

# PROSEDUR PEMBUATAN *CAESAR DRESSING* YANG SESUAI DENGAN STANDAR *COLD KITCHEN* JW MARRIOTT SURABAYA

**Mellisa Jennifer Redhina , Drs. Juhanda, M.Par**

Program Studi Diploma III Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik

Universitas Muhammadiyah Jember

## **ABSTRAK**

Hotel merupakan salah satu tipe akomodasi yang mempergunakan sebagian ataupun seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan–minum dan jasa yang lain yang dikelola secara komersial. Suatu department di hotel yang mempunyai peranan besar merupakan Food and Beverage Product, pengelolaan Food and Beverage product secara profesional menciptakan hidangan yang bermutu. Cold Kitchen merupakan salah satu divisi yang penting pada Food and Beverage sebab mempunyai kedudukan dalam penyajian appetizer (hidangan pembuka). Appetizer yang sering dipesan yaitu salad dengan dressing. Dressing yang akan dibahas merupakan caesar dressing. Maka dari itu riset ini mengambil judul “Prosedur pembuatan Caesar Dressing yang sesuai dengan standar cold kitchen JW Marriott Surabaya”.

Kata kunci: **Caesar Dressing, Cold kitchen, Food and Beverages**

## ABSTRACT

*Hotel is one type of accommodation that uses part or all of the building to provide lodging, dining and other services that are managed commercially. A department in the hotel that has a big role is the Food and Beverage Product, the professional management of the Food and Beverage product creates quality dishes. Cold Kitchen is one of the important divisions in Food and Beverage because it has a position in serving appetizers (appetizers). Appetizers that are often ordered are salads with dressings. The dressing that will be discussed is a caesarean dressing. Therefore, this research takes the title "The procedure for making Caesar Dressings in accordance with the JW Marriott Surabaya cold kitchen standards".*

**Keywords:** *Caesar Dressing, Cold kitchen, Food and Beverages*



## 1. Pendahuluan

### a. Latar Belakang

Pariwisata adalah suatu kegiatan yang secara langsung menyentuh dan melibatkan masyarakat, sehingga membawa berbagai manfaat terhadap masyarakat setempat dan sekitarnya. Pengertian pariwisata menurut UU Kepariwisataan No. 9 tahun 1990 adalah kegiatan mengunjungi suatu tempat dalam waktu yang singkat dengan tujuan untuk menikmati obyek wisata tersebut.

Selain itu, menurut UU Kepariwisataan No. 10 tahun 2009 kepariwisataan merupakan segala macam kegiatan kepariwisataan yang didukung oleh fasilitas dan pelayanan dari pemerintah, masyarakat, pengusaha dan pemerintah daerah.

Freuler (dalam Hanief dan Dian Pramana, 2018:2), merumuskan pengertian pariwisata dengan memberikan batasan sebagai berikut : Pariwisata dalam arti modern adalah merupakan *fenomena* dari jaman sekarang yang didasarkan atas kebutuhan akan kesehatan dan pergantian hawa, penilaian yang dasar dan menumbuhkan cinta terhadap keindahan alam dan pada khususnya disebabkan oleh bertambahnya pergaulan berbagai bangsa dan kelas manusia sebagai alat dari perkembangan perniagaan, industri – industri penyempurnaan dari alat – alat pengangkutan.

Menurut AHMA (*American Hotel & Motel Association*) hotel adalah suatu tempat dimana disediakan penginapan, makanan dan minuman, serta pelayanan lainnya, untuk disewakan bagi para tamu atau orang – orang yang tinggal untuk sementara waktu (dalam Sumarsono 20014:12).

Menurut Drs. Bagus Putu Sudiara, BA dalam buku pedoman Pusat pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura (2001) disebutkan pengertian dapur sebagai berikut : “*Kitchen is a room or other spaces (as a wall area of special building) with facilities for cooking*” dengan singkat dikatakan bahwa sebuah dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan

Cold Kitchen adalah salah satu section di kitchen yang memiliki tugas untuk membuat appetizer atau makanan pembuka untuk membangkitkan selera makan para tamu, mulai dari salad, dressing atau saus untuk salad, buah dan masih banyak lagi makanan pembuka lainnya.

Dalam hal ini penulis memilih melakukan penelitian mengenai salah satu dressing yaitu *Caesar Dressing*. Alasan penulis memilih judul penelitian “Prosedur Pembuatan *Caesar Dressing* Yang Sesuai Dengan Standar *Cold Kitchen* JW Marriott Surabaya” karena judul tersebut memiliki daya tarik tersendiri bagi penulis. Hal yang membuat tertarik melakukan penelitian ini karena tingginya minat tamu terhadap *Caesar Dressing*, dimana terbukti pada saat *Caesar Dressing* terdapat pada *Cold Section* pada saat *breakfast* maupun tingginya permintaan *Caesar Salad* yang menggunakan *Caesar Dressing*.

Hal yang melatarbelakangi penulis untuk melakukan penelitian ini yaitu prosedur pembuatan *Caesar Dressing* di masyarakat yang seringkali masih belum sesuai. Sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian ini dimana dapat memberikan informasi kepada masyarakat dan dapat dijadikan alternatif bagi masyarakat bagaimana prosedur pembuatan *Caesar Dressing* yang berdasar pada *Cold Kitchen* JW Marriot Surabaya.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti mengambil Judul “**Prosedur Pembuatan Caesar Dressing Yang Sesuai Dengan Standar Cold Kitchen JW Marriott Surabaya**”.

#### **b. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang di atas dapat diambil Rumusan Masalah Sebagai Berikut:

- 1) Bagaimana standar pembuatan *Caesar Dressing* yang berdasar pada *Cold Kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya?

#### **c. Metode Penelitian**

##### **Jenis dan Sumber Data**

Menurut Arikunto (1998:144), sumber informasi merupakan subyek dimana sesuatu informasi bisa diperoleh. Menurut Moleong (2013:121), pencatatan sumber informasi melalui wawancara maupun pengamatan merupakan hasil gabungan dari kegiatan memandang, mendengar, dan bertanya. Pada studi kualitatif, kegiatan- aktivitas ini dicoba secara sadar, terencana dan tetap bertujuan untuk memperoleh suatu dari informasi yang diperlukan. Sumber informasi penelitian adalah sumber subjek dari tempat mana informasi dapat didapatkan. Bila pengamat mengenakan kuisisioner

maupun wawancara didalam pengumpulan informasinya, hingga sumber informasi itu dari responden, adalah orang yang menanggapi persoalan pengamat, yaitu tertulis maupun lisan. Sumber informasi berupa responden ini digunakan didalam riset. Dalam perihal ini pengamat menjelaskan serta mendeskripsikan bagaimana prosedur pembuatan *Caesar Dressing* yang sesuai dengan standar *cold kitchen* di hotel JW Marriott Surabaya.

### **Teknik pengumpulan data**

Metode pengumpulan informasi memiliki tujuan untuk mendapatkan informasi dalam wujud penjelasan ataupun data dari objek yang sudah ditetapkan sehingga bisa diperoleh kesimpulan yang obyektif. Tata cara pengumpulan informasi yang digunakan merupakan observasi. Observasi merupakan pemusatan riset terhadap sesuatu objek dengan memakai segala perlengkapan indra yang meliputi pengelihatn, penciuman, pendengaran, peraba serta pengecap. Dalam perihal ini tata cara pengumpulan informasi pengamat menerangkan dengan memakai perlengkapan indra penglihatan, penciuman, pedengaran, peraba tentang standar *cold kitchen* hotel JW Marriott dalam prosedur pembuatan *Caesar Dressing*.

### **Teknis Analisis Data**

Informasi yang diperoleh dari sesuatu riset belum ialah jawaban atas sesuatu permasalahan yang diteliti. Informasi tersebut wajib diolah serta dianalisis lebih lanjut dengan memakai metode ataupun tata cara tertentu. Yang diartikan dengan analisis informasi merupakan langkah untuk mencerna informasi yang sudah diperoleh dari hasil riset sehingga dapat ditemukannya kesimpulan akhir. Buat itu analisis informasi sangatlah berfungsi berarti dalam pemecahan permasalahan yang ada dalam sesuatu riset.

Informasi hendak dianalisis dengan tata cara deskriptif. Analisis deskriptif ialah analisis yang sangat mendasar untuk menggambarkan kondisi informasi secara universal. Analisis deskriptif ini meliputi sebagian perihal yaitu distribusi frekuensi, pengukuran tendensi pusat, serta pengukuran variabilitas. Analisis deskriptif digunakan demi mengumpulkan data aktual secara rinci serta melukiskan gejala yang ada, memeriksa kondisi, membuat

perbandingan, dan memutuskan apa yang dilakukan orang. Dalam riset ini tata cara deskriptif diperuntukan untuk mengenali standar pembuatan *Caesar Dressing* yang diolah di *cold kitchen* JW Marriott Surabaya Dengan tata cara ini pengamat bisa mendapatkan kesimpulan.

### **Teknik Analisis SWOT**

Analisis SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, dan Threats*) adalah kerangka kerja yang digunakan untuk mengevaluasi posisi kompetitif perusahaan dan untuk mengembangkan perencanaan strategis. Analisis SWOT menilai faktor internal dan eksternal, serta potensi saat ini dan masa depan.

Analisis SWOT dirancang untuk memfasilitasi pandangan yang realistis, berdasarkan fakta, berdasarkan data pada kekuatan dan kelemahan organisasi, inisiatif, atau dalam industrinya. Organisasi perlu menjaga agar analisis tetap akurat dengan menghindari keyakinan yang terbentuk sebelumnya atau area abu-abu dan sebagai gantinya berfokus pada konteks kehidupan nyata. Perusahaan harus menggunakannya sebagai panduan dan tidak harus sebagai resep.



## 2. Hasil Dan Pembahasan

### a) Standar Pembuatan *Caesar Dressing Cold Kitchen JW Marriott Hotel Surabaya*

*Caesar dressing* merupakan salah satu jenis drssing dimana tergolong dalam *emulsified dressing* yang rasanya sebagian besar didominasi oleh *mayonnaise*. Di JW Marriot Hotel Surabaya *Caesar Dressing* merupakan *dressing* yang di gemari oleh sebagian besar tamu hotel. *Caesar Dressing* memiliki perpaduan rasa yang unik dan pas antara *mayonnaise* dan *anchovy* yang sangat menarik minat tamu untuk menikmatinya. Pada umumnya *Caesar Dressing* disajikan sebagai saus pendamping pada *Caesar Salad*.

### b) Standar Pembuatan *Caesar Dressing*

Dalam proses pembuatannya, *Caesar Dressing* dapat dikatakan sebagai *dressing* dengan proses pembuatan yang cukup simple. Berikut adalah satu resep pembuatan *Caesar Dressing* pada *Cold Kitchen JW Marriot Surabaya* beserta dengan langkah pembuatannya:

#### Bahan Baku:

1. Bawang putih 5 siung
2. *Anchovy fillet* 10 fillet
3. Keju Parmesan 3 sdm
4. *Mayonnaise* 300 gr
5. *Olive oil*
6. Air

#### Peralatan yang digunakan:

1. *Frying pan*
2. Sendok makan
3. *Kitchen scales*
4. Wadah/*gastronom* ukuran sedang
5. *Hand blender*

#### Cara Pembuatan:

1. Langkah yang pertama, goreng bawang putih hingga matang.
2. Lalu parut keju parmesan.

3. Langkah selanjutnya yaitu, haluskan bawang putih goreng, *anchovy fillet*, dan keju parmesan yang telah di parut dengan menggunakan hand blender.
4. Tuangkan ke dalam wadah/ *gastronom* bahan yang telah dihaluskan.
5. Tambahkan *mayonnaise*.
6. Lalu tuangkan sedikit demi sedikit *olive oil* sambil diaduk seluruh bahan.
7. Tuangkan sedikit demi sedikit air hingga semua bahan teremulsi dengan sempurna.
8. *Caesar Dressing* siap disajikan.

**c) Standar Penyajian *Caesar Dressing* di *Cold Kitchen JW Marriott Surabaya***

Di dalam *Cold kitchen* kerap ditemui aneka *salad* dan *sandwich* yang biasa terdapat di menu *A'la carte* maupun hidangan pembuka yang lain. Seperti yang diketahui bahwa mayoritas dari hidangan tersebut banyak yang memakai saus. Saus ataupun *dressing* merupakan pasangan dari sesuatu hidangan yang berupa cairan kental maupun berminyak yang terdiri dari sebagian bahan semacam *mayonnaise* dan *herb*. *Dressing* ataupun saus di *Cold kitchen* Hotel JW Marriott Surabaya tidak hanya selaku *sauce* untuk salad tetapi pula selaku aksesoris aneka *seafood* dan aneka *lettuce* yang disediakan setiap sarapan, makan siang, ataupun makan malam.

Banyaknya *sauce* ataupun *dressing* yang kerap digunakan serta bahan-bahan pembuatnya. *Cold Kitchen* Hotel JW Marriott juga mempunyai aneka hidangan yang disediakan untuk restoran ataupun *function* serupa di dasar ini berbagai hidangan yang ditawarkan yang disesuaikan dengan *sauce* pendampingnya, seperti *Caesar salad* dengan *Caesar dressing*, *Beef Carpaccio* dengan *Lemon Dressing*, *Greek salad* dengan *Lemon dressing*, *Tuna tartar* dengan *Balsamic dressing*, *Intercontinental salad* dengan *Balsamic dressing*, dll. Jika membicarakan tentang hidangan yang ditawarkan ataupun yang hendak dijual, tidak dapat sembarangan mengombinasikan dengan *sauce* yang mendampingi hidangan tersebut. Oleh sebab itu, wajib dilihat pula bahan-bahan pasangan dari hidangan tersebut supaya disaat pencampuran *saucenya* menjadi suatu hidangan yang istimewa dan menarik.

Dalam standar penyajian *dressing* pada *Cold Kitchen JW Marriot* Surabaya, jika untuk sebuah orderan *A'la Carte* maka penyajian *dressing* menggunakan *sauce dish* dan terpisah dari salad. Jika untuk sebuah *complimentary* maka penyajian *dressing* langsung ditambahkan diatas salad

**d) Contoh Olahan Makanan Menggunakan *Caesar Dressing***

1. *Caesar Salad*
2. *Chicken Caesar Salad*
3. *Beef Caesar Salad*
4. *Potato Salad*
5. *Tuna Pasta Salad*

**e) Kendala Proses Pembuatan *Caesar Dressing***

Dalam proses pembuatan *Caesar Dressing* ditemukan kendala atau permasalahan sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan *caesar dressing* menggunakan *hand blender* untuk menghaluskan bahan, tetapi sering terjadi adanya penggunaan *hand blender* sehingga menghambat proses pembuatan.
2. Wadah/*gastronom* yang akan digunakan untuk *caesar dressing* sangat minim ketersediaannya sehingga harus mencari wadah lain yang dapat digunakan untuk *caesar dressing* dapat dimasukkan ke *chiller*

**f) Solusi Dalam Menangani Kendala Proses Pembuatan *Caesar Dressing***

Adapun solusi dari kendala tersebut adalah sebagai berikut :

1. Menggunakan metode manual untuk menghaluskan bahan dengan di cincang hingga halus.
2. Memakai wadah berupa *caseroll* untuk digunakan sementara untuk menyajikan *dressing* secara langsung.
3. Hendaknya hotel memberikan stok lebih untuk wadah/*gastronom* karena sangat diperlukan dalam operasional
4. Hendaknya hotel juga menyediakan *hand blender* khusus untuk *Cold Kitchen*

g) Tabel Analisis SWOT

Variabel	Faktor Internal		Faktor Eksternal	
	Kekuatan ( <i>Strengths</i> )	Weaknesses ( <i>Kelemahan</i> )	Opportunities ( <i>Peluang</i> )	Threats ( <i>Ancaman</i> )
Sumber Daya Manusia	Staff <i>Cold Kitchen</i> sudah sangat ahli dalam menangani pembuatan <i>Caesar Dressing</i>	Kurangnya <i>staff</i> yang ada di divisi <i>cold kitchen</i> membuat para <i>staff</i> dan training bekerja lebih ekstra.	Dengan adanya training, beban pekerjaan ditanggung menjadi lebih ringan. Para <i>training</i> diberi tanggung jawab untuk menangani pembuatan produk.	Kurangnya <i>staff</i> sangat mempengaruhi <i>cold kitchen</i> pada saat ada <i>banquet</i> .
Peralatan	Kebersihan peralatan yang ada di <i>Cold Kitchen</i> sudah sangat terawat sehingga tamu merasa aman menggunakannya.	Kurangnya peralatan hand blender secara khusus untuk <i>Cold Kitchen</i>	Kebersihan peralatan sudah terjamin sehingga tamu merasa nyaman dan terjaga sterilisasinya.	Penggunaan hand blender secara bergantian dapat menyebabkan pekerjaan terhambat terlebih jika ada event/ <i>banquet</i>
Bahan	Bahan yang digunakan tergolong bahan yang mudah di dapatkan.	Harga salah satu bahan baku yaitu <i>anchovy</i> yang tergolong mahal	Bahan yang digunakan terjamin kualitasnya	

### 3. Kesimpulan dan Saran

#### a) Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Salah satu hidangan yang menarik minat tamu yaitu *appetizer* yang disediakan *Cold Kitchen*, dalam hal ini yaitu *Caesar Dressing*.
2. Prosedur pembuatan *Caesar Dressing* pada *Cold Kitchen JW Marriot* Surabaya sudah berdasarkan standar pembuatan.
3. Staff *Cold Kitchen* sudah sangat ahli dalam pembuatan *Caesar Dressing* sehingga para *training* dapat belajar dengan benar prosedur pembuatan *Caesar Dressing* sesuai dengan standar *Cold Kitchen JW Marriot* Surabaya.

#### b) Saran

Dari kesimpulan di atas penulis ingin memberikan saran yaitu:

1. Memenuhi serta membetulkan perlengkapan *Cold Kitchen* agar dapat mendukung kelancaran operasional *Cold Kitchen*
2. Pergantian *shift* wajib teratur mengisi *form* temperatur *chiller* supaya tidak terdapat kerusakan maupun kerugian sebab peningkatan temperatur *chiller*.

## Daftar Pustaka

- Arif, Rachman. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan Dan Restoran, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bartono dan Ruffino. 2005. Food Product Management di Hotel dan Restoran, Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Dr Benny Chan, (et al). 2013. Tourism and Hospitality Studies: Introduction to Hospitality. Wan Chai: Education Bureau.
- Haryono. 2015. Dasyatnya Pegelolaan Sumber Daya Manusia Dalam Bisnis Perhotelan. Jakarta: PT Bhuna Ilmu Populer.
- Jazzica, Gabriella S. 2018. Proses Preparasi Salad Dan Salad Dressing Pada Menu Nestcology, Land Of Gastronomy Semarang Laporan Kerja Praktek. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Kodhyat, H. 1996. Sejarah Pariwisata dan Perkembangannya di Indonesia. Jakarta: PT Gramedia.
- Kusherdyana. 2013. Pariwisata dan Perhotelan. Bandung.
- Soekresno, Pendit. 1998. Petunjuk Praktek Pramusaji Food and Beverage Service. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Sulastiono. 2006. Pengetahuan Hotel Management. Bandung: Alfabeta.
- Sulastiyono, Agus. 2006. Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Walgito, Bimo. 2003. Pengantar Psikologi Umum. Yogyakarta: Andi Offset Depkes RI.
- Indonesian-Publichealth.Com. (diakses pada tanggal 02 Juni 2020, Pukul 13.00 WIB).
- it.wikipedia.org. (diakses pada tanggal 25 Mei 2021, Pukul 16.30 WIB)
- Marriot.Com. (diakses pada tanggal 28 Mei 2021, Pukul 15.20 WIB)
- Putraprabu.wordpress.com. (diakses pada tanggal 05 Juni 2021, Pukul 12.20 WIB).
- recipetips.com. (diakses pada tanggal 08 Juni 2021, Pukul 17:40 WIB)