

STANDARISASI PROSES PENGOLAHAN *FISH AND CHIP* PADA *HOT KITCHEN* DI HOTEL YATS COLONY YOGYAKARTA

Drs. Juhanda, M.Par¹, Devita Nurul Anwar²

Program Studi Diploma III Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah

Jember

Email : nuruldevita0212@gmail.com

Abstrak

Abstrak *Kitchen* merupakan tempat atau ruangan untuk mengolah berbagai macam makanan dari bahan mentah menjadi makanan siap saji. Penelitian ini akan menjelaskan tentang standarisasi proses pengolahan *fish and chip* di *hot kitchen* hotel Yats Colony Yogyakarta. Metode yang di gunakan dalam penelitian ini adalah metode lapang, dengan cara obserfasi dan wawancara. Hasil penelitian yang penulis dapatkan adalah makanan ini akan menjelaskan tentang *fish and chip* yang akan di olah menjadi makanan siap saji untuk para tamu hotel.

Kata Kunci: standarisasi proses pengolahan, *fish and chip*, *Hot Kitchen*

Abstract

Abstract Kitchen is a place or room to process various kinds of food from raw materials into ready-to-eat food. This research will explain about the standardization of fish and chip processing at the hot kitchen hotel Yats Colony Yogyakarta. The method used in this research that the authors get are that this food will explain about fish and chips which will be processed into ready-to-eat food for hotel guests.

Keywords: Standardization of fish and chip processing, Hot kitchen.

Pendahuluan

Dunia pariwisata pada era globalisasi saat ini berkembang sangat pesat. Hal ini didukung dengan adanya teknologi, industri pangan, dan industri jasa. Dunia pariwisata memunculkan daya tarik tersendiri bagi banyak orang, dimasa ini banyak wilayah dan kabupaten atau kota yang mengembangkan obyek wisata di daerah masing-masing sehingga semakin kuat persaingan yang ada. Semakin banyak tempat wisata bermunculan, maka semakin banyak pula kebutuhan jasa akomodasi dan restoran. Hal ini didukung oleh Irawan (2010:108) menyatakan bahwa pariwisata dalam dunia modern pada hakekatnya adalah salah satu cara untuk memenuhi kebutuhan manusia dalam memberi liburan rohani dan jasmani setelah beberapa waktu bekerja serta mempunyai modal untuk melihat daerah lain (pariwisata dalam negeri) atau Negara lain (pariwisata luar negeri).

Salah satu contoh akomodasi adalah hotel, hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan saja, akan tetapi menyediakan jasa makan, minum dan memberikan jasa pelayanan kepada tamu. Dalam suatu hotel terdapat bagian-bagian yang saling terkait satu sama lain, yaitu: *front office, Food and Beverage Product, Food and Beverage Service, house keeping, accounting, dan engineering*. Bagian-bagian ini sangat berkaitan satu sama *Food and Beverage Department* berpengaruh terhadap penilaian hotel serta *income* hotel, sehingga *Food and Beverage Department* setiap hotel harus dapat mempertahankan kualitas yang diberikan

kepada tamu menerapkan *Standard Operasional Prosedur (SOP)*. SOP secara umum yang harus diterapkan di setiap hotel yaitu dengan cara menyimpan sayur dan buah yang harus di pisahkan dalam proses penyimpanannya, jika disimpan dalam tempat yang sama akan cepat terjadi proses pembusukan.

Tinjauan pustaka

Pengertian Pariwisata

Pariwisata menurut A.J Burkat dalam Damanik (2006), pariwisata adalah perpindahan orang untuk sementara dan dalam jangka waktu pendek ke tujuan-tujuan diluar tempat dimana mereka biasa hidup dan bekerja dan juga kegiatan- kegiatan mereka selama tinggal di suatu tempat tujuan. Menurut Mathieson & Wall dalam Pitana dan Gyatri (2005), bahwa pariwisata adalah kegiatan perpindahan orang untuk sementara waktu ke destinasi diluar tempat tinggal dan tempat bekerjanya dan melaksanakan kegiatan selama di destinasi dan juga penyiapan-penyiapan fasilitas untuk memenuhi kebutuhan mereka.

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. Selain itu, pariwisata merupakan aktivitas, pelayanan dan produk hasil

industri pariwisata yang mampu menciptakan pengalaman perjalanan bagi wisatawan. (Mulyadi, 2012:7) Mendefinisikan bahwa pariwisata merupakan gejala yang kompleks dalam masyarakat, di dalamnya terdapat hotel, obyek wisata, *souvenir*, pramuwisata, angkutan wisata, biro perjalanan wisata, rumah makan, dan banyak lainnya. (Suwena dan Widyatmaja, 2010:15). Dari pengertian-pengertian tentang pariwisata di atas dapat di ambil kesimpulan bahwa pariwisata adalah seseorang yang melakukan perjalanan ke suatu tempat hanya untuk bersenang-senang, mencari kepuasan untuk sementara waktu.

