1.1 Lokasi Praktek Kerja Nyata

Lokasi yang di lakukan untuk praktek kerja nyata telah disetujui oleh Fakultas Ilmu Sosial dan Politik dan sesuai dengan minat penulis. Lokasi tersebut ialah *Aerofood Catering Service* yang bertempat di Jalan dr. Soebandi nomor 06 di Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi.

3.1.2 Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaa praktek kerja nyata yang dilakukan penulis yang berada di *Aerofood Catering Service site* RS Daerah dr. Soebandi di mulai dari tanggal 02 Januari dan berakhir tanggal 21 Mei 2017. Berikut rincian jadwal pelaksanaan yang di laksanakan oleh penulis sebagai berikut:

Tabel Gambar 3.1 Waktu kegiatan Praktek Kerja Nyata

Hari Kerja (a)	Jam Kerja (b)
Senin-Sabtu	06.00-14.00
Minggu	Libur

Keterangan : Pelaksanaan libur yang di berikan instansi kepada penulis adalah di hari Minggu dan tanggal merah nasional.

3.2 Ruang Lingkup

3.2.1 Ruang Lingkup Kegiatan

Dalam pelaksanaan praktek kerja nyata data yang di peroleh penulis digunakan dalam laporan tugas akhir yang berjudul “*Teknik Memasak Masakan Tradisional Aerofood Catering Service site RS dr. Soebandi*”, pada pelaksanaan praktek kerja nyata penulis berada pada bagian *Kitchen*.

3.2.2 Kegiatan yang Dilakukan

Selama praktek kerja nyata berlangsung yang bertempat di *Aerofood Catering Service site* RS Daerah dr. Soebandi penulis melakukan kegiatan yang telah di tentukan pihak instansi. Waktu tersebut adalah lima bulan dari tanggal 2

3.2.2 Kegiatan yang Dilakukan

Selama praktek kerja nyata berlangsung yang bertempat di *Aerofood Catering Service site* RS Daerah dr. Soebandi penulis melakukan kegiatan yang telah di tentukan pihak instansi. Waktu tersebut adalah lima bulan dari tanggal 2 Januari hingga berakhir di tanggal 31 Mei 2017. Kegiatan yang di lakukan adalah sebagai berikut:

Kegiatan di bulan pertama hingga kedua yakni Januari dan Februari sebagai berikut:

a. *Kitchen*

Bagian ini adalah bagian utama di *Aerofood catering service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi. Bagian ini diberi wewenang tugas yaitu memasak. Selama praktek kerja nyata di lakukan, ilmu yang di berikan sangatlah banyak. Hal yang di kerjakan adalah memasak untuk pasien dengan teknik-teknik tertentu agar memenuhi jam yang telah di targetkan.

b. *Butcher*

Divisi ini adalah bagian untuk teknik memotong. Potongan yang sering di lakukan ialah memotong sayuran serta hewan seperti ayam dan daging. Selain teknik memotong, bagian ini juga melakukan proses dalam pembuatan bumbu. Tentu saja tugas yang telah di berikan kepada instansi telah terlaksana dengan baik. Selain bumbu, penulis telah di berikan kepercayaan untuk menyiapkan susu atau minuman yang akan diantar ke pasien.

c. *Pastry*

Pembuatan kue serta roti di lakukan bagian ini. Kue yang biasa di buat penulis adalah kue basah. Selain pembuatan kue, bagian ini di beri wewenang memotong buah. Buah yang telah di potong akan di sajikan untuk pasien kelas atas atau *pavilliun* dengan menggunakan piring tersendiri yaitu piring *Hawaii*.

d. *Preparing*

Penulis melakukan pekerjaan di divisi ini yaitu untuk mempersiapkan masakan keesokan harinya serta membuat cincangan. Cincangan tersebut seperti roll tahu, *chicken galantine*, *beef galantine*, gadon tahu, oseng tahu+tauge, telur

paniki dan lain sebagainya. Bagian ini di beri wewenang yaitu menyiapkan serta membuat olahan masakan. Erat sekali kesinambungan bagian ini dengan bagian *kitchen*. Bulan Ketiga hingga kelima yaitu Maret-Mei, telah di lakukan penjurusan sesuai dengan minat penulis yaitu di bagian *kitchen*.

3.3 Jenis Data

3.3.1 Jenis Pengumpulan Data

Pengumpulan data yang di lakukan untuk laporan tugas akhir penulis ialah sebagai berikut:

a. Data Kualitatif

Data kualitatif, yaitu data yang disajikan dalam bentuk kata verbal bukan dalam bentuk angka. Yang termasuk data kualitatif dalam penelitian ini yaitu gambaran umum obyek penelitian, meliputi: Sejarah singkat berdirinya, letak geografis obyek, Visi dan Misi, struktur organisasi. (Sugiyono, Statistik untuk Pendidikan, (Bandung: Alfabeta, 2010), h.15)

b. Data Kuantitatif

Jenis data yang dapat diukur atau dihitung secara langsung, yang berupa informasi atau penjelasan yang dinyatakan dengan bilangan atau berbentuk angka. (Sugiyono, Statistik untuk Pendidikan, (Bandung: Alfabeta, 2010), h.15)

3.3.2 Sumber Data

Sumber data yang di lakukan untuk laporan tugas akhir penulis ialah sebagai berikut:

a. Data primer yaitu data yang dibuat oleh peneliti untuk maksud khusus menyelesaikan permasalahan yang sedang ditanganinya. Data dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan. (Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D, Bandung: Alfabeta, 2009, Cet. Ke 8, h. 137)

b. Data sekunder yaitu data yang telah dikumpulkan untuk maksud selain menyelesaikan masalah yang sedang dihadapi. Data ini dapat ditemukan

dengan cepat. Dalam penelitian ini yang menjadi sumber data sekunder adalah literatur, artikel, jurnal serta situs di internet yang berkenaan dengan penelitian yang dilakukan. (Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D, Bandung: Alfabeta, 2009, Cet. Ke 8, h. 137)

3.4 Metode Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan untuk laporan tugas akhir penulis sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan langsung di lapangan, mengenai permasalahan yang ditinjau. (Sukardi, Metodologi Penelitian Pendidikan, Yogyakarta: Bumi Aksara, 2003, h. 78)

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan wawancara (tanya jawab) dengan pihak-pihak yang berhubungan dengan permasalahan yang ditinjau. (Sukardi, Metodologi Penelitian Pendidikan, Yogyakarta: Bumi Aksara, 2003, h. 78)

c. Dokumen

Metode dengan menggunakan dokumen ialah catatan peristiwa yang sudah berlalu yang berupa tulisan, gambar, atau karya monumental dari seseorang (Sukardi, Metodologi Penelitian Pendidikan, Yogyakarta: Bumi Aksara, 2003, h. 78)

d. Studi Pustaka

Metode studi pustaka adalah mempelajari beberapa buku referensi serta hasil penelitian sebelumnya yang sejenis yang berguna untuk mendapatkan landasan teori mengenai masalah yang akan diteliti. (Sukardi, Metodologi Penelitian Pendidikan, Yogyakarta: Bumi Aksara, 2003, h. 78)

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Kegiatan Praktek Kerja Nyata

Selama praktek kerja nyata berlangsung di *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember, kegiatan di lakukan sesuai dengan aturan yang telah di tetapkan oleh instansi. Hal ini bertujuan sebagaimana kinerja sebagai karyawan di *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember dalam mengolah masakan serta menyiapkan beberapa bahan masakan yang akan diolah. Kegiatan tersebut di jelaskan dalam bentuk tabel gambar 4.1 mengenai *daily activity* sebagai berikut:

Tabel Gambar 4.1 *Daily Activity* Praktek Kerja Nyata

Waktu Pelaksanaan (a)	Kegiatan (b)	Penanggung Jawab (c)
2 Januari- 7 Januari 2017	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perkenalan 2. Mengenal divisi di <i>Aerofood Catering Service</i> lebih dalam 3. Mempelajari menu 4. Mempelajari olahan masakan bagian <i>Preparing</i> (oseng tempe, ikan tongkol goreng, opor telur) 5. Belajar Memasak bahan-bahan <i>Preparing</i> (perkedel tahu, rolade tahu, otak-otak ikan, <i>beefsteak</i>, gadon tahu) 	M Bahrul Bagian <i>Preparing</i>
9 Januari- 14 Januari 2017	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mempelajari teknik memotong sayuran 2. Belajar memotong sayuran (buncis, wortel, oyong, labu siam, sawi hijau) 3. Belajar Memasak bumbu (pecel, Sambal Goreng, Bumbu Bali) 	Suhartono Bagian <i>Butcher</i> (Md)
16 Januari- 21 Januari 2017	<ol style="list-style-type: none"> 1. Berada di bagian <i>Kitchen</i> 2. Belajar memasak Tumis, Sayur asam Jakarta, Pepes Rempelo Ati, Tongkol Goreng Tepung, Cah kangkung) 3. Berlanjut bagian kedua yaitu memasak Orak-arik Ayam, Ayam Ngohyong, Tumis Pakis 	M Juhariadi Bagian <i>Kitchen</i>
23 Januari- 28 Januari 2017	<ol style="list-style-type: none"> 1. Belajar Membuat <i>Pastry</i> 2. Belajar Membuat (<i>pudding</i> pelangi, Mahablangka, Bawang Rogut dan <i>Orange Cake</i>) 	Ade Ray H Bagian <i>Pastry</i>

-
3. Belajar Membuat Lemper, Nagasari, Pandan *Cake*
 4. Belajar teknik memotong buah
-

Waktu Pelaksanaan (a)	Kegiatan (b)	Penanggung Jawab (c)
2 Januari - 7 Januari 2017	<ol style="list-style-type: none"> 6. Perkenalan 7. Mengenal divisi di <i>Aerofood Catering Service</i> lebih dalam 8. Mempelajari menu 9. Mempelajari olahan masakan bagian <i>Preparing</i> (oseng tempe, ikan tongkol goreng, opor telur) 10. Belajar Memasak bahan-bahan <i>Preparing</i> (perkedel tahu, rolade tahu, otak-otak ikan, <i>beefsteak</i>, gadon tahu) 	M Bahrul Bagian <i>Preparing</i>
9 Januari - 14 Januari 2017	<ol style="list-style-type: none"> 4. Mempelajari teknik memotong sayuran 5. Belajar memotong sayuran (buncis, wortel, oyong, labu siam, sawi hijau) 6. Belajar Memasak bumbu (pecel, Sambal Goreng, Bumbu Bali) 	Suhartono Bagian <i>Butcher</i> (Md)
16 Januari - 21 Januari 2017	<ol style="list-style-type: none"> 4. Berada di bagian <i>Kitchen</i> 5. Belajar memasak Tumis, Sayur asam Jakarta, Pepes Rempelo Ati, Tongkol Goreng Tepung, Cah kangkung) 6. Berlanjut bagian kedua yaitu memasak Orak-arik Ayam, Ayam Ngohyong, Tumis Pakis 	M Juhariadi Bagian <i>Kitchen</i>
23 Januari - 28 Januari 2017	<ol style="list-style-type: none"> 5. Belajar Membuat <i>Pastry</i> 6. Belajar Membuat (<i>pudding</i> pelangi, Mahablangka, Bawang Rogut dan <i>Orange Cake</i>) 	Ade Ray H Bagian <i>Pastry</i>

(a)	(b)	(c)
	7. Belajar Membuat Lemper, Nagasari, Pandan <i>Cake</i>	
	8. Belajar teknik memotong buah	
30 Januari - 31 Januari 2017	1. Membuat Tahu kukus isi sayuran 2. Membuat Oseng tahu 3. Membuat <i>Burger</i> Tempe 4. Membuat Krengsengan Daging 5. Membuat Tim Saring	M Juhariadi Bagian <i>Preparing</i>
1 Februari - 6 Februari 2017	1. Memasak Ayam Goreng 2. Memasak ayam Kalasan 3. Belajar Memasak Opor Telur 4. Memasak Cah kangkung, Cap Cay, Tumis <i>baby corn</i> dan Wortel 5. Memasak Tim Saring	Slamet Arbianto Bagian <i>Kitchen</i>
8 Februari - 13 Februari 2017	1. Memotong jenis-jenis sayuran (buncis, wortel, oyong, labu siam, labu air, timun mas, pakis) 2. Memasak bumbu (serani, Sambal Goreng, Opor, Terik)	Kurniawan Bagian <i>Butcher</i>
15 Februari - 20 Februari 2017	1. Membuat Rolade Ayam isi sayuran 2. Membuat Pepes Tahu 3. Membuat Gadon Tahu 4. Membuat Oseng Tempe 5. Membuat Ikan Kakap di beri Tepung	Zainul Arifin Bagian <i>Preparing</i>
22 Februari - 28 Februari 2017	1. Membuat Bikang Ambong 2. Membuat Nagasari 3. Membuat umpur Kentang 4. Membuat Pandan <i>Cake</i>	M Bahruk Bagian Pastry
3 Maret - 8 Maret 2017	1. Memasak Orak-arik Ayam 2. Memasak Tumis 3. Memasak Ayam Goreng Kalasan 4. Memasak Terik Tempe 5. Memasak Sambal Goreng Tempe dengan kacang Tolo 6. Memasak Sayur Bening 7. Memasak Sup	Zainul Arifin Bagian Kitchen

10 Maret - 15 Maret 2017	1. Memasak Sup 2. Memasak sayur bening 3. Memasak Pepes Rempelo Ati 4. Memasak Tim Saring 5. Memasak Tumis 6. Memasak Cah 7. Memasak Martabak Telur	Slamet Arbianto Bagian Kitchen
(a)	(b)	(c)
17 Maret - 22 Maret 2017	1. Memasak Ikan Sarden 2. Memasak Omelette Telur 3. Memasak Bokcoy sayuran 4. Memasak Nasi Goreng 5. Memasak Semur Daging	M Juhariadi Bagian Kitchen
24 Maret - 31 Maret 2017	1. Memasak Urapan 2. Memasak Pecel Sayuran 3. Memasak Bistik 4. Memasak Tim Saring 5. Memasak Perkedel Kentang	Arman Fadillah Bagian Kitchen
1 April - 6 April 2017	1. Memasak Dadar Jagung Kukus 2. Memasak Dadar Jagung Goreng 3. Memasak Sup 4. Memasak Sayur Asam 5. Ikan Sarden	Pujiono Bagian Kitchen
8 April - 13 April 2017	1. Memasak Oseng Tempe Bumbu Keccap 2. Memasak Sambal Goreng Sayuran 3. Memasak Tempe Bacem 4. Memasak Empal Goreng dan Basah 5. Memasak Ayam Crispy	M Juhariadi Bagian Kitchen
15 April - 21 April 2017	1. Memasak Ungkep Tahu 2. Memasak Urapan 3. Memasak Pecel 4. Memasak Tumis 5. Memasak Cah 6. Memasak Tempe Goreng 7. Memasak Orak-Arik Telur	Zainul Arifin Bagian Kitchen
23 April - 30 April 2017	1. Memasak Dadar Jagung 2. Memasak Perkedel Kentang 3. Memanggang Fish Finger 4. Memasak Tim Saring 5. Memasak Tumis dan Cah 6. Memasak Pecel	Slamet Arbianto Bagian Kitchen

Praktek kerja nyata yang di lakukan selama lima bulan sangat bermacam. Kegiatan yang di mulai dari tanggal 2 Januari 2017 selesai pada tanggal 31 Mei 2017 telah diatur pihak instansi dan dijalankan dengan sebaik mungkin. Setiap

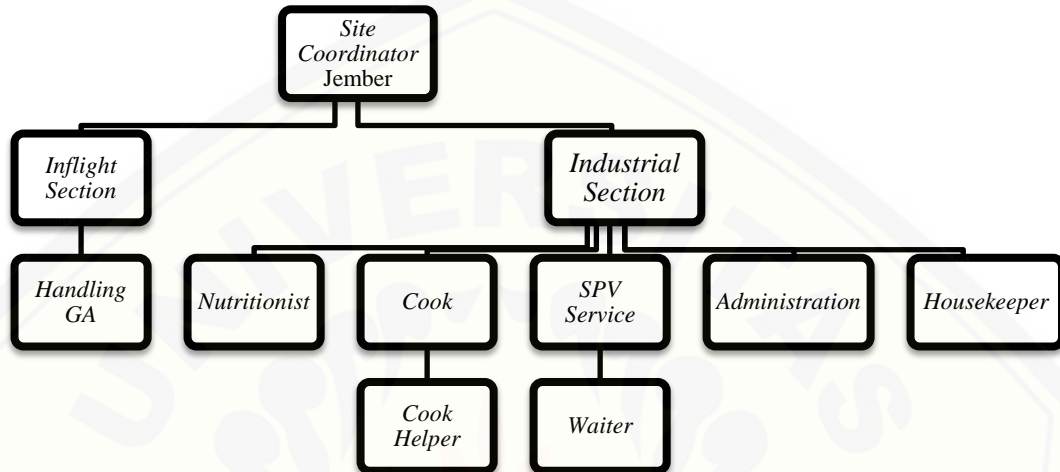
divisi mengemban tugasnya masing-masing. Divisi Untuk bulan ketiga telah di berikan spesifikasi tujuan divisi yang akan di jalankan.

Divisi pertama ialah bagian *preparing*. Bagian tersebut mengemban tugas membuat serta mengolah masakan seperti cincangan dan menyiapkan masakan yang akan di masak untuk keesokan harinya. Persiapan dan olahan masakan tersebut tentunya sesuai dengan putaran menu yang telah di ditetapkan. Bagian kedua dalam *kitchen*, bagian tersebut di tugaskan untuk memasak makanan yang akan di kirim kepada pasien. Masakan yang diolah tersebut telah sesuai dengan putaran menu yang telah di ditetapkan. Putaran menu yang berada di *Aerofood Catering Service* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi adalah 15 kali. Berikutnya kegiatan yang dilakukan di posisi ketiga adalah *butcher*. Kegiatan tersebut adalah teknik memotong hewani dan sayuran. Penulis hanya melakukan teknik memotong sayuran. Berikutnya adalah *Pastry* yangmana divisi tersebut bertujuan untuk membuat kue dan di berikan kepada pasien. Kegiatannya selain membuat kue tradisional, di bagian tersebut terdapat teknik untuk memotong buah. Buah yang di potong adalah permintaan dari gizi.

Memasuki bulan ketiga, divisi yang di berikan sudah di khususkan kemana arah bakat penulis dalam melakukan praktek kerja nyata. Bagian yang diambil adalah di *Kitchen*. Bagian ini selain melakukan olahan masakan, juga mengerjakan tim saring di tempat susu formula.

4.2 Struktur Organisasi *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi

Setiap instansi mempunyai berbagai macam divisi yang terangkum di dalam sebuah struktur organisasi. Hal ini bertujuan agar setiap anggota divisi tersebut dapat memaknai atau mengerti peran yang di kerjakannya. Begitupun dengan *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi, rumah sakit bagian instalasi gizi tersebut mempunyai struktur organisasi. Struktur organisasi tersebut adalah sebagai berikut:

Gambar 4.2 Diagram Struktur Organisasi

Sumber: *Aerofood Catering Service site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi*

Bagan yang tertera diatas terdapat beberapa bagian kerja di dalam *Aerofood Catering Service site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi* yaitu pada bagian penerbangan atau *inflight section* serta *industrial section*. Dua bagian yang berbeda ini diambil *Aerofood Catering Service* dikarenakan *Aerofood Catering Service* dibagi beberapa divisi yaitu dari penerbangan, industrial (Rumah Sakit dan Pabrik), transportasi (*Aerotrans* yaitu travel khusus *Aerofood Catering Service* yang mana berada dibawah lingkup Garuda Indonesia), Hotel dan Restoran, serta *Laundry Section*. Hal ini bertujuan agar mendapat untung dibagian jasa pelayanan khususnya makanan secara maksimal.

Setiap instansi mempunyai berbagai macam divisi yang terangkum di dalam sebuah struktur organisasi. Hal ini bertujuan agar setiap anggota divisi tersebut dapat memaknai atau mengerti peran yang di kerjakannya. Begitupun dengan *Aerofood Catering Service site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi*, rumah sakit bagian instalasi gizi tersebut mempunyai struktur organisasi.

Pembagian kerja dalam struktur dapat di jelaskan sebagai berikut:

a. *Site Coordinator Jember*

Bertugas sebagai coordinator atau penanggung jawab *Aerofood Catering Service* cabang Jember. Tugas tersebut antara lain mengawasi dan mampu membuat program kerja yang baik serta melaksanakan tugas yang di berikan dari *Aerofood Catering Service* pusat ke cabang.

b. *Inflight Section*

Seksi atau divisi yang mengemban tugas di bagian maskapai atau bandara. Divisi tersebut bertanggung jawab atas persediaan makanan kepada penumpang. Untuk daerah Jember, bagian tersebut terdapat di maskapai Notohadinegoro, Kabupaten Jember dengan menangani 70 penumpang. Bagian yang terdapat di seksi bandara atau maskapai ialah sebagai berikut:

Handling GA (Garuda Indonesia)

Bagian ini adalah yang bertanggung jawab atas Maskapai Notohadinegoro untuk pesawat Garuda Indonesia. Tugas mereka adalah mengantar hingga tersedianya bahan makanan untuk semua penumpang, awak kabin hingga atasan sampai bagian administrasi Garuda Indonesia.

c. *Industrial Section*

Bagian *industry* terdapat beberapa divisi yang di maksudkan agar mempermudah dalam menjalani tugas. Bagian-bagian industry tersebut ialah sebagai berikut:

a) *Nutritionist*

Divisi pertama adalah nutrisi atau dalam rumah sakit biasa disebut dengan bagian instalasi gizi. Tempat ini bertujuan untuk membuat resep gizi seimbang untuk setiap pasien di Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi. Setelah gizi telah tertulis dan sesuai maka dapat di serahkan kepada bagian *kitchen* untuk diolah menjadi makanan.

b) *Cook*

Bagian ini tentunya berbau dengan masakan. Tugasnya ialah bertanggung jawab atas masakan sekaligus membuat makanan kepada pasien. Selain itu, di dalam bagian ini bertanggung jawab atas ketidak puasan pasien terhadap

citarasa sekaligus bertanggung jawab atas pemecahan masalahnya. Divisi tersebut mempunyai anak divisi yaitu sebagai berikut:

Cook Helper

Tugas dari *cook helper* ialah membuat makanan hingga memasak untuk pasien. Tugas ini bertanggung jawab atas citarasa terhadap makanan yang telah diolah.

c) *SPV Service (Special Purpose Vehicle Service)*

Bagian ini mendapat tugas dan wewenang dalam memberikan perintah kepada bawahannya. Anak divisi dari bagian ini ialah sebagai berikut:

Waiter or Waitress

Pelayan yang mengantarkan makanan kepada pasien di setiap kamar yang berada di Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi

d) *Administration*

Bagian administrasi di *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi adalah mendata ketersediaan bahan mentah hingga bagian keperluan kepegawaian contohnya: baju untuk karyawan, sepatu *savety* karyawan hingga keperluan peralatan di dapur dan *service*.

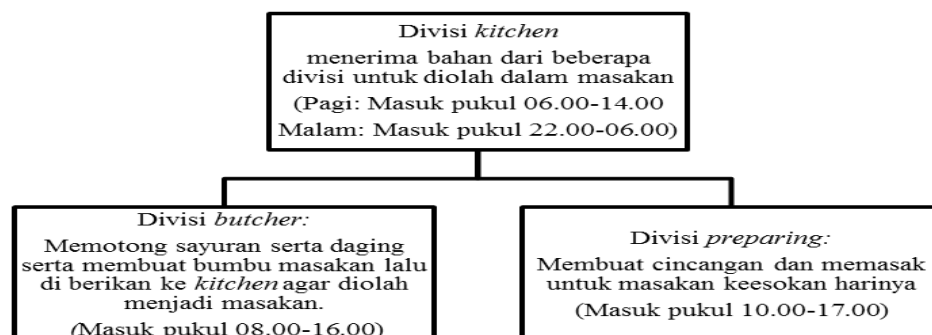
e) *Housekeeper*

Bagian ini adalah bertanggung jawab atas kebersihan, keindahan, serta kenyamanan di dalam instansi tersebut.

4.3 Sistem Kerja *Kitchen Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi

Peraturan kerja yang telah di buat oleh *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit dr. Soebandi memiliki pola tertentu. Setiap divisi mempunyai keterkaitan dengan divisi yang lain. Sistem kerja yang memiliki keterkaitan erat adalah sebagai berikut:

Gambar 4.3 Diagram sistem kerja *kitchen*



4.3.1 Deskripsi Sistem Kerja *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit dr. Soebandi

Aerofood Catering Service site Rumah Sakit dr. Soebandi bekerja di bawah naungan rumah sakit. Aturan untuk rumah sakit berbeda dengan *catering* biasa yang mana *aerofood catering service* biasa melakukan penyediaan makanan untuk bandara. Jam makan untuk pasien sangat di perhatikan karena berhubungan dengan kesehatan. Makan pagi di Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi adalah pukul 06.00 sedangkan untuk makan siang di rumah sakit tersebut ialah pukul 12.00 dan sore hari pukul 16.30. Sebelum makanan tersebut diantar, masakan tersebut harus di persiapkan dua jam sebelumnya. Tujuannya adalah jika terdapat menu masakan berkurang yang diakibatkan jumlah pasien meningkat secara mendadak, maka bagian *kitchen* telah bersiap untuk memasak masakan tambahan dan mampu memberikan makanan kepada pasien dengan tepat waktu.

Bagian *kitchen* mempunyai putaran menu sebanyak lima belas kali, di dalam putaran menu tersebut memiliki puluhan resep makanan yang akan diolah menjadi masakan untuk pasien. Bahan dasar dari masakan tersebut tidak terlepas dari nabati dan hewani. Sayuran yang telah di potong oleh bagian *butcher* akan di cuci terlebih dahulu hingga bersih lalu diolah menjadi masakan. Biasanya sayuran tersebut di dalam menu adalah menu tumis dan sup atau sejenis kuah. Beberapa menu terdapat ayam yang akan di masak. Biasanya, ayam tersebut di potong dengan jumlah besar sebagai persediaan, dan ayam tersebut disimpan di dalam *chiller*. Terdapat dua shift untuk bagian *kitchen*, yaitu pada bagian pertama adalah dinas malam yang di tugaskan untuk memasak masakan menu *breakfast* dan kedua adalah dinas pagi, masakan yang di buat adalah dari menu *lunch* dan *dinner*.

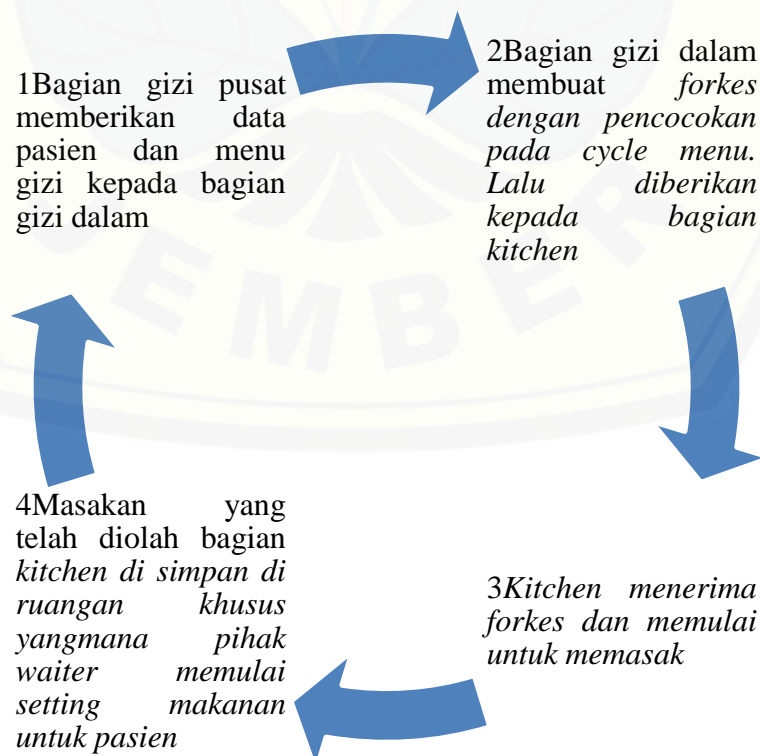
Telah di jelaskan terdapat aturan jam untuk makan, begitupula dengan menu yang tersedia. Menu tersebut memiliki tiga bagian yaitu menu "*breakfast*",

“*lunch*”, dan “*dinner*”. Bagian *preparing* mengemban tugas yaitu membuat masakan. Masakan yang di buat adalah mempersiapkan masakan apabila bahan dasar tersebut memerlukan waktu lama. Tentunya hal ini bertujuan untuk meminimalisir waktu agar cepat dan sesuai target. Persiapan masakan tersebut contohnya adalah telur (*kitchen* hanya mencampur dengan bumbu yang telah disediakan oleh *butcher*), ayam untuk soto (*kitchen* hanya mencampurkan dengan kuah soto), membuat perkedel (bagian *kitchen* hanya memanggang atau memasak), membuat oseng tempe untuk menu *breakfast* dan *lunch*, dan lain sebagainya.

4.3.2 Alur Skema Kerja *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi

Setiap instansi memiliki memiliki divisi atau bagian kerja. Setiap bagian kerja memiliki alur yang berkesinambungan untuk menciptakan usaha yang berhasil. Tidak luput dari *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi, berikut ialah diagram skema kerja:

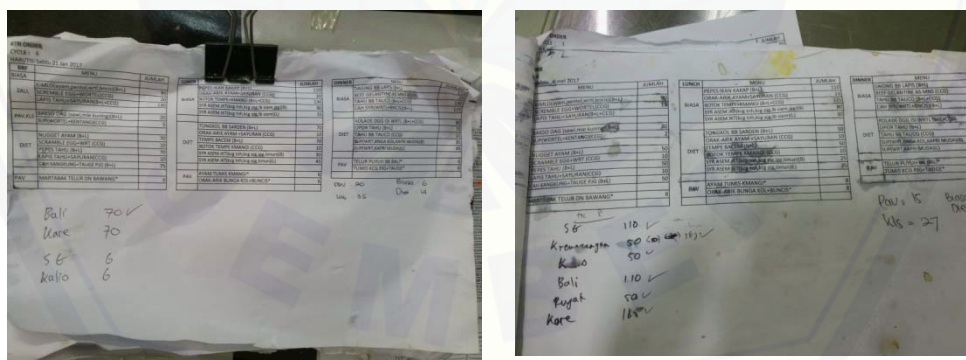
Tabel Gambar 4.4 Diagram Skema Kerja



Bagian instalasi gizi Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi memiliki dua bagian. Bagian gizi pusat menangani data-data pasien yang masuk beserta penyakit yang di derita. Setelah menerima data yang tertera dari perawat, maka gizi pusat menghubungi gizi dalam (di bagian dapur) untuk mendata ulang serta mencocokkan pada *cycle* menu. Pencocokan menu serta data makanan pasien telah di lakukan, berikutnya *cycle* menu di hari tersebut di berikan kepada pihak *kitchen*.

Kitchen memulai tugasnya, yaitu mengolah masakan dari bahan mentah ke bahan siap makan sesuai dengan menu yang tertera. Selama waktu yang telah di tentukan, masakan harus siap dua atau satu jam sebelum masakan tersebut di tata di tempat makan untuk pasien. Kecuali jika terdapat pemberitahuan dadakan mengenai jumlah pasien yang meningkat, maka gizi dalam segera membuat menu dadakan dan *kitchen* memulai kembali tugasnya. Jika masakan telah siap, petugas atau divisi *service (waiter or waitress)* melakukan tugasnya, yaitu menata makanan yang akan di hidangkan untuk pasien dengan tatanan sesuai penyakit serta kamar pasien. Berikut salah satu contoh menu *cycle* yang sama di hari yang berbeda:

Gambar 4.5 Menu



4.4 Standart Operating Procedure Aerofood Catering Service site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi

Setiap instansi dengan skala besar maupun kecil memiliki acuan yang berlaku dan di jalankan untuk seluruh karyawan di tempat tersebut. Acuan tersebut dikenal dengan SOP (*Standart Operating Procedure*), yangmana terdapat

pedoman untuk menjalankan aturan tersebut. Hal ini di dukung dengan pernyataan teori mengenai aturan setiap instansi, menurut Hamdan (2011) dalam Irawati dan Hardiastuti (2016: 4 (2): 187), *Standard Operating Procedure* (SOP) adalah pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional standar yang ada dalam suatu organisasi. Setiap sistem manajemen kualitas yang baik selalu didasari oleh SOP.

Begitupun dengan *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi, memiliki SOP yang berlaku. SOP tersebut antara lain ialah sebagai berikut:

Tabel 4.6 SOP di *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi

Pegguna (a)	Aturan SOP (b)
1. <i>Kitchen</i>	1) Memakai <i>hand glove</i> saat menguleni bahan masakan, mengambil bumbu (garam, gula dan merica), memilah bahan-bahan mentah lainnya, dan lain sebagainya 2) Menggunakan <i>Nurse Cap</i> saat memasuki dapur 3) Menggunakan sepatu <i>safety</i> (memiliki berat 5 kg) 4) Menggunakan apron 5) Menggunakan baju <i>kitchen</i> berwarna putih 6) Tidak diijinkan menaruh wajan hingga panci besar berisi sup diatas meja persiapan masakan yang telah diolah 7) Tidak menggunakan jam, gelang, cincin, selama proses memasak berlanjut 8) Menggunakan masker selama proses memasak 9) Mencuci wajan yang telah digunakan saat memasak 10) Bertanggung jawab atas kepemilikan barang di <i>Aerofood Catering Service site</i> Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi
2. <i>Waiter/Waiteress</i>	1) Menggunakan <i>Nurse Cap</i> saat memasuki dapur 2) Menggunakan <i>Hand Glove</i> saat memulai penyajian makanan terhadap pasien 3) Menggunakan masker dan <i>hand glove</i> saat <i>setting</i> makanan 4) Mendata terlebih dahulu makanan untuk pasien dan dicocokkan kamar pasien 5) Menggunakan sepatu <i>safety</i> 6) Menggunakan seragam cokelat untuk hari Senin dan Kamis saat mengantarkan makanan kepada

	pasien, menggunakan seragam hijau saat <i>clear up</i> , menggunakan seragam batik saat hari Jumat, Sabtu dan Minggu memakai seragam bebas batik
	7) Tidak boleh mengecat rambut dan penampilan harus menarik

3. <i>Washing (housekeeper)</i>	1) Menggunakan <i>hand glove</i> saat melakukan <i>clear up</i> untuk <i>saving</i> penyedia makanan yang telah diolah pihak <i>kitchen</i> , serta memabntu bagian <i>service</i> dalam melakukan <i>clear up</i>
	2) Menggunakan sepatu <i>savety</i> yang terbuat dari karet
	3) Menggunakan <i>Nurse Cap</i> saat memasuki dapur
	4) Menggunakan masker ketika melakukan <i>clear up</i>
	5) Melakukan pembersihan di area dapur minimal 2x walaupun keadaan di dalam dapur sedang memasak

4.5 Cara Menyiapkan Persiapan Masakan Tradisional Khas Indonesia di *Aerofood Catering Service site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi*

4.5.1 Persiapan Masakan

Persiapan sebelum memasak menurut Sulaiman (2013:3) yaitu seorang juru masak sangat perlu mengetahui jenis-jenis bahan makanan termasuk kualitas, sifat bahan, daya simpan dan kegunaan bahan bahan tersebut. Kualitas dari makanan yang diolah sangat tergantung dari kualitas bahan makanan yang digunakan. Disamping jenis bahan makanan, perlu juga diketahui daya simpan bahan tersebut baik di dalam ruang pendingin, maupun ruang pembeku, karena masing-masing bahan memiliki daya simpan yang berbeda-beda. Bahan-bahan tersebut di kelompokkan sebgai berikut:

a. Bahan Nabati

1) Sayuran Bunga

Jenis sayuran silang antara spesies bunga dan sayuran dengan jenis bunga. Contohnya adalah *broccoli* dan kembang kol.

2) Sayuran Buah

Sayuran buah adalah bagian dari tanaman sayuran yang berasal dari bagian buah pada tanaman tersebut.

Contoh: Mentimun, oyong, tomat dan lain sebagainya

3) Sayuran Polong

Jenis sayuran yang berasal dari kacang-kacangan

Contohnya adalah buncis, kapri, kacang panjang dan lain sebagainya

4) Sayuran Daun

Sayuran yang berasal dari daun tumbuhan yang tumbuh diatas permukaan tanah.

Contohnya: selada keriting, sawi putih, sawi hijau dan lain-lain

5) Sayuran umbi

Sayuran yang berasal dari umbi-umbian. Contohnya kentang, wortel, ubi jalar dan lain sebagainya.

b. Bahan Hewani

1) Unggas

Unggas termasuk keluarga burung yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya untuk dikonsumsi.

Contohnya: Bebek, Burung dan Ayam

2) Ikan

Ikan adalah binatang laut yang mempunyai lapisan lendir pada kulitnya dan sebagian mempunyai sisik dan mempunyai karakter daging yang lembut

Contohnya: Tuna, Kakap dan lain-lain

3) Daging

Daging Daging asap adalah serat-serat otot tubuh hewan potong berkaki empat yang dapat dimakan.

Contohnya: Daging sapi, kambing dan daging babi

4) Telur

Telur adalah sumber protein hewani yang berasal dari unggas dan umumnya dapat dikonsumsi oleh manusia.

Contohnya: Telur puyuh, Telur Ayam, Telur Bebek dan lain-lain.

4.5.2 Persiapan Masakan Tradisional Khas Indonesia di *Aerofood Catering Service Site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi

Persiapan masakan di *Aerofood Catering Service Site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi biasa disebut dengan *preparing* atau dengan kode (S!). Bagian tersebut adalah menyiapkan masakan dan menu cincangan. Sistem waktu yang di kerjakan divisi ini adalah membuat cincangan untuk pasien yangmana pasien tersebut belum di berikan ijin memakan lauk berat. Sistem waktunya adalah hari ini membuat cincangan yang akan terpakai untuk menu bagian *lunch dan dinner*. Menu di bagian *breakfast* akan di kukus hari ini dan di pakai saat mengantar pasien pukul 17.00 WIB. Bahan yang akan terpakai saat *lunch dan dinner* akan di letakkan di *freezer*. Selain membuat cincangan, *preparing* di tugaskan untuk menyiapkan masakan untuk *kitchen* yang membutuhkan waktu lama terlebih dahulu. Hal ini di karenakan butuh waktu yang cepat untuk bagian *cook/kitchen*.

Hal yang di lakukan bagian *preparing* adalah membuat cincangan. Contoh dari cincangan dan bahannya adalah sebagai berikut:

a. Perkedel Kentang

– Bahan-Bahan

- 1) Kentang Goreng (1kg)
- 2) Bawang Goreng (1kg)
- 3) Telur (2buah)
- 4) Seledri (secukupnya)
- 5) Merica, Garam dan Gula (secukupnya)

a) Cara Membuat

- (1) Giling terlebih dahulu kentang yang sudah di goreng hingga halus
- (2) Setelah halus, beri bumbu seperti merica, garam dan gula secukupnya
- (3) Beri telur 2buah yang sudah di *blender* dengan bawang goreng
- (4) Uleni bumbu dengan kentang sertakan seledri hingga tercampur merata dan harum
- (5) Setelah semua bahan telah tercampur, lalu cetak kentang tersebut dan diamkan di *freezer* sebelum di goreng.

b. Rolade Tahu

– Bahan-bahan

1. Tahu (20 buah (sesuai yang di butuhkan))
2. Bawang Putih ((*blender*) 5-7 biji)
3. Merica (secukupnya)
4. Lada dan Garam (secukupnya)
5. Daun bawang (2 batang)
6. Wortel (1 buah (di parut))
7. Alumunium foil (1 lembar)
8. Minyak ($\frac{1}{4}$ ml)

b) Cara membuat

- (1) Hancurkan tahu hingga halus
- (2) Beri parutan wortel
- (3) Cincang daun bawang dan taburkan ke tahu yang hancur tadi
- (4) Beri bawang putih yang di *blender* secukupnya, lada dan garam
- (5) Taruh di Alumunium foil yang sebelumnya di oleskan minyak
- (6) Bentuk setengah lingkaran memanjang
- (7) Gulung dan rapikan

Keterangan: Rolade tahu dan rolade ayam memiliki cara yang sama

c. *Galantine (beef dan chicken)*

– Bahan-bahan

1. Daging ayam atau sapi yang telah di giling (1 kg)
2. Bawang putih (20 siung)
3. Panir putih (1 kg)
4. Wortel yang telah di parut (2 buah)
5. Telur (10 butir)
6. Lada, garam dan gula (secukupnya)
7. *Teflon*
8. Alumunium Foil (secukupnya)
9. Minyak ($\frac{1}{4}$ ml)

Cara Membuat

- (1) Daging yang telah di giling terlebih dahulu di siapkan dan beri bawang putih yang sudah di haluskan sebelumnya sertakan pula wortel yang telah di parut sebagai pemanis atau *garnish*.
- (2) Uleni atau aduk hingga tercampur rata
- (3) Beri Telur sebanyak 7 butir dan aduk kembali hingga bahan tercampur
- (4) Tambahkan tepung panir semuanya dan aduk kembali
- (5) Tambahkan bumbu seperti lada, gula, dan garam secukupnya
- (6) Jika semua bahan utama telah tercampur rata, maka sisa telur 3 butir di pecahkan lalu di kocok
- (7) Masak di *Teflon* anti lengket
- (8) Apabila telah masak, tiriskan telur dan taruh diatas alumunium foil yang telah diolesi minyak
- (9) Taruh bahan daging diatas telur dan bentuk memanjang. Ingat, jngan melebihi batas bundar telur yang telah dibuat.
- (10) Gulung dan rapikan

d. Ikan Kakap Segar

1. Ikan kakap segar yang telah di potong, cuci hingga bersih dari darah
2. Bawang putih (10 siung)
3. Tepung (½ kg)
4. Telur (5 butir)
5. Garam (secukupnya)

Cara Membuat

- (1) Siapkan Ikan kakap dan beri bawang putih yang telah di haluskan
- (2) Campur hingga rata
- (3) Beri garam secukupnya sesuai selera
- (4) Tambahkan telur dan beri tepung. Aduk hingga rata dan masukkan kedalam *chiller*.

e. Oseng Tempe/Tahu

Hal yang perlu di persiapkan adalah sebagai berikut:

1. Potong tempe atau tahu kotak-kotak kecil
2. Goreng terlebih dahulu tempe atau tahu hingga setengah masak

3. Taruh bahan di *saving*, *wrap* dan letakkan kedalam *chiler*

f. Telur

Hal yang perlu di persiapkan adalah sebagai berikut:

1. Telur yang telah di kupas dari kulitnya dan dalam kondisi matang
2. Persiapkan minyak dan tunggu hingga benar-benar panas
3. Goreng telur sebentar, angkat dan tiriskan. Telur akan berwarna kekuning emas
4. Taruh bahan di *saving*, *wrap* dan letakkan kedalam *chiler*

Nb: Jangan takut jika wajan mengeluarkan asap. Tunggu hingga minyak benar-benar kondisi sangat panas.

4.6 Teknik Masakan Tradisional Khas Indonesia yang Berada di *Aerofood Catering Service site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi*

4.6.1 Teori Teknik Masakan

Penjelasan teknik memasak menurut Mulyatiningsih (2007:16) adalah, memasak dibedakan dari beberapa jenis metode. Metode tersebut ialah sebagai berikut:

3. Memasak dengan Konveksi Air

c. *Boiling* (merebus)

Proses memasak makanan di dalam air mendidih, atau memasak makanan berbasis pada cairan seperti kaldu, santan atau susu yang direbus. Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih, maka terjadi *vaporisasi* (penguapan) cairan secara cepat. Merebus terjadi dalam tiga tahap yaitu *nucleate*, *transition* dan film *boiling* sesuai suhu perebusan yang bertingkat dari suhu panas yang rendah sampai ke suhu panas tinggi. *Nucleate Boiling* adalah karakteristik perebusan yang baru dimulai dan mulai tampak gelembung air di permukaan. Jumlah gelembung yang seperti sel inti (*nucleat*) dapat ditingkatkan dengan cara meningkatkan suhu perebusan. Dalam keadaan khusus, perebusan dapat ditunda apabila air perebus bergolak terlalu berlebihan dengan cara menghentikan perebusan secara tiba-tiba.

Memasak dengan cara merebus (*boiling*) memiliki beberapa keuntungan dan kelemahan. Keuntungan yang diperoleh pada saat menggunakan metode *boiling* adalah:

Keuntungan:

- Bahan makanan menjadi lebih mudah dicerna
- Metode ini sesuai untuk memasak dalam skala besar.
- Memperoleh rasa khas dari zat yang terkandung dalam bahan makanan
- Metode cukup aman dan sederhana, dapat membunuh bakteri *pathogen*
- Nilai gizi dan warna sayuran hijau dapat dipertahankan secara maksimum ketika waktu memasak diminimalis dan api diperbesar. Panas yang tinggi selama proses perebusan dapat membuat sayuran cepat matang meskipun waktu memasak cuma sebentar.

Kelemahan:

- Kehilangan vitamin yang mudah larut dalam air.
- Air perebus terkontaminasi oleh lapisan panci yang dapat larut, oleh sebab itu bahan dan alat perebus harus sesuai sehingga tidak menimbulkan reaksi yang berbahaya. Alat-alat masak yang terbuat dari *pirex*, *stainless* dan aluminium cukup aman digunakan, sedangkan alat masak yang terbuat dari besi atau tembaga kurang bagus digunakan karena besi mudah berkarat.
- Makanan terlihat kurang menarik apabila proses perebusan lama karena terjadi perubahan warna sayuran hijau menjadi kusam dan kekuning-kekuningan.

d. *Simmering* (merebus dengan titik bawah api kecil)

Simmering adalah teknik memasak makanan dalam cairan panas yang dijaga pada titik didih air yaitu rata-rata pada suhu 100°C (212°F). Untuk menjaga suhu air tetap berada dalam posisi stabil, kecilkan api pada saat gelembung air mulai terbentuk ada awal air akan mendidih. Awal *simering* dapat dimulai ketika air berada pada suhu sekitar 94°C atau 200°F. *Simmering* menjamin perlakuan yang lebih halus dari perlakuan *boiling* untuk mencegah makanan tersebut mengalami kerusakan tekstur. *Simmering* termasuk teknik *boiling* tetapi api yang digunakan untuk merebus kecil dan mantap karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama. *Simmering* diperlukan

dalam berbagai prosedur memasak seperti pada saat membuat kaldu, bakso, memasak sayur dan lauk pauk. Pada saat membuat kaldu, *simmer* diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa yang dihasilkan dari ekstrak daging yang direbus, akan mudah diambil (*skeam*) pada permukaan air mendidih yang tidak terlalu banyak bergolak. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu *simmering*. Ketika memasak sayur, *simmer* dilakukan untuk menunggu bahan yang dimasak matang dan agar bumbu masakan meresap ke dalam bahan makanan. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah.

h. *Poaching* (Merebus di bawah titik didih 80-90°C)

Poaching berada di antara *simmering* dan *boiling* yaitu proses merebus bahan makanan yang dilakukan dengan perlahan-lahan. Api yang digunakan untuk teknik *poaching* berpanas sedang sehingga gelembung air perebus kecil-kecil. Proses pematangan bahan yang direbus dengan teknik *poaching* berjalan lambat. *Poaching* sering dilakukan untuk memasak telur, ayam, ikan dan buah.

i. *Blanching* (Blansir)

Blanching adalah teknik memasak dengan cara merebus sayuran atau buah ke dalam air yang telah mendidih dalam waktu cepat. *Blanching* sering digunakan dalam proses persiapan (*preparing*) bahan makanan (sayur atau buah) yang akan diolah lebih lanjut menjadi bentuk makanan lain. Bahan makanan yang di *blanching* dimasukkan ke dalam air mendidih selama 1-2 menit. Setelah direbus, sayur atau buah tersebut segera diangkat dan dicelupkan ke dalam air es untuk menghentikan proses pemasakan lanjut. Proses ini menjamin warna sayuran hijau tetap berwarna hijau setelah mengalami proses pengolahan. Sayuran yang telah melakukan teknik *blanching* adalah sayuran yang disajikan dalam keadaan dingin. Beberapa sayuran yang menggunakan metode *blanching* adalah brokoli, buncis, wortel, *asparagus*, dan lain-lain. Pada umumnya hasil olahan *blanching* digunakan untuk salad dan pendamping makanan pokok (*side dish*). Cara yang dianjurkan adalah: rebus air dengan 1 sendok makan garam untuk memberi rasa. Rebus sayuran selama 1-2 menit

tergantung pada kekerasan sayur tersebut, apabila sayur bertekstur keras makan waktu yang dibutuhkan lebih lama. Setelah sayuran direbus kemudian ditiriskan dan langsung dimasukkan ke dalam air es agar tidak terjadi pemasakan lanjut.

j. *Braising* (Merebus dalam cairan sedikit)

Braising berasal dari bahasa Perancis '*braiser*' yaitu teknik memasak dengan pemanasan lembab/basah (*moist heat*). Tahap awal proses pengolahan dengan teknik *braising* dimulai dengan cara membakar (*searing*) atau memanggang (*roasting*) bahan makanan sampai permukaannya berwarna coklat. Setelah permukaan makanan tersebut berwarna coklat, bahan makan yang diolah dengan *braising* diberi cairan kemudian dimasak dengan suhu rendah dalam panci tertutup (direbus) atau *oven* ke dalam *pan* yang tertutup. Aroma bahan yang dipanggang atau dibakar menjadi lebih enak dan rasa akan meningkat. Panas tidak langsung di dalam *oven* akan memasak makanan dengan hasil yang lebih bagus dan merata kematangannya. Cairan yang digunakan untuk *braising* dapat ditambah dengan tomat, *wine*, atau kaldu. Agar bahan makanan tidak bersentuhan langsung dengan *pan*, yang dapat menyebabkan bahan makanan gosong atau lengket, maka bagian dasar *pan* dapat diisi dengan *mirepoix* (campuran bawang bombay, wortel dan seledri). Setelah proses *braising* selesai, sisa cairan yang terdapat pada *pan* dapat digunakan untuk membuat saus atau *gravy*. Teknik olah *braising* akan menghasilkan cairan masakan dari campuran berbagai *rasa* makanan yang dimasak (Tropp, 1996). *Braising* bertujuan untuk melunakkan bagian jaringan ikat dan kolagen daging yang sulit dipotong agar menjadi lebih mudah dipotong. Jumlah cairan yang digunakan untuk *braising* lebih banyak dari jumlah cairan yang digunakan untuk teknik *stewing*. Waktu memasak lebih lama dengan panas yang lebih rendah dari proses *simmering*. *Swissing*, *stewing* dan *pot-roasting* merupakan tipe-tipe memasak yang sejenis dengan *braising*.

k. *Stewing* (Menggulai)

Stewing adalah mengolah bahan makanan dengan cairan berbumbu, api sedang dan sering diaduk. Cairan yang bisa digunakan seperti: susu, santan, kaldu.

Prinsip dasar *stewing*:

- Bahan makanan dipotong-potong terlebih dahulu, lalu *blanching*
- Untuk ikan perlu menggunakan teknik *marinate* dengan bumbu terlebih dahulu
- Bila menggunakan saus, saus dapat dikentalkan dengan tepung

Kriteria hasil masakan yang diolah dengan teknik *stewing*:

- Bentuk potongan bahan sama dan rapi
- Tidak hancur dan keras
- Warna tidak luntur

1. *Steaming* (Mengukus)

Steaming atau mengukus adalah memasak makanan dengan menggunakan uap air panas (*steam*). Bahan makanan diletakkan di suatu tempat (*steamer*), lalu uap air disalurkan di sekeliling bahan makanan yang dikukus. Teknik *steaming* banyak digunakan dalam proses pembuatan kue dan lauk pauk. Proses pematangan kue yang menggunakan teknik *steaming* bertujuan agar kue mengembang, permukaan kue tidak berubah bentuk, dan tidak ada penambahan cairan pada bahan makanan yang dikukus. Proses pematangan lauk pauk menggunakan teknik *steaming* bertujuan untuk mempertahankan rasa asli makanan dan bumbu-bumbunya. Teknik *steaming* ini sangat baik untuk diet rendah lemak, karena proses pematangan masakan dengan teknik ini dapat dilakukan tanpa penambahan lemak sedikitpun.

4. Memasak dengan Konduksi dan Konveksi Minyak

g. Menggoreng (*frying*)

Frying adalah metode memasak makanan dalam minyak atau lemak. Secara kimiawi, lemak dan minyak adalah sama, perbedaannya hanya terletak pada titik leleh. Istilah minyak digunakan untuk jenis lemak yang cair pada suhu ruang sedangkan lemak digunakan untuk lemak yang padat pada suhu ruang. Lemak yang digunakan untuk memasak pada umumnya diambil dari minyak kelapa sawit yang telah mengalami hidrogenasi sehingga menjadi padat seperti *margarine*. *Butter* merupakan jenis lemak padat yang diambil dari lemak susu hewan. Secara komersil, beberapa lemak sering dipertukarkan dengan minyak

seperti minyak palm dan minyak kelapa sawit. Suhu pemanasan lemak lebih tinggi daripada air pada tekanan atmosfer yang normal. Suhu penggorengan yang baik antara 175°C sampai 190°C tergantung pada kekentalan dan tipe makanan yang digoreng. Suhu yang tinggi menyebabkan makanan yang digoreng dapat matang lebih cepat, memiliki tekstur dan kerenyahan khusus. Perubahan warna terjadi pada saat penggorengan akibat karbonisasi permukaan makanan dan karamelisasi karbohidrat (gula) sehingga makanan yang digoreng memiliki warna kuning keemasan setelah matang.

h. Saute

Saute adalah metode memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak atau lemak yang hanya menempel pada permukaan wajan atau alat pemanas seperti wajan dadar (*frying pan*), wajan, atau *saute*. Jenis minyak atau lemak yang dapat digunakan dalam proses *saute* antara lain minyak zaitun, *butter* atau *margarine*. Lemak dipanaskan dengan panas yang relatif tinggi sehingga proses memasak makanan dapat berlangsung secara cepat. Proses ini bertujuan agar permukaan bahan makanan mengalami perubahan warna menjadi kecoklatan dan menambah aroma. Makanan yang dengan teknik *saute* diselesaikan dengan saus yang dibuat dari sisa cairan *saute* yang menempel di wajan. Lemak yang dianjurkan dalam proses *saute* adalah menggunakan *butter/margarine*. Selama proses pemanasan lemak tersebut akan tercium aroma lezat sehingga aroma ini sangat baik apabila digunakan untuk melapisi makanan *saute* dapat dilakukan untuk memasak sayuran atau *steak*. Makanan yang dengan teknik *saute* dapat dimasak setengah matang atau tidak harus matang penuh. Makanan yang dimasak dengan teknik *saute* sebaiknya terlebih dahulu menggunakan cara *marinated* (direndam dalam bumbu), dengan tujuan agar makanan tersebut matang dan bumbu telah meresap.

i. Stir Frying (metode menggoreng cepat)

Stir frying merupakan metode menggoreng cepat pada temperatur yang sangat tinggi. *Stir frying* menggunakan sedikit minyak dengan alat wajan yang agak dalam. Istilah *stir* menunjukkan bahwa makanan harus di gerakkan, atau di bolak-balik secara terus menerus untuk mencegah makanan itu gosong pada

salah satu sisinya atau agar seluruh permukaan makanan matang. *Stir frying* merupakan teknik memasak yang banyak digunakan pada masakan China. Lemak yang digunakan untuk memasak sebaiknya lemak yang mempunyai titik asap tinggi. Wajan harus sudah sangat panas sebelum lemak ditambahkan. *Stir frying* merupakan metode memasak yang sangat cepat, oleh sebab itu bahan-bahan harus sudah dipotong-potong dan siap dimasak. Bahan makanan dimasukkan sesuai urutan dari yang proses matangnya lama ke cepat yaitu dimulai dari bahan makanan hewani, sayur bertekstur keras kemudian sayur dari daun-daunan yang cepat matang. Setelah proses memasak hampir selesai baru ditambah penambah rasa dan pengental. Masakan tradisional Cina, sebagian besar menggunakan teknik *stir frying* dengan alat wajan yang terbuat dari besi. Wajan diberi sedikit minyak goreng, kemudian dipanaskan dengan suhu tinggi. Bumbu pertama yang dimasukkan adalah jahe/bawang putih. Setelah bumbu mengeluarkan aroma, bahan makanan hewani (daging, ayam, cumi, udang, bakso) dapat ditambahkan. Setelah daging agak matang kemudian tambahkan sayuran dan bumbu cair yang telah dicampur sebelumnya seperti kecap asin, cuka dan *wine*. Bumbu kering lain seperti garam, lada, gula juga ditambahkan dengan cepat. Wajan dapat ditutup sebentar agar bahan-bahan makanan mengeluarkan cairan dan aroma. Pada saat memasak dalam porsi besar, bahan makanan hewani biasanya diangkat terlebih dulu sebelum sayuran ditambahkan, apabila sayuran sudah hampir matang, bahan makanan hewani dapat ditambahkan lagi. Dalam kondisi memasak yang kurang memadai, perbedaan komponen bahan dapat dimasak secara terpisah sebelum dicampur menjadi satu pada piring hidangan.

j. *Shallow frying*

Shallow frying adalah memasak dengan alat wajan yang terbuat dari besi. Wajan diberi sedikit minyak goreng, kemudian dipanaskan dengan suhu tinggi. Bumbu pertama yang dimasukkan adalah jahe/bawang putih. Setelah bumbu mengeluarkan aroma, bahan makanan hewani (daging, ayam, cumi, udang, bakso) dapat ditambahkan. Setelah daging agak matang kemudian tambahkan sayuran dan bumbu cair yang telah dicampur sebelumnya seperti kecap asin,

cuka dan *wine*. Bumbu kering lain seperti garam, lada, gula juga ditambahkan dengan cepat. Wajan dapat ditutup sebentar agar bahan-bahan makanan mengeluarkan cairan dan aroma. Pada saat memasak dalam porsi besar, bahan makanan hewani biasanya diangkat terlebih dulu sebelum sayuran ditambahkan, apabila sayuran sudah hampir matang, bahan makanan hewani dapat ditambahkan lagi. Dalam kondisi memasak yang kurang memadai, perbedaan komponen bahan dapat dimasak secara terpisah sebelum dicampur menjadi satu pada piring hidang.

k. *Deep Frying*

Deep frying, adalah metode menggoreng dengan minyak berjumlah banyak sehingga semua bagian makanan yang digoreng terendam di dalam minyak panas. *Deep frying* diklasifikasikan ke dalam metode memasak kering sebab tidak ada air yang digunakan dalam proses memasak tersebut. *Deep frying* banyak digunakan untuk mendapatkan hasil penggorengan yang optimal. *Deep frying* secara meluas telah banyak digunakan oleh industri pangan dengan menggunakan alat yang lebih canggih yaitu *pressure fryer* atau *vacuum fryer*. Makanan yang digoreng dengan cara *deep frying*, telah menjadi kegemaran masyarakat untuk semua kelompok umur. Selain prosesnya cepat, metode ini juga dapat dilakukan secara terus menerus untuk memasak makanan dalam jumlah banyak. Dalam keadaan darurat, makanan yang digoreng dengan teknik *deep frying* cukup aman dikonsumsi karena bakteri telah mati pada suhu panas. Makanan yang telah digoreng menjadi lebih steril dan kering sehingga masa simpan atau masa tenggang waktu makanan sebelum dimakan menjadi lebih lama. *Deep fryer* (alat penggoreng yang menggunakan minyak banyak) dilengkapi dengan keranjang penyaring makanan. Apabila makanan yang digoreng telah matang, keranjang tersebut tinggal diangkat maka semua isi makanan yang sudah digoreng dapat diambil. Menggoreng makanan dengan teknik *deep frying* tidak perlu di balik karena semua bahan telah tercelup dalam minyak dan dijamin matang dengan merata. Makanan yang telah diangkat akan segera kering dengan cara ditiriskan.

l. *Pan frying*

Termasuk teknik memasak dengan menggunakan minyak goreng, tetapi minyak yang digunakan lebih sedikit daripada *deep frying*. Istilah *pan frying* lebih tepat diterapkan pada teknik menggoreng yang menggunakan *pan* (*pan* penggoreng). Sebagai salah satu teknik penggorengan, *pan frying* menggunakan penghantar panas sedang. Metode penggorengan ini bertujuan mempertahankan kelembaban makanan. Kelembaban makanan berkurang (dapat atau tidak diinginkan) pada saat makanan digoreng. Bila makanan yang digoreng diharapkan lebih lembab, maka perlu mengkombinasikan jumlah minyak goreng yang digunakan sedikit, panas perapian sedang. Apabila makanan yang diharapkan lebih kering maka panas perapian dapat diperbesar. Makanan yang digoreng harus dibalik agar ke dua sisinya matang. Keuntungan menggunakan *pan frying* adalah lebih praktis, minyak yang diperlukan lebih sedikit sehingga waktu pemanasan minyak lebih pendek. Kelemahan menggunakan sedikit minyak dalam metode *pan frying* adalah lebih sulit mengatur suhu minyak. Kehilangan kelembaban dan peningkatan pencoklatan dapat memberi manfaat atau merugikan tergantung pada bahan yang dimasak dan persiapannya. Hal ini dapat membantu pemilihan metode memasak untuk menggunakan *pan frying* atau *deep frying*. Secara umum, *pan frying* lebih tepat digunakan apabila jumlah makanan yang dimasak berjumlah sedikit dan bahan makanan berukuran kecil. Penggunaan *deep pan* dengan minyak berjumlah sedikit dapat menurunkan percikan dan meningkatkan kelembaban di sekitar makanan yang dimasak.

4. Metode Memasak dengan Panas Kering (*dry heat*)

d. *Baking*

Baking merupakan teknik memasak makanan dengan panas kering oleh konveksi (penghantar) uap udara panas di dalam *oven*. Beberapa *oven* domestik menggunakan dua elemen pemanas, yaitu satu berada di bawah untuk *baking* dan satu berada di atas untuk *broiling*. Energi panas di dalam *oven* tidak menyentuh bahan makanan secara langsung tetapi melalui udara panas yang dialirkan dari celah-celah/lubang *oven*. *Oven* dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik dan gelombang elektromagnetik (*microwave oven*). Makanan yang

dipanggang dalam *oven* mendapat panas secara tidak langsung dari udara panas yang dialirkan di dalam *oven*. *Baking* umum digunakan dalam pembuatan roti, *cakes, pastries, pie, tarts, dan quiches*. Dinding *oven* tradisional terbuat dari aluminiun atau *stainless stell* yang dibuat berlapis sehingga terdapat rongga ditengahnya. *Oven* tradisional menampung panas dari perapian, kemudian dialirkan ke atas melalui rongga yang berada pada dinding *oven*. Dinding *oven* tersebut dibua berlubang pada bagian bawah dan atas supaya udara panas dapat dialirkan ke seluruh ruangan dalam *oven*. Variasi *oven*, bahan-bahan dan resep yang terlibat dalam proses pemanggangan menghasilkan makanan yang sangat bervariasi. *Baking* menggunakan panas bagian bawah sedangkan *broiling* menggunakan aliran panas dari bagian atas. *Broiling* umum digunakan untuk memanggang ayam, *roasting* lebih sering diterapkan untuk memanggang daging dan *baking* umum digunakan untuk memanggang roti. Di dapur profesional, *broiling* sering menggunakan salamander yang bentuknya lebih kecil, dan dapat digunakan untuk mengakhiri proses memasak seperti karamelisasi gula pada *Crème brûlée*. Panas kering pada teknik *baking* merubah struktur tepung (*starches*) dalam makanan dan menyebabkan permukaan makanan menjadi coklat. Pencoklatan terjadi akibat karamelisasi gula/tepung dan reaksi *maillard*. Permukaan makanan yang dipanggang akan kering dan mengeras, hal ini diperlukan untuk menjaga kelembaban makanan yang berada di dalamnya. Apabila suhu *oven* terlalu tinggi dapat menyebabkan bagian permukaan makanan gosong dan mengeras tetapi bagian dalam makanan masih mentah. Sebaliknya, apabila suhu *oven* terlalu rendah dapat menyebabkan kue yang seharusnya mengembang tidak dapat mengembang secara sempurna.

e. *Grilling* (metode panas langsung)

Bentuk memasak makanan yang melibatkan panas langsung. Sumber panas yang dapat digunakan untuk *grilling* ada tiga yaitu arang kayu, listrik dan gas. Sumber panas *grilling* berada di bawah makanan sedangkan *boiling* di atas makanan. Kata *grill* berasal dari *grid of wire* (panggang kawat) yang disiapkan untuk membakar makanan. Bahan-bahan yang dimasak dengan

grilling ditempatkan ± 10 cm di atas sumber panas langsung. Lama pembakaran tergantung pada besar potongan bahan. Makanan yang dimatangkan hanya dengan teknik *grilling* terbatas pada makanan yang bentuk dan potongannya kecil-kecil supaya semua bagian dalam makanan teraliri panas dan matang. Contoh Di negara Inggris dan negara-negara persemakmurannya, *grilling* secara umum mengacu pada proses memasak makanan yang langsung berhubungan dengan sumber panas (api) dan panas kering. Di Amerika utara, proses ini lebih dikenal dengan istilah *broiling*. *Oven* elektrik biasanya dilengkapi dengan *grilling* dengan menempatkan makanan di dekat elemen pemanas. *Grilling* dengan *oven* elektrik dapat menyebabkan asap mengepul dari makanan yang sedang dibakar ke sekitar *oven* dan menyebabkan percikan-percikan. *Oven* gas pada umumnya memiliki komponen *grilling* yang terpisah dengan komponen *baking*.

f. *Roasting* (metode memasak dengan panas kering)


Roasting adalah metode memasak dengan menggunakan panas kering, dari nyala api yang terbuka, *oven* atau sumber panas lain. Sejak abad 19, *roasting* dengan pemanasan kering di dalam *oven* dinamakan *baking*. Secara tradisional, *roasting* termasuk metode *baking*. Makanan yang dimasak dengan teknik *roasting* ditempatkan pada rak, *pan* atau ditusukkan pada batang *stainless steel* yang dapat diputar (rotasi). Selama proses *roasting*, udara panas di *oven* dialirkan ke seputar daging dari semua sisi (atas, bawah dan samping). *Grilling* berbeda dengan *roasting* karena bahan makanan teknik *grilling* selalu direndam dalam bumbu dan dibakar langsung di atas sumber panas. *Smoking* juga berbeda dengan *roasting* sebab suhu yang digunakan lebih rendah dan selalu menggunakan asap (*smoke*) baik panas maupun cair yang menimbulkan aroma khas. Selama proses *roasting* akan terjadi karamelisasi pada permukaan makanan untuk memberi *rasa* yang diinginkan. Makanan yang dipanggang dengan teknik *roasting* selalu diolesi dengan *butter/margarine* supaya tidak kehilangan kelembaban makanan atau makanan tidak kering. Daging yang sangat berlemak seperti babi tidak perlu dioles dengan *butter/margarine* karena bagian kulit cukup tebal dan selalu mengeluarkan minyak apabila dipanaskan.

Secara umum, *roasting* diterapkan untuk memasak ayam utuh atau kambing utuh seperti kambing guling. Untuk ukuran bahan makanan besar seperti kambing, diperlukan waktu yang lebih lama supaya bagian dalam kambing tersebut bisa matang. *Roasting* dapat menggunakan suhu rendah, suhu tinggi atau kombinasi antara suhu rendah dan suhu tinggi disesuaikan dengan keadaan yang diinginkan. Kombinasi suhu tinggi dan suhu rendah dilakukan pada awal dan akhir proses memasak. Pada awal memasak, *oven* dipanaskan dahulu (*preheating*) dengan suhu tinggi untuk menutup permukaan daging agar mencegah kehilangan cairan, dan pada saat yang sama juga diperlukan teknik karamelisasi permukaan. Setelah 10–20 menit, suhu diturunkan dan dilanjutkan dengan *roasting* sampai matang.

4.6.2 Teknik Memasak Masakan Khas *Aerofood Catering Service* site dr. Soebandi

Masakan yang tersaji mempunyai teknik tersendiri untuk dilakukan. Hal tersebut bertujuan untuk mencapai waktu yang diinginkan serta memberikan kepuasan kepada pelanggan. Teknik dalam memasak dilakukan pula di *Aerofood Catering Service* site dr. Soebandi. Salah satu contoh teknik memasak adalah sebagai berikut:

Tabel 4.7 Teknik Masakan beserta menu *Aerofood Catering Service* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi

Teknik Masakan (a)	Menu (b)	Gambar dan Manfaat (c)
<i>a. boiling</i>	1) Sayur Bening Bahan-bahan: a) Bawang merah (20siung) b) Kunci (8biji) c) Sayuran (labu siam, kacang panjang, jagung pipil) (120porsi) d) Air 10000ml Cara membuat: a. Rebus air dalam api besar b. Cincang bawang merah dan pipihkan kunci	

-
- c. Setelah air mendidih, masukkan bahan-bahan seperti kunci dan bawang merah lalu masukkan sayuran
 - d. Beri Gula dan Garam secukupnya. (jika menu diet, maka sedikitkan garam)

2) Sayur Asam JKT

Bahan-bahan:

- a) Sayuran (jagung, kacang panjang, labu siam, kacang tanah) (80porsi)
- b) Bawang merah (20siung)
- c) Bawang putih (15siung)
- d) Kemiri (10siung)
- e) Cabai besar (15biji)
- f) Asem (secukupnya)
- g) Laos (1biji)
- h) Daun salam (4lembar)
- i) Air 15000ml

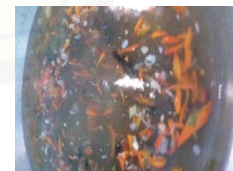
Cara Membuat:

- a. *Blender* bahan bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai besar
- b. Rebus air dengan api besar hingga mendidih
- c. Masukkan bumbu yang telah di *blen*, beri laos yang di *pipihkan* beserta daun salam dan asem
- d. Masukkan sayuran yang telah dipotong satu per satu
- e. Beri bumbu gula dan garam

3) Sayur Asam

Bahan-bahan:

- a) Sayur-sayuran (buncis dan wortel) 98porsi potong memanjang
- b) Bawang merah (25siung) di cincang
- c) Bawang putih (10siung) di cincang
- d) Daun salam (4lembar)
- e) Asam (7biji)
- f) Laos (2biji) iris tipis
- g) Tumisan



h) Gula dan garam (secukupnya)

Cara membuat:

- a. Masukkan tumisan hingga berbau harum sertakan bawang merah, putih, laos dan daun salam
- b. Lalu masukkan air
- c. Tunggu hingga mendidih dan masukkan sayuran
- d. Beri asam dan gula garam secukupnya
- e. Setelah sayuran matang tiris dan letakkan ke dalam tempat Loyang penyimpanan.

b. *Simmering*

1. Sup

Bahan-bahan:

- a) Bombay (2biji)
- b) Bawang prei (2batang)
- c) Daun salam (2lembar)
- d) Minyak (secukupnya)
- e) Air (15000ml)
- f) Bawang Putih (20siung) dalam kondisi *blender*
- g) Sayuran dan bahan (bihun, macaroni, labu siam, pepaya muda, oyong) (80porsi)

Cara Membuat:

- a. Cincang bawang Bombay dan prei
- b. Masukkan ke dalam wajan berisi minyak
- c. Goreng hingga harum dan berikan bawang putih yang telah dihaluskan beserta daun salam
- d. Tuang air dan panaskan dengan api sedang
- e. Masukkan sayuran dan bahan yang telah di potong lalu beri bumbu penyedap seperti gula dan garam



2. Kimlo

Bahan-bahan:

- a) Air yang telah di buat untuk sup (600ml)
- b) Bakso (50biji)



-
- c) Wortel yang telah dipotong dadu
 - d) Bihun (1pack)
 - e) Kacang panjang yang telah di potong

Cara membuat:

- a. Didihkan air yang diberi bumbu sup dengan api sedang
- b. Masukkan bakso beserta wortel dan kacang panjang secara bergantian
- c. Masukkan bihun kedalam air yang telah di *blanching* ke dalam wadah penyimpanan beserta bakso, wortel, dan kacang panjang

3. Acar Kuning

Bahan-bahan:

- a) Bawang merah (6siung)
- b) Bawang putih (3siung)
- c) Kemiri (5buah)
- d) Kunyit (1ruas)
- e) Jahe (1ruas)
- f) Serei (1batang)
- g) Gula (secukupnya)
- h) Garam (secukupnya)
- i) Cuka (3sendok makan)
- j) Sayuran (wortel, timn, buncis, gubis) sebanyak 80orsi

Cara membuat:

- a. *Blender* bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit dan jahe
 - b. Masukkan ke dalam wajan tunggu hingga bumbu dari wajan yang semula tunggu hingga menggumpal setelah itu beri minyak sedikit dan aduk
 - c. Masukkan air sebanyak 10000ml tunggu hingga mendidih
 - d. Masukkan sayuran dan beri bumbu seperti gula dan garam
-

secukupnya sertakan cuka

c. *Stewing*

1. Saos asam manis

Bahan-bahan:

- a) Bawang prei (2batang)
- b) Wortel yang dipotong kecil dan memanjang (1biji)
- c) Air 1500ml
- d) Saos tomat
- e) *Maizena* atau tepung kanji
- f) Bawang putih telah di *blender* (10siung)
- g) Bombay (1biji) telah diiris

Cara membuat:

- a. Pilih daun prei bagian paling hijau lalu potong
- b. Panaskan wajan yang telah diberi minyak
- c. Lalu masukkan bawang putih dan Bombay tumis hingga harum
- d. Masukkan air ke dalam wajan tersebut beserta bawang prei dan wortel, tunggu hingga mendidih
- e. Masukkan saos tomat perlahan-lahan hingga warna dalam air tersebut berubah merah pekat
- f. Masukkan tepung *maizena* atau kanji yang telah dilarutkan dengan air terlebih dahulu secara perlahan
- g. Tunggu 5 menit hingga saos berubah menjadi oranye dan kental

3. Saos Sarden

Bahan-bahan:

- a) Tumisan bawang putih dan Bombay
- b) Saus tomat
- c) Tepung *maizena* atau kanji yang telah dilarutkan air
- d) Air 1500ml
- e) jahe
- f) Tomat (2buah) dipotong dadu
- g) Bawang prei (2batang) telah



diiris

h) Bawang putih (5siung) diiris tipis

i) Kecap manis

Cara membuat:

a. Masukkan tumisan bawang putih dan Bombay ke dalam wajan yang telah diberi minyak

b. Masukkan air ke dalam wajan tunggu hingga mendidih

c. Masukkan tomat, prei, jahe dan bawang putih

d. Masukkan saos tomat kedalam wajan hingga air di dalam wajan berubah menjadi merah pekat

e. Masukkan kecap manis sedikit saja hingga warna air tersebut menjadi sedikit hitam

f. Masukkan tepung *maizenna* atau kanji yang telah dilarutkan

d. *Poaching*

1. Telur Ceplok bumbu Tomat

Bahan-bahan:

a) Telur (20butir)

b) Air 4000ml

c) Loyang cetakan khusus telur

Cara Membuat:

a. Tuang air kedalam wajan. Didihkan air dengan api kecil dan beri air di dalam cetakan telur

b. Pecahkan telur kedalam Loyang dan tunggu selama 10 menit agar putih telur tersebut berubah padat

c. Angkat perlahan lalu masukkan kedalam air yang mendidih dengan api kecil



e. *saute*

1. Daging bumbu bali

Bahan-bahan:

a) Daging (9porsi)

b) Bawang merah (10siung)

c) Bawang putih (5siung)

d) Cabai merah (5biji)



- e) Tomat (5buah)
- f) Daun jeruk (4lembar)
- g) Jahe (2ruas)
- h) Kecap manis (3sendok makan)
- i) Air 500-1000ml

Cara membuat:

- a. *Blender* bumbu seperti bawang merah, bawang putih, jahe, cabai merah, tomat dan daun jeruk
 - b. Siapkan *presto* dan masukkan air ke dalamnya
 - c. Beri bumbu yang telah di *blender*
 - d. Masukkan daging dan tunggu hingga daging lunak
2. Ikan kakap goreng tepung

Bahan-bahan untuk *marinate*:

- a) Ikan kakap yang telah di bersihkan (78porsi)
- b) Bawang putih telah di *blender* (20siung)
- c) Tepung terigu (200gram)
- d) Telur (6butir)
- e) Garam (secukupnya)

Bahan untuk di masak:

- f) Tepung terigu 1kilogram

Cara membuat:

- a. Masukkan ikan kedalam wadah yang bersih lalu taburi dengan bawang putih yang telah di haluskan
- b. Beri garam secukupnya
- c. Pecahkan telur dan uleni hingga merata
- d. Masukkan tepung dan uleni sekali lagi
- e. Tunggu beberapa jam agar meresap. Untuk hasil yang maksimal, maka taruh ke dalam kulkas
- f. Angkat dan lumuri memakai tepung terigu kering dan siap untuk di goreng



f. *Stir fryng*

- 1. Orak-arik ayam
- Bahan-bahan:

-
- a) Ayam yang telah digiling dan di simpan di dalam dandang (1kg) hancurkan
 - b) Wortel yang telah diparut (7biji)
 - c) Seledri (secukupnya)
 - d) Tumisan bawang putih dan Bombay
 - e) Bumbu penyedap



Cara membuat:

- a. Masukkan tumisan bawang putih dan Bombay kedalam wajan
- b. Masukkan wortel dan goreng hingga wortel berubah menjadi layu atau alum
- c. Masukkan ayam yang telah diangkat dari dandang dan taruh di wajan
- d. Goreng terus tanpa henti dan hancurkan ayam jika menggumpal
- e. Masukkan seledri yang telah dipotong tipis
- f. Masukkan bumbu diet terlebih dahulu lalu taruh di tempat penyimpanan setelah itu buat masakan dengan bumbu biasa atau sedap

2. Orak-arik telur

Bahan-bahan:

- a) Telur yang telah di pecahkan sebanyak 25-30butir
- b) Wortel yang sudah di parut sebanyak 3buah
- c) Bawang prei telah di potong sebanyak 3batang
- d) Gula dan garam secukupnya
- e) Minyak wijen dan minyak ikan secukupnya

Cara membuat:

- a. Beri minyak ke dalam wajan
 - b. Masukkan wortel yang telah di parut tunggu hingga sedikit layu dan beri minyak wijen dan ikan secukupnya
-

-
- c. Masukkan telur dan aduk hingga matang, jangan sampai hangus
 - d. Masukkan bawang prei setelah itu aduk terus
 - e. Berikan gula dan garam. Setelah matang taruh di tempat loyang penyimpanan
-

g. *Deep frying*

1. Bola-bola tahu

Bahan-bahan:

- a) Tahu (40biji)
- b) Daun bawang (5batang) pilih yang bewarna hijau dan iris
- c) Tepung terigu
- d) Telur (6butir)
- e) Garam (secukupnya)

Cara membuat:

- a. Hancurkan tahu dan beri potongan daun bawang
- b. Masukkan telur dan beri sedikit garam lalu tambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit hingga tekstur btahu semula encer berubah menjadi pekat
- c. Panaskan wajan dan beri minyak dalam porsi banyak dengan api sedang atau stabil
- d. Setelah panas minyak berubah menjadi seddang, maka bentuk bola-bola tahu menjadi bulat dan goreng

2. Ikan tongkol (56porsi)

3. Telur rebus (48porsi)

Cara Memasak:

- a. Panaskan wajan dan beri minyak dalam porsi besar
 - b. Tunggu hingga benar-benar panas dan mengeluarkan asap
 - c. Masukkan ikan tongkol begitu pula dengan telur secara perlahan
 - d. Aduk sebentar lalu angkat
 - e. Telur dengan hasil maksimal adalah berwarna kuning
-

keemasan tanpa gelembung.

h. *Grilling*

1. Perkedel panggang

Bahan-bahan:

- a) Kentang yang dipotong dan telah digoreng (200 porsi)
- b) Bawang putih (8 siung)
- c) Bawang merah (9 siung) telah diiris dan digoreng hingga menjadi bawang goreng
- d) Seledri (secukupnya)
- e) Telur (3 butir)

Cara membuat:

- a. Giling kentang yang telah digoreng dengan bawang goreng
 - b. *Blender* bawang putih beserta telur
 - c. Masukkan campuran bawang putih dan telur kedalam kentang yang telah digiling
 - d. Beri seledri dan uleni hingga merata
 - e. Bentuklah menjadi bundar
 - f. Siapkan *Teflon* dan panggang kentang tersebut
-

i. *Roasting*

1. Ayam ungkep

Bahan-bahan:

- a. Daun jeruk (7 helai)
- b. Bawang putih (25 siung)
- c. Bawang merah (20 siung)
- d. Kemiri (10 btr)
- e. Kunyit (1 buah)
- f. Ayam (90 porsi)
- g. Ketumbar (secukupnya)
- h. Laos (2 buah) dalam kondisi di *pipihkan*
- i. Serei (1 buah) di *pipihkan*
- j. Air 1500 ml

Cara Membuat:

- a. *Blender* bawang putih dan merah, kemiri, kunyit, ketumbar
 - b. Masukkan ayam. Tunggu hingga ayam mengeluarkan air dengan sendirinya
 - c. Masukkan laos, daun jeruk dan serei
-

-
- d. Aduk hingga merata dan ayam tercampur dengan bumbunya
 - e. Jika air di dalam ayam tersebut berkurang, tambahkan air sebanyak 10000ml
 - f. Masukkan garam secukupnya
-

4.7 Teknologi Makanan dan Gizi di *Aerofood Catering Service* site Rumah

Sakit Daerah dr. Soebandi

4.7.1 Teori Teknologi Makanan dan Gizi yang merupakan macam makanan khas rumah sakit

a. Makanan Biasa

Makanan biasa sama dengan makanan sehari-hari yang beraneka ragam, bervariasi dengan bentuk, tekstur, dan aroma yang normal. Susunan makanan mengacu pada Pola Menu Seimbang dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan bagi orang dewasa sehat. Makanan Biasa diberikan kepada pasien yang berdasarkan penyakitnya tidak memerlukan makanan khusus (diet). Walau tidak ada pantangan secara khusus, makanan sebaiknya diberikan dalam bentuk yang mudah dicerna dan tidak merangsang pada saluran cerna. (Ratna 2009:27)

b. Makanan Lunak

Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan dan dicerna dibandingkan makanan biasa Makanan ini mengandung cukup zat-zat gizi, asalkan pasien mampu mengkonsumsi makanan dalam jumlah cukup. Menurut keadaan penyakit, makanan lunak dapat diberikan langsung kepada pasien atau sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa. (Ratna 2009:27)

c. Makanan Saring

Makanan saring adalah makanan semi padat yang mempunyai tekstur lebih halus dari makanan lunak, sehingga lebih mudah ditelan dan dicerna. Menurut keadaan penyakit, makanan saring dapat diberikan langsung kepada pasien atau merupakan perpindahan dari makanan cair kental ke makanan lunak. (Ratna 2009:27)

d. Makanan cair

Makanan cair adalah makanan yang mempunyai konsistensi cair hingga kental. Makanan ini diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan mengunyah, menelan dan mencernakan makanan yang disebabkan oleh menurunnya kesadaran, suhu tinggi, rasa mual, muntah. Pasca pendarahan saluran cerna, serta pra dan pasca bedah makanan dapat diberikan secara oral atau parenteral. (Almatsier, 2006)

4.7.2 Pembuatan Tim Saring dan Cair Matang di *Aerofood Catering service site*

Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi

Berdasarkan teori yang telah dijabarkan diatas, terdapat berbagai macam jenis pasien di rumah sakit. Tetapi, setiap rumah sakit memiliki ciri masing-masing dalam memberikan asupan gizi kepada pasien mengenai siklus menu. Untuk Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi sendiri, asupan gizi selain makanan yang di berikan kepada pasien ialah tim saring serta cair matang. Hal ini berguna jika terdapat pasien yang mengalami gangguan pencernaan atau tidak dapat di berikan makanan terlebih dahulu. Berikut ini menu mengenai tim saring dan cair matang pada tabel 4.4:

Tabel Gambar 4.8 Tim Saring dan Cair Matang

1) Tim Saring	1) Bbbb kacang ijo (Bubur Halus blender kacang ijo) Cara Membuat: a) Berikan nabati dan hewani b) Tambahkan bubur halus c) Berikan kacang ijo yang telah di masak terlebih dahulu d) Berikan air dari kuah sup atau bening e) <i>Blender</i> hingga tercampur dan jangan sampai terlalu kental Nb: Untuk 1 porsi tim saring maka di berikan 1 nabati dan hewani	1) 1 gelas mono untuk 1 porsi 2) Setiap porsi di berikan 1 jatah pengambilan nabati dan hewani 3) Gelas mono ialah gelas aqua 4) Susu di dapat dari gizi yang telah di takar. 1 susu seberat 20g
2) TS+PT (Tim Saring Putih Telur)	Cara Membuat: a) Tim yang telah di panaskan sertakan nabati dan hewani berupa cincangan yang telah	

tersedia

- b) Tambahkan sayuran sertakan pula susu skim
 - c) Tambahkan putih telur yang telah di kukus, jika tidak terdapat putih telur, maka berikan telur yang telah di rebus
 - d) Berikan air dari air kuah atau air dari sayur bening
 - e) *Blender* hingga tercampur rata dan jangan sampai mengental
 - f) Lalu saring dan letakkan ke dalam gelas mono (seperti aqua gelas)
- 3) TS≠Hewani (Tim Saring tanpa Hewani)

Cara Membuat:

- a) Nasi tim yang telah di panaskan, sertakan nabati dan sayuran
- b) Berikan air kuah atau air bening dan susu skim
- c) *Blender* hingga tercampur rata dan jangan sampai mengental
- d) Lalu saring dan tuang ke dalam gelas mono

-
- | | | |
|---------|---|--|
| 2) Cair | <ul style="list-style-type: none"> 1) Cair Matang <p>Cara Membuat:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Pecahkan 1 butir telur b) Berikan 1 sendok makan tepung kanji atau <i>maizena</i> c) Tambahkan <i>margarine</i> sebesar 1 sendok makan dan sertakan susu <i>full cream</i> d) Tuang air panas sedikit demi sedikit dan terus diaduk e) Jika telah usai dan hasil tidak menggumpal, maka panaskan ke dalam api tengah dan kecil. Jika tidak ada api tengah maka api yang kecil f) Saring terlebih dahulu lalu letakkan ke dalam gelas mono | <ul style="list-style-type: none"> 1) 1 telur untuk 2 porsi gelas 2) Susu di dapat di gizi |
|---------|---|--|
-

BAB 5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Praktek kerja nyata yang di lakukan penulis di *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi bagian *kitchen* selama lima bulan lamanya, memberikan pengertian bahwa *kitchen* mempunyai penjabaran yang luas. *Kitchen* di *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi memiliki empat divisi yang membantunya yaitu, *butcher*, *pastry*, *kitchen* dan *prepare* atau *preparing*. Setiap bagian mempunyai cara kerja masing-masing dengan tujuan satu yaitu mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi dengan pengecualian *butcher*.

Penulis dapat menarik kesimpulan dari pengertian empat divisi tersebut yaitu:

1. *Kitchen*

Divisi yang melakukan tugas pengolahan masakan dari bahan mentah ke bahan jadi untuk pasien. Divisi ini memiliki beberapa teknik atau tata cara dalam memasak agar memiliki citarasa yang maksimal

2. *Preparing*

Divisi bagian penyiapan makanan seperti cincangan dan persiapan masakan sebelum diolah di bagian *kitchen*

3. *Butcher*

Divisi bagian khusus untuk memotong sayuran dan hewani yang nantinya akan di serahkan kepada *kitchen* untuk diolah menjadi masakan

4. *Pastry*

Divisi bagian pembuatan kue tradisional maupun modern untuk pasien

Lima bulan berada di tempat *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi, penulis dapat mengetahui bahwa *kitchen* mempunyai teknik dalam masakan. Teknik tersebut digunakan sebagai daya dukungnya dalam mencapai waktu yang di tentukan atau diinginkan, selain itu, citarasa yang diinginkan dapat dimiliki jika teknik yang dipakai benar. Oleh karena itu, penulis

menetapkan judul dari tugas akhir dalah “Teknik Memasak Masakan Tradisional *Aerofood Catering Service site RS dr. Soebandi*”

Sekian teknik, hanya beberapa yang terpakai di *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi. Teknik tersebut antara lain sebagai berikut:

1. *Simmering*

Teknik masakan makanan dalam cairan panas yang dijaga pada titik didih air yaitu rata-rata pada suhu 100°C (212°F). teknik ini menggunakan skala api kecil

2. *Boiling*

Teknik memasak makanan menggunakan skala api besar dengan jumlah makanan yang besar yangmana makanan di rebus dalam air yang mendidih.

3. *Poaching*

Poaching berada di antara *Simmering* dan *Boiling* yaitu proses merebus bahan makanan yang dilakukan dengan perlahan-lahan. Api yang digunakan untuk teknik *poach* berpanas sedang sehingga gelembung air perebus kecil-kecil.

4. *Stir frying*

Merupakan metode menggoreng cepat pada temperatur yang sangat tinggi. *Stir frying* menggunakan sedikit minyak dengan alat wajan yang agak dalam.

5. *Saute*

Metode memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak atau lemak yang hanya menempel pada permukaan wajan atau alat pemanas seperti wajan dadar (*frying pan*) atau wajan.

6. *Deep frying*

/Metode menggoreng dengan minyak berjumlah banyak sehingga semua bagian makanan yang digoreng terendam di dalam minyak *panas*.

7. *Stewing*

Mengolah bahan makanan dengan cairan berbumbu, api sedang dan sering diaduk.

8. *Grilling*

Bentuk memasak makanan yang melibatkan panas langsung.

9. *Roasting*

Metode memasak dengan menggunakan panas kering, dari nyala api yang terbuka, *oven* atau sumber panas lain.

5.2 Saran

Beberapa saran untuk *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi guna meningkatkan kualitas adalah sebagai berikut:

1. Menjaga teknik dalam masakan tetap stabil atau tidak mengambil cara cepat yang tidak sesuai dalam teknik
2. Menjaga barang kepemilikan *kitchen* agar tidak mudah hilang
3. Menggunakan SOP dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

E-book

- Kardigantara, S. 2006. Diklat: *Operasional Catering*. Bandung: STPB
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.2003. *Klasifikasi Catering*. No.715/Menteri Kesehatan/SK/2003. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Kusuma. 2015. *Teknik Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Parasmu
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggara Makanan dan Industri Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Soenardi, Tuti. 2014. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Wartanto, S. 2013. *Pengetahuan Pangan Bahan Makanan dan Permasalahannya*. Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan: Jakarta.

Jurnal/Tesis

- Mulyatiningsih, E. 2007. Teknik Dasar Memasak. *Tesis*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nitisuari, Nawangwulan dan Wardono, Prabu. 2010. Sejarah Kuliner Tradisional Indonesia. *Jurnal Tingkat Bidang Sarjana Seni Rupa dan Desain*. V (1): 2.
- Rosyidi, Djalal. 2006. Macam-Macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 1 (1): 24.
- Syahrizal, Syuhri dan Putri, E.D.H. 2014. Usaha Pengelolaan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Di Warung Makan Ulegfood Bantul. *Jurnal Khasanah Ilmu*. V (1): 71.
- Primasari, Astri. 2009. Promosi Kuliner Lokal Sebagai Daya Jual Pariwisata Indonesia untuk Backpacker Asing. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Seni Rupa dan Desain*. Bandung: Fakultas Seni Rupa dan Desain Institut Teknik Bandung.
- Soegiarto, D. 2008. Pengaruh Perilaku Wisatawan Nusantara Terhadap Wisata Kuliner Di Surakarta. *Jurnal Pustaka Ilmiah*. IV (1): 570.

Rohmalia, P.A. dan Djajalaksana, Y.M. 2013. Pengelolaan Bisnis *Catering* dengan Memanfaatkan Sistem Informasi Berbasis Web (Studi Kasus pada *Anggun Catering*). *Jurnal Sistem Informasi*. 8 (2): 183.

Peraturan Perundang-Undangan

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 712 Tahun 2010. *Persyaratan Kesehatan Jasa Boga dan Petunjuk Pelaksanaanya*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia

