



**PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN UNTUK
MENINGKATKAN KUALITAS MASAKAN TRADISIONAL
AEROFOOD CATERING SERVICE RUMAH SAKIT DAERAH dr.**

Soebandi JEMBER

*(Proccesing of Foodshuffs to Improve the Quality of Tradisional cuisine Aerofood
Catering Service Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember)*

LAPORAN TUGAS AKHIR

Oleh :

**Ayu Hamdillah
NIM 150903102008**

**PROGRAM STUDI DIII USAHA PERJALANAN WISATA
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2018**



**PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN UNTUK
MENINGKATKAN KUALITAS MASAKAN TRADISIONAL
AEROFOOD CATERING SERVICE RUMAH SAKIT DAERAH dr.
Soebandi JEMBER**

LAPORAN TUGAS AKHIR

diajukan guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan
Program Studi Usaha Perjalanan Wisata (D3)
dan mencapai gelar Ahli Madya

Oleh :

**Ayu Hamdillah
150903102008**

**PROGRAM STUDI DIII USAHA PERJALANAN WISATA
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2018**

PERSEMBAHAN

Puji syukur atas nikmat dan karunia yang Allah SWT berikan kepada saya sehingga saya mampu menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Tak lupa pula saya bersyukur karena dapat mempersembahkan karya kecil ini kepada orang-orang yang selama ini memberi saya dukungan, semangat serta doa. Dengan segala kerendahan hati saya persembahkan laporan tugas akhir ini untuk :

1. Allah SWT karena atas izin dan karuniaNya maka tugas akhir ini dapat dibuat dan selesai pada waktunya. Puji syukur yang tak terhingga pada Allah yang meridhoi dan mengabulkan segala doa;
2. Ayahanda Sarwadi dan Ibunda Hartatik yang telah memberi dukungan moril serta doa yang tiada henti atas kesuksesan saya;
3. Saudaraku, Anggi Dwi Septiandini yang senantiasa memberikan dukungan, semangat, dan doanya untuk keberhasilan tugas akhir ini;
4. Almamaterku tercinta, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

MOTO

“Musuh yang paling bahaya di atas dunia ini adalah penakut dan bimbang. Teman yang paling setia, hanyalah keberanian dan keyakinan yang teguh”¹

(Schopenhauer)

“Tawakkal mengiringi upaya. Doa menyertai Usaha”.²

(Gus Mus)



¹ www.maribelajarbkk.web.id/2015/03/ccontoh-motto-terbaru-dalam-skripsi/. [Diakses pada 13 Juli 2018]

² Pustakamuhibbin.blogspot.com/2013/10/kata-kata-mutiara-gus-mus.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ayu Hamdillah

Nim : 150903102008

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa laporan yang berjudul “Pengolahan Bahan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Masakan *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember”, adalah benar-benar hasil dari karya saya sendiri, kecuali kutipan yang sudah ada sumbernya, belum pernah diajukan pada instansi manapun, dan bukan jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang dijunjung tinggi. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta penulis bersedia mendapat saksi akademik jika dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 13 Juli 2018

Yang menyatakan,

Ayu Hamdillah
NIM 150903102008

PERSETUJUAN

Telah disetujui Laporan Tugas Akhir Program Studi D III Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember

Nama : Ayu Hamdillah

Nim : 150903102008

Jurusan : Ilmu Administrasi

Program Studi : Diploma III Usaha Perjalanan Wisata

Judul

Pengolahan Bahan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Masakan Tradisional *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember.

Jember, 13 Juli 2018

Menyetujui
Dosen Pembimbing

Dra. Inti Wasiati, M.M
NIP. 195307311980022001

PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir berjudul “Pengolahan Bahan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Masakan Tradisional *Aerofood Catering Service* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember” karya Ayu Hamdillah telah diuji dan disahkan pada:

hari, tanggal : Selasa, 24 Juli 2018

tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Tim Penguji,
Ketua,

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

Sekretaris,

Anggota,

Dra. Inti Wasiati, M.M
NIP 195307311980022001

Margaretta Andini Nugroho, S.ST. Par, M.Par
NIP 760016873

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Jember

Dr. Ardiyanto, M.Si
NIP 195808101987021002

RINGKASAN

Pengolahan Bahan Masakan Untuk Meningkatkan Kualitas Masakan Tradisional *Aerofood Catering Service* site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember; Ayu Hamdillah, 150903102008; 2018; halaman; Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Kuliner memiliki keunikan tersendiri dalam pandangan masyarakat Indonesia. Sebagai kebutuhan utama, bisnis kuliner bukanlah hal yang asing di telinga masyarakat Indonesia. Semakin berkembangnya di zaman modern, bisnis kuliner semakin melonjak dan bersaing dengan usaha-usaha bisnis yang lainnya, terutama usaha *catering*. *Catering* termasuk dalam jenis usaha boga yang cukup terkenal di era modernisasi saat ini. Setiap ada acara, baik itu pesta ataupun rapat, selalu tersedia masakan atau makanan yang bervariasi dan lezat sesuai dengan cita rasa masakan atau makanan yang dihidangkan. Untuk itu semakin banyak masyarakat yang mulai merintis usaha *catering*. Usaha boga ini, terdapat beberapa klasifikasinya. Salah satunya adalah *catering* yang ada di bandara, salah satu contohnya, *Aerofood Catering Service*.

Aerofood Catering Service merupakan salah satu cabang usaha PT Aerowisata (anak cabang Garuda Indonesia) yang bergerak dalam bidang usaha *catering service* untuk penerbangan, industri, dan rumah sakit internasional. *Aerofood Catering Service* site sudah melakukan kerja sama dengan Rumah Sakit dr. Soebandi Jember dan Bandara Notohadinegoro Jember. *Aerofood Catering Service* site Rumah Sakit dr. Soebandi Jember menyediakan makanan makanan yang lengkap. Divisi-divisi dalam menyediakan makanan untuk pasien di *Aerofood Catering Service* site Rumah Sakit dr. Soebandi Jember yaitu, bagian ahli gizi, bagian *butcher*, *kitchen*, *preparing*, *bakery*, *washing*, dan *waiteress*.

Bagian *kitchen* di *Aerofood Catering Service* site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi memiliki divisi yang sangat berhubungan yaitu divisi *butcher* dan *preparing* tugas dari *butcher* adalah memotong sayuran dan daging yang akan

diolah dan diberikan kepada divisi *kitchen*. Lain halnya dengan divisi *preparing* divisi ini menyiapkan makanan ringan seperti daging cincang dan masakan sebagian bahan mentah hingga proses 50%. Hal ini dilakukan agar bagian *kitchen* lebih menghemat waktu, hal ini dilakukan ketika ada lonjakan pasien, maka bagian *kitchen* langsung memasak dengan menu dadakan yang dipesan oleh bagian ahli gizi.



PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT. atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan laporan tugas akhir yang berjudul “Pengolahan Bahan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Masakan Tradisional *Aerofood Catering Service* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember”. Laporan tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Program Studi Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi Universitas Jember.

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

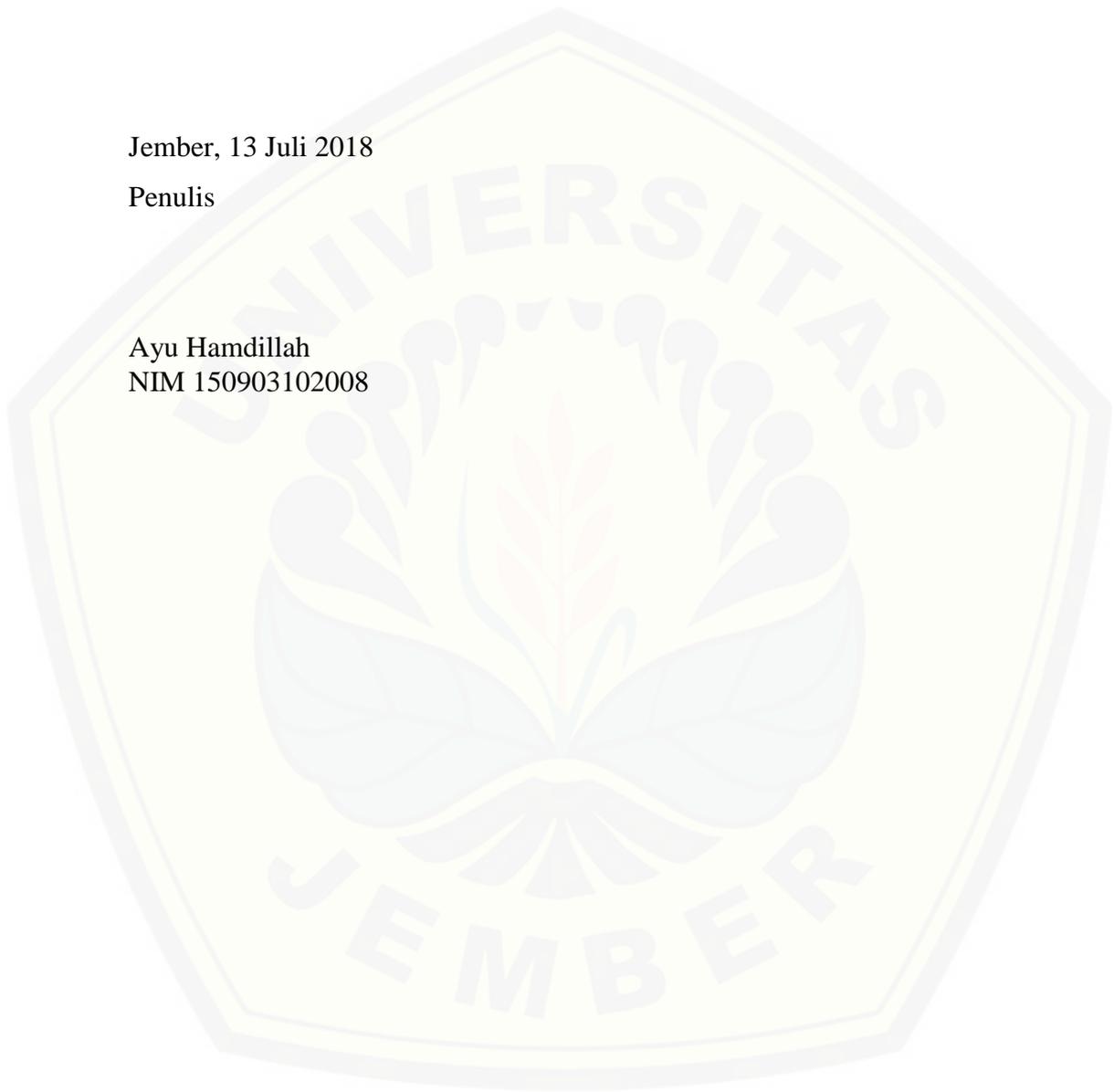
1. Dr. Ardiyanto, M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember.
2. Dr. Akhmad Toha, M.Si, selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik;
3. Dra. Sri Wahjuni, M.Si, selaku Ketua Program Studi Diploma Tiga Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember serta Dosen Supervisi selama Praktek Kerja Nyata;
4. Drs. Sutrisno, M.Si., selaku Dosen Pembimbing Akademik;
5. Dra. Inti Wasiati, M.M., selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan perhatian dalam penulisan laporan tugas akhir ini;
6. Staf *Aerofood Catering Service* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember yang telah bersedia memberikan kesempatan, bimbingan dan wawasan ilmu pengetahuan ketika penulis melaksanakan praktek kerja nyata;
7. Teman seperjuangan magang, Ana Ariyanti, Erba Nabila dan Yusron Kholis Nuridho yang telah membantu dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen serta karyawan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember;
9. Teman-teman Diploma III Usaha Perjalanan Wisata angkatan 2015 yang selalu memberikan semangat dan do'a selama penyelesaian laporan tugas akhir ini;

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

Jember, 13 Juli 2018

Penulis

Ayu Hamdillah
NIM 150903102008

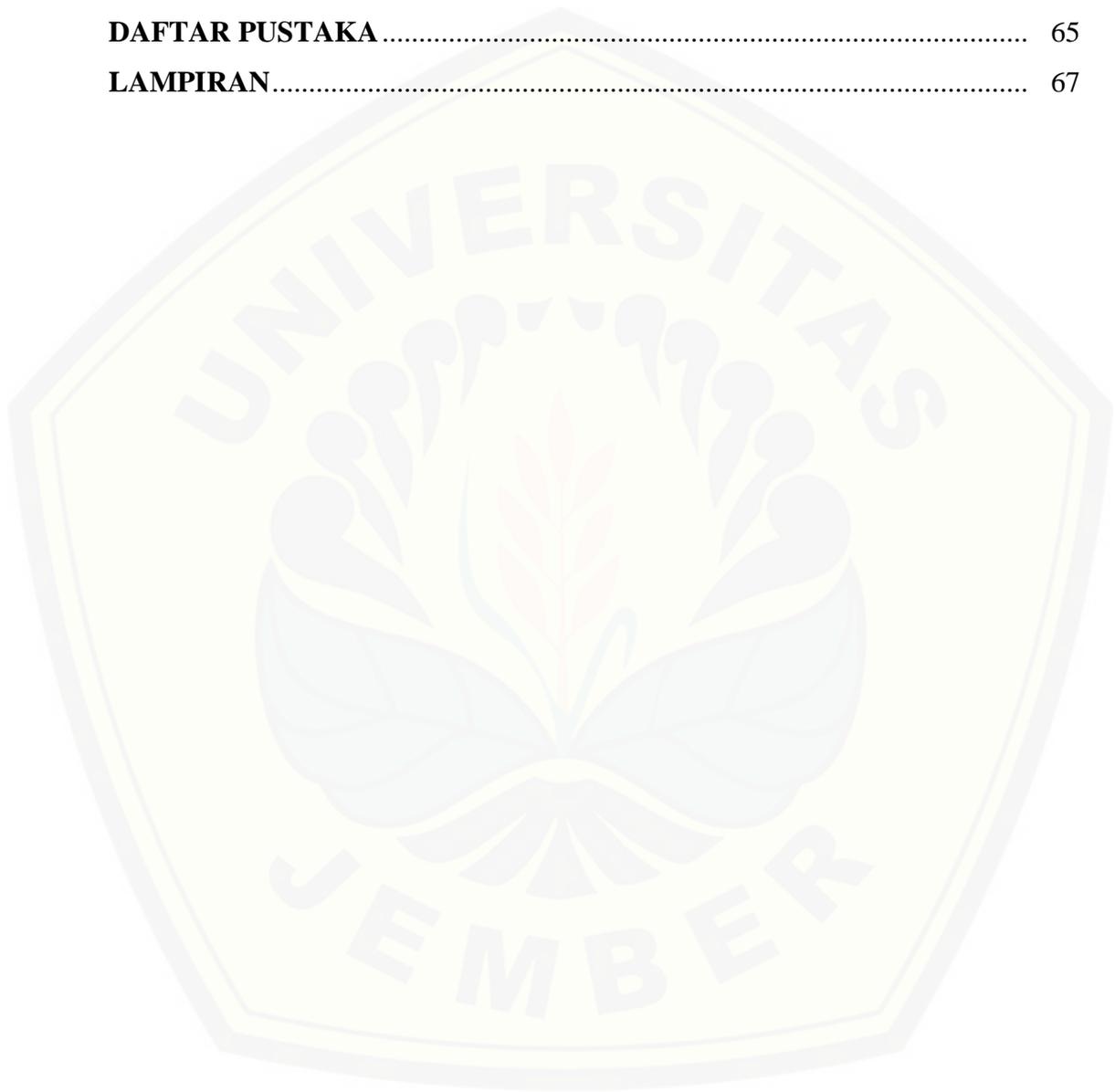


DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
RINGKASAN	vii
PRAKATA	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
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. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pariwisata	6
2.2 Pengertian <i>Catering</i>	6
2.2.1 Pengertian <i>Catering</i>	6
2.2.2 Klasifikasi <i>Catering</i>	6
2.3 Kuliner	7
2.3.1 Pengertian Kuliner	7
2.3.2 Pengertian Kuliner Indonesia.....	8
2.4 Memasak	9

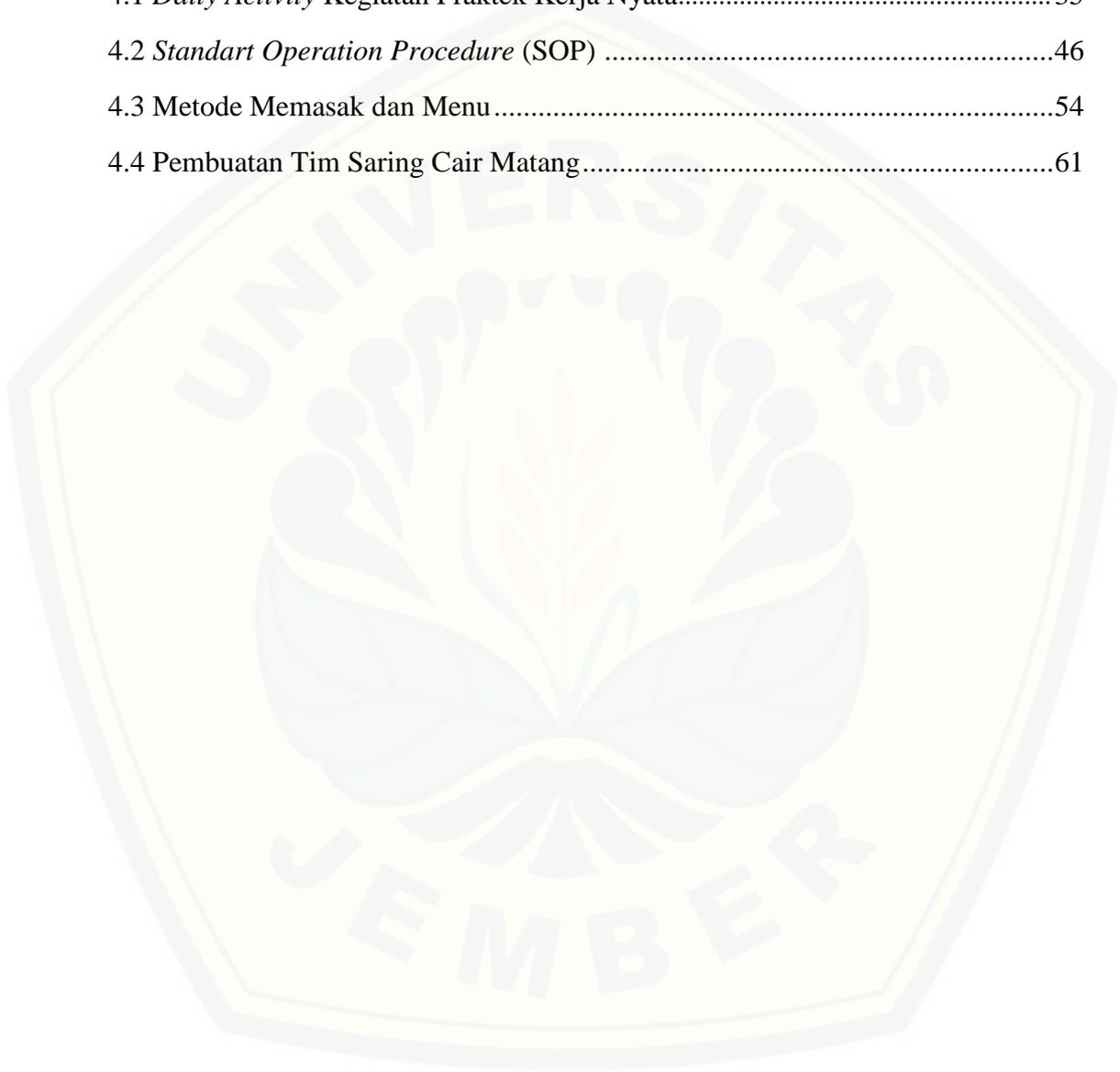
2.4.1 Pengertian Memasak	9
2.4.2 Pengerian Masakan Tradisional	9
2.4.3 Kualitas Masakan	10
2.5 Kualitas Bahan Makanan.....	11
2.6 Meode-metode Memasak.....	13
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	29
3.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	29
3.1.1 Lokasi Praktek Kerja Nyata	29
3.1.2 Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata.....	29
3.2 Ruang Lingkup Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	29
3.2.1 Ruang Lingkup Kegiatan	29
3.2.2 Kegiatan yang Dilakukan Selama Praktek Kerja Nyata	29
3.3 Jenis Data dan Sumber Data.....	32
3.3.1 Jenis Data	32
3.3.2 Sumber Data	32
3.4 Metode Pengumpulan Data.....	33
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1 Pelaksanaan Kegiatan Praktek Kerja Nyata.....	35
4.2 Struktur Organisasi <i>Aerofood Catering Service</i> Rumah Sakit Daerah dr Soebandi Jember	39
4.3 Sistem Kerja <i>Kitchen Aerofood Catering Service</i>.....	41
4.3.1 Alur Penerimaan Bahan Mentah	41
4.3.2 Deskripsi Sisten Kerja <i>Aerofood Catering Service</i>	42
4.3.3 Alur Skema Pembuatan Menu Masakan Untuk Pasien.....	44
4.4 Standar <i>Operating Procedure Aerofood Catering Service</i>.....	45
4.5 Cara menyiapkan Bahan Makanan Yang Berkualitas.....	47
4.5.1 Persiapan Masakan.....	47
4.5.2 Persiapan Bahan Masakan Yang Berkualitas.....	49
4.6 Metode Pengolahan Bahan Masakan	54
4.6.1 Metode Pengolahan Bahan Makanan dan Gizi	60

4.6.2 Pembuatan Tim Saring dan Cair Matang.....	61
BAB 5 PENUTUP	64
5.1 Kesimpulan	64
5.2 Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	67



DAFTAR TABEL

3.1 <i>Work Shift</i> Kegiatan Praktek Kerja Nyata	29
3.2 Pembagian dan Tugas Masing-masing Divisi.....	30
4.1 <i>Daily Activity</i> Kegiatan Praktek Kerja Nyata.....	35
4.2 <i>Standart Operation Procedure</i> (SOP)	46
4.3 Metode Memasak dan Menu.....	54
4.4 Pembuatan Tim Saring Cair Matang.....	61



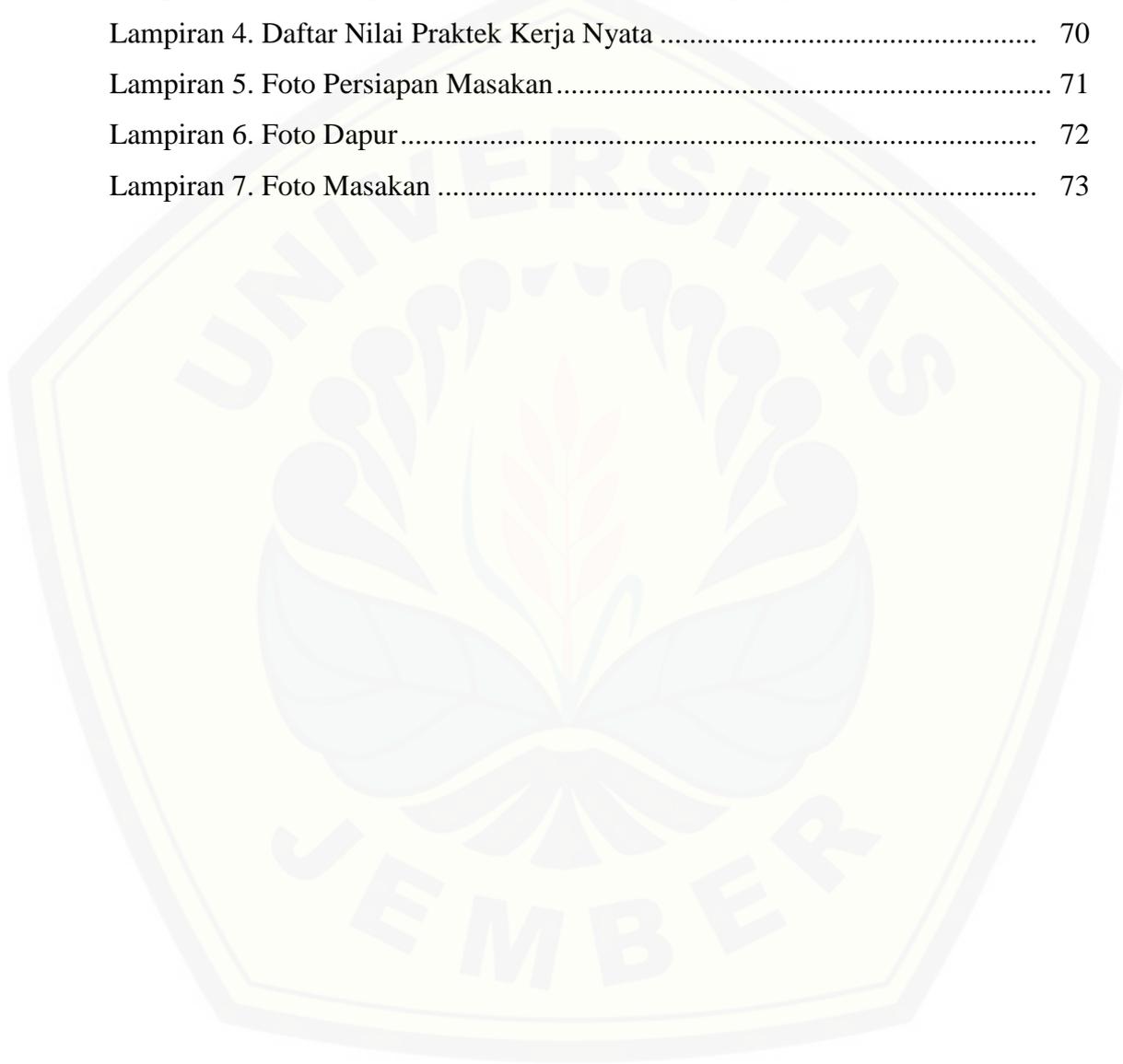
DAFTAR GAMBAR

4.1 Struktur Organisasi <i>Aerofood Catering Service</i>	40
4.2 Alur Skema Pembuatan Menu	44



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Tempat PKN	67
Lampiran 2. Surat Penerimaan Tempat PKN.....	68
Lampiran 3. Surat Tugas Melaksanakan Praktek Kerja Nyata	69
Lampiran 4. Daftar Nilai Praktek Kerja Nyata	70
Lampiran 5. Foto Persiapan Masakan.....	71
Lampiran 6. Foto Dapur.....	72
Lampiran 7. Foto Masakan	73



BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki jumlah pulau kurang lebih 17.504. Dari begitu banyaknya pulau yang ada di Indonesia setiap daerah memiliki budaya dan bahasa yang sangat khas sesuai dengan karakteristik daerah masing-masing. Hal tersebut yang memberikan daya tarik yang besar untuk para wisatawan. Bagian dari industri pariwisata adalah menjual jasa dan produk. Jasa dalam pariwisata ialah menciptakan kenyamanan dan kepuasan bagi pelanggan. Semakin puas para pelanggan maka semakin termotivasi pula pemberi jasa untuk memberikan yang terbaik kepada pelanggan. Produk dalam industri pariwisata adalah bentuk nyata dan dapat dilihat, adapun contoh jasa antara lain *hospitality*, jasa hotel dan restoran, biro perjalanan wisata dan lain sebagainya. Terlihat dari uraian tersebut banyak sekali orang-orang membuka jasa pelayanan dalam industri pariwisata contohnya *catering*.

Menurut Davis dan Store dalam Kardigantara (2006:4), jasa boga (*catering*) termasuk dalam industri *commercial catering*, yaitu maksud dan tujuan dari perusahaannya adalah untuk mendapatkan *profit* melalui jasa pelayanan *catering* yang bertujuan memenuhi dan memuaskan kebutuhan konsumen melalui produk yang disediakan. *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 makan, *catering*, dan sebagainya. Sifat yang kedua adalah non komersial yang berbeda terbalik dengan sifat yang pertama sifat yang ini tidak mencari keuntungan. Usaha boga yang tergolong ialah asrama, rumah sakit, panti asuhan, lembaga permasyarakatan, penerbangan, dan lainnya.

Catering sendiri ialah pelayanan di bidang jasa boga atau disebut jasa mengenai masakan. Masakan di Indonesia lahir pada 1990 oleh Lembaga Kuliner

Indonesia. Masakan Indonesia mempunyai berbagai macam variasi yang kaya akan cita rasa yang khas dan kuat. Setiap daerah memiliki ciri khas dan keunikan masakan yang berbeda-beda masakannya, di daerah Jawa Timur lebih dominan dengan rasa asin, Jawa Tengah lebih dominan dengan rasa yang manis serta Jawa Barat dengan rasa yang lebih yang dimiliki oleh keduanya. Salah satu masakan di nusantara yang terkenal ialah lontong balap (khas Surabaya), gudeg (khas Jogjakarta), cireng (khas Bandung), sate Madura (khas Madura), rendang (masakan khas Padang), pempek (masakan khas Palembang), bakso (khas Solo) dan lainnya. Masakan Indonesia yang terkenal di telinga masyarakat ialah rendang, soto, rujak cingur, dan nasi goreng. Ada keterkaitan antara sumber perolehan bahan makanan, dan rempah-rempah, tata cara penyajian, tradisi pembuatan atau memasak, penggunaan bumbu dan kandungan gizi setiap olahan bahan makanan dalam kandungan suatu kebudayaan. Hampir seluruh kepulauan Indonesia memiliki tradisi dan ciri khas makanan tersendiri dengan cita rasa yang berbeda. Salah satu rahasia kelezatan santapan nusantara adalah penggunaan aneka bumbu dapur dan rempah-rempah. Aroma dan rasa khas rempah Indonesia terbukti dapat memikat pecinta kuliner hingga ke manca negara. Rempah dan campuran bumbu dasar diolah dengan sedemikian rupa yang memberi cita rasa yang tinggi, juga menciptakan warna dan aroma khas pada masakan. Dengan banyaknya berbagai variasi memasak dan cita rasa yang berbeda-beda tidak semata-mata asal memasak, hal ini juga memerlukan beberapa cara atau teknik untuk pengolahan makanan tersebut. Soenardi (2014:14) terdapat beberapa teknik memasak yaitu, *blanching*, *deep frying*, *boiling*, *steaming*, *braising*, *poaching*, *bain marie (water bath)*, dan lain-lain. Di Indonesia masakan dibedakan menjadi dua jenis yaitu *oriental* dan *kontinental*. Masakan *oriental* adalah masakan yang berasal dari kepulauan yang berbeda dengan kontinental. Masakan kontinental adalah masakan yang condong ke negara dataran luas atau negara maju seperti Eropa, Amerika, dan lain sebagainya. Indonesia merupakan negara yang memiliki ciri khas masakan oriental. Semakin berkembangnya era globalisasi masakan Indonesia bukan hanya masakan oriental saja, akan tetapi sudah memasuki masakan kontinental, yang bisa diperoleh di hotel, restoran, dan jasa penerbangan.

Salah satu contoh masakan yang mempunyai dua jenis ini adalah jasa penerbangan Garuda Indonesia dengan anak perusahaan yaitu *Aerofood Catering Service*.

Aerofood Catering Service atau bisa disebut dengan ACS adalah jasa makanan untuk pesawat terbang milik Garuda Indonesia serta melayani rumah sakit daerah. *Aerofood Catering Service* dikenal baik menangani *Inflight Catering* dengan berbagai variasi pilihan menu makanan khas Indonesia dan hidangan internasional yang berkualitas. Kualitas makanan yang baik itu dapat dilihat dari warna, penampilan, porsi, bentuk, temperatur, tekstur, aroma, tingkat kematangan dan rasa. *Industrial catering* menyiapkan hidangan lebih dari 30.000 makanan per hari bagi karyawan yang bekerja di berbagai industri, mulai dari perusahaan minyak gas *on shore* dan *off shore*, *pertambangan* hingga sektor manufaktur dan rumah sakit. *Aerofood Catering Service* memiliki kantor cabang yang terbesar di wilayah, Jakarta, Denpasar, Medan, Balikpapan, Yogyakarta, Bandung, Surabaya, dan Lombok. Kantor tersebut menangani mulai dari bidang transportasi hingga rumah sakit daerah. Selain tersebar di wilayah tersebut, *Aerofood* juga luas di beberapa kabupaten lain. Sebagai contoh *Aerofood Catering Service* Surabaya yang membuka cabang di daerah Kabupaten Jember. Untuk wilayah Jember *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 sering menangani kapasitas pasien yang berlebih. Begitu pula dengan Rumah Sakit Daerah dr Soebandi memilih *Aerofood Catering Service* dikarenakan memiliki nama yang sudah terkenal dan lengkap dengan sertifikasi mulai dari penyerahan dan pengolahan makanan serta harga yang relatif murah terhadap ukuran *catering* yang berskala besar, dan juga memiliki pengalaman dalam pengolahan makanan di rumah sakit daerah. Bagian di *Aerofood Catering Service* Rumah Sakit Daerah dr Soebandi terdapat ahli, gizi, *kitchen*, *bakery*, *butcher*, *prepare*, *waiter*, dan *washing*.

Bagian *kitchen* di Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi adalah bagian utama. Selain memasak juga memerlukan teknik memasak cepat, karena antara satu

dengan yang lainnya sama-sama keterkaitan satu sama lain, dan memerlukan waktu yang cepat untuk memasak makanan untuk pasien yang jumlahnya tidak sedikit. Setiap harinya terdapat menu makanan yang berbeda dan ada juga permintaan menu mendadak untuk menu pilihan yang berbeda. Fokus utama masakan di rumah sakit ini adalah menu tradisional. Ciri khas dari rasa yang terdapat di rumah sakit adalah memasak dengan mengetahui rasa yang harus sesuai dengan yang diberikan kepada pasien dengan jenis penyakit yang berbeda. Perbedaan dari *kitchen* di Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi ialah pemberian menu yang beragam serta diberikannya makanan internasional sesuai pilihan dari pasien seperti *spaghetti bolognese*, *beef steak*, dan lain-lainnya.

Masakan tradisional itu sendiri adalah masakan yang sering kita jumpai di tempat daerah masing-masing dan menggunakan rempah yang alami. Masakan tersebut sering dipilih karena sesuai dengan lidah masyarakat dan tidak terlalu berat untuk orang sakit, contoh masakan tradisional seperti tumis, sup, rendang, nasi goreng dan lainnya. Dalam Laporan Tugas Akhir ini akan lebih mendalam membahas mengenai pengolahan masakan tradisional, maka Laporan Tugas Akhir ini penulis tertarik mengambil judul “Pengolahan Bahan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Masakan Tradisional *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember”.

1.1 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari laporan praktek kerja nyata sebagai berikut:

- a. Bagaimana cara menyiapkan bahan masakan yang berkualitas di *Aerofood Catering Service Site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi ?
- b. Bagaimana cara pengolahan bahan makanan untuk meningkatkan kualitas masakan tradisional di *Aerofood Catering Service Site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi ?

1.2 Tujuan dan Manfaat Praktek Kerja Nyata

1.2.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata

Adapun tujuan dari Praktek Kerja Nyata adalah sebagai berikut :

- a. Mempraktekkan cara menyiapkan bahan masakan yang berkualitas di *Aerofood Catering Service Site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi
- b. Mendeskripsikan cara pengolahan bahan makanan untuk meningkatkan kualitas masakan tradisional di *Aerofood Catering Service Site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi.

1.2.2 Manfaat Praktek Kerja Nyata

Adapun manfaat praktek kerja nyata adalah sebagai berikut :

- a. Menambah wawasan mengenai cara pengolahan bahan makanan untuk meningkatkan kualitas pada *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi
- b. Untuk memahami dan mengetahui secara langsung langkah-langkah mempersiapkan bahan makanan.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pariwisata

Menurut Sinaga (2010), pariwisata merupakan perjalanan yang terencana, yang di lakukan secara individu ataupun kelompok dari satu tempat ke tempat yang lain dengan tujuan mendapatkan suatu bentuk kepuasan dan kesenangan semata. Menurut Mayers (2009), pariwisata ialah aktivitas perjalanan yang dilakukan sementara waktu dari tempat tinggal semula ke daerah tujuan dengan alasan bukan untuk menetap atau mencari nafkah melainkan hanya untuk memenuhi rasa ingin tahu, menghabiskan waktu senggang atau liburan dan tujuan-tujuan lainnya.

2.2 Catering

2.2.1 Pengertian *Catering*

Menurut Kardigantara (2006), jasa boga (*catering*) termasuk dalam industri *commercial*, *catering* yaitu maksud dan tujuan dari perusahaannya adalah untuk mendapat profit melalui jasa layanan katering yang bertujuan memenuhi dan memuaskan kebutuhan konsumen melalui produk (jasa) yang disediakan. Produk katering yaitu makanan merupakan tolak ukur kepuasan konsumen yang disesuaikan dengan kebiasaan dan pengalaman dari konsumen tersebut yang menikmati produk tersebut. Menurut Hermiyanti (2017), kesuksesan sebuah *catering* adalah dilihat kualitas pelayanan yang diberikann kepada pelanggan.

2.2.2 Klasifikasi *Catering*

Mengacu sumber dari keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 1096/Menkes/Peraturan/VI/2011 tentang Persyaratan *Layak Hygiene Sanitasi* Jasa Boga, berdasarkan luas jangkauan pelayanan dan kemungkinan berdasarkan resiko yang dilayani jasa boga dikelompokkan dalam 3 (tiga) golongan yaitu Golongan A, Golongan B, dan Golongan C. Penggolongan tersebut didasarkan atas penilaian kelayakan fisik dan pelayanan kemampuan dapur.

- a. Golongan, yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum (pesta) pernikahan, ulang tahun, hajatan lainnya yang skala relatif kecil. Jasa boga golongan A dibedakan menjadi golongan A1, A2, dan A3. Golongan A1, dikhususkan untuk jasa boga yang 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 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 mendapatkan upah atau gaji tetap. Golongan A3 yaitu dikhususkan untuk jasa boga yang 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 sumber pustaka termasuk *buku Larousse Gastronomique the World's Grearest Cookerry Encylopedis*, tidak ditemukan arti *Culinaire* atau *Culinary* secara tepat. Kuliner juga disebut sebagai *the art of cuisine*. Teks buku mengenai kuliner dimanfaatkan oleh para profesional supaya bisa mengendalikan dapur restoran dalam bentuk 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).

Lain halnya dengan pendapat Nitisuari dan Wardono (2010:2) kuliner adalah salah satu hasil budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat Indonesia, karena selain dari fungsi utama bahan makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki nilai-nilai sejarah filosofi. Kuliner yang *authentic* adalah salah satu jenis kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan serta menambah nilai budaya. Budaya tradisional, sama seperti halnya artefak kebudayaan Indonesia lainnya, pentingnya menjaga kelestarian *authentic*. 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 ini 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 menjadi ikon daerahnya. Kuliner lokal diangkat dengan alasan keunikan dan kentalnya budaya yang terkandung dalam proses pembuatan hingga proses penyantapan.

Masakan 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 membaur 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 di satu daerah seperti di Padang kalau bosan dengan masakan Padang ada juga makanan daerah lainnya (Soenardi, 2014).

2.4 Memasak

2.4.1 Pengertian Memasak

Pengertian memasak menurut Bartono dan Ruffino (2009:15) dalam Syahrizal dan Putri (2014:71) ialah, “memasak adalah membuat suatu bahan mentah menjadi bahan matang dengan tujuan agar dapat dimakan sesuai naluri manusia nomor tiga yaitu disebut dengan istilah “*voedingsdrang*”. Pendapat lain diungkapkan Caserani 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 dimasak tersebut akan dapat dimakan (*eatable*), lezat dilidah (*palatable*), aman dimakan (*safer to eat*), mudah dicerna (*digestible*), dan berubah penampilannya (*change its appearance*).

2.4.2 Pengertian Masakan Tradisional

Pengertian masakan adalah produk pangan yang siap bidang atau yang dapat langsung dimakan. Makanan biasanya dihasilkan dari bahan pangan setelah terlebih dahulu diolah atau dimasak (Soekarto, 1990 dalam Rosyidi, 2006:1 (1):24).

Menurut Rahmalianti dan Riyadi (2011) masakan tradisional merupakan kebudayaan yang semakin di teliti keberadaannya, semakin kitabangga terhadapnya dan semakin ingin mengetahui tantangnya, kebudayaan juga dapat menentukan masakan itu dapat dimakan atau tidak, sekaligus memberi cap atau pengesahannya menjadi ke khasan suatu daerah, dengan demikian masakan bukan hanya sekedar mempertahankan hidup melainkan juga mempertahankan budaya. Menurut Nopitasari dan Oktaviani (2017:12) masakan tradisional adalah masakan olahan asli Indonesia ataupun khas daerah setempat yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut, masakan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh

kebiasaan makan masyarakat dan menyatu dalam sosial budaya sebagai makanan khas daerah tersebut.

2.4.3 Kualitas Masakan

Menurut Margareta dan Edwin (2012), kualitas masakan merupakan peranan penting dalam pemutusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat maka keputusan pembelian harus ditingkatkan juga. Secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi *food quality* adalah sebagai berikut:

a. Warna

Warna dari bahan-bahan masakan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warna tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera konsumen

b. Penampilan

Ungkapan *looks good enough to eat* bukanlah suatu ungkapan yang berlebihan. Masakan harus baik saat dilihat dan berada di piring, dimana hal tersebut adalah faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari masakan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan masakan baik dinikmati atau tidak dinikmati

c. Porsi

Dalam setiap penyajian masakan sudah ditentukan porsi standartnya yang disebut *standart portion size*.

d. Bentuk

Bentuk masakan memainkan peranan yang penting dalam daya tarik mata. Bentuk masakan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi, misalnya wortel, yang dipotong dengan bentuk *dice* atau bisa disebut dengan potongan dadu digabungkan dengan selada yang dipotong *chiffonade* yang merupakan potongan tidak beraturan pada sayuran.

e. Temperatur

Konsumen menyukai variasi temperatur dari masakan satu sama lainnya. Temperatur juga mempengaruhi rasa misalnya rasa manis pada sebuah

masakan akan lebih terasa saat masakan tersebut masih hangat, sementara rasa asin pada sup akan kurang terasa pada saat sup masih panas.

f. Tekstur

Ada banyak tekstur dari masakan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut.

g. Aroma

Aroma adalah reaksi dari masakan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati masakan, konsumen dapat mencium masakan tersebut.

h. Tingkat kematangan

Tingkat kematangan masakan akan mempengaruhi tekstur dari masakan, misalnya wortel yang direbus cukup akan lunak dari pada wortel yang direbus cepat. Untuk masakan tertentu seperti *steak* setiap orang memiliki selera sendiri-sendiri tentang tingkat kematangan.

i. Rasa

Titik perasa dari lidah adalah mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam masakan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

2.5 Pengolahan Bahan Makanan

Menurut Bartono dan Ruffino (2009:86) pengolahan bahan makanan adalah menggunakan bahan olahan mentah, setengah jadi, ataupun makanan jadi. Semua bahan ini harus dikelola dengan baik setelah melalui proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, dan proses lanjutan di dapur. Sebagian material berasal dari industri agrobisnis, peternakan, dan perikanan, industri rumah tangga dan bahan-bahan impor. Penggunaan hasil industri rumah tangga, agrobisnis dan lainnya, telah membantu menaikkan ekonomi rakyat, yaitu penghasil produk hasil olahan tersebut, karena keterlibatannya dalam industri perhotelan. Menurut Bartono dan Ruffino (2009:86) material yang diolah diklasifikasikan pada dua golongan yaitu:

- a. Barang *perishables*, yaitu bahan yang sifatnya tidak tahan lama, seperti sayur, buah, daging, keju, telur, ikan. Barang disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang menurut jumlah barang.
- b. Barang *groceries*, yaitu bahan kelontong seperti beras, gula, bumbu kering, kopi, *spagheti* dan tidak harus disimpan dengan suhu dingin, cukup dengan hawa sejuk. Kemudian asal bahan tersebut, yang akan digolongkan menjadi bahan lokal dan bahan *impor*. Keduanya memiliki perbedaan harga sehingga ditangani secara hati-hati.

Menurut Bartono dan Ruffino (2009:86) berdasarkan tingkat kesiapannya untuk diolah, bahan dikategorikan menjadi tiga tingkatan yaitu:

- a. Barang mentah yang masih harus disiangi dan diolah
- b. Barang setengah jadi dan siap masak
- c. Barang jadi yang tinggal disajikan.

Menurut Bartono dan Ruffino (2009:86) adapun jenis bahan yang dipakai untuk produksi makanan mereka memiliki kriteria yang sama yaitu:

- a. Berkualitas baik dan segar
- b. *Higienis* dan bersih
- c. Harga dan timbangan yang jelas
- d. Cara penyimpanan yang tepat
- e. Rasional dalam jumlah persediaanya
- f. Selalu ada stok tak pernah kosong
- g. Mudah dibedakan dengan barang lain.

Adapun beberapa kriteria *higienis* dan kebersihan hal ini diperlukan untuk mencegah terjadinya bakteri. Tingkat *higienis* ini harus dipertahankan sampai kapan pun ditingkatkan melalui program sanitasi dapur. Bahan dianggap *higienis* apabila terdapat tanda-tanda indikasi pembusukan atau *prespoilage* yang dapat dilihat, bau bahan yang tidak sewajarnya dan kemasan yang berkarat, tekstur bahan tidak kenyal dan warna tidak segar lagi.

2.6 Metode-metode Memasak

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

a. Memasak dengan Konveksi Air

1) *Boiling* (merebus)

Boiling adalah proses memasak makanan di dalam air mendidih, atau memasak makanan cairan dengan berbasis kaldu, santan atau susu yang direbus. Ketika bahan cair dipanaskan sampai titik didih (100°C), maka terjadi vaporasi (penguapan) cairan secara cepat. Merebus terjadi dalam tiga tahap yaitu *nucleate*, *transition*, dan *film boiling* sesuai suhu perebusan yang bertingkat dari suhu panas yang terendah sampai suhu panas yang tertinggi. *Nucleate boiling* adalah karakteristik perebusan yang baru dimulai dan tampak gelembung air di permukaan. Jumlah gelembung yang sampai pada sel inti (*nucleat*) dapat ditingkatkan dengan cara meningkatkan suhu perebusan. Dalam keadaan khusus, perebusan dapat ditunda apabila keadaan air perebus bergolak secara berlebihan dengan cara menghentikan perebusan secara tiba-tiba. Penguapan mulai terjadi saat suhu permukaan cairan yang direbus telah mencapai nilai maksimum. Karakteristik *film boiling* terjadi selama proses perebusan sedang mengalami penguapan, kemudian sumber panas dihentikan secara tiba-tiba. Lapisan uap yang berada di atas permukaan cairan dinamakan *film boiling*. *Transition boiling* adalah perebusan yang tidak stabil, hal ini terjadi karena suhu perebusan diubah-ubah antara suhu maksimum (*nucleation*) dan minimum (*film boiling*). Air perebus yang memiliki suhu tinggi dapat menyebabkan bahan yang direbus menjadi cepat masak. Peningkatan suhu dapat dilakukan dengan menutup panci perebus sehingga uap air dari air yang mendidih tidak keluar. Uap air yang tertahan didalam panci dapat meningkatkan tekanan udara dapat mempercepat proses pemasakan bahan makanan. Memasak dengan cara merebus

(*boiling*) memiliki beberapa keuntungan dan kelemahan. Keuntungan yang diperoleh pada saat menggunakan metode *boiling* adalah sebagai berikut :

a) Keuntungan

- (1) Bahan makanan lebih mudah dicerna
- (2) Metode ini sesuai untuk memasak skala besar
- (3) Memperoleh *flavour* khas dari zat yang terkandung dalam bahan makanan
- (4) Metode cukup aman dan sederhana, dapat membunuh bakteri patogen
- (5) 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.

b) Kelemahan

- (1) Kehilangan vitamin yang larut dalam air
- (2) Air perebus terkontaminasi oleh lapisan panci yang larut, oleh sebab itu bahan dan alat perebus harus sesuai 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.
- (3) Makanan terlihat kurang menarik apabila proses perebusan lama karena terjadi perubahan warna sayuran hijau menjadi kusam kekuning-kuningan. *Boiling* membutuhkan waktu yang lebih lama untuk merebus sayur karena batas waktu yang digunakan adalah sampai sayur itu matang. Untuk mengetahui sayuran itu telah matang atau belum ambillah satu potong, tusuk dengan pisau atau garpu apabila sayur tersebut lunak berarti matang.

2) *Simmering*

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

3) *Poaching*

Poaching berada diantara *boiling* dan *simmering* yaitu proses merebus bahan makanan yang dilakukan dengan perlahan-lahan. Api yang digunakan untuk teknik *poach* 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. Cairan *poaching* dinamakan *court bouillon*. Secara klasik *court bouillon* berisi bahan yang berasa asam seperti *wine*, cuka atau lemon *juice*. Cairan *poaching* dapat diambil dari kaldu yang menggunakan bahan pemgharum kaldu seperti *bouquet*

garnish atau *mirepoix*. Cairan dipanaskan sekitar 160-185°F (70-85°C. *Poached eggs* secara umum dimasak dalam air yang ditambah cuka, ikan dimasak *white wine*, ayam dalam kaldu dan buah ditambah *red wine*.

4) *Blanching*

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

- a) *Peeling*: untuk mengupas kulit seperti tomat, kacang-kacangan dan bawang.
- b) *Flavour*: meningkatkan *flavour* khas sayuran atau buah yang direbus.

- c) *Appearance*: meningkatkan warna makanan terutama sayur yang berwarna hijau supaya lebih kelihatan hijau mengkilat.
- d) *Shelf life: blanching* menetralkan bakteri atau *enzim* yang berada didalam makanan. Proses ini sering digunakan pada tahap persiapan untuk menyimpan sayuran didalam *freezer* atau *refrigerator*.
- e) *Blanching* diperlukan dalam proses pengalengan sayuran supaya struktur sayuran menjadi lebih lembut dari pada sayuran yang masih segar. Selain menginaktifkan *enzim blanching* bermanfaat untuk mengurangi volume sayuran agar sayuran lebih mudah dikemas.
- f) Istilah *blanching* juga ada yang diterapkan pada proses menggoreng dengan minyak banyak. Pada proses ini, *blanching* dimaksudkan untuk melayukan atau proses pemasakan antara *potato chip* dimana setelah mengalami *blanching*, bahan makanan tersebut akan diolah lagi dengan cara *deep frying*.

5) *Braising*

Braising berasal dari bahasa Prancis "braiser" yaitu teknik memasak dengan pemanasan lembab/basah (*moist heat*). Tahap awal pengolahan dengan teknik *braising* dimulai dengan cara membakar atau memanggang (*roasting*) bahan makanan sampai permukaannya berwarna coklat. Setelah permukaan tersebut berwarna coklat, bahan makanan yang diolah dengan *braising* diberi cairan kemudian dimasak dalam suhu rendah dengan panci tertutup dan dipanggang dalam *pan* yang tertutup. Aroma bahan yang dibakar atau dipanggang menjadi lebih enak dan *flavour* meningkat. Panas di dalam *oven* akan menghasilkan tingkat kematangan yang merata dan bagus. Cairan yang digunakan untuk *braising* dapat ditambah dengan tomat, *wine* atau kaldu. Agar bahan makanan yang dipanaskan tidak bersentuhan langsung dengan *pan*, yang menyebabkan bahan makanan gosong atau lengket, maka bagian dasar dapat diisi dengan *mirepoix* (campuran bawang bombay, wortel dan seledri). Setelah proses *braising* selesai, sisa cairan yang terdapat pada *pan* digunakan untuk membuat saus atau *gravy*. Teknik olah *braising* akan menghasilkan cairan masakan dari

campuran dari berbagai *flavour* makanan yang dimasak. *Braising* bertujuan untuk melunakkan bagian jaringan ikat dan bagian 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 lebih rendah dari proses *simmering*. *Stewing* dan *pot-roasting* merupakan tipe-tipe jenis masak *braising*.

6) *Stewing*

Stew merupakan jenis pengolahan bahan makanan padat yang dimasak dalam air atau berbasis cairan, serupa dengan *simmering* atau disajikan tanpa dikeringkan. Bahan makanan yang dimasak dengan *stew* merupakan kombinasi berbagai jenis bahan makanan nabati dan hewani. Satu resep makanan *stew* misalnya menggunakan bahan-bahan seperti buncis, brokoli, buah (cabe dan tomat), dan daging (ayam, sosis, dan *seafood*). Air yang umum digunakan sebagai cairan memasak *stew* adalah *wine*, kaldu dan bir. Bumbu-bumbu dan penyedap rasa ditambahkan selama proses memasak berlangsung. Suhu perapian relatif rendah pada temperatur *simmered* bukan *boiled* agar *flavour* bahan makanan menyatu. Masakan cina banyak menggunakan teknik ini. Jarak antara *stew*, *soup* dan *casserole* sangat dekat. Bahan-bahan *stew* dapat dipotong dengan ukuran lebih besar, dari pada sup dan dipertahankan agar mengeluarkan *flavour* sendiri-sendiri. *Stew* mempunyai cairan lebih kental dari pada sup dan lebih banyak cairan dari pada *casserole*. *Stew* cocok dimakan sebagai *main course* sedangkan sup sebagai pembuka makanan. *Stew* dapat dimasak pada pan atau *oven*, *casserole* selalu dimasak dengan oven sedangkan sup selalu dimasak dengan panci. Bahan makanan yang dimasak dengan teknik *stew* menjadi lebih matang dan mengeluarkan cairan, kekentalan cairan *stew* dapat diatur dengan menambah tepung yang dicairkan ke dalam *stew* tersebut pada akhir proses memasak atau memberi lapisan tepung pada bahan hewani sebelum dimasak. Tepung yang digunakan sebagai

pengental adalah maizena (tepung jagung) atau tepung tapioka (tepung singkong).

7) *Pressure cooking*

Pressure cooking adalah metode memasak dalam panci yang ditutup rapat dan terkunci sehingga tidak ada udara atau cairan yang dapat keluar. Titik didih air meningkat seiring dengan peningkatan tekanan udara di dalam panci. Tekanan memenuhi ruang alat perebus sampai panas melebihi titik didih 100°C. *Pressure cookers* memiliki beberapa nama lain. Pada awal *pressure cookers* dinamakan *steam digeste*, yang diberikan oleh Danis Papin seorang ilmuwan fisika dari Prancis pada tahun 1679. *Pressure cookers* bermuatan besar sering dinamakan *pressure canners* yang digunakan dalam industri pengalengan (*cannig*) makanan. *Pressure cookers* yang digunakan dalam laboratorium dan rumah sakit dinamakan alat sterilisasi atau yang diketahui dengan nama *autoclave*. Dalam industri makanan *pressure cookers* sering dinamakan sebagai *resort*.

Teknologi memasak dengan alat yang mempunyai tekanan tinggi dapat menyingkat waktu perebusan dan bahan-bahan yang direbus menjadi lunak. Menggunakan *pressure cookers* harus hati-hati, karena apabila tutup *pressure cookers* dibuka pada saat proses pemanasan, tutup bisa terpelantak keluar dengan kekuatan yang sangat tinggi. Membuka *pressure cooker* harus dilakukan setelah dalam keadaan dingin atau hangat atau setelah uap air turun tidak tertekan lagi.

Beberapa keuntungan memasak dengan *pressure* adalah:

- (a) Memasak lebih cepat dibandingkan dengan metode lain
- (b) Menggunakan sedikit bahan bakar dari pada memasak dengan merebus atau mengukus dengan jumlah yang sama karena waktu memasak dapat dipersingkat
- (c) Higienis karena selama proses memasak tertutup rapat
- (d) Nutrisi makanan lebih bagus karena tertutup *pressure cookers*
- (e) *Pressure cookers* dapat digunakan untuk menghentikan alat seucepan ketika jumlah masakan lebih banyak

(f) Sejumlah masakan dapat dimasak bersama *pressure cookers*

(g) Mudah membersihkan setelah memasak.

8) *Steaming*

Steaming atau mengukus adalah makanan dengan menggunakan uap air panas. Bahan makanan diletakkan dalam 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 dan bumbu-bumbunya. Teknik *steaming* ini sangat baik untuk diet rendah lemak karena proses pematangan dengan teknik ini dapat dilakukan tanpa menambah lemak sedikitpun.

b. Memasak dengan Konduksi dan Konveksi Minyak

1) 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 digunakan untuk lemak yang padat pada suhu ruang. Lemak yang digunakan untuk memasak pada umumnya, diambil pada minyak kelapa sawit yang telah mengalami hidrogenasi sehingga menjadi pada 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 dari pada 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 yang khusus. Perubahan warna terjadi pada saat penggorengan akibat karbonisasi

permukaan makanan dan karamelisasi karbohidrat (gula) sehingga makanan yang digoreng memiliki warna kuning yang matang.

2) *Saute*

Saute adalah metode memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak atau lemak yang hanya menempel pada permukaan wajan atau alat pemanas seperti wajan datar (*frying pan*), wajan, atau *saute*. Jenis minyak atau lemak yang dapat digunakan dalam proses *saute* antara lain minyak zaitun, *butter* atau margarin. Minyak dipanaskan dengan minyak yang relatif tinggi sehingga proses memasak makanan dapat berlangsung secara cepat. Proses ini bertujuan agar permukaan bahan makanan mengalami perubahan warna 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 dengan setengah matang atau tidak harus matang penuh. Makanan yang dimasak dengan teknik *saute* sebaiknya terlebih dahulu menggunakan teknik *marinated* (direndam dalam bumbu), makanan cepat matang dan bumbu akan meresap.

3) *Stir frying* (metode menggoreng cepat)

Stir frying merupakan metode menggoreng cepat pada temperatur yang sangat tinggi. Istilah *stir frying* menunjukkan bahwa makanan harus digerakkan atau dibolak balik secara terus menerus untuk mencegah makanan itu gosong pada salah satu sisi 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 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 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 China, sebagian besar menggunakan teknik *stir frying* dengan alat wajan yang terbuat dari besi. Wajan diberi sedikit minyak goreng, kemudian dipanaskan dengan suhu yang tinggi. Bumbu pertama yang dimasukkan jahe/bawang putih. Setelah bumbu mengeluarkan aroma, bahan makanan hewani (daging, ayam, cumi, udang, dan 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, dan gula juga ditambahkan dengan cepat. Wajan dapat ditutup sebentar agar bahan-bahan makanan mengeluarkan cairan dan aroma. Pada saat memasak dengan porsi besar bahan makanan hewani biasanya diangkat terlebih dahulu sebelum sayuran ditambahkan, apabila sayuran sudah hampir matang, bahan makanan hewani dapat ditambahkan lagi. Dalam kondisi memasak yang kurang memadai, perbedaan komponen bahan dapat memasak secara terpisah sebelum dicampur menjadi satu pada piring hidang.

4) *Shallow frying*

Shallow frying adalah memasak dengan wajan yang terbuat dari besi. Wajan diberi sedikit minyak goreng, kemudian dipanaskan dengan suhu tinggi. Bumbu pertama yang dimasukkan jahe/bawang putih. Setelah bumbu mengeluarkan aroma, bahan makanan hewani (daging, ayam, cumi, udang, dan bakso) dapat ditambahkan. Setelah daging agak matang kemudian tambahkan sayuran dan bumbu cair yang telah dicampurkan sebelumnya seperti kecap asin, cuka dan *wine*. Bumbu kering lain seperti garam, lada, dan gula juga ditambahkan dengan cepat. Wajan dapat ditutup sebentar agar bahan-bahan makanan mengeluarkan cairan dan aroma. Pada saat memasak dengan porsi besar, bahan makanan hewani biasanya

diangkat terlebih dahulu 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 dicampurkan menjadi satu di piring hidangan.

5) *Deep frying*

Deep frying, adalah metode menggoreng dengan minyak berjumlah banyak sehingga semua bagian makanan terendam di dalam minyak panas. *Deep frying* diklasifikasikan kedalam 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 *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. Masakan yang telah digoreng menjadi lebih steril dan kering sehingga masa simpan atau masa tenggang waktu makanan sebelum dimakan menjadi lebih awet. *Deep frying* (alat 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 dibalik karena semua makanan telah tercelup dalam minyak dan dijamin matang dengan merata. Makanan yang telah diangkat akan segera kering dengan cara ditiriskan.

6) *Pan frying*

Termasuk teknik memasak dengan menggunakan minyak goreng, tetapi minyak yang digunakan lebih sedikit dari pada *deep frying*. Istilah *pan*

frying lebih tepat diterapkan pada teknik menggoreng yang menggunakan *pan*. 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 lebih diperbesar. Makanan yang digoreng harus dibalik agar kedua sisinya matang. Keuntungan menggunakan *pan frying* adalah lebih praktis, minyak yang diperlukan lebih sedikit sehingga waktu pemanasan minyak lebih cepat. Kelemahan menggunakan minyak sedikit dalam metode *pan frying* adalah lebih sulit mengatur suhu minyak. Kehilangan pelembaban dan peningkatan pencoklatan dapat memberi manfaat atau merugikan tergantung pada bahan yang dimasak. 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 frying* dengan minyak disekitar makanan yang dimasak.

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

1) *Baking*

Baking merupakan teknik memasak makanan dengan panas kering oleh konversi (penghantar) uap udara panas di dalam *oven*. Beberapa *oven* domestik menggunakan dua elemen panas 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 ke 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 dan 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* yang dibuat berlapis sehingga terdapat rongga ditengahnya. *Oven* tradisional menampung panas kemudian dialirkan ke atas melalui rongga yang berada pada dinding *oven*. Variasi *oven*, bahan-bahan dan resep yang terlihat dalam proses pemanggangan menghasilkan makanan yang sangat bervariasi. *Baking* menggunakan panas bagian bawah sedangkan *broiling* menggunakan aliran panas bagian atas. *Broiling* umumnya digunakan untuk memanggang ayam, *roasting* lebih sering ditetapkan untuk memanggang daging dan *baking* umumnya 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 *Creme brulee*. 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 gosong dan mengeras tapi bagian dalam makanan masih mentah. Sebaiknya apabila suhu *oven* terlalu rendah dapat menyebabkan kue yang seharusnya mengembang tidak dapat mengembang secara sempurna.

2) *Grilling*

Grilling adalah bentuk memasak makanan yang melibatkan panas secara langsung. Sumber panas yang digunakan untuk *grilling* ada tiga yaitu, arang kayu, listrik dan gas. Sumber panas *grilling* berada di bawah makanan sedangkan *broiling* di atas makanan. Kata *grill* berasal dari *grid of wire* (pemanggang kawat) untuk membakar makanan. Bahan-bahan yang dimasak menggunakan *grilling* ditempatkan kurang lebih 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. Di negara Inggris dan negara persemakmurannya, *grilling* secara umum mengacu pada proses memasak makanan yang langsung mengacu pada sumber panas (api) dan panas kering. *Oven* elektrik biasanya dilengkapi dengan *grilling* menempatkan makanan di elemen pemanas. *Grilling* dengan *oven* elektrik menyebabkan asap mengepul dari makanan yang sedang dibakar ke sekitar *oven* dan menyebabkan percikan-percikan. *Oven* dan gas pada umumnya memiliki komponen *grilling* yang terpisah dengan komponen *baking*. Memanggang termasuk teknik *grilling* yang dapat menggunakan panas langsung atau melalui panas tidak langsung yaitu melalui teknik membakar (*grilling*) atau mengasap (*smoking*). Proses pembakaran (*grilling*) berlangsung lebih cepat karena makanan yang di bakar berdekatan dengan sumber api tetapi makanan yang diasap, proses matangnya lebih lambat karena bahan makanan mempunyai jarak dengan sumber panas. *Grilling* digunakan untuk memasak makanan yang bentuk dan ukurannya kecil sedangkan *smooking* digunakan untuk memasak dengan ukuran yang lebih besar, contohnya *barbeque* agar tingkat kematangannya merata dan *flavour* asap dapat masuk lebih dalam ke makanan yang diasap. Untuk mendapat *flavour* asap tanpa proses pengasapan, bahan makanan yang akan dibakar dapat direndam dalam asap cair (*propane*). *Grilling* dapat dilakukan dengan menggunakan “*grill pans*” yang dilapisi dengan metal, dan makanan yang akan dibakar dapat ditaruh langsung ke permukaan *pan*.

3) *Roasting*

Roasting adalah metode memasak dengan menggunakan panas kering, dari nyala api yang terbuka, *oven* atau sumber panas yang lain. Sejak abad 19, *roasting* dengan pemanasan kering di dalam *oven* dinamakan *baking*. Secara tradisional *roasting* termasuk dalam metode *baking*. Makanan yang dimasak menggunakan metode *roasting* di tempatkan pada rak, *pan* atau ditusukkan pada batang *stainless* yang dapat diputar

(rotasi). Selama proses *roasting*, udara panas di dalam *oven* dialirkan ke seputar daging dari semua sisi (atas, bawah dan samping). *Grilling* berbeda dengan *roasting* karena bahan makanan selalu direndam dalam bumbu dan dibakar di atas sumber panas. *Smooking* juga berbeda dengan *roasting* sebab suhu yang digunakan lebih rendah dan selalu menggunakan asap (*smoke*) baik panas maupun cair yang menyebabkan aroma khas. Selama proses *roasting* akan terjadi karamelisasi pada permukaan makanan untuk memberi *flavour* yang diinginkan. Makanan yang dipanggang dengan teknik *roasting* selalu diolesi dengan *butter/margarine* supaya tidak kehilangan kelembaban makanan atau makanan tidak kering. Daging yang berlemak seperti babi tidak perlu diolesi *margarine/butter* karena bagian kulit tebal selalu mengeluarkan minyak apabila dipanaskan. Secara umum, *roasting* diterapkan untuk memasak ayam secara utuh atau kambing utuh seperti kambing guling. Untuk ukuran bahan makanan besar seperti kambing, diperlukan waktu lama supaya bagian dalam kambing matang. Kombinasi suhu rendah dan suhu tinggi 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 waktu yang sama diperlukan teknik karamelisasi permukaan. Setelah 10-20 menit, suhu diturunkan dan dilanjutkan dengan *roasting* sampai matang. Kebanyakan memasak dengan suhu rendah digunakan untuk memperoleh warna masakan yang coklat keemasan dan memelihara kelembaban makanan sedangkan memasak dengan panas tinggi apabila menginginkan permukaan makanan keras dan berkaramel. Memasak dengan suhu tinggi (>400°F) yang menyebabkan cairan pada makanan tidak banyak yang hilang. Cairan yang berada didalam tertahan oleh lapisan makanan yang sudah mengeras dan berkaramel. Apabila ukuran makanan besar, proses memasak ini menyebabkan *case hardening* atau kasus dimana lapisan luar makanan gosong tetapi bagian dalamnya masih mentah, karena panas tidak menembus sampai kedalam. Memasak

dengan suhu tinggi lebih tepat digunakan apabila bentuk dan ukuran makanan yang dimasak kecil seperti *fillet* ikan. Bahkan yang dimasak suhu tinggi berjumlah sedikit supaya proses memasak cepat selesai dan sari-sari makanan yang berada didalam tidak banyak yang keluar.



BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 Waktu dan Tempat

3.1.1 Lokasi Praktek Kerja Nyata

Program studi usaha perjalanan wisata Universitas Jember memberikan kesempatan mahasiswa untuk melakukan praktek kerja nyata, mahasiswa bisa memilih tempat kerja nyata secara bebas namun harus sesuai dengan jurusan perkuliahan. Dalam hal ini penulis melakukan praktek kerja nyata di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember yang berada di Jalan dr. Soebandi Nomor 124, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember, Jawa Timur.

3.1.2 Waktu dan Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata yang dilakukan oleh penulis yang berada di *Aerofood Catering Service site* RS Daerah dr. Soebandi dimulai pada tanggal 8 Januari dan berakhir pada tanggal 31 Mei 2018. Adapun kegiatan Praktek Kerja Nyata ini dilakukan sesuai dengan kesepakatan dari pihak *Aerofood Catering Service site* RS dr. Soebandi Jember seperti pada Tabel 3.1

Tabel 3.1 *Work Shift* Kegiatan Praktek Kerja Nyata di *Aerofood Catering Service site* RS Daerah dr. Soebandi Jember

<i>Work Shift</i>	Jam Kerja
<i>Morning</i>	06.00-14.00 WIB
<i>Middle</i>	08.00-16.00 WIB
<i>Afternoon</i>	10.00-18.00 WIB

3.2 Ruang Lingkup

3.2.1 Ruang Lingkup Kegiatan

Dalam pelaksanaan Praktek Kerja Nyata, data yang diperoleh dan dibuat Laporan Tugas Akhir oleh penulis dengan judul “Pengolahan Bahan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Masakan Tradisional *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember”, pada pelaksanaan Praktek Kerja

Nyata penulis ditempatkan beberapa bagian yaitu, *butcher*, *bakery*, dan bulan kelima penulis lebih fokus pada bagian *kitchen*.

3.2.3 Kegiatan yang dilakukan Selama Praktek Kerja Nyata

Selama Praktek Kerja Nyata berlangsung yang bertempat di *Aerofood Catering Service Site* RS Daerah dr. Soebandi, penulis telah melakukan kegiatan yang telah ditentukan oleh pihak instansi. Waktu tersebut selama lima bulan dari tanggal 8 Januari dan berakhir pada tanggal 31 Mei 2018. Kegiatan di bulan pertama hingga keempat yakni Januari dan April akan dijelaskan pada Tabel 3.2

Tabel 3.2 Pembagian dan Tugas Masing-masing Divisi

Divisi (a)	Tugas (b)
a. <i>Kitchen</i>	Divisi <i>kitchen</i> memiliki jam kerja yaitu Pagi pukul 06.00-14.00 dan malam pukul 22.00-06.00. Divisi <i>kitchen</i> merupakan divisi yang utama di <i>Aerofood Catering Service Site</i> . Tugas dari divisi ini adalah memasak menu yang sesuai dengan <i>cycle</i> menu yang diberikann oleh ahli gizi. Menu yang dimasak adalah menu masakan tradisional seperti, sayur bening, saus asam manis, ayam <i>crispy</i> , sup daging, telur bumbu bali, ayam paniki, ayam bumbu rujak, kakap <i>crispy</i> . Selain memasak menu tradisional, tentunya dalam proses memasak diperlukan metode-metode memasak, metode memasak yang digunakan bagian <i>kitchen</i> adalah <i>boiling</i> , <i>blanching</i> , <i>stewing</i> , <i>poaching</i> , <i>saute</i> , dan <i>stir</i>

	<i>frying.</i>
b. <i>Butcher</i>	Bagian <i>butcher</i> adalah bagian yang memiliki tugas memotong sayuran dan daging, akan tetapi pada saat penulis melakukan Praktek Kerja Nyata hanya melakukan memotong sayuran. Selain memotong sayuran divisi ini memiliki tugas membuat puding dan bumbu. Sayuran yang dipotong biasanya seperti wortel, labu siam, gambas, kentang, kacang panjang dan lain-lain. Teknik memotong yang sering digunakan seperti <i>macedoine</i> , <i>chiffonade</i> , <i>slice</i> , <i>turning</i> , <i>vichy</i> , <i>julienne</i> dan lain-lain. Setelah selesai melakukan potongan sayuran divisi ini langsung membuat <i>puding</i> untuk <i>snack</i> siang pasien. Setelah selesai membuat <i>puding</i> divisi ini langsung melakukan pengecekan bumbu jika stok bumbu sudah habis maka divisi ini langsung membuat bumbu, dan bumbu yang sering dibuat seperti bumbu pecel, bumbu rujak, bumbu rawon, bumbu taliwang, bumbu kalio dan lain-lain.
c. <i>Bakery</i>	Bagian ini memiliki tugas membuat roti dan kue, selain roti dan kue divisi ini juga menyiapkan potongan buah untuk pasien. Kue dan roti yang di

buat seperti *brownies*, *rainbow cake*, kue lumpur, lemper isi jagung, dadar gulung, *banana cake*, lemper solo dan lain-lain. Dan untuk buah yang telah dipotong dan akan di sajikan untuk pasien kelas atas atau *pavilliun* dengan menggunakan piring saji, piring saji ini merupakan piring khusus untuk tempat buah.

d. *Preparing*

Divisi ini memiliki tugas menyiapkan masakan untuk keesokan harinya serta membuat makanan cincangan. Makanan cincangan tersebut berupa *roll* tahu, sate lilit ikan, *chicken galantine*, dan *beef galantine*. Dan masakan yang dipersiapkan biasanya masakan yang setengah jadi misalnya oseng tahu+tauge, perkedel kentang, telur bumbu bali, dan lain-lain.

3.3 Jenis dan Sumber Data

3.3.1 Jenis Data

Adapun jenis data yang digunakan dalam pelaksanaan praktek kerja nyata menggunakan jenis data kualitatif. Penelitian kualitatif sifatnya deskriptif analitik. Data yang diperoleh seperti hasil pengamatan, hasil wawancara, hasil pemotretan, analisis dokumen, catatan lapangan disusun peneliti dilokasi peneliti, tidak dituangkan dalam bentuk dan angka-angka (Gunawan, 2013:87).

3.3.2 Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam pelaksanaan praktek kerja nyata adalah sebagai berikut:

a. Data Primer

Data primer adalah data dalam bentuk verbal atau kata-kata yang diucapkan secara lisan, gerak-gerik atau perilaku yang dilakukan oleh subjek yang dapat dipercaya, yakni subjek penelitian atau informan yang berkenaan dengan variabel yang diteliti atau data yang diperoleh dari responden langsung (Arikunto, 2010:22).

b. Data sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari teknik pengumpulan data yang menunjang primer. Dalam penelitian ini diperoleh hasil observasi yang dilakukan oleh penulis serta dari studi pustaka. Dapat dikatakan data sekunder ini bersal dari dokumen-dokumen grafis seperti tabel, catatan, foto dan lain-lain (Arikunto, 2010:22).

3.4 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan untuk laporan tugas akhir penulis adalah sebagai berikut:

a. Wawancara

Menurut Stewart dan Cash (2012) “wawancara adalah proses komunikasi interaksi antara dua pihak yang setidaknya satu diantara mereka memiliki tujuan yang serius yang telah ditetapkan dan proses tanya jawab tentang sesuatu”. Mengenai wawancara ini penulis menggali informasi secara mendalam melalui karyawan *Aerofood Catering Service site* RSUD dr. Soebandi mengenai pengolahan bahan makanan di *Aerofood Catering Service site* RSUD dr. Soebandi.

b. Studi Pustaka Studi pustaka adalah sumber penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian. Penulis menggunakan buku, internet, artikel, skripsi, dan referensi yang berhubungan dengan laporan praktek kerja nyata ini.

c. Observasi Dalam penyusunan laporan ini, penulis melakukan observasi secara langsung dengan mengamati aktivitas yang dilakukan karyawan *Aerofood Catering Service site* saat melakukan persiapan makanan untuk pasien.

BAB 5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan Praktek Kerja Nyata di *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi tentang Pengolahan Bahan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Masakan Tradisional di *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi, dapat ditarik kesimpulan bahwa:

- a. Persiapan bahan-bahan untuk memasak di *Aerofood Catering Service site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi dimulai dari bagian *butcher* yang menyiapkan potongan sayuran dan hewani untuk, *lunch*, *dinner* dan *breakfast*, selain bagian *butcher* ada juga devisi *preparing* bagian ini memiliki tugas menyiapkan masakan setengah jadi untuk dimasak menu *dinner* dan *breakfast*.
- b. Cara pengolahan bahan untuk menjadi masakan dilakukan sesuai dengan teknik-teknik memasak yang sudah ada, dan pengolahan yang digunakan sesuai dengan menu yang akan dimasak, sesuai dengan siklus menu.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka saran yang bermanfaat untuk *Aerofood Catering Service site* adalah:

- a. Perlu penambahan divisi dalam penyecekan kuitas bahan, supaya divisi bagian *butcher* bisa lebih cepat dalam melakukan teknik memotong sayuran dan daging, sehingga tidak ada keterlambatan
- b. Perlu ditingkatkan lagi ketelitian *staf* gudang, agar tidak sering terjadi kekurangan dalam pemesanan barang, hal ini mengakibatkan memperlambat waktu kinerja divisi yang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA**Buku**

- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta
- Bartono, P.H dan Ruffino. 2009. *Dasar-dasar Food Product Panduan Untuk Uji Kompetensi*. Jakarta : Bumi Aksara
- Hermiyanti. 2017. *Pengaruh Imbangan Jerami Padi Fermentasi dengan Konsentrat Terhadap Kecernaan Bahan Organik dan Bahan Kering dalam Ransum*. Karya Ilmiah. Fakultas Pertanian.Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Kardigantara, S. 2006. Diklat: *Operasional Catering*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Mayers, K. 2009. *Pengertian Pariwisata*. Jakarta: Unesco Office
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/Per/VI/2011 Tentang Persyaratan *Hygiene Sanitasi* Jasa Boga. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Sinaga, S. 2010. *Proses dan Pengembangan Objek Wisata di Kabupaten Tapanuli Tengah*. Kertas Karya. Program DIII Pariwisata. Universitas Sumatera Utara
- Soenardi. 2014. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Jurnal/Tesis

- Margareta, F dan J. Edwin. 2012. *Analisa Pengaruh Food Quality and Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's diota Solo*. *Jurnal Managemen Pemasaran*. Solo: Akademi Pariwisata Solo Vol. 1, No. 1
- Mulyatiningsih, E. 2007. *Teknik Dasar Memasak*. Tesis Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Nitisuari, N dan P. Wardono. 2010. *Sejarah Tradisional Kuliner Indonesia*. *Jurnal Tingkat Bidang Sarjana Seni Rupa dan Desain*. Bandung: Institut Teknologi Bandung V (1): 2

- Nopitasari, V dan I. Oktaviani. 2017. *Aplikasi Resep Masakan Tradisional Berbasis Mobile. Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi dan Komunikasi*. Surakarta: Sekolah Tinggi Manajemen Duta Bangsa Surakarta V (12): 1
- Primasari, A. 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 V (2): 10
- Syahrizal, S dan D. Putri. 2014. *Usaha Pengelolaan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Makanan di Warung Makan Ulegfood Bantul. Jurnal Khasanah Ilmu*. Yogyakarta: Akademi Pariwisata BSI Yogyakarta V (1):71
- Rahmalianti, R dan D. Riyadi. 2011. *Pelestarian Masakan Tradisional Kejos Sebagai Karbohidrat di Desa Tarikolot Kecamatan Jatinunggal Kabupaten Sumedang. Jurnal Masakan Tradisional*. Bandung: Akademi Tata Boga Bandung V (3): 6
- Rosyidi, D. 2006. *Macam-macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Malang: Fakultas Teknologi Teknologi Pertanian Universitas brawijaya Malang V (1): 24
- Soegiarto, D. 2008. *Pengaruh Perilaku Wisatawan Nusantara Terhadap Wisatawan Kuliner di Surakarta. Jurnal Pustaka Ilmiah*. Surakarta: Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta IV (1): 570

Lampiran 1. Surat Permohonan Tempat PKN



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
Jl. Kalimantan - Kampus Tegalloto Telp. (0331) 335586, 331342 Fax. (0331) 335586
 Jember 68121 Email: fosp@unj.ac.id

Nomor : 4038/UN25.1.2/SP/2017 17 Oktober 2017
 Lampiran : empat eksemplar
 Perihal : Permohonan Tempat Magang

Yth. Pimpinan Rumah Sakit dr. Soebandi
 Jl. Dr. Soebandi No. 124
 Jember

Dalam rangka mengembangkan wawasan praktis mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember, maka setiap mahasiswa yang telah menyelesaikan minimal 108 SKS diwajibkan mengikuti kegiatan magang (Praktek Kerja Lapang) untuk penyelesaian laporan tugas akhir. Sehubungan dengan hal tersebut, kami berharap dengan hormat kesediaan Saudara memberikan kesempatan kegiatan magang mahasiswa kami pada instansi yang Saudara pimpin. Adapun nama mahasiswa yang akan mengikuti kegiatan magang adalah :

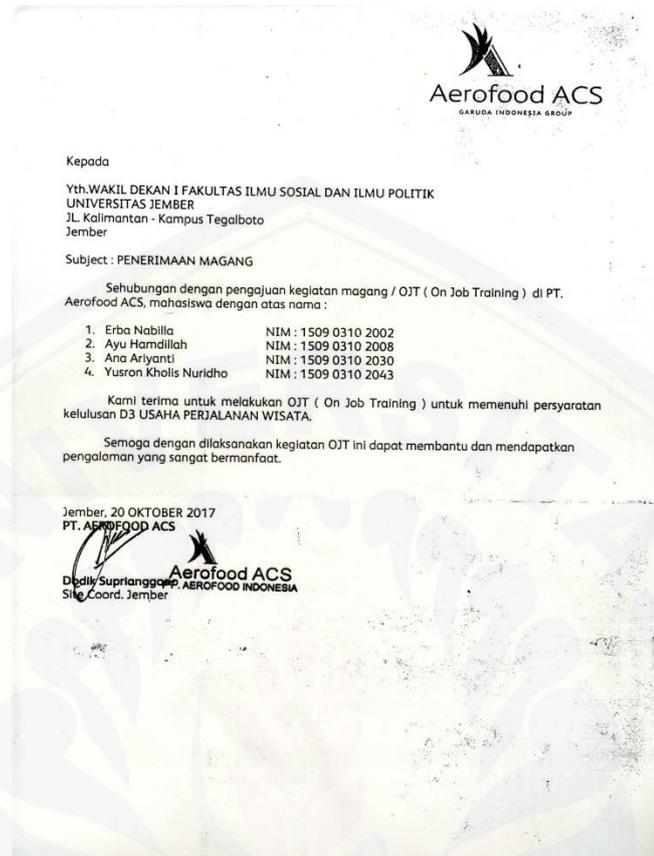
No	NAMA	NIM	Bagian
1.	Erba Nabilla	150903102002	D3 Usaha Perjalanan Wisata
2.	Ayu Hamdillah	150903102008	D3 Usaha Perjalanan Wisata
3.	Ana Ariyanti	150903102030	D3 Usaha Perjalanan Wisata
4.	Yusron Kholis Nuridho	150903102043	D3 Usaha Perjalanan Wisata

Bersama ini kami lampirkan 1 (satu) eksemplar proposal Praktek Kerja Nyata (PKN).
 Atas perhatian dan kesediaannya disampaikan terima kasih.



an Dekan
 Wakil Dekan I

 R. Hadi Prayitno, M.Kes
 NIP 19610608 198802 1 001

Lapiran 2. Surat Penerimaan Tempat PKN

Lampiran 2. Surat Tugas



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
 Jl. Kalimantan 37 - Kampus Bumi Tegalboto Telp. (0331) 335586 - 331342
 Fax. (0331) 335586 Jember 68121 Email : fisip@unej.ac.id

SURAT TUGAS
 Nomor : 4283/UN25.1.2/SP/2017

Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember menugaskan kepada :

Nama : Dra. Sri Wahjuni, M.Si.
 N I P : 195604091987022001
 Jabatan : Lektor Kepala
 Pangkat / golongan : Pembina IV/a

Sebagai supervisi mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember di PT. Aerofood ACS, terhitung mulai bulan Januari s.d Mei 2018. Adapun nama mahasiswa sebagai berikut :

No	NAMA	NIM	Program Studi
1.	Erba Nabila	150903102002	DIII Usaha Perjalanan Wisata
2.	Ayu Hamdillah	150903102008	DIII Usaha Perjalanan Wisata
3.	Ana Ariyanti	150903102030	DIII Usaha Perjalanan Wisata
4.	Yusron Kholis Nuridho	150903102043	DIII Usaha Perjalanan Wisata

Demikian surat tugas ini untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya.



Jember, 1 November 2017

an Dekan
 Wakil Dekan I,



Dr. Hadi Prayitno, M.Kes
 NIP 19610608 198802 1 001

Tembusan :

1. Dekan FISIP Unej (sebagai laporan)
2. Kaprodi D-III UPW FISIP Unej
3. Kasubag Akademik FISIP Unej

Lampiran 3. Hasil Nilai PKN



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
Jl. Kalimantan Kampus Tegalboto Telp. 0331-335586, 331342 Fax. 0331-335586 Jember 68121
Telp. (0331) 332736

**NILAI HASIL PRAKTEK KERJA NYATA (PKN) MAHASISWA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER**

NO.	INDIKATOR PENILAIAN	NILAI	
		ANGKA	HURUF
1	Penguasaan Materi Tugas	73	B
2	Kemampuan / Kerjasama	75	AB
3	Etika	77	AB
4	Disiplin	70	B.
NILAI RATA - RATA		73,75	B

Identitas Mahasiswa yang dinilai :

Nama : Ayu. Hamdillah
 NIM : 150903102008
 Jurusan : Ilmu Administrasi
 Program Studi : Diploma III Usaha Perjalanan Wisata

Yang menilal :

Nama : Dede SUPRIAN ERNO
 Jabatan : GIB COORDINATOR JEMBER
 Instansi : Aerofood ACS
 Tanda Tangan : 

Aerofood ACS
PT. AEROFOOD INDONESIA

PEDOMAN PENILAIAN :

NO.	HURUF	ANGKA	KRITERIA
1	A	≥ 80	ISTIMEWA
2	AB	75 ≤ AB < 80	SANGAT BAIK
3	B	70 ≤ B < 75	BAIK
4	BC	65 ≤ BC < 70	CUKUP BAIK
5	C	60 ≤ C < 65	CUKUP
6	CD	55 ≤ CD < 60	KURANG
7	D	50 ≤ D < 55	KURANG
8	DE	45 ≤ DE < 50	SANGAT KURANG
9	E	< 45	SANGAT KURANG

Lampiran 4. Persiapan Masakan



Lampiran 5. Foto Dapur



Dapur Tampak Depan



Dapur Tampak Samping

Lampiran 6. Foto Menu Masakan

