

BAB 2

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Hotel

Sejarah perkembangan usaha akomodasi telah dimulai belasan ribu tahun yang lampau yaitu sejak jaman yunani dan romawi kuno. Salah satu jenis pemondokan yang dianggap sebagai jenis akomodasi permulaan sekali adalah *inn*, yang tidak lebih dari pemondokan, rupa sebagian kecil rumah perorangan yang mana disewakan kepada pelancong, pedagang selama dalam perjalanan atau orang yang kebetulan lewat didaerah itu. Setelah mengalami masa yang cukup panjang, pada tahun 1794 berdirilah hotel pertama, cikal bakal dari *inn* tadi yang berkapasitas 75 kamar dengan nama *City Hotel* di kota *New York*. Akibatnya, bermunculan hotel-hotel lain bak jamur di musim hujan.

Hotel adalah bangunan yang menyediakan kamar-kamar untuk menginap para tamu, makanan dan minuman tamu, serta fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan, dan dikelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan (Purnomo & Firdaus, 2019). Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima, tanpa adanya perjanjian khusus (HOTEL & MARRIOTT, n.d.). Hotel adalah tempat dimana para pelancong berkelas mendapat jasa penginapan dan makan dengan cara menyewa, dan penyewa dalam keadaan memungkinkan untuk memperoleh jasa itu ((Murdana, 2022)

2.2 Pengertian Kitchen

Dapur adalah salah sebuah tempat yang digunakan untuk mengolah makanan. Dapur harus selalu terjaga kebersihannya setiap hari. Ruangan dapur harus mendapat perhatian khusus, untuk itu para ahli merancang ruangan dapur agar saat bekerja di dapur merasa nyaman.

(Khairunnisa et al., 2023) Dapur hotel merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. Dapur hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Peranan *kitchen* di hotel juga sangat penting karena berkualitas atau tidaknya makanan adalah datang dari dapur itu sendiri. Maka *kitchen* hotel juga sangat berpengaruh terhadap jumlah makanan di hotel semakin baik kualitas makanannya, akan semakin banyak makanan yang terjual.

2.2.1 Fungsi Kitchen

Ruang dapur berfungsi untuk mengolah makanan, yang setiap pekerjaannya tidak lepas dari api. Sebaiknya ruangan dapur dibuat dari bahan yang tidak mudah terbakar, kuat dan mudah dibersihkan. Dapur mempunyai pengertian suatu tempat ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel. (Ramadhanti et al., 2023) Karena dapur digunakan dalam proses kegiatan pembuatan makanan yang dilakukan oleh banyak orang sehingga dapur harus dibuat dengan nyaman mungkin dan dalam penataan yang baik dan benar.

Dapur dalam hotel luas 40% dari restoran. Untuk mengatur seluruh kegiatan operasional dalam pengolahan makanan, dapur harus memiliki organisasi yang jelas menyangkut pembagian seksi-seksi atau bagian-bagian (Zakiyyah et al., 2023). Fungsi-fungsi, tugas dan tanggung jawab masing-masing orang atau bagian. Dalam dapur yang kecil, fungsi, bagian atau jabatan biasanya digabungkan sedemikian rupa sehingga dua atau tiga bagian dapur besar menjadi hanya satu bagian pada dapur kecil. Namun, penggabungan tersebut harus dilakukan dengan perhitungan yang matang agar tidak ada masalah dengan mekanisme operasionalnya.

Perhitungan cermat ini berdasarkan luas area dapur yang ada, jumlah kamar hotel, jumlah unit penjualan yang ada dan juga rata-rata penerimaan tamu yang datang pada setiap harinya.

Fungsi utama dapur hotel adalah :

- a. Pusat kegiatan, proses menyiapkan bahan makanan di hotel.

- b. Pusat kegiatan pengolahan makanan di hotel.
- c. Pusat kegiatan masak-memasak makanan di hotel.
- d. Alat pengukur reputasi dan citra hotel berdasarkan kualitas makanannya.

2.2.1 Pembagian Kitchen

Untuk memperlancar operasional di Food And Beverage Departement harus dibuat *section* sesuai fungsinya masing-masing. Hal ini dibuat agar tercapainya dan terpenuhinya proses pengolahan makanan, serta terjaminnya kualitas makanan tersebut. Secara garis besar dapur dapat diklasifikasikan, yaitu *Conventional Kitchen, Combinated preparation & Finishing kitchen, Separeted Preparation & Finishing kitchen* serta *Convenience Kitchen* (Perpus Teknik, 2022)

a. Coventional Kitchen

Merupakan performance dapur biasa dimana pada umumnya terdapat pada perusahaan jasa pelayanan makanan dalam ukuran atau terdapat pada hotel-hotel kecil. Fungsi dan ruang lingkup kegiatannya hanya menyiapkan jenis-jenis menu tetap (*Fixed/Tabel D'hotel* menu) serta mempersiapkan menu *banquet* dalam jumlah yang kecil dalam kitchen seperti ini penentuan standar menu lebih baik ukuran resep dan porsi, bersifat *fleksibel*. Ruang atau bagian produksi merupakan bagian yang menjadi sentral kegiatan karena disini tergabung kegiatan pengolahan untuk berbagai macam pekerjaan memasak, kegiatan pemorsian dan kegiatan penyelesaiannya.

b. Combinated Preparation & Finishing Kitchen

Bentuk dapur ini sangat berbeda dengan bentuk dapur *Conventional* karena disini tempat pemisahan antara bagian yang mempersiapkan dengan bagian yang megolah makanan. Oleh sebab itu dapur kombinasi persiapan makanan dan skala menengah yang memungkinkan untuk mempersiapkan sejumlah standar menu dan porsi tertentu.

c. Convenience Kitchen

Dapur ini dipersiapkan khusus untuk membuat makanan jadi (pelayanan makanan jadi) sehingga tidak memerlukan suatu ruangan pendingin, ruang

untuk menyimpan, ruang persiapan serta ruang penyimpanan alat-alat seperti *microwave oven*, *convection oven* maupun alat-alat penggorengan. Untuk makana dingin hanya memerlukan ruangan penyimpanan yang sudah dipersiapkan sebelumnya.

2.2.3 Pengertian Prosedur

Dalam menjalani suatu usaha haruslah menggunakan teknik yang baik dan benar, sehingga semua proses berjalan dengan baik. Pengertian Prosedur menurut (RADEN, 2019) adalah urutan langkah-langkah atau pelaksanaan pekerjaan, dimana pekerjaan tersebut dilakukan berhubungan dengan apa yang dilakukan, dan bagaimana pekerjaan tersebut dilakukannya, dimana melakukannya dan siapa yang melakukannya. Sedangkan pengertian prosedur (Vitasari, 2018) mengatakan bahwa “Prosedur adalah suatu rangkaian tugas-tugas yang saling berhubungan yang merupakan urutan-urutan menurut waktu dan tata cara tertentu untuk melaksanakan suatu pekerjaan yang dilaksanakan berulang-ulang”. Berdasarkan pendapat beberapa ahli di atas maka dapat disimpulkan yang dimaksud dengan prosedur adalah suatu tata cara kerja atau kegiatan untuk menyelesaikan pekerjaan dengan urutan waktu dan memiliki pola kerja yang tetap yang telah ditentukan.

2.2.4 Metode Penyimpanan

Dalam penyimpanan bahan makanan pastinya kita harus menggunakan berbagai metode untuk mengurangi kerusakan dari bahan tersebut. Dari beberapa metode yang ada, biasanya hotel hanya menggunakan 2 metode yaitu metode FIFO (*First In First out*) dan metode LIFO (*Last In First Out*). Metode FIFO (*First In First Out*) adalah sistem penyimpanan bahan yang dilakukan dengan sistem barang yang masuk pertama kali dan juga di keluarkan terlebih dahulu. Sistem pengeluarannya dilakukan secara berurutan. Metode FIFO (*First In First Out*) pada umumnya digunakan untuk bahan yang kurang bertahan lama atau jika disimpan dalam waktu yang lama akan rusak. Contohnya seperti buah, sayur dan daging.

Metode penyimpanan bahan dengan metode LIFO (*Last In First Out*) adalah sistem penyimpanan barang yang biasa dilakukan di dalam gudang dengan cara barang yang datang terakhir yang digunakan terlebih dahulu. Pada umumnya sistem ini digunakan untuk barang yang mampu bertahan lama atau barang yang apabila di

simpan dalam waktu yang lama akan semakin bagus kualitasnya. Salah satu contohnya adalah penyimpanan wine.

Untuk pemilihan sistem penyimpanan bahan, sebaiknya menggunakan metode FIFO (*First In First Out*) Atau metode LIFO (*Last In First Out*). Hal tersebut tergantung jenis bahan yang disimpan. Jika bahan yang disimpan bisa bertahan lama dan akan lebih baik jika disimpan dalam waktu lama, maka sebaiknya menggunakan metode LIFO (*Last In First Out*). Sedangkan metode FIFO (*First In First Out*) sebaiknya digunakan jika bahan tersebut kurang bisa bertahan lama dan sangat dikhawatirkan jika bahan yang datang disimpan terlalu lama hal itu dapat merusak kualitas bahan tersebut.

2.2.5 Pengertian Bahan Makanan

Bahan makanan adalah bahan yang dapat dijadikan makanan seperti : Terigu, beras, jagung dan ubi, daging dan lain-lain. Secara garis besar bahan pangan dapat dibedakan menjadi dua berdasarkan dari asalnya yaitu Bahan makanan Hewani dan Bahan makanan Nabati :

- a. Makanan hewani adalah bahan makanan yang merupakan produk dari hewan atau bahan makanan olahan yang berasal dari hewan kebanyakan merupakan sumber protein dan lemak bagi tubuh. Contohnya : Telur ayam, daging hewan, susu dan lain-lain.
- b. Bahan makanan nabati adalah bahan makanan yang berasal dari tumbuhan atau bahan makanan yang berbahan dasar dari tumbuhan. Kebanyakan merupakan sumber karbohidrat, vitamin, lemak dan protein. Contohnya: Beras, jagung, buah-buahan dan lain-lain.

2.2.6 Penyimpanan Bahan Perishable

Penyimpanan bahan makanan di dapur harus diperhatikan dengan baik. Penyimpanan adalah salah satu cara dalam menata, memilah, dan menyimpan. Faktor yang terpenting dalam teknik penyimpanan bahan makanan terutama untuk bahan *perishable* itu adalah *temperature* atau suhu yang tepat untuk setiap jenis bahan yang dapat meningkatkan daya tahan bahan makanan tersebut.

Proses penyimpanan bahan makanan menurut (Aryapratama, 2023) adalah :

- a. Food Labeling, semua makanan mempunyai potensi bahaya, makanan siap jadi dan makanan yang telah dipersiapkan untuk diolah dalam waktu 24 jam mendatang atau lebih, harus diberi label tanggal, bulan dan tahun makanan yang sudah diterima sampai bahan makanan diolah dan label tersebut harus langsung dibuang.
- b. Perputaran barang, dan untuk memastikan perputaran barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu atau disebut dengan metode FIFO (*First In First Out*)
- c. Membuang barang yang sudah mencapai kadaluarsa
- d. Membuat Jadwal pengecekan barang untuk memastikan bahwa makanan sudah kadaluarsa harus dikosongkan dari wadah kemudian langsung dibersihkan dan diisi dengan makanan baru serta memindahkan bahan tersebut dengan cara yang benar.
- e. Hindari bahan makanan dari tempat dimana bakteri dapat hidup dan cepat berkembang dengan cepat (*Danger Zone*)
- f. Selalu mengecek temperature bahan makanan yang disimpan di area tempat penyimpanan.
- g. Simpan bahan makanan ditempat penyimpanan bahan makanan.
- h. Menjaga semua area tempat penyimpanan agar selalu kering dan bersih.

Cara penyimpanan dengan prosedur yang baik akan membuat bahan itu dapat bertahan lama dari proses kerusakan. Dan jika sebaliknya menyimpan bahan dengan cara yang salah akan membuat bahan cepat terjadi kerusakan.

Jenis penyimpanan yang baik dan benar sesuai bahan makanan :

- a. Suhu yang harusnya diterapkan
- b. Cara menempatkan barang
- c. Alat dan wadah bahan makanan
- d. Kebersihan alat penyimpanan
- e. Maksimum penyimpanan
- f. Pembungkusan bahan agar tidak tercemar
- g. Pemilihan dalam menata bahan.

2.2.7 Klasifikasi Bahan Makanan

Mengklasifikasikan bahan makanan yang akan diolah menjadi dua golongan besar (Avicena Sakula Marsanti et al., 2018), yaitu :

- a. Barang *perishable*, yaitu bahan yang mudah rusak karena sifat-sifatnya seperti sayur, buah, daging, ikan, telur, keju. Barang ini perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik dan menurut jumlah barang yang seharusnya.
- b. Barang *groceries*, yaitu bahan yang tidak mudah rusak seperti beras, gula, tepung, minyak, bumbu kering, kopi. Bahan ini tidak perlu disimpan dalam suhu dingin atau disimpan ditempat kering. Adapun jenis bahan makanan yang dipakai untuk produksi makanan memiliki kriteria sebagai berikut :
 - 1) Berkualitas dan segar
 - 2) Hygienis dan bersih
 - 3) Harga dan penimbangan yang jelas
 - 4) Cara penyimpanan yang tepat
 - 5) Rasional dalam jumlah persediaannya
 - 6) Selalu ada dan stok tidak pernah kosong
 - 7) Mudah dibedakan dengan barang lain.

Setiap bahan *perishable* yang ada (daging ayam, sapi, ikan, dan sebagainya) bahan tersebut tidak bertahan lama, maka dari itu harus bisa mengorganisir bahan yang ada untuk cepat disajikan agar tetap terjaga kualitas bahan tersebut. Penyimpanan bahan Perishable menurut (Diana, 2022) bahwa :

- a. Penyimpanan bahan perishable dalam referigator :
 - 1) Buah-buahan
Hard fruit dan stone fruit disimpan pada ruangan pendingin sedangkan Soft fruit diletakan pada refrigetor. Kecuali pisang jangan dimasukan kedalam *Cold Room* karena hal itu akan mempercepat warnanya menjadi hitam
 - 2) Sayuran

Penyimpanan sayuran sebaiknya harus dilengkapi dengan rak, sebagai pencegahan sebaiknya hindari penumpukan karena hal itu mempercepat kerusakan.

3) Telur

Disimpan pada suhu 1-4°C (30-40°F) dan jauhkan dengan makanan yang lain dikarekan kulit telur mudah rapuh dan cepat menyerap bau serta dipakai sesuai rotasi (FIFO)

4) Keju dan butter

Keju dan butter dinginkan pada suhu 5°C (41°F) Keju yang sudah di potong harus dibungkus dan digunakan sesuai rotasi.

5) Susu dan Krim

Susu dan krim harus disimpan di lemari pendingin dengan suhu dibawah 5°C (41°F)

b. Penyimpanan bahan *Perishable* dalam *Freezer*

1) Daging dan unggas

Temperatur pada ruang pendingin antara -1°C (30°F) dan 1°C (34°F) Sedangkan untuk daging dan unggas yang beku disimpan pada suhu -20°C (21°F)

2) Ikan

Disimpan pada lemari pendingin dengan suhu antara -11°C (30°F) sampai 1°C (30°F) sedangkan ikan yang telah dibekukan disimpan pada suhu -18°C .

2.3 Orsinalitas Penelitian

Penelitian yang relevan ini disampaikan untuk mengetahui dimana letak perbedaan antara penelitian yang telah dilakukan dengan yang akan dilakukan. Berdasarkan dari tiga jurnal yang terdapat pada tabel 2.1 dibawah bahwa persamaan dan perbedaan penelitian terdahulu dan penelitian ini adalah sebagai berikut :

Tabel 2.1

Orisinalitas Penelitian

Penelitian Terdahulu	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG - Asminar Mokodongan (2021)	Kualitatif	Berdasarkan hasil penelitian ditemukan bahwa sistem penyimpanan bahan makanan perishable maupun groceries di kitchen TC Damhil sudah cukup baik, namun untuk pengelompokan bahan makanan (grouping), perishable belum dipisahkan antara jenis bahan makanan yang mengeluarkan bau dan tidak, adapun untuk foodi labeling, classifiying untuk sayur, telur, dan frozen food bahan makanan perishable belum sesuai. Dengan melalui tahapan sistem penyimpanan bahan makanan dengan baik, maka kualitas makanan yang akan disajikan kepada tamu dapat terjaga dengan baik, dan manajemen TC Damhil dapat meminimalisir kerugian, kerusakan maupun kehilangan bahan makanan yang tersedia.
Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Hot Kitchen Hotel Novotel Samator Surabaya Timur - Moch. Arizky Epriyanto (2020)	Kualitatif	Setiap bahan makanan memiliki sifat atau kandungan bakteri yang berbeda-beda. Karena hal itu perlu adanya teknik dalam menyimpan bahan makanan. Dalam setiap proses penyimpanan tentunya ada kendala-kendala yang dapat

		menghambat proses penyimpanan. Kendala-kendala itu antara lain tidak berjalanya SOP perusahaan, kendala sumber daya manusia, dan fasilitas penunjang penyimpanan yang masih Kurang.
Penerapan Sistem Firts In First Out Untuk Bahan Perishable Sebagai Upaya Menghasilkan Produk Pastry Yang Berkualitas Di Sheraton Bandung Hotel And Towers - Hanna Nurcahya Hanifa, Dendi Gusnadi, Ratna Gema Maulida (2020)	Kualitatif	Dari hasil penelitian dapat dilihat akibat dari tidak dijalankannya sistem FIFO dalam penyimpanan bahan perishable dapat mengakibatkan kerusakan pada bahan makanan dan menurunnya kualitas makanan atau bahan makanan.

Sumber : Olahan Peneliti 2023

Dari Tabel 2.1 dapat ditentukan perbedaan dan persamaan penelitian sebagai berikut :

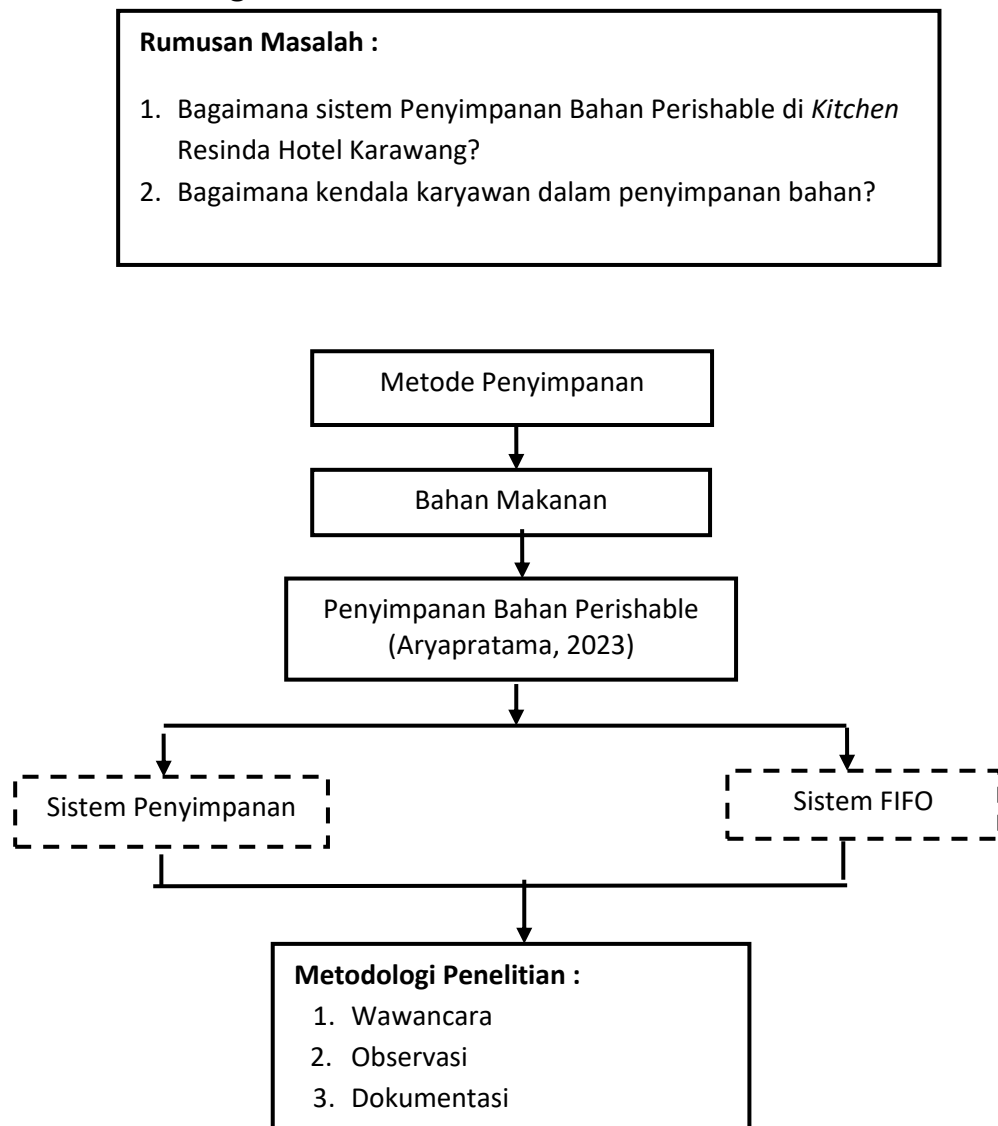
Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil dengan perbedaan : penelitian ini meneliti tentang penyimpanan bahan *perishable* dan *groceries*. Sedangkan peneliti hanya meneliti sistem penyimpanan bahan *perishable* saja. Dan persamaan : Meneliti tentang sistem penyimpanan.

Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Hot Kitchen Hotel Novotel Samator Surabaya Timur dengan perbedaan : penelitian ini memfokuskan pada kendala-kendala yang dapat menghambat proses penyimpanan. Sedangkan peneliti pada

sistem penyimpanan bahan *perishable*. Dan persamaan : Meneliti tentang prosedur proses penyimpanan.

Penerapan Sistem First In First Out Untuk Bahan Perishable Sebagai Upaya Menghasilkan Produk Pastry Yang Berkualitas Di Sheraton Bandung Hotel And Towers dengan perbedaan : penelitian ini meneliti penerapan sistem fifo bahan *perishable* produk *pastry*, sedangkan peneliti penyimpanan bahan *perishable* di *kitchen*. Dan persamaan : meneliti penerapan sistem *first in first out*.

2.4 Kerangka Penelitian



Gambar 2.1 Kerangka Penelitian

Sumber : Olahan Peneliti 2023