Pengertian Hotel

Berdasarkan Keputusan Menteri Parpostel No Km 94/HK103/MPPT tahun 1987, menyatakan bahwa Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil. Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial (Sujatno, 2006:29-30)

“A hotel may be defined as an establishment whose primary business in providing lodging facilities for the general publics and which furnishes one or more of the following services: Food and Beverage service, Room Attendant services, uniformed service, laundering of linens, and use of furniture and fixtures”.

Jenis Hotel

Hotel memiliki beberapa jenis yang dapat diidentifikasi dari segi lokasi penempatan hotel tersebut dan hotel dapat di bedakan dari beberapa kapasitas kamar yang di sediakan oleh hotel tersebut, serta hotel juga dapat di bedakan dengan cara mengidentifikasi tamu hotel atau pengunjung yang sering berstaycation dengan beberapa tujuan tertentu tentunya berikut beberapa jenis hotel berdasarkan Lokasi, Kapasitas, dan Pengunjung Hotel itu sendiri

Pengertian Departemen yang ada di Hotel

Didalam hotel terdapat beberapa departemen di dalamnya, yaitu sebagai berikut (Sulastiyono, 2011:63-186):

a. Front Office Department

Departemen ini bertugas menjual kamar yang

memenuhi syarat dan siap untuk dihuni oleh tamu hotel.

b. Housekeeping Department

Departemen ini memiliki tugas atau fungsi yang bertanggung jawab atas kebersihan, kerapian, dan kenyamanan tamu selama tinggal di hotel.

c. Laundry Department

Departemen ini mempunyai tugas atau fungsi membantu departemen *housekeeping* dalam menyediakan kebutuhan *linen* (handuk, seprei, selimut) untuk kamar hotel dan *uniform*.

d. Engineering Department

Departemen ini mempunyai tugas atau fungsi mengoperasikan, merawat, dan memperbaiki semua peralatan dalam hotel.

e. Food And Beverage Department

Departemen ini memiliki tugas atau fungsi memproduksi, melayani tamu tentang makan dan minum di hotel ataupun di restoran yang ada di dalam area hotel.

f. Finance Department

Departemen ini memiliki tugas atau fungsi mengelola keuangan, baik pemasukan maupun pengeluaran hotel.

g. Personal Department

Departemen ini memiliki tugas atau fungsi membuat jadwal cuti karyawan, perekrutan karyawan baru, dan administrasi hotel.

h. Security Department

Departemen ini memiliki tugas atau fungsi dalam menjaga dan mengatur keamanan di area hotel.

i. Training Department

Departemen ini memiliki tugas atau fungsi memberikan berbagai latihan bagi karyawan hotel baik yang baru maupun lama.

j. Marketing Department

Departemen ini memiliki tugas atau fungsi memasarkan, membuat, dan melaksanakan program-program dari *marketing*.

Pengertian Food and Beverage Department

Food and baverage departement adalah departemen yang secara umum menghasilkan pendapatan terbesar kedua bagi hotel setelah *room division*. Bagian ini menyediakan makanan dan minuman bagi tamu (Sugiarto, : 10). *Food and beverage department* merupakan departemen yang mempunyai tugas pokok

untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada tamu baik tamu dalam hotel maupun luar hotel (Agus, 2012:2).

Food and beverage department adalah “Bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial”. Dalam menjalankan tugasnya *food and beverage department* terbagi menjadi dua bagian yang saling bergantung satu dengan yang lain dan harus saling bekerjasama adalah (Soekresno, 1998:4):

a. *Food And Beverage Service*

Yaitu bagian *Food and Beverage* yang bertugas melayani tamu dan berhubungan langsung dengan tamu, terdiri dari bar, restoran, *banquet* dan *room service*.

b. *Food And Beverage Product*

Yaitu bagian pengolahan makanan dan tidak langsung berhubungan dengan tamu karena harus melalui perantara pramusaji, terdiri dari *kitchen* dan *stewarding*.

Bagian Food and Beverage Product Department

Menurut Soekresno dan Pendit (1998:4) *Food and Beverage Department* adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari pada tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional. *Food and Beverage Department* yaitu bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makan dan minum untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar, restoran atau *Coffee Shop*, *banquet*, makanan karyawan dan sebagainya (Rachman, 2005:113).

Bagian ini dipimpin oleh seorang *food and beverage director* atau *food and beverage manager* yang dibantu oleh seorang *assistant food and beverage manager*, seorang sekretaris *food and beverage manager* dan beberapa *department head*, seperti *executive chef* atau *chef de "cuisiene, restaurant manager, bar manager, banquet manager, chief stewarding*, dan beberapa *section head* di lingkungan *food and beverage department*.

Pengertian Dining Room

Dining room adalah istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Umumnya *dining room* tidak jauh beda dengan restoran ia juga menyajikan

makanan di tempat tetapi ada juga yang menyediakan layana *take out dinning* dan *delivery service* untuk melayani konsumennya. *Dining room* biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis hidangan yang dihidangkannya.

Terdapat beberapa definisi mengenai pengertian “*Dining Room*” “pelayanan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya” (Suarthana, 2006:2).

“*Dining Room* adalah suatu operasi layanan makanan yang mendatangkan keuntungan yang mana basis utamanya termasuk di dalamnya adalah penjualan makanan atau minuman kepada individu-individu dan tamu- tamu dalam kelompok kecil” (Ninemeier dan Hays, 2011:3).

Pengertian Hot Kitchen

Bagian *hot kitchen* atau dapur utama merupakan bagian yang mengolah makanan utama *maincourse*. Selain itu juga membuat makanan pendamping *maincourse* untuk produk dari *hot kitchen* ditampilkan baik untuk meja *buffet* dan menu *ala carte*. Untuk menjaga kualitas produk makanan yang dihasilkan ini berkaitan dengan bahan yang digunakan. Bahan yang digunakan di dapur tidak semua memiliki daya tahan yang lama. Sehingga diperlukan system penyimpanan bahan yang baik dan benar agar bahan dapat bertahan lebih lama, kualitas terjaga sehingga produk makanan yang dihasilkan juga berkualitas.

Standar Pengolahan Fish and Chip

- Siapkan semua bahan utama untuk mengolah *Fish and Chip*
- Siapkan semua peralatan untuk pengolahan *Fish and Chip*
- Cuci semua bahan sebelum proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap saji
- Siapkan bahan utama yaitu Ikan *Dori Fillet*, adonan kering dan adonan basah untuk baluran ikan dorinya jangan lupa sebelum di olah, untuk olahan ikan dorinya di *marined* terebih dahulu menggunakan *chiken powder*, garam, lada, *gharid chop*
- Siapkan adonan basah terebih dahulu yaitu tepung terigu yang di campur oleh tepung beras dengan takaran 1:1, bumbu kuning secukupnya untuk campuran adonan agar warna adonan tidak berwarna putih pucat, jangan lupa tambahkan lada garam, *chiken powder* untuk tambahan rasa adonan dan tuangkan air soda dalam adonan agar untuk pengoahan *fish and chip* ini gurihnya lebih terasa. Sebelum di celupkan ke adonan basah dori yang telah di *fillet* dan di *marined*, kemudian di lumuri tepung terigu terebih dahulu sebelum di masukan ke adonan basah dan digoreng dengan cara *deep fraying* tunggu sampai olahan *fish* berwarna kuning kecokatan lalu angkat dan tiriskan
- Siapkan pendamping makanan utama seperti

pelengkap *Fish and Chip* yaitu olahan kentang biasanya menggunakan *french fries* beserta *sauce thai dressing* dan pelegkapnya yaitu salad yang berisi: selada hijau, selada merah, kecamba, tomat *cherry, house dressing*, yang di *mix* menjadi satu untuk pelengkap olahan *Fish and Chip*

g. Siapkan piring untuk platingan oahan *Fish and Chip* hias sesuai standar pengolahan makanan yang sudah tertera di *hot khitchen* Yats Colony Yogyakarta

h. Tak lupa juga di beri taburan tepung roti yang sudah di sangria, *chilli crus* dan *parselley* kering yang sudah di *chop*. Kemudian *Fish and Chip* telah di garnish siap untuk di sajikan

Metode Penelitian

Lokasi Penelitian

Pelaksanaan penelitian di lakukan di Yats Colony Hotel

Yogyakarta yang terletak di:

Alamat : Jl. Patangpuluhan No.23,
Wirobrajan Kota Yogyakarta, Daerah Istimewah
Yogyakarta (DIY) 55251, Indonesia
Telepon : +62817150811

Fax : (031) 5661570

E-mail : hello@yats.co

Website : www.yats.co

Waktu Penelitian : 05 Mei 2021 - 05 Agustus 2021

Jenis Data

Data dapat di bedakan menjadi beberapa jenis diantara lain yaitu, ada data:

Data kualitatif adalah data yang berupa tulisan mengenai tingkah laku manusia yang dapat diamati. Data kualitatif itu berbentuk uraian terperinci, kutipan langsung dan dokumentasi kasus. Misalnya data mengenai sejarah Hotel Yats Colony Hotel Yogyakarta (Arespati, 2017).

Sumber Data

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh dari responden melalui kuisioner, kelompok fokus, dan panel atau juga data hasil wawancara peneliti dengan nara sumber. Data yang diperoleh dari data primer ini harus diolah lagi. Sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data (Sujarweni, 2014:73).

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang didapat dari catatan, