



**PELAKSANAAN AKTIFITAS *PREPARE SECTION* DALAM PENYAJIAN
MAKANAN TRADISIONAL DI PT. AEROFOOD
ACS SITE RSD dr. SOEBANDI**

*(The Implementation Activity of Prepare Section to Presentation Traditional Food
at PT. Aerofood ACS site RSD dr. Soebandi)*

LAPORAN TUGAS AKHIR

Oleh:

**Yusron Kholis Nuridho
NIM 150903102043**

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



**PELAKSANAAN AKTIFITAS *PREPARE SECTION* DALAM PENYAJIAN
MAKANAN TRADISIONAL DI PT. *AEROFOOD*
ACS SITE RSD dr. SOEBANDI**

LAPORAN TUGAS AKHIR

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

Oleh

**Yusron Kholis Nuridho
NIM 150903102043**

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

PERSEMBAHAN

Laporan Tugas Akhir ini saya persembahkan kepada:

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 Sutrisno dan Ibunda Purgiyati yang telah memberi dukungan arahan serta doa yang tiada henti atas kesuksesan saya;
3. Saudaraku, Setya Rama Utama, Galan Ihsan Suci, dan Naufal Zaqi Haq yang senantiasa memberikan dukungan, semangat, dan doanya untuk keberhasilan Tugas Akhir ini;
4. Guru-guru saya sejak taman kanak-kanak hingga perguruan tinggi, terima kasih telah memberikan wawasan, ilmu pengetahuan, serta bimbingan dengan penuh kesabaran;
5. Teman-teman DIII UPW yang selalu memberikan semangat dan menjadi penyemangat dalam penyelesaian Tugas Akhir ini;
6. Keluarga terbaik saya Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Jember yang selalu memberi kenangan dan memberi semangat ketika duduk di bangku kuliah;
7. PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi yang telah memberikan tempat Praktek Kerja Nyata yang terbaik dan memberikan banyak ilmu tentang *cook*;
8. Almamater saya, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

MOTO

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain).

Dan hanya kepada Tuhanmulah engkau berharap.”

(Terjemahan QS. Al-Insyirah, Ayat 6-8)



*)<http://thefilosofi.blogspot.com/2016/05/motto-hidup-pendidikan-untuk-pelajar>

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yusron Kholis Nuridho

NIM : 150903102043

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir yang berjudul “Pelaksanaan Aktifitas *Prepare Section* Dalam Penyajian Makanan Tradisional di PT. *Aerofood ACS site* RSD dr. Soebandi” adalah benar-benar hasil karya sendiri berdasarkan Praktek Kerja Nyata, kecuali kutipan yang sudah disebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun dan 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 ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 11 Desember 2018

Mahasiswa,

Yusron Kholis Nuridho
NIM 150903102043

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PELAKSANAAN AKTIFITAS *PREPARE SECTION* DALAM PENYAJIAN
MAKANAN TRADISIONAL DI PT. *AEROFOOD*
ACS SITE RSD dr. SOEBANDI**

Oleh

**Yusron Kholis Nuridho
NIM 150903102043**

Pembimbing

**Drs. Suhartono, M.P.
NIP. 196002141988031002**

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

PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir berjudul: “Pelaksanaan Aktifitas *Prepare Section* Dalam Penyajian Makanan Tradisional Di PT. *Aerofood ACS site RSD dr. Soebandi*” telah diuji dan disahkan pada:

Hari, Tanggal : Jumat, 21 Desember 2018

Tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Jember

Tim Penguji:

Ketua,

Drs. Supranoto, M.Si., Ph.D.
NIP. 196102131988021001

Sekretaris,

Anggota,

Drs. Suhartono, M.P.
NIP. 196002141988031002

Job Pamungkas, S.ST.Par.
NIP. 197310182002121005

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Politik

Universitas Jember

Dr. Ardiyanto, M.Si.
NIP. 195808101987021002

RINGKASAN

Pelaksanaan Aktifitas *Prepare Section* Dalam Penyajian Makanan Tradisional di PT. *Aerofood ACS site RSD dr. Soebandi*; Yusron Kholis Nuridho; 150903102043; 2018; 80 Halaman; Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Jember.

Praktek Kerja Nyata (PKN) dilaksanakan pada tanggal 08 Januari 2018 sampai tanggal 31 Mei 2018. Adapun tujuan melaksanakan Praktek Kerja Nyata di PT. *Aerofood ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi* adalah untuk mengetahui Pelaksanaan Aktifitas *Prepare Section* Dalam Penyajian Makanan Tradisional Di PT. *Aerofood ACS site RSD dr. Soebandi*.

Sektor pariwisata di Indonesia memiliki berbagai potensi sumber daya alam keanekaragaman budaya. Potensi tersebut dikelola dengan baik oleh pemerintah dan masyarakat untuk dijadikan kegiatan pariwisata. Kegiatan dari sektor pariwisata ini adalah menjual jasa dan produk. Sektor pariwisata yang berkembang adalah wisata kuliner tradisional. Bisnis kuliner makanan tradisional semakin bersaing dengan usaha bisnis yang lain yaitu usaha *catering*. *Catering* bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen melalui produk yaitu makanan. Makanan yang disajikan tergantung permintaan konsumen salah satunya yaitu *catering PT. Aerofood ACS (Aerowisata Catering Service)*

PT. *Aerofood ACS* adalah anak dari perusahaan Garuda Indonesia yang bergerak dalam usaha penyediaan makanan dan minuman untuk penerbangan dan rumah sakit daerah. PT. *Aerofood ACS* membuka cabang yaitu PT. *Aerofood ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi* menyediakan makanan dan minuman untuk pasien yang rawat inap. PT. *Aerofood ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi* terdapat beberapa bagian yaitu *site coordinator, inflight section, handling GA, admin office, admin gudang, ahli gizi, bakery, kitchen, butcher, prepare, waiter, washing*.

Bagian *kitchen* dan *prepare* di PT. *Aerofood ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi* menggunakan teknik memasak seperti *boiling, poaching, deep frying, saute, stewing* dan *grilling* untuk memasak masakan *menu order* pasien dari ahli gizi. Bagian *prepare* bertugas menyiapkan masakan 50% setengah

matang kemudian disimpan di dalam *chiller* dan *freezer*. Kegiatan di bagian *prepare* sangat padat dimana mengolah masakan dalam jumlah yang banyak. Aktifitas di bagian *prepare* yaitu mencatatkan persediaan bahan mentah, pembuatan serta menyiapkan masakan setengah matang, dan pembuatan tim saring dan cair matang

Bagian *prepare* di PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi melakukan pengolahan makanan tradisional sesuai dengan SOP (*Standard Operating Procedure*) yang diterapkan dengan standart gizi yang diperlukan untuk pasien di Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember. Hal ini dapat dibuktikan dengan semua keputusan, tindakan, serta penggunaan fasilitas-fasilitas yang ada di PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi.

PRAKATA

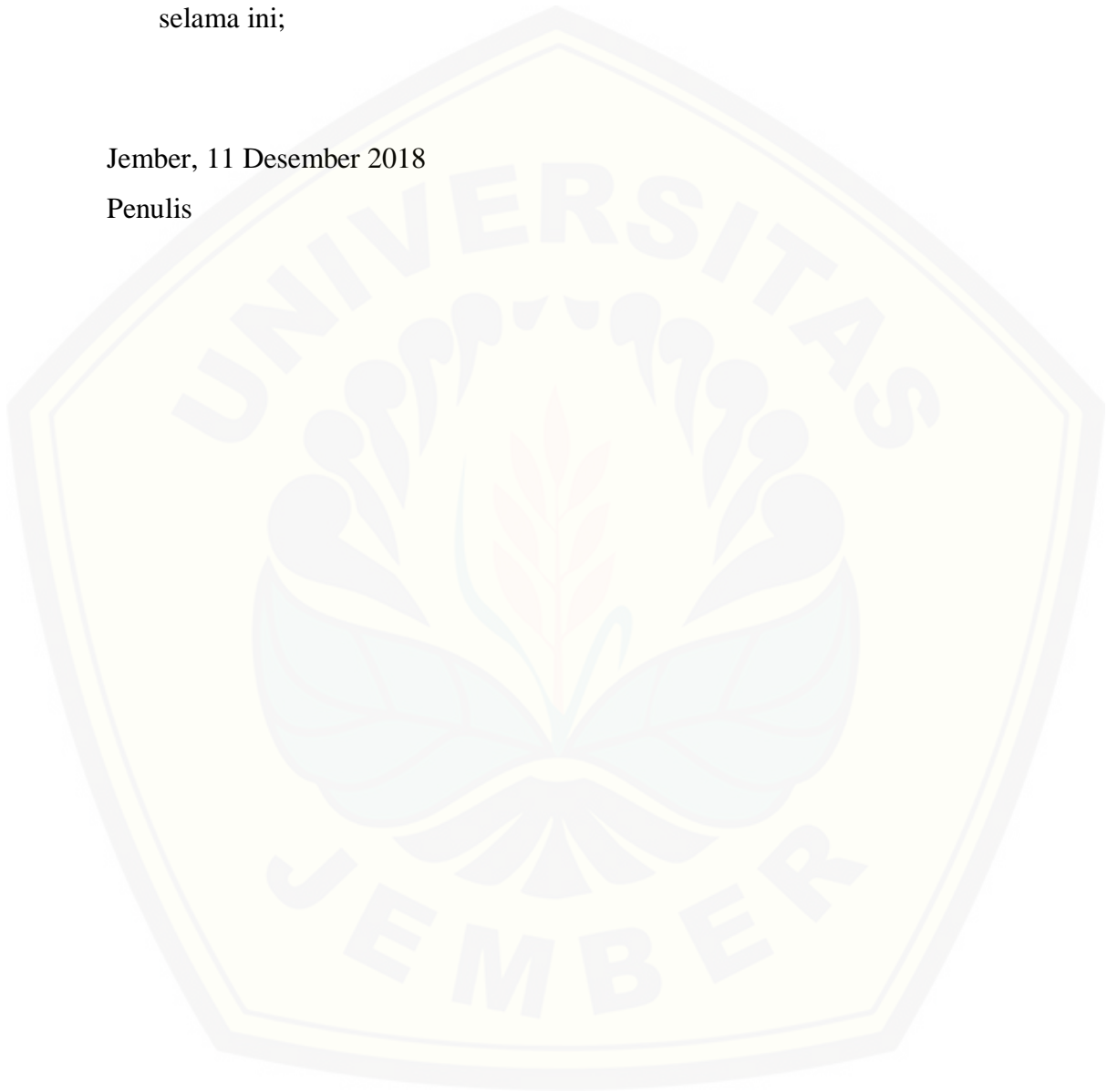
Puji Syukur kehadiran Allah S.W.T atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “Pelaksanaan Aktifitas *Prepare Section* Dalam Penyajian Makanan di PT. *Aerofood ACS site RSD dr. Soebandi*”. Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Program Studi Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Jember. Penyusunan tugas akhir ini tidak dapat lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Ardiyanto, M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Jember;
2. Dr. Akhmad Toha M.M., selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi;
3. Dra. Sri Wahjuni, M.Si., selaku Ketua Program Studi DIII Usaha Perjalanan Wisata dan dosen supervisi yang telah meluangkan waktunya untuk memantau saya selama Praktek Kerja Nyata;
4. Indra Perdana Wibisono, ST. M.M. selaku Dosen Pembimbing Akademik;
5. Drs. Suhartono, M.P. selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu, pikiran, kesabaran dan perhatian dalam penulisan Tugas Akhir ini;
6. Segenap dosen dan staf DIII Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Jember yang telah ikhlas memberikan ilmu dan pengalaman yang berguna bagi penulis;
7. Bapak Dodik selaku *site coordinator* PT. *Aerofood ACS site RSD dr. Soebandi*, dan semua karyawan PT. *Aerofood ACS site RSD dr. Soebandi*, yang telah banyak membimbing saya;
8. Teman seperjuangan saya Moch. Ubaidillah, Qorib Sony Marta Sungsang, Ayu Hamdillah, yang telah menyemangati dan membantu saya dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini;
9. Sahabatku, Natasha Dwiki Yuni Astutik yang telah memberikan motivasi dan dukungan dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini;

10. Teman-teman kost Bangka 3 No. 22, yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam kelancaran Tugas Akhir ini;
11. Teman-teman seperjuangan Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata angkatan 2015, terimakasih atas dukungan dan kebersamaannya selama ini;

Jember, 11 Desember 2018

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PEMBIMBINGAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
RINGKASAN	vii
PRAKATA	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR BAGAN	xvi
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	5
2.1 Pariwisata	5
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	5
2.1.2 Jenis-jenis Pariwisata	5
2.1.3 Komponen Pariwisata	6
2.2 Pelaksanaan	9
2.2.1 Pengertian Pelaksanaan.....	9
2.2.2 Pelaksanaan <i>Prepare</i>	9
2.3 Makanan	10
2.3.1 Pengertian Makanan	10

2.3.2 Pengertian Makanan Tradisional	11
2.4 Catering	11
2.4.1 Pengertian <i>Catering</i>	11
2.4.2 Jenis-jenis <i>Catering</i>	12
2.4.3 Klasifikasi <i>Catering</i>	14
2.5 Teknik Memasak	15
2.5.1 Pengertian Memasak	15
2.5.2 Memasak dengan Konveksi Air	15
2.5.3 Teknik Memasak Dengan Panas Kering (<i>Dry Heat</i>)	21
2.5.4 Memasak dengan Konduksi dan Konveksi Minyak	23
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	29
3.1 Deskripsi Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	29
3.2 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	29
3.2.1 Tempat Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	29
3.2.2 Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	29
3.3 Ruang Lingkup	30
3.3.1 Ruang Lingkup Kegiatan Praktek Kerja Nyata	30
3.3.2 Kegiatan yang dilakukan Selama Praktek Kerja Nyata	31
3.4 Jenis Data	32
3.4.1 Jenis Pengumpulan Data	32
3.4.2 Sumber Data	33
3.5 Metode Pengumpulan Data	33
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Sejarah Perusahaan	35
4.2 Gambaran Umum	35
4.3 Visi & Misi Perusahaan	36
4.4 Kegiatan Praktek Kerja Nyata	36
4.5 Struktur Organisasi PT. <i>Aerofood ACS site</i> Rumah Sakit	
Daerah dr. Soebandi	42
4.6 Sistem Kerja <i>Kitchen Prepare</i> PT. <i>Aerofood ACS site</i> Rumah	
Sakit Daerah dr. Soebandi	45

4.6.1 Sistem Kerja PT. <i>Aerofood</i> ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi	45
4.6.2 Alur Penerimaan Barang Mentah Sampai Proses Pengolahan .	46
4.6.3 Alur Pembuatan Menu Masakan Untuk Pasien PT. <i>Aerofood</i> ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi	48
4.7 Standard Operating Procedure (SOP) di PT. <i>Aerofood</i> ACS site Rumah Sakit Daerah. dr. Soebandi	50
4.8 Pelaksanaakan Aktifitas <i>Prepare Section</i> Dalam Penyajian Makanan Tradisional di PT. <i>Aerofood</i> ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi	52
4.8.1 Pencatatan Persediaan Bahan Mentah.....	52
4.8.2 Pembuatan dan Menyiapkan Masakan Setengah Matang	53
4.8.3 Pembuatan Nasi dan Bubur	60
4.8.4 Pembuatan Tim Saring dan Cair Matang	62
4.9 Cara Mengatasi Kesalahan dan Mengantisipasi Dalam Proses Penyajian Makanan di PT. <i>Aerofood</i> ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi	63
BAB. 5 PENUTUP	66
5.1 Kesimpulan	66
5.2 Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	70
Lampiran 1. Surat Permohonan Tempat Praktek Kerja Nyata	70
Lampiran 2. Surat Penerimaan Praktek Kerja Nyata	71
Lampiran 3. Surat Tugas Praktek Kerja Nyata	72
Lampiran 4. Hasil Nilai Praktek Kerja Nyata	73
Lampiran 5. Sertifikat Hasil Praktek Kerja Nyata	74
DAFTAR GAMBAR	75
Gambar 1. <i>Forecast Menu Order</i> dari bagian ahli gizi di PT. <i>Aerofood</i> ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi	75

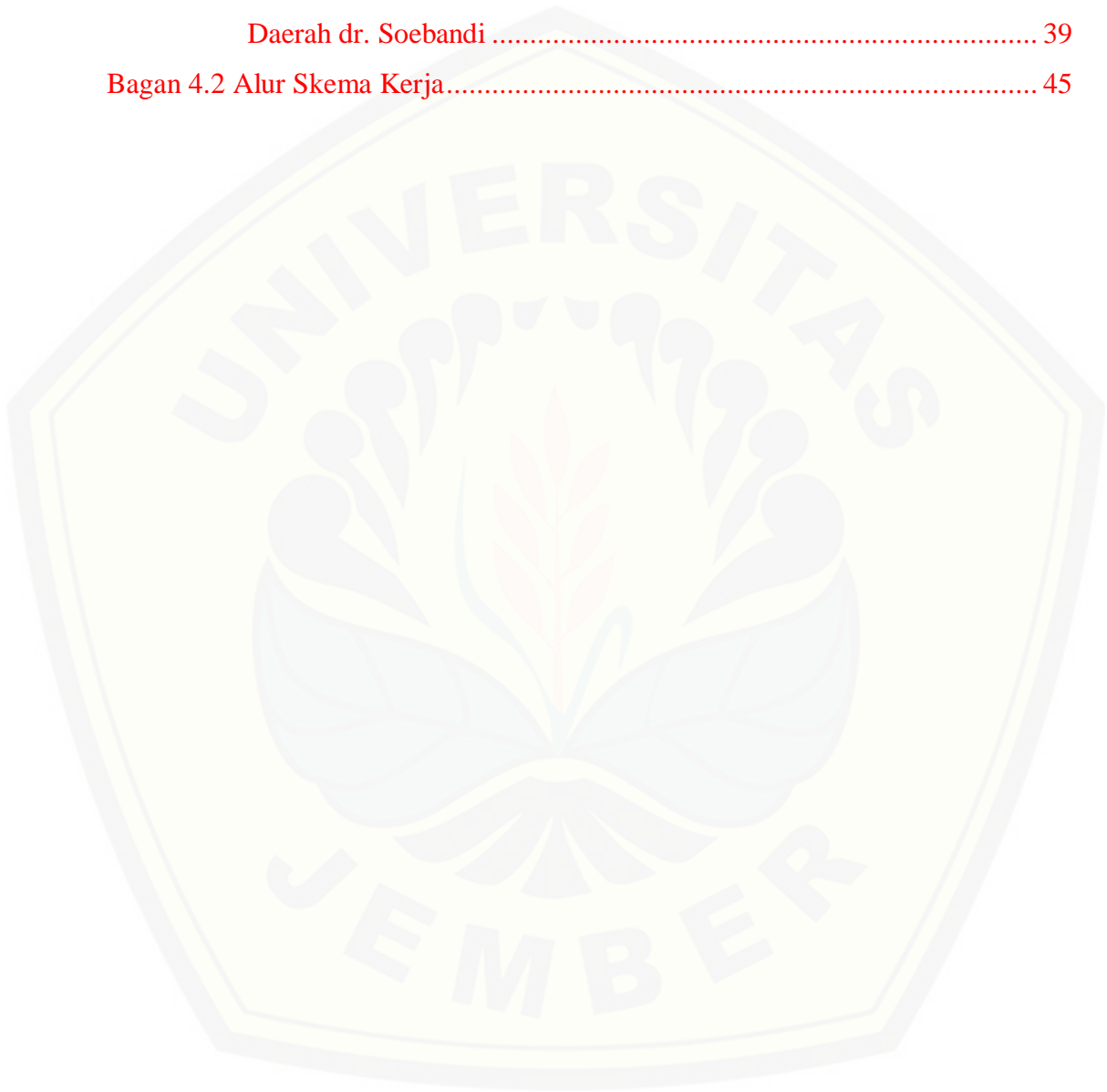
Gambar 2. Menu Masakan Setengah Matang di PT. <i>Aerofood</i> ACS <i>site</i> Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi.....	76
Gambar 3. Masing-masing ruangan kerja di PT. <i>Aerofood</i> ACS <i>site</i> Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi.....	77
Gambar 4. Ruang pemasakan di PT. <i>Aerofood</i> ACS <i>site</i> Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi	78
Gambar 5. Proses pemorsian oleh bagian <i>waiter</i> di PT. <i>Aerofood</i> ACS <i>site</i> Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi	79
Gambar 6. Masakan yang matang di PT. <i>Aerofood</i> ACS <i>site</i> Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi	80

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 <i>Work Shift</i> Kegiatan Praktek Kerja Nyata di PT. <i>Aerofood ACS</i> <i>site</i> Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember	30
Tabel 4.1 <i>Daily Activity</i> Selama Praktek Kerja Nyata	37
Tabel 4.2 <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i> di PT. <i>Aerofood ACS</i> <i>site</i> Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi	47
Tabel 4.3 Menu Pembuatan Nasi dan Bubur	61
Tabel 4.4 Menu Pembuatan Tim Saring dan Cair Matang	62

DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 4.1 Struktur Organisasi di PT. <i>Aerofood</i> ACS <i>site</i> Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi	39
Bagan 4.2 Alur Skema Kerja.....	45



BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki banyak potensi dan sumber daya alam yang belum dikembangkan secara maksimal, termasuk didalamnya terdapat sektor pariwisata. Pemantapan pertumbuhan sektor pariwisata dalam rangka mendukung pencapaian sasaran pembangunan, perlu diupayakan pengembangan produk yang mempunyai keterkaitan dengan sektor pariwisata. Pengembangan kepariwisataan berkaitan erat juga dengan pelestarian nilai-nilai kepribadian dan pengembangan budaya bangsa, dengan memanfaatkan seluruh potensi keindahan dan kekayaan alam dan budaya Indonesia. Sektor pariwisata yang berkembang saat ini cukup pesat adalah wisata kuliner khususnya makanan tradisional di Indonesia.

Makanan tradisional Indonesia merupakan salah satu jenis masakan keanekaragaman budaya yang ada di Indonesia. Makanan tradisional adalah salah satu kebutuhan primer bagi manusia, makanan bisa menjadi media untuk menyampaikan rasa terima kasih, ritual, mempererat tali kekerabatan dan lain-lain. Masakan tradisional 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. Makanan merupakan kebutuhan dasar yang sangat penting bagi kehidupan manusia dimana makanan berfungsi memberikan tenaga atau energi panas pada tubuh, membangun jaringan-jaringan tubuh yang baru, pengatur dan pelindung tubuh terhadap penyakit serta sebagai sumber pengganti sel-sel dalam tubuh. Uraian tersebut mulai bermunculan orang-orang membuka usaha jasa pelayanan yang menyelenggarakan makanan contohnya *catering*.

Catering merupakan salah satu dari sekian banyak bisnis jasa boga yang berkembang dengan pesat. Prospek bisnis *catering* semakin bagus seiring dengan perkembangan gaya hidup masyarakat sekarang ini. Menurut Tenas (2008) bisnis *catering* adalah peluang usaha yang luar biasa dan hampir tidak pernah mati. Bisnis *catering* kuliner ini berkembang dengan semakin banyaknya usaha jasa *catering* yang bermunculan. *Catering* adalah perusahaan jasa makanan yang

melayani *catering* untuk acara pernikahan, seminar, ulang tahun, asrama, rumah sakit, panti asuhan, lembaga permasyarakatan, penerbangan, dan lainnya yang memerlukan jasa makanan baik skala kecil maupun besar. Makanan yang disajikan dapat berupa makanan kecil dan juga berupa makanan lengkap untuk satu kali makan atau lebih tergantung permintaan pelanggan. permasyarakatan, penerbangan, dan lainnya. Pentingnya peran makanan khusus menyebabkan munculnya berbagai jasa penyedia olahan makanan sehingga instansi dan masyarakat dapat memperolehnya kapanpun dan dimanapun seperti perusahaan *catering* PT. *Aerofood* ACS (*Aerowisata Catering Service*).

PT. *Aerofood* ACS adalah anak dari perusahaan Garuda Indonesia yang bergerak dalam kegiatan usaha penyediaan dan layanan makanan dan minuman. Secara luas termasuk jasa yang dituntut untuk menjadi perusahaan terkemuka dan menjadi *leader* dalam industri sehingga mampu menyiapkan produk, memberikan pelayanan terbaik bagi pelanggan dan 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 memiliki pengalaman dalam pengolahan di rumah sakit daerah. PT. *Aerofood* ACS memiliki enam divisi yang telah membuka cabang di tujuh lokasi di antaranya di Jakarta, Medan, Bandung, Yogyakarta, Denpasar, Balikpapan dan Surabaya.

PT. *Aerofood* ACS Surabaya membuka cabang divisi perusahaan baru pada tahun 2008 hingga saat ini yang bekerja sama di Kabupaten Jember yaitu PT. *Aerofood* ACS *site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi. Penyelenggaraan makanan atau *catering* di rumah sakit sangat berbeda tidak sama seperti penyelenggaraan makanan di hotel atau rumah makan. Setiap pasien membutuhkan asupan makanan khusus yang sangat berbeda untuk memenuhi kebutuhan gizi. *Catering* tersebut mampu bertanggung jawab mengelola pemilihan bahan makanan, pembuatan *menu* yang tepat, pengolahan makanan, distribusi sampai dengan evaluasi yang mana menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang menjunjung tinggi kesehatan dan keamanan pangan bersertifikasi dengan standar mutu internasional ISO 9002 & ISO 22000 *Food Safety Management* yang

mengedepankan unsur HSE (*Health, Safety & Environment*), *Food Safety HACCP*, serta bersertifikasi halal dari MUI dibandingkan dengan *catering* lainnya. PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi terdapat beberapa bagian yaitu *site coordinator, admin office, admin* gudang, ahli gizi, *kitchen, bakery, butcher, prepare, waiter*, dan *washing*. Setiap harinya menyajikan makanan dan minuman bagi seluruh pasien dalam jumlah masakan tradisional yang banyak dan bervariasi. Penyelenggaraan makanan dimulai dari permintaan *menu order* makanan, diolah oleh bagian pemasakan hingga mendistribusikannya ke seluruh ruangan pasien rawat inap.

Bagian *kitchen* terdapat bagian *prepare* yaitu bagian yang bertanggung jawab atas persiapan masakan dengan teknik memasak menyiapkan bahan setengah matang atau jadi sebelum diolah oleh bagian pemasakan atau *kitchen* dimana setelah diproduksi masakan tidak langsung disajikan melainkan disimpan terlebih dahulu pada suhu yang beku atau dingin dalam waktu kurun tertentu untuk di gunakan di lain waktu. Bagian *prepare* ini 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 yang berjumlah banyak dan ada juga permintaan *menu order* mendadak untuk menu pilihan yang berbeda. Fokus utama masakan dibagian *prepare* ini adalah menu tradisional contohnya perkedel kentang, siomay tahu, rolade tahu atau daging, dan lain-lain.

Bagian ini sangat keterkaitan dengan bagian pemasakan atau *kitchen* karena bagian *prepare* menyiapkan masakan setengah matang *menu order dinner* hari ini, menu *breakfast* dan *lunch* keesokan harinya dimana bagian *kitchen* akan memasaknya dan mengolahnya lagi yang sudah dipersiapkan hingga masakannya matang dan siap saji kemudian dilakukan pemorsian oleh bagian *waiter*. Setelah dilakukan pemorsian maka bagian *waiter* mengantar atau mendistribusikan ke seluruh ruang rawat inap. Bagian *prepare* mempunyai aktifitas kerja yang cepat dalam jumlah masakan yang banyak dengan persiapan dan pengolahan masakan tradisional. Menyikapi bagian *prepare* tersebut penulis terinspirasi untuk

melakukan kegiatan Praktek Kerja Nyata sebagai acuan dalam pembuatan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “**Pelaksanaan Aktifitas *Prepare Section* dalam Penyajian Makanan Tradisional di PT. Aerofood ACS site RSD dr. Soebandi**”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang akan menjadi rumusan masalah dari Laporan Praktek Kerja Nyata adalah sebagai berikut:

Bagaimana pelaksanaan aktifitas *prepare section* dalam penyajian makanan tradisional di PT. Aerofood ACS site RSD dr. Soebandi?

1.3 Tujuan dan Manfaat Praktek Kerja Nyata

1.3.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata

Adapun tujuan dari Praktek Kerja Nyata ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui bagaimana pelaksanaan aktifitas *prepare section* dalam penyajian makanan tradisional di PT. Aerofood ACS site RSD dr. Soebandi.
- b. Untuk mempelajari cara pengolahan masakan setengah matang dalam bagian *prepare section* di PT. Aerofood ACS site RSD dr. Soebandi.

1.3.2 Manfaat Praktek Kerja Nyata

Adapun manfaat dari Praktek Kerja Nyata ini adalah sebagai berikut:

- a. Menambah wawasan yang luas mengenai pelaksanaan aktifitas *prepare section* dalam penyajian makanan tradisional di PT. Aerofood ACS site RSD dr. Soebandi.
- b. Untuk menambah pengalaman & pengetahuan di tempat kerja khususnya di bidang makanan dan minuman.
- c. Memperoleh wawasan tentang dunia kerja yang diperoleh di lapangan, mahasiswa akan merasakan secara langsung perbedaan antara teori di kelas dengan yang ada di lapangan. Praktek Kerja Nyata sangat membantu mahasiswa dalam meningkatkan pengalaman kerja sehingga dapat menjadi tenaga kerja profesional nantinya.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pariwisata

2.1.1 Pengertian Pariwisata

Pengertian Pariwisata menurut Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 adalah berbagai macam kegiatan pariwisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan Pemerintah Daerah. (Pasal 1 ayat 3). Menurut Muljadi (2012) pariwisata adalah suatu aktivitas perubahan tempat tinggal sementara dari seseorang, di luar tempat tinggal sehari-hari dengan suatu alasan apapun selain melakukan kegiatan yang bisa menghasilkan upah atau gaji. Pariwisata merupakan aktivitas, pelayanan dan produk hasil industri pariwisata yang mampu menciptakan pengalaman perjalanan bagi wisatawan Sedangkan menurut Suwena dan Widyatmaja (2010) Pariwisata adalah gejala yang kompleks dalam masyarakat, di dalamnya terdapat hotel, obyek wisata, souvenir, pramuwisata, angkutan wisata, biro perjalanan wisata, rumah makan, dan banyak lainnya.

2.1.2 Jenis-Jenis Pariwisata

Tujuan dari wisatawan melakukan perjalanan mempengaruhi dan menentukan jenis pariwisata yang memungkinkan untuk dikembangkan di daerah tujuan wisata yang nantinya akan menarik wisatawan untuk mengunjunginya. Terdapat beberapa jenis pariwisata, yaitu:

a. Pariwisata untuk menikmati perjalanan (*Pleasure Tourism*)

Jenis pariwisata ini menyangkut banyak unsur yang bersifat berbeda dari *utility pleasure* yang berbeda sesuai karakter, cita rasa, latar belakang kehidupan, dan temperamen individu. Jenis pariwisata ini dilakukan oleh orang yang meninggalkan tempat tinggalnya untuk berlibur mencari udara segar yang baru, untuk menikmati keindahan alam, untuk menikmati hiburan, dan sebagainya.

b. Pariwisata untuk rekreasi (*Recreation Tourism*)

Jenis pariwisata ini dilakukan oleh orang yang menghendaki pemanfaatan hari-hari libur untuk istirahat, untuk memulihkan kembali kesegaran jasmani dan rohani, yang akan menyegarkan keletihan dan kelelahannya.

c. Pariwisata untuk kebudayaan (*Cultural Tourism*)

Jenis pariwisata ini ditandai oleh rangkaian motivasi seperti keinginan untuk belajar di pusat pengajaran dan riset, untuk mempelajari adat-istiadat, cara hidup masyarakat negara lain, mengunjungi peninggalan sejarah, peninggalan peradaban masa lalu dan penemuan besar masa kini, pusat-pusat kesenian dan keagamaan, serta mengikuti festival seni musik, film, teater, tarian, dan sebagainya.

d. Pariwisata untuk olahraga (*Sport Tourism*)

Pariwisata olah raga bagi mereka yang ingin berlatih dan mempraktikannya sendiri, seperti pendakian gunung, berburu, memancing, dan sebagainya. Untuk mengunjungi tempat wisata yang menyediakan tempat pariwisata untuk olahraga ini.

e. Pariwisata untuk konvensi (*Convention Tourism*)

Jenis pariwisata ini mengalami perkembangan yang luar biasa dan menjadi penting dalam sumbangan devisa negara. Banyak negara yang mulai tertarik dan menggarap pariwisata ini dengan banyaknya hotel dan bangunan khusus untuk menunjang *convention tourism*.

2.1.3 Komponen Pariwisata

Dalam upaya pelaksanaan pembangunan pariwisata diperlukan strategi pengembangan guna memberikan kejelasan arah kepariwisataan dimasa mendatang, yaitu dengan produk pariwisata di antaranya:

a. Daya Tarik Wisata/ *Attractions*

Seseorang wisatawan berkunjung ke suatu tempat, daerah, dan negara karena tertarik oleh sesuatu. Sesuatu yang menarik dan menyebabkan wisatawan berkunjung ke suatu tempat, daerah, dan negara itu disebut daya tarik atau atraksi wisata. Obyek wisata yang paling bisa diandalkan adalah obyek wisata yang dapat dikunjungi setiap hari tanpa persiapan terlebih dahulu, misalnya laut, pantai, gunung merapi, sungai, danau, kawasan lindung, pemandangan alam dan lain-lain. Obyek wisata semacam itu sebenarnya tersedia pada semua jenis obyek wisata (alam, budaya dan buatan). Pengembangan dibidang ini sangat penting agar obyek wisata ini semakin berkembang, tetapi dalam

pelaksanaannya harus memperhitungkan faktor-faktor geografis, potensi, karakteristik objek dan tingkat perkembangan

b. Aksesibilitas/ *Accessibility*

Salah satu komponen penting dalam kegiatan pariwisata adalah aksesibilitas atau kelancaran perpindahan seseorang dari satu tempat ke tempat lainnya. Perpindahan itu bisa dalam jarak dekat dan bisa juga dalam jarak menengah atau jauh. Untuk melakukan perpindahan itu tentu saja diperlukan transportasi. Dalam melakukan perpindahan tersebut berbagai keinginan terkait di dalamnya. Ada yang ingin cepat atau ada yang ingin biasa atau santai-santai saja, ada yang mampu membayar mahal tetapi lebih banyak ingin murah.

c. Akomodasi/ *Accommodation*

Akomodasi adalah sarana untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan yang dapat dilengkapi dengan pelayanan makan dan minum serta jasa lainnya. Perjalanan wisatawan tentu lebih dari satu hari, sehingga membutuhkan fasilitas untuk beristirahat dan menginap. Untuk itulah dikenal istilah hotel yang sudah dikenal sejak abad ke-17. Akomodasi merupakan istilah yang menerangkan semua jenis sarana yang menyediakan tempat penginapan bagi seseorang yang sedang dalam perjalanan. Beberapa jenis akomodasi yang lazim dikenal dalam dunia kepariwisataan di Indonesia adalah hotel, losmen, motel, wisma, pondok wisata, *villa*, *home stay*, apartemen, perkemahan, *bungalow*, dan sebagainya.

d. Fasilitas/ *Amenities*

Pelayanan pendukung dan fasilitas (*facilitation*) seperti tempat makan dan minum, tempat belanja, fasilitas olahraga, hiburan, akomodasi atau tempat inap atau hotel, wc umum, peta wisata, dan sebagainya. Salah satu hal penting untuk perkembangan pariwisata adalah kemudahan (*facilitation*). Tidak jarang wisatawan berkunjung ke suatu tempat, daerah, dan negara karena tertarik oleh kemudahan-kemudahan yang bisa diperoleh. Demikian pula sebaliknya tidak kurang wisatawan batal berkunjung ke suatu tempat, daerah, dan negara karena merasa tidak mendapat kemudahan. Jasa boga juga termasuk dalam *amenities*. Jasa boga disini adalah penyedia makanan dan minuman bagi wisatawan.

Terkadang wisatawan melakukan perjalanan wisata mengunjungi suatu tempat didorong oleh alasan makanan atau minuman. Oleh sebab itu, wisatawan biasanya menaruh harapan untuk mendapatkan makanan atau minuman yang enak, baik makanan atau minuman yang telah dikenalnya maupun karena ingin mencoba makanan atau minuman baru yang belum pernah dinikmatinya. Di Indonesia jika kita berkunjung ke setiap daerah, masing masing daerah memiliki makanan atau minuman yang khas. Tempat atau jasa penyedia makanan dan minuman dikenal sebagai restoran kini sangat populer dengan nama singkat *restaurant*, *cafe*, rumah makan, kedai makan, warung makan, dan lain-lain. Di berbagai obyek wisata yang ramai dikunjungi wisatawan manfaat restoran sangat vital karena dapat memenuhi kebutuhan wisatawan, untuk menikmati makanan dan minuman.

e. *Aktivitas/ Activity*

Aktivitas wisata adalah segala kegiatan yang dilakukan didalam maupun diluar atau di sekitar daya tarik wisata. Aktivitas-aktivitas yang dilakukan tersebut dapat berupa aktivitas wisata alam, aktivitas wisata petualangan, aktivitas wisata *rafting*, aktivitas wisata budaya dan masih banyak lagi aktivitas lainnya. Aktivitas pariwisata dilakukan oleh wisatawan yang sedang berlibur disuatu daerah tujuan wisata. Dengan adanya beragam aktivitas yang dilakukan oleh wisatawan mancanegara yang berlibur memungkinkan wisatawan tersebut akan tinggal lebih lama di daerah tujuan wisata tersebut. Dengan tinggalnya mereka lebih lama dengan sendirinya uang yang mereka belanjakan disana lebih banyak, sehingga ini juga membawa keuntungan bagi daerah tujuan wisata tersebut untuk mendapatkan pendapatan yang lebih banyak dan dengan sendirinya akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat apabila segenap lapisan masyarakat dapat ikut ambil bagian dalam peluang tersebut sesuai dengan ketrampilan yang dimiliki.

f. *Jasa lain-lain*

Penyedia layanan jasa kepada wisatawan termasuk di dalamnya pemandu wisata, jasa penyedia souvenir atau cinderamata, pelayanan kurir, agen

periklanan, konsultan, pendidikan dan penyedia pelatihan dan koordinasi kegiatan oleh dewan kepariwisataan lokal.

2.2 Pelaksanaan

2.2.1 Pengertian Pelaksanaan

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia mengemukakan pelaksanaan tersebut dengan terlebih dahulu mengemukakan pengertian pelaksanaan adalah “pelaksana adalah orang yang mengerjakan atau melakukan rencana yang telah disusun. Pelaksanaan merupakan aktifitas atau usaha-usaha yang dilaksanakan untuk melaksanakan semua rencana dan kebijaksanaan yang telah dirumuskan dan ditetapkan dengan dilengkapi segala kebutuhan, alat-alat yang diperlukan, siapa yang melaksanakan, dimana tempat pelaksanaannya mulai, dan bagaimana cara yang harus dilaksanakan dalam suatu proses rangkaian kegiatan tindak lanjut setelah program atau kebijaksanaan. Pelaksanaan adalah suatu tindakan atau pelaksanaan dari sebuah rencana yang sudah disusun secara matang dan terperinci, implementasi biasanya dilakukan setelah perencanaan sudah dianggap siap. Secara sederhana pelaksanaan bisa diartikan penerapan. Nurdin Usman (2002).

Pengertian di atas memperlihatkan bahwa kata pelaksanaan bermuara pada aktifitas, adanya aksi, tindakan, atau mekanisme suatu sistem. Ungkapan mekanisme mengandung arti bahwa pelaksanaan bukan sekedar aktifitas, tetapi suatu kegiatan yang terencana, berurutan, saling menyangkut dengan yang lain dan dilakukan secara sungguh-sungguh berdasarkan norma tertentu untuk mencapai tujuan kegiatan. Pengertian yang dikemukakan di atas dapatlah ditarik suatu kesimpulan bahwa pada dasarnya pelaksanaan suatu program yang telah ditetapkan oleh perusahaan harus sejalan dengan kondisi yang ada, baik itu di lapangan maupun diluar lapangan.

2.2.2 Pelaksanaan *Prepare*

Pelaksanaan dengan aktifitas mempersiapkan masakan dimana proses kegiatan dalam rangka menangani bahan pangan dan bumbu sehingga siap atau layak untuk dilanjutkan dengan kegiatan pemasakan. Persiapan pemasakan atau

dikenal dengan *prepare* adalah pemasakan adalah suatu proses perubahan dari bahan pangan mentah atau makanan setengah jadi menjadi makanan siap dimakan (Wirakusumah 1991). Menurut Depkes (1991) pemasakan adalah proses kegiatan terhadap bahan pangan dan bumbu yang telah dipersiapkan, dengan menggunakan berbagai cara pemasakan seperti membakar, merebus, mengukus, menggoreng, mengetim dan sebagainya dalam rangka meningkatkan cita rasa, nilai cerna bahan pangan dan menghilangkan/ mematikan kuman-kuman yang berbahaya.

Menurut Wirakusumah (1991) bahwa pada prinsipnya pengolahan bahan pangan meliputi persiapan dan pemasakan bahan pangan. Depkes (1991) menjelaskan bahwa kemungkinan-kemungkinan yang dapat merusak/ melarutkan zat-zat gizi dalam bahan pangan harus dihindari dalam persiapan bahan pangan. Perlakuan terhadap bahan pangan ini selain selama persiapan juga harus diperhatikan selama proses pemasakan, penyajian serta perlakuan selama masakan disimpan. Persiapan bahan pangan meliputi kegiatan pencucian bahan pangan, pemotongan, perendaman, penggilingan, penumbukan, pengadukan, pengasaman, pengasinan, pengayakan, pencetakan dan perlakuan lain sebelum bahan pangan dimasak. Kegiatan-kegiatan ini sebaiknya mengikuti prosedur yang benar agar kehilangan zat-zat gizi dapat diatasi.

2.3 Makanan

2.3.1 Pengertian Makanan

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Produk makanan atau pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia (Saparinto & Hidayati, 2010). Makanan yang dikonsumsi manusia dianjurkan mengandung gizi yang sesuai dengan kebutuhan tubuh. Indonesia yang terkenal dengan keanekaragaman budayanya, juga memiliki keanekaragaman dalam makanannya. Setiap suku di Indonesia mempunyai masakan khas yang berbeda dengan cita rasa yang berbeda pula. Jika diolah secara profesional menjadi makanan khas dan sajian kuliner yang lezat,

kuliner Indonesia dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat dan menjadi identitas bangsa.

2.3.2 Pengertian Makanan Tradisional

Pengertian makanan 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). Makanan tradisional yang sering disebut dengan kuliner tradisional turun temurun sebenarnya tidak hanya berwujud makanan melainkan minuman. Bagi bangsa Indonesia kekayaan kuliner tradisional cukup beranekaragam, hal ini didukung oleh kondisi geografis dari berbagai pulau. Masing-masing daerah atau geografis memiliki kuliner yang memperkaya variasi kuliner bangsa Indonesia (Wahjudi 2014). Makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dimakan sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan masyarakat setempat, dan terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia setempat (Sastroamidjojo, 1995). Makanan tradisional umumnya terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, termasuk sayuran yang selalu dimakan mendampingi makanan pokok, dan makanan selingan atau kudapan, di samping buah-buahan. Dari pengelompokan tersebut masih dibedakan menjadi makanan biasa, dan makanan upacara atau makanan istimewa yang dimakan pada waktu-waktu tertentu Surjodibroto, W. (1995)

2.4 *Catering*

2.4.1 Pengertian *Catering*

Menurut Sjahmien Moehyi (1992), menyatakan bahwa *catering* adalah jenis penyedia penyelenggara makanan dan minuman yang tempat masakannya berbeda dengan tempat menghidangkan makanan. Makanan jadi di angkut ke tempat lain untuk dihidangkan misalnya ketempat penyelenggara pesta, rapat, pertemuan, kantin atau kafetarian industri. Makanan yang disajikan dapat berupa makanan kecil dan juga dapat berupa makanan lengkap untuk satu kali makan atau lebih, tergantung permintaan penyelenggara.

2.4.2 Jenis-jenis *Catering*

Catering adalah bisnis penyediaan jasa makanan di berbagai tempat yang di antaranya di sebuah situs *remote* atau situs seperti hotel, rumah publik (pub) dan berbagai lokasi lainnya. Usaha *catering* bisa dibagi menjadi beberapa segmen berdasarkan tempatnya, yaitu:

a. *Catering Mobile*

Sebuah *catering mobile* menyajikan makanan langsung dari sebuah kendaraan atau gerobak yang dirancang untuk tujuan tersebut. *catering mobile* adalah umum di acara-acara *outdoor* (seperti konser), tempat kerja, dan distrik bisnis pusat kota.

b. *Event Catering*

Salah satu *event organizer*, acara perjamuan ataupun konvensi pasti membutuhkan jasa *catering*, yang menyajikan makanan dengan menunggu staf di meja makan atau *set up* diri-melayani prasmanan. Staf *catering* acara tidak bertanggung jawab untuk menyiapkan makanan, tetapi sering membantu mengatur ruang makan. Layanan ini biasanya disediakan pada perjamuan, konvensi, dan pernikahan. Setiap peristiwa dimana semua yang hadir disediakan dengan makanan dan minuman atau *hors d'oeuvres* kadang-kadang hanya sering disebut melayani acara. *Catering* tidak hanya sekedar untuk menyiapkan berbagai menu dalam sebuah acara melainkan juga berperan dalam mengelola dekorasi sesuai dengan tema dan pemilihan warna agar lebih menarik dan memuaskan semua klien agar tampilan dalam ruang makan tidak monoton, seperti pengaturan meja dan pencahayaan. Jadi, perusahaan *catering* juga terkait dengan perencanaan acara.

c. *Lunch Box Catering*

Sebuah kotak makan siang biasanya disiapkan oleh *catering* dan turun ke lokasi untuk kebutuhan makan klien. Kotak makan siang digunakan terutama di perusahaan untuk bekerja makan siang ketika mereka tidak punya waktu untuk beristirahat dari pertemuan seseorang namun masih perlu makan. Perintah kotak makan siang ditempatkan dengan *catering* beberapa hari sebelum tanggal pengiriman. Kotak makan siang sudah disiapkan untuk setiap

orang, sehingga seseorang memiliki semua makanan mereka dalam satu wadah.

d. *Catering Home*

Pada umumnya dalam jasa *catering* ini hanya terdiri dari dua macam lauk dan satu jenis sayur, yang dikemas dalam satu wadah. Wadah dikemas untuk empat atau lima orang. Promosi *catering home* penyebarannya melalui brosur dari rumah ke rumah dengan mencantumkan daftar menu jasa *catering* per bulan, beserta harga penawaran dan sistem pembayaran.

e. *Catering Office*

Masakan *catering* ini menyajikan menu yang komplit. Satu porsi berisi nasi, dua lauk dan satu sayur, dapat ditambah buah atau snack yang disesuaikan dengan harga yang ditawarkan. Pemasaran paket *catering office* dilakukan dengan menyebarkan brosur dari kantor ke kantor dengan menawarkan *catering* murah dan paket *catering* yang lengkap. Kendala yang mungkin dihadapi adalah terdapat beberapa gedung yang membuat peraturan untuk melarang para pedagang berjualan dalam area tersebut.

f. *Catering School*

Catering School melayani jasa memasak bagi instansi sekolah. Menu *catering* makanan komplit per porsi yang terdiri dari nasi, dua jenis lauk dan sayur, buah atau snack. Target *market* yang dituju adalah sekolah yang memiliki jam belajar hingga melewati siang hari. Pemasaran dilakukan bekerja sama dengan pihak sekolah.

g. *Catering Special*

Catering Special melayani jasa memasak untuk acara hajatan seperti arisan, ulang tahun, pertemuan keluarga atau acara khusus lainnya seperti dalam skala yang lebih besar seperti untuk acara pernikahan, rumah sakit, ulang tahun. Perlu dibuatkan *catalog* yang menarik sebagai media promosi. Untuk dapat menjadi penyedia jasa *catering* makanan di suatu gedung tertentu, terlebih dahulu pihak perusahaan *catering* harus menjadi rekanan gedung tersebut misal *catering* pernikahan.

h. *Catering Factory*

Penyediaan jasa masakan *catering* untuk karyawan dan para staf pabrik dengan jumlah ratusan bahkan ribuan porsi per hari. Pengadaan jasa ini dilakukan melalui proses *tender*.

2.4.3 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 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, di khususkan 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 memperkerjakan 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 pangan A3 yaitu di khususkan untuk jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.
- b. Golongan B, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan khusus asrama penampungan jemaah haji, asrama transit, pengeboran lepas pantai, perusahaan angkutan umum dalam negeri, dan dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan 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 memperkerjakan tenaga kerja.

2.5 Teknik-teknik Memasak

2.5.1 Pengertian Memasak

Memasak merupakan sebuah cara untuk mengubah bahan makanan menjadi sesuatu yang berbeda. Perubahan makanan pada umumnya memerlukan pemanas yang diperoleh dengan cara memindahkan energi dari sumber panas ke makanan, sehingga molekul yang terdapat pada makanan akan berubah dan bereaksi menjadi bentuk dan struktur baru. Metode memasak dengan teknik merebus, mengukus dan menggoreng menunjukkan ada perbedaan bentuk cara pemindahan panas yaitu melalui perantara air, uap air dan minyak goreng. Terdapat beberapa istilah pemindahan energi panas yang digunakan dalam metode memasak yaitu konduksi, konveksi dan radiasi. Konduksi digunakan apabila antara bahan makanan dengan medium penghasil panas terjadi kontak langsung. Konveksi digunakan apabila selama proses pengolahan terjadi pemindahan panas yang disebabkan oleh perubahan dalam cairan yang menjadi sumber panas. Panas selama konveksi dihantarkan oleh perubahan molekul dalam cairan seperti air, uap udara dan gas. Radiasi digunakan apabila proses pematangan bahan makanan diperoleh dari energi murni yang memancarkan panas dan *microwave* (Endang Mulyatiningsih, 2007).

2.6.2 Memasak dengan Konveksi Air

a. *Boiling* (Merebus)

Boiling merupakan proses memasak makanan di dalam air mendidih. Merebus juga dapat didefinisikan sebagai proses memasak makanan menggunakan media cairan seperti kaldu, santan atau susu. Penguapan cairan akan terjadi secara cepat ketika bahan cair yang dipanaskan mencapai titik didihnya, contohnya air akan menguap pada titik didihnya yaitu 100 C. Tahapan yang terjadi selama proses *boiling* (merebus) yaitu *nucleate*, *film boiling* dan *transition* sesuai suhu perebusan.

Karakteristik *nucleate boiling* yaitu perebusan yang baru dimulai dan mulai tampak gelembung air di permukaan. Gelembung yang terbentuk seperti sel

inti (*nucleat*), dimana jumlah gelembung tersebut dapat ditingkatkan dengan cara meningkatkan suhu perebusan. *Film boiling* adalah karakteristik perebusan yang 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*). Cairan 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 di dalam panci dapat meningkatkan tekanan udara yang mempercepat proses pemasakan bahan makanan. Proses *boiling* (merebus) memiliki beberapa kelebihan dan kelemahan diantaranya sebagai berikut:

a) Kelebihan

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

b) Kelemahan

- 1) Makanan terlihat kurang menarik apabila proses perebusan lama karena terjadi perubahan warna sayuran hijau menjadi kusam dan kekuning-kekuningan
- 2) Kehilangan vitamin yang mudah larut dalam air
- 3) 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, *stainles* dan *aluminium* cukup aman digunakan, sedangkan alat masak yang terbuat dari besi atau tembaga kurang bagus digunakan karena besi mudah berkarat

b. *Simmering*

Simmering adalah teknik memasak makanan dalam cairan panas yang dijaga pada titik didih air yaitu 100°C. Api akan dikecilkan pada saat gelembung air mulai terbentuk pada awal air akan mendidih. Hal tersebut dilakukan untuk menjaga suhu air agar tetap berada dalam posisi stabil. Proses *simmering* dapat dimulai ketika air berada pada suhu dibawah titik didih air yaitu sekitar 94°C. *Simmering* merupakan perlakuan yang lebih baik dari *boiling* untuk mencegah kerusakan tekstur pada makanan. *Simmering* termasuk teknik *boiling*, akan tetapi api yang digunakan lebih kecil karena proses memasak yang dikehendaki berlangsung lebih lama. Kaldu dapat dibuat dengan menggunakan *simmering*. *Simmer* diperlukan pada proses menjernihkan kaldu. Busa yang dihasilkan dari ekstrak daging yang telah direbus, akan mudah diambil pada permukaan air mendidih. Mengolah masakan yang berkuah santan juga menggunakan teknik *simmer* supaya santan yang direbus tidak pecah. Selaian kaldu dan santan, *simmering* juga dapat digunakan untuk pembuatan bakso. Bulatan bakso juga dapat masak dengan sempurna (tidak pecah) apabila dimasukkan pada air perebus pada suhu *simmering*.

c. *Poaching*

Poaching adalah proses merebus bahan makanan yang dilakukan dengan perlahan-lahan. Api yang digunakan untuk teknik *poach* berpanas sedang sehingga gelembung air perebus berukuran 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* yang berisi bahan yang berasa asam seperti *wine*, cuka, atau lemon juice. Cairan *poaching* dapat diambil dari kaldu yang menggunakan bahan pengharum kaldu seperti *bouquet garni* dan *mirepoix*. Cairan dipanaskan sekitar 70°C sampai 85°C.

d. *Blanching*

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 diblanch dimasukkan ke dalam air mendidih selama 1 sampai 2 menit. Sayur atau buah yang telah direbus secara *blanching* 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 menggunakan metode *blanching* diantaranya brokoli, buncis, wortel, asparagus, dan lain sebagainya. Hasil olahan *blanching* pada umumnya digunakan untuk salad dan pendamping makanan pokok (*side dish*). *Blanching* menjamin warna sayuran tetap segar seperti semula. Teknik *blanching* juga sering digunakan dalam proses sebagai berikut:

- 1) *Peeling*, digunakan untuk mengupas kulit seperti tomat, kacang-kacangan dan bawang.
- 2) *Flavor*, digunakan untuk meningkatkan *flavor* khas dari sayuran atau buah yang direbus.
- 3) *Appearance*, digunakan untuk meningkatkan warna makanan terutama sayuran yang berwarna hijau supaya lebih kelihatan hijau dan mengkilap.
- 4) *Shelf life*, digunakan untuk menetralkan bakteri atau enzim yang berada di dalam makanan. Proses ini sering digunakan pada tahap persiapan untuk penyimpanan sayuran di dalam *freezer* atau *refrigerator*.
- 5) Pengalengan sayuran, digunakan agar struktur sayuran menjadi lebih lembut daripada sayuran yang masih segar serta untuk mengurangi *volume* sayuran agar sayuran lebih mudah dikemas.

e. *Braising*

Braising yaitu teknik memasak dengan pemanasan lembab atau basah (*moist heat*). Tahap awal proses pengolahan dengan menggunakan teknik *braising* yaitu dengan cara membakar (*searing*) atau memanggang (*roasting*) bahan

makanan sampai permukaannya berwarna coklat. Bahan makanan yang diolah dengan *braising* diberi cairan kemudian dimasak dengan suhu rendah dalam panci tertutup atau di oven dalam *pan* yang tertutup. Makanan yang dihasilkan menggunakan oven kematangannya akan merata karena di dalam oven tidak menggunakan panas secara langsung. Cairan yang digunakan untuk *braising* dapat ditambah dengan tomat, *wine*, atau kaldu. Hal tersebut dilakukan agar bahan makanan yang di *brais* tidak bersentuhan langsung dengan *pan*, yang dapat menyebabkan bahan makanan gosong atau lengket. 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. *Braising* bertujuan untuk melunakkan bagian jaringan ikat dan kolagen daging yang sulit dipotong agar menjadi lebih mudah dipotong. Waktu memasak lebih lama dengan panas yang lebih rendah dari proses *simmering*.

f. *Stewing*

Teknik memasak *stewing* hampir sama dengan *simmering*, akan tetapi cara penyajiannya tanpa dikeringkan. Bahan makanan padat akan dimasak dengan teknik *stewing* menggunakan media cairan seperti air, kaldu dan *wine*. Bahan makanan yang digunakan merupakan kombinasi berbagai jenis bahan makanan nabati dan hewani, seperti buncis dan brokoli, buah (cabe, tomat) daging, ayam, sosis, dan *seafood*. Teknik *stewing* banyak digunakan untuk membuat masakan Cina. Suhu perapian yang digunakan pada teknik *stewing* ini relatif rendah yaitu pada temperatur *simmered* bukan *boiled* agar *flavor* bahan makanan menyatu karena pada teknik ini juga menggunakan bumbu-bumbu selama proses memasak berlangsung. Bahan-bahan *stew* dapat dipotong dalam ukuran lebih besar dan dipertahankan agar mengeluarkan *flavor* sendiri-sendiri. *Stew* mempunyai cairan yang lebih kental dari pada soup, dimana kekentalan cairan *stew* dapat diatur dengan menambah tepung yang dicairkan ke dalam *stew* tersebut pada akhir proses memasak. Kekentalan *stew* juga dapat dihasilkan dengan cara memberi lapisan tepung pada bahan hewani sebelum

dimasak. Teknik memasak *stewing* ini dapat dilakukan dalam pada *pan* ataupun *oven*.

g. *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* dapat digunakan dalam industri pengalengan (*canning*) makanan, di laboratorium dan rumah sakit dinamakan alat sterilisasi atau *autoclave*. Alat *pressure cookers* juga sering digunakan di dalam rumah tangga dalam kapasitas kecil. Teknologi memasak dengan alat yang mempunyai tekanan tinggi dapat menyingkat waktu perebusan dan bahan makanan menjadi lebih lunak. Menggunakan *press cooker* harus berhati-hati, karena apabila tutup *pressure cooker* dibuka pada saat proses pemanasan, tutupnya bisa terpental ke luar dengan kekuatan yang tinggi. *Pressure cooker* dapat dibuka dalam keadaan dingin atau hangat, atau setelah uap air turun dan tidak bertekanan lagi. Hal tersebut dilakukan untuk mencegah terpentalnya tutup *press cooker* ke luar dengan kekuatan yang tinggi karena perbedaan tekanan yang terdapat dalam *press cooker* dan lingkungan. Memasak dengan menggunakan teknik *pressure cooking* ini memiliki beberapa kelebihan diantaranya:

- 1) Higienis, karena selama proses memasak alat tertutup rapat.
- 2) Memasak makanan sangat cepat dibanding metode lain.
- 3) *Pressure cooker* dapat digunakan untuk menggantikan alat *sauce pan* ketika jumlah masakan cukup banyak.
- 4) Sejumlah makanan dapat dimasak secara bersamaan dalam *pressure cooker*.
- 5) Mudah membersihkan setelah memasak.
- 6) Nutrisi makanan lebih bagus karena ditahan selama *pressure cooking*.
- 7) Menggunakan sedikit bahan bakar daripada memasak dengan merebus atau mengukus dalam jumlah yang sama karena waktu memasak dapat dipersingkat.

h. *Steaming*

Steam atau yang sering dikenal dengan istilah mengukus adalah proses memasak lembab atau basah dengan menggunakan panas dari uap air. Makanan yang dikukus tidak bersentuhan dengan air. Hal ini dilakukan untuk menjaga zat gizi agar tidak banyak yang hilang dan menjaga tekstur makanan supaya lebih bagus. Proses pengukusan apabila dilakukan dalam waktu lama, periksa jumlah air perebus untuk memastikan agar air tidak sampai habis. Panci paling bawah berisi air yang direbus. Panci yang disusun di atasnya berlubang untuk memberi kesempatan uap air masuk melalui lubang-lubang tersebut. 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.

2.5.3 Teknik 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*. *Oven* dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik dan gelombang elektromagnetik. Energi panas di dalam *oven* tidak menyentuh bahan makanan secara langsung tetapi melalui udara panas yang dialirkan dari celah-celah *oven*. Roti, *cake*, *pastries*, *pie*, *tarts*, dan *quiches* merupakan contoh makanan yang dapat dibuat dengan menggunakan teknik *baking*. Struktur tepung (*starches*) dalam makanan dapat berubah dan permukaan makanan dapat menjadi coklat karena adanya panas kering pada teknik *baking*. *Browning* (pencoklatan) pada makanan terjadi akibat karamelisasi gula atau tepung dan adanya reaksi *maillard* selama proses *baking*. Permukaan makanan yang dipanggang akan kering dan mengeras, hal ini diperlukan untuk menjaga kelembaban makanan yang berada di dalamnya. Suhu *oven* yang terlalu rendah dapat menyebabkan kue yang seharusnya mengembang tidak dapat mengembang secara sempurna. Suhu *oven* yang

terlalu tinggi dapat menyebabkan bagian permukaan makanan gosong dan mengeras tetapi bagian dalam makanan masih mentah. Roti manis dan tawar hasil *baking* memiliki masa simpan terbatas. Roti tawar lama kelamaan dapat menjadi keras dan mengering yang menunjukkan bahwa roti tersebut mendekati basi. Pelembab roti sedikit demi sedikit akan berkurang karena adanya reorganisasi air dan tepung yang berasosiasi dengan lama waktu. Oleh sebab itu, sebaiknya roti disimpan pada suhu dingin agar dapat bertahan lebih lama.

b. *Grilling*

Kata *grill* berasal dari *grid of wire* (panggang kawat) yang disiapkan untuk membakar makanan. *Grilling* merupakan teknik memasak makanan yang melibatkan panas secara langsung dari arang kayu, listrik ataupun gas. Sumber panas *grilling* berada di bawah makanan. Bahan-bahan yang dimasak dengan *grilling* ditempatkan ± 10 cm di atas sumber panas langsung dengan lama pembakaran tergantung pada besar potongan bahan. Teknik *grilling* terbatas pada makanan yang bentuk dan potongannya kecil-kecil agar semua bagian dalam makanan teraliri panas dan matang secara merata. Salah satu teknik memasak dengan *grilling* yang sering kita temui yaitu *barbecueing* (BBQ) yang dapat menggunakan panas langsung dengan pembakaran dan tidak langsung dengan pengasapan. Proses pembakaran (*grilling*) berlangsung lebih cepat karena makanan yang dibakar berdekatan dengan sumber api. Makanan yang diasap, proses matangnya berjalan lambat karena bahan makanan mempunyai jarak dengan sumber panas. Pembakaran (*grilling*) digunakan untuk memasak makanan yang bentuk dan ukurannya kecil, sedangkan pengasapan (*smooking*) digunakan untuk memasak makanan yang berukuran lebih besar. Pengasapan berjalan lambat agar *flavor* asap dapat lebih masuk ke dalam makanan. Bahan makanan yang akan dibakar juga dapat direndam dalam asap cair (*propane*) untuk mendapat *flavor* asap tanpa proses pengasapan.

c. *Roasting*

Roasting termasuk dalam metode *baking*. *Roasting* sendiri merupakan teknik memasak dengan menggunakan panas kering dari nyala api yang terbuka. Makanan yang dimasak dengan teknik *roasting* ditempatkan pada rak, *pan* atau ditusukkan pada batang *stainless steel* yang dapat diputar. Udara panas dalam *oven* selama proses *roasting* dialirkan ke seputar makanan dari semua sisi (atas, bawah dan samping). *Grilling* berbeda dengan *roasting* karena bahan makanan yang dalam teknik *grilling* selalu direndam dalam bumbu dan dibakar langsung di atas sumber panas. Pengasapan (*smoking*) juga berbeda dengan *roasting* karena selalu menggunakan asap (*smoke*) baik panas maupun cair yang menimbulkan aroma khas. *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. *Oven* pada awal memasak dipanaskan dahulu (*preheating*) dengan suhu tinggi untuk menutup permukaan daging agar mencegah kehilangan cairan, dan pada saat yang sama juga diperlukan teknik karamelisasi permukaan. Suhu kemudian diturunkan dan dilanjutkan dengan *roasting* sampai matang. Suhu rendah dalam memasak digunakan untuk memperoleh warna masakan yang coklat keemasan dan memelihara kelembaban makanan. Memasak dengan panas tinggi digunakan agar permukaan makanan menjadi keras dan berkaramel. Proses karamelisasi pada permukaan makanan digunakan untuk memberi *flavor* yang diinginkan. Makanan yang dipanggang dengan teknik *roasting* selalu diolesi dengan *butter* atau *margarine* agar tidak kehilangan kelembaban makanan atau makanan tidak kering.

2.5.4 Memasak dengan Konduksi dan Konveksi Minyak

a. Menggoreng (*Frying*)

Frying (menggoreng) adalah metode memasak makanan dalam minyak atau lemak. 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. 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. Teknik menggoreng (*frying*) bervariasi tergantung pada jumlah lemak yang digunakan, lama waktu memasak, tipe alat penggoreng (wajan) yang digunakan dan manipulasi dari bahan makanan itu sendiri. Berdasarkan variasi tersebut, terdapat teknik menggoreng seperti *sauteing*, *stir frying*, *pan frying*, *shallow frying* dan *deep frying*.

b. *Sauteing*

Sauteing merupakan teknik memasak menggunakan sedikit minyak atau lemak yang hanya menempel pada permukaan alat pemanas. Jenis minyak atau lemak yang dapat digunakan dalam proses *sauteing* 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 di *sauté* diselesaikan dengan saus yang dibuat dari sisa cairan saute yang menempel di wajan. *Hot pan* atau *saute pan* dapat digunakan dalam proses *sauteing* karena mempunyai dasar luas dan sisi rendah. *Sauté pan* yang baik adalah yang dapat diputar dan bertangkai sehingga bahan makanan bisa dibalik tanpa spatula. Teknik *tossing* (mengayun- ayunkan) merupakan cara yang sering dilakukan dalam teknik *sautéing*. Pegangan *pan sauteing* harus kuat agar pada saat pan diayunkan tangkai *pan* tidak terlepas. *Saute* dapat dilakukan untuk memasak sayuran atau steak. Makanan yang di *saute* dapat dimasak setengah matang atau tidak harus matang penuh. Makanan yang dimasak dengan teknik *sauteing* sebaiknya telah di *marinated* (direndam dalam bumbu), biar makanan cepat matang dan bumbu

telah meresap. Makanan yang dimasak dengan teknik dihamparkan ke seluruh lemak panas yang berada di pan. Sisi makanan yang telah mulai mencoklat kemudian dibalik sampai ke dua sisinya berwarna sama. Makanan yang dimasak dengan teknik *sauteing* relatif kering dan disajikan dalam keadaan hangat disertai dengan saus dari *glaze* sisa *sauteing*.

c. *Stir Frying*

Stir frying merupakan teknik menggoreng cepat pada temperatur yang sangat tinggi menggunakan sedikit minyak dengan alat wajan yang sedikit dalam. Makanan harus digerakkan (*stir*) secara terus menerus untuk mencegah makanan gosong pada salah satu sisinya atau agar makanan matang secara merata. Teknik memasak *stir frying* sangat cepat, oleh sebab itu bahan makanan harus dipotong terlebih dahulu sebelum siap untuk dimasak. Bahan makanan dimasukkan sesuai urutan dari yang proses matangnya lama ke cepat. Bahan makanan hewani, sayur bertekstur keras dimasak terlebih dahulu kemudian sayur dari daun-daunan yang cepat matang. Penambah rasa dan pengental ditambahkan etelah proses memasak hampir selesai. *Stir frying* merupakan teknik memasak yang banyak digunakan pada masakan China dengan alat wajan yang terbuat dari besi. Wajan diberi sedikit minyak goreng, kemudian dipanaskan dengan suhu tinggi. Bumbu jahe ataupun bawang putih dimasukkan terlebih dahulu untuk mengeluarkan aroma, kemudian dapat ditambahkan bahan hewani seperti daging, cumi atau udang. Sayuran, bumbu cair maupun bumbu kering dapat ditambahkan ketika bahan hewani sudah mulai matang. Wajan dapat ditutup sebentar agar bahan-bahan makanan mengeluarkan cairan dan aroma. Makanan yang diolah dengan teknik *stir frying*, dibolak balik sangat cepat dengan menggunakan sendok kayu atau soled. Jenis bahan makanan ada yang perlu waktu memasak lebih lama dengan menambah sedikit air atau kaldu setelah di *stir* kemudian wajan ditutup dengan penutupnya. Makanan tersebut dimasak pada suhu tinggi dan diuapkan sehingga makanan dapat matang secara penuh.

d. *Shallow Frying*

Shallow frying merupakan teknik memasak makanan dalam jumlah sedikit, dimana teknik ini menggunakan sedikit lemak atau minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam *pan* dangkal (*shallow pan*). Pemanasan lemak sangat penting dalam metode *shallow frying*, karena apabila lemak belum panas maka makanan yang digoreng dengan cara ini kurang bagus dan lemak akan terserap oleh makanan. Pemanasan lemak yang terlalu panas juga dapat menyebabkan asap dan sisi luar masakan menjadi terbakar (gosong). Teknik *shallow frying* ideal untuk produk makanan yang cepat masak, berukuran kecil dan memerlukan waktu memasak yang singkat seperti membuat *steak*, menggoreng *fillet* daging, ikan, ayam, ikan utuh yang berukuran kecil atau sedang, sosis, sayuran dan *omelettes* telur. Memasak makanan dalam *pan* datar memiliki beberapa kelemahan dan keuntungan. Keuntungan yang dapat diperoleh diantaranya waktu memasak cepat, tidak kehilangan zat gizi yang larut dalam air dan warna makanan yang dimasak tetap bagus. Kelemahan yang dimiliki diantaranya hanya cocok untuk jenis masakan yang menggunakan potongan daging kecil-kecil yang mahal harganya, makanan sulit dikunyah karena hanya dimasak dalam waktu sebentar dan selama proses memasak perlu dijaga terus menerus karena masakan harus tetap diaduk-aduk.

e. *Deep Frying*

Deep frying merupakan teknik menggoreng dengan minyak berjumlah banyak sehingga semua bagian makanan terendam dalam minyak panas. *Deep frying* 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. Teknik ini juga dapat dilakukan secara terus menerus untuk memasak makanan dalam jumlah banyak. 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* dilengkapi dengan keranjang penyaring makanan yang digunakan sebagai tempat meniriskan makanan yang telah digoreng agar

makanan menjadi kering dari minyak. Menggoreng makanan dengan teknik *deep frying* tidak perlu di balik karena semua bahan telah tercelup dalam minyak dan dijamin matang dengan merata. *Deep frying* tidak menyebabkan makanan berminyak sebab kelembaban dalam makanan telah diserap oleh minyak panas. Minyak panas menyerap air yang berada di dalam makanan, selama minyak dipanaskan dalam suhu yang cukup dan makanan tidak terendam dalam minyak dingin dalam waktu lama. Minyak akan menetes ke luar dari permukaan makanan dengan mudah apabila suhu minyak panas. Makanan apabila digoreng dalam minyak untuk waktu lama, maka kandungan air dalam makanan tersebut akan berkurang dan minyak mulai masuk ke dalam makanan. Bahan makanan ada yang dilapisi dengan tepung atau tepung panir sebelum digoreng. Lapisan luar makanan dapat berpengaruh terhadap hasil penggorengan. Hasil pelapisan tersebut dapat menyebabkan makanan bagian luar menjadi krispi dan berwarna coklat sedangkan bagian dalam makanan telah matang namun tetap lunak. Makanan yang telah mengalami proses *deep fried*, apabila diangkat dari minyak dan dikeringkan kemudian dipanaskan kembali akan lebih krispi dari keadaan semula. Makanan seperti kentang, kulit ayam menghasilkan pelapis alami sehingga tidak perlu dilakukan pemaniran atau pencelupan ke dalam tepung. Produk makanan yang telah diproses dengan teknik *deep frying* secara komersial misalnya *potato chips*, *french fries*, *nuts*, *mie instant*, dan lain sebagainya. Makanan tersebut bisa tahan lama setelah dikemas, untuk disimpan sebelum didistribusikan. *Deep frying* memiliki keunggulan dan telah banyak digunakan oleh industri makanan besar, akan tetapi teknik *deep frying* juga mempunyai beberapa kelemahan diantaranya sebagai berikut:

- 1) Menyisakan banyak minyak bekas yang menyebabkan pemborosan.
- 2) Menghasilkan makanan yang berlemak, sedangkan kandungan gizi lemak cukup berbahaya bagi kesehatan.
- 3) Minyak goreng mudah menyala (*flammable*), sehingga apabila temperatur terlalu tinggi dapat menyulut api.

f. *Pan Frying*

Pan frying merupakan teknik memasak dengan menggunakan minyak yang lebih sedikit daripada *deep frying*. Alat pemanas yang digunakan yaitu *pan*. Teknik penggorengan *pan frying* menggunakan penghantar panas sedang yang bertujuan untuk mempertahankan kelembaban makanan yang dapat berkurang pada saat makanan digoreng. Makanan yang digoreng apabila diharapkan lebih lembab, maka perlu mengkombinasikan sedikit minyak goreng dengan panas perapian yang sedang. Makanan apabila diharapkan lebih kering maka panas perapian dapat diperbesar. Makanan yang digoreng harus dibalik agar ke dua sisinya matang. Teknik *pan frying* memiliki beberapa kelebihan dan kelemahan. Kelebihan menggunakan *pan frying* yaitu lebih praktis, minyak yang diperlukan lebih sedikit sehingga waktu pemanasan minyak lebih pendek. Kelemahan dari *pan frying* yaitu menggunakan sedikit minyak sehingga lebih sulit mengatur suhu minyak. Kehilangan kelembaban dan peningkatan pencoklatan dapat memberi manfaat atau merugikan hasil masakan tergantung pada bahan yang dimasak dan persiapannya. Hal ini dapat membantu pemilihan metode memasak untuk menggunakan *pan frying* atau *deep frying*.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 Deskripsi Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

Praktek Kerja Nyata merupakan mata kuliah wajib Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember. Praktek Kerja Nyata ini dapat ditempuh oleh mahasiswa Diploma III Usaha Perjalanan Wisata yang sudah memenuhi Satuan Kredit Semester (SKS) sesuai ketentuan program studi yang digunakan untuk menyusun Laporan Tugas Akhir sebagai syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md). Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata dapat dilakukan di hotel, *tour and travel, destination, resort*, maskapai, dinas pariwisata daerah dan juga di bidang sektor lain yang masih berhubungan dengan pariwisata. Dalam hal ini penulis melakukan Praktek Kerja Nyata di PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Kabupaten Jember.

3.2 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

3.2.1 Tempat Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

Penulisan Laporan Tugas Akhir ini berdasarkan Praktek Kerja Nyata yang bertempat di PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi di Jalan dr. Soebandi No. 124 Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember, Jawa Timur yang telah disetujui oleh Program Studi D3 Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

3.2.2 Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata yang dilakukan oleh penulis yang berada di PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Kabupaten Jember dilaksanakan pada tanggal 08 Januari 2018 dan berakhir pada tanggal 31 Mei 2018. Adapun kegiatan Praktek Kerja Nyata ini dilakukan sesuai dengan kesepakatan dari pihak perusahaan PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Kabupaten Jember seperti pada Tabel 3.1 yaitu:

Tabel 3.1 *Work Shift* Kegiatan Praktek Kerja Nyata di PT. *Aerofood* ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi Jember.

<i>Work Shift</i>	Jam Kerja
P1	05.00-13.00 WIB
P	06.00-14.00 WIB
Md	08.00-16.00 WIB
S1	10.00-18.00 WIB
P	22.00-06.00 WIB

Sumber: PT. *Aerofood* ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi
Keterangan:

- **P1** ■: Pagi Satu (*Bakery*) masuk jam kerja pada pukul 05.00-13.00 WIB dengan membuat aneka kue tradisional, pemotongan buah.
- **P** □: Pagi (*Kitchen*) masuk jam kerja pada pukul 06.00-14.00 WIB dengan memasak masakan dari permintaan *menu order* untuk makan siang (*lunch*) dan makan malam (*dinner*).
- **Md** ■: Midle (*Butcher*) masuk jam kerja pada pukul 08.00-16.00 WIB dengan memotong sayuran & hewani, membuat stok bumbu, dan membuat *pudding*.
- **S1** ■: Siang satu (*Prepare*) masuk jam kerja pada pukul 10.00-18.00 WIB dengan menyiapkan masakan setengah matang untuk *menu order* makan malam (*dinner*), makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*) dan pembuatan nasi, bubur halus, bubur kasar, nasi tim.
- **S** ■: Malam (*Kitchen*) masuk jam kerja pada pukul 22.00-06.00 WIB dengan memasak masakan dari permintaan *menu order* untuk makan pagi (*breakfast*), pembuatan nasi, bubur halus, bubur kasar, nasi tim.

3.3 Ruang Lingkup

3.3.1 Ruang Lingkup Kegiatan Praktek Kerja Nyata

Dalam pelaksanaan Praktek Kerja Nyata, data yang diperoleh dan dibuat Laporan Tugas Akhir oleh penulis dengan judul Pelaksanaan *Prepare Section* dalam Penyajian Makanan Tradisional di PT. *Aerofood* ACS site RSD dr.

Soebandi". Pada pelaksanaan Praktek Kerja Nyata penulis ditempatkan beberapa bagian yaitu *bakery, kitchen, butcher, prepare* dan bulan kelima penulis lebih fokus pada bagian *prepare*.

3.3.2 Kegiatan yang dilakukan Selama Praktek Kerja Nyata

Kegiatan selama Praktek Kerja Nyata berlangsung yang bertempat di PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi, penulis telah melakukan kegiatan yang telah ditentukan oleh pihak perusahaan. Waktu kegiatan Praktek Kerja Nyata berlangsung lima bulan yang dimulai tanggal 08 Januari 2018 dan berakhir pada tanggal 31 Mei 2018. Kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

a. *Bakery*

Bagian ini memiliki tugas membuat roti dan kue, selain roti dan kue bagian ini juga menyiapkan potongan buah untuk pasien. Kue dan roti yang di buat seperti *brownies, rainbow cake, kue lumpur, lempur isi jagung, dadar gulung, banana cake, lempur solo* dan lain-lain. Dan untuk buah yang telah dipotong dan akan di sajikan untuk pasien kelas atas atau *pavillium* dengan menggunakan piring saji, piring saji ini merupakan piring khusus untuk tempat buah.

b. *Kitchen*

Bagian *kitchen* memiliki jam kerja yaitu pagi pukul 06.00-14.00 dan malam pukul 22.00-06.00. Bagian *kitchen* merupakan bagian yang utama di PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit daerah dr. Soebandi. Tugas dari bagian ini adalah memasak menu yang sesuai dengan *cycle menu* yang diberikan oleh ahli gizi. Menu yang dimasak adalah menu masakan tradisional seperti, sayur bening, saus asam manis, ayam *crispy*, sup daging, telur bumbu bali, ayam paniki, ayam bumbu rujak, kakap *crispy*. Selain memasak menu tradisional, tentunya dalam proses memasak diperlukan metode-metode memasak, metode memasak yang digunakan bagian *kitchen* adalah *boiling, blanching, stewing, poaching, saute, dan stir frying*.

c. *Butcher*

Bagian *butcher* 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 bagian ini memiliki tugas membuat puding dan bumbu. Sayuran yang dipotong biasanya seperti wortel, labu siam, gambas, kentang, kacang panjang dan lain-lain. Setelah selesai melakukan potongan sayuran bagian ini langsung membuat *pudding* untuk *snack* siang pasien. Setelah selesai membuat *pudding* bagian ini langsung melakukan pengecekan bumbu jika stok bumbu sudah habis maka bagian ini langsung membuat bumbu, dan bumbu yang sering dibuat seperti bumbu pecel, bumbu rujak, bumbu rawon, bumbu taliwang, bumbu kalio dan lain-lain.

d. *Prepare*

Prepare melakukan pekerjaan yaitu untuk mempersiapkan masakan setengah jadi/ matang untuk *menu* nanti malam dan keesokan harinya. Selain memasak, tugas dari *prepare* membuat menu cincang berdasarkan *menu order* yang diberikan. Menu cincangan tersebut seperti *roll* tahu, *roll* daging, siomay tahu, gadon tahu. Masakan yang dipersiapkan setengah jadi oleh bagian *prepare kitchen* contohnya telur bumbu paniki, telur bumbu bali, tongkol asam manis, orem-orem tempe, orem orem tahu, oseng-oseng tahu/ tempe, tempe bacem, dan lain sebagainya. Bagian ini memiliki hubungan yang sangat erat dengan bagian kitchen karena *prepare* mempersiapkan masakan setengah jadi untuk *menu* malam dan *menu* besok yang akan dimasak kembali dan disajikan oleh bagian kitchen. Selain memasak masakan setengah jadi, bagian *prepare kitchen* mempunyai tugas memasak *menu* makanan bagi karyawan pada sore hari dan *menu* cair malam untuk *menu* malam untuk pasien berdasarkan *menu order* yang diberikan.

3.4 Jenis Data

3.4.1 Jenis Pengumpulan 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 dengan angka-angka (Iwan Gunawan, 2013). Pengumpulan data yang dilakukan untuk Tugas Akhir adalah sebagai berikut:

a. Data Kualitatif

Data yang tidak berupa angka-angka dan didapatkan secara langsung maupun tidak langsung. Contohnya kusioner, angket, pertanyaan, dan lain-lain.

b. Data Kuantitatif

Data yang tidak berupa angka-angka. Contohnya adalah saham kerja dan lain sebagainya.

3.4.2 Sumber Data

Sumber data yang dilakukan untuk 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).

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 berasal dari dokumen-dokumen grafis seperti tabel, catatan, foto dan lain-lain (Arikunto, 2010).

3.5 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan untuk Laporan Tugas Akhir berdasarkan Praktek Kerja Nyata penulis adalah sebagai berikut:

a. Wawancara

Pengertian wawancara menurut Moleong (2009) adalah percakapan yang dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (*interviewer*) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara (*interviewee*) yang memberikan jawaban atas

pertanyaan itu. Mengenai wawancara ini penulis menggali informasi secara mendalam melalui wawancara pada karyawan PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi mengenai pelaksanaan aktifitas *prepare section* dalam penyajian makanan tradisional di PT. *Aerofood ACS site* RSD dr. Soebandi.

b. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah sumber penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian. Penulis menggunakan buku, internet, artikel, skripsi, jurnal, dan referensi yang berhubungan dengan Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Nyata ini.

c. Observasi

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Nyata ini, penulis melakukan observasi secara langsung dengan mengamati aktifitas yang dilakukan karyawan PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi saat melakukan mempersiapkan masakan untuk pasien.

d. Dokumen

Metode menggunakan dokumen ialah catatan peristiwa yang telah berlalu yang berupa tulisan, gambar, atau kartu monumental dari seseorang.

BAB. 5 PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Praktek Kerja Nyata yang dilaksanakan oleh penulis dalam jangka waktu lima bulan di PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi dibagian *prepare*. Dalam divisi *cook* di PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi terdapat bagian *prepare* yang mempunyai tugas memasak dan mempersiapkan masakan setengah matang sebelum diolah oleh bagian *kitchen* dimana setelah masakan yang telah dipersiapkan tidak langsung disajikan melainkan disimpan terlebih dahulu pada suhu yang beku dalam beberapa waktu untuk digunakan dilain waktu. Khususnya bagian *prepare* bertanggung jawab atas menyiapkan masakan tradisional dengan aktifitas kerja yang cepat dalam jumlah masakan yang bervariasi karena antara satu dengan bagian yang lainnya sangat berketerkaitan. Penulis dapat menyimpulkan bahwa:

- a. Bagian *prepare* menyiapkan masakan setengah matang pada menu *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* pada hari besok di PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi, yang dimulai dari permintaan *menu order* dari ahli gizi. Bagian ini memerlukan teknik memasak cepat karena jumlah *menu order* yang diminta banyak dan menu masakan tradisional yang bermacam-macam.
- b. Penyajian masakan setengah matang dibuat mulai dari proses penerimaan barang mentah hingga proses pemasakan oleh bagian *kitchen*. Bagian *kitchen* akan memasaknya dan mengolah masakan yang sudah dipersiapkan oleh bagian *prepare* hingga masakan matang dan proses pendistribusian oleh bagian *waiter*.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, penulis bertujuan memberikan beberapa saran untuk PT. *Aerofood ACS site* Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi adalah:

- a. Perlunya penambahan alat pemasakan agar tidak terjadi berebut alat yang menyebabkan keterlambatan waktu kinerja bagian yang lainnya untuk proses memasak.

- b. Untuk bagian *butcher* dan *prepare* perlu ditambahkan karyawan lagi karena dalam kedua bagian ini mempunyai aktifitas yang padat dan mengolah bahan dalam jumlah yang banyak.



DAFTAR PUSTAKA**Buku**

- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Freddy, Rangkuti. 2009. *Manajemen Persediaan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Gunawan, Iman. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif Teori dan Pratik*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Muljadi. 2012. *Kepariwisata dan Perjalanan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bharata: Jakarta.
- Moleong, J Lexy, Prof. Dr. 2009, *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Soekarto. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press: Bogor.
- Suwena, Widyatmaja, 2010. *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Denpasar: Udayana University Press.
- Tambunan, Rudi M, *Pedoman Penyusunan Standard Operating Procedure (SOP)*, Jakarta: Maistas Publishing.
- Usman Nurdin, 2002, *Konteks implementasi berbasis Kurikulum*, Bandung, CV Sinar Baru.
- Wahjudi Pantja, Sunjata, dkk. 2014. *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta: BPNP.

Jurnal/ Tesis

- Depkes RI. 1991. *Pedoman Teknis Penyediaan, Pengolahan, dan Penyaluran Makanan Rumah Sakit*, Jakarta: DepKes RI.

Mulyatiningsih, Endang. 2007. *Teknik-Teknik Dasar Memasak*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Sastroamidjojo, S. 1995. *Makanan Tradisional, Status Gizi, dan Produktivitas Kerja Dalam Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan.

Surjodibroto, W. 1995. *Hubungan antara Makanan Tradisional dan Tingkat Kesehatan Masyarakat Indonesia. Dalam Prosiding "Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional"*. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan.

Tenas. 2008. *100 Peluang Bisnis Paling Menguntungkan*. Araska Printika.

Wirakusumah. 1991. *Pengendalian Mutu dan Keamanan Makanan Massal. Makalah Disajikan dalam Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan bagi Staf pengajar, Bogor*.

Undang-Undang

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene Sanitasi* Jasaboga.

Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan.

Internet

<http://www.aerofood.co.id/profile/our-history/?lang=id>

DAFTAR LAMPIRAN



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
 Jl. Kalimantan – Kampus Tegayboto Telp. (0331) 335586, 331342 Fax. (0331) 335586
 Jember 68121 Email: dsip@unsj.ac.id

Nomor : 0403/UN25.1.2/SP/2018
 Lampiran : empat eksemplar
 Perihal : Permohonan Tempat Magang

1 Februari 2018

Yth. Direktur 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).

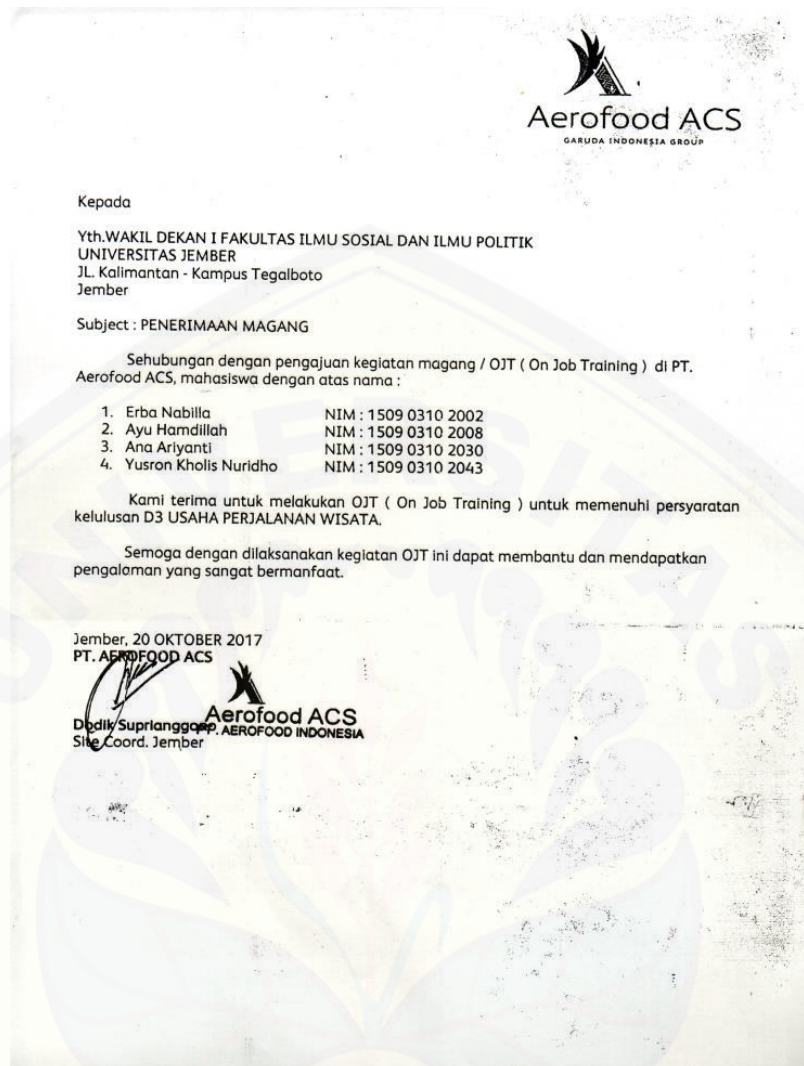
Atas perhatian dan kesediaannya disampaikan terima kasih.



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

Tembusan:
 Diklat, Kepala Instalasi Gizi
 Rumah Sakit dr. Soebandi

Lampiran 1. Surat Permohonan Tempat Praktek Kerja Nyata



Lampiran 2. Surat Penerimaan Praktek Kerja Nyata



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. Surat Tugas Praktek Kerja Nyata



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	76	AB
2	Kemampuan / Kerjasama	77	AB
3	Etika	77	AB
4	Disiplin	71	B
NILAI RATA - RATA		75,25	AB

Identitas Mahasiswa yang dinilai :

Nama : Yusron Kholis Nurichko
 NIM : 150903102043
 Jurusan : Ilmu Administrasi
 Program Studi : Diploma III Usaha Perjalanan Wisata

Yang menilai :

Nama : DODIK SUPRIAN BEGOND
 Jabatan : Site Coordinator Jember
 Instansi : Aerofood Ins
 Tanda Tangan :



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	
8	DE	45 ≤ DE < 50	SANGAT KURANG
9	E	< 45	

Lampiran 4. Hasil Nilai Praktek Kerja Nyata



Lampiran 5. Sertifikat Hasil Praktek Kerja Nyata

DAFTAR GAMBAR

	MENU	JUMLAH		MENU	JUMLAH		MENU	
BIASA	KAKAP ASAM MANS (B+L)	100	BIASA	BRONGKOS DGG (B+L)	100	BIASA	AYAM GR (B)	70
	OSENG TEMPE (B+L)	100		OPOR TAHU (B+L)	100		AYAM B8 KECAP (L)	30
	CAP CAY (wrt,sw (so,bbv,com,kapr)) (B)	70		SG LB SIAM+KCG PIG (B+L)	100		BAKWAN JGG (B)	70
	CAP CAY (WORTEL+BUNCIS)(L)	30					BAKWAN JGG PGG (L)	30
DIET	AGBI (RGL) DMU (DMU)		DIET	KALLO DGG (B+L)	45	DIET	SUP KIMLO(wrt,sw,soan,erct) (B+L)	100
	TONGKOL SEGAR B8 ASAM MANS (B+L)	45		OPOR TAHU (B+L)	45		WORT: RICE DMU DMU	
	OSENG TEMPE (B+L)	45		CAH LB SIAM+KCG PIG (B+L)	45		ROLADE AYAM GR (B)	20
	CAP CAY (wrt,sw (so,bbv,com,kapr)) (B)	20					AYAM B8 KECAP (L)	25
	CAP CAY (WORTEL+BUNCIS)(L)	25						
ONCANG	RG: DM:		ONCANG	RG: DM:		ONCANG	RS: DM:	
	OTAK OTAK IKAN	45		BRONGKOS DAGING GILING	45		ORAK ARIK AYAM	45
	TAHU KUKUS B8 KUNING	45		OPOR TAHU KUKUS	45		BAKWAN JAGUNG PGG	45
	SUP WORTEL (SERUT)	15		CAH LABU SIAM (SERUT)	15		SUP SOJUN WORTEL (SERUT)	15
PAV	MAPIS DAGING SAPI*	3		FLYINGHAI*	3		SATE ULIT IKAN*	3
				CAH BUNCIS + JAGUNG MANIS*	3		ORAK-ARIK SYRI(buncis,kol,sh bwt)*	3

JML 6014 Tot. ayam kampung: 12 ptg Uls: 45

14/12/1000
17/12/50

Gambar 1. Forecast Menu Order dari bagian ahli gizi di PT. Aerofood ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi



Gambar 2. Menu Masakan Setengah Matang di PT. Aerofood ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi

JEMBER



Gambar 3. Masing-masing ruangan kerja di PT. *Aerofood ACS* site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi.



Gambar 4. Ruangan pemasakan di PT. Aerofood ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi.



Gambar 5. Proses pemorsian oleh bagian *waiter* di PT. *Aerofood ACS* site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi



Gambar 6. Masakan yang matang di PT. Aerofood ACS site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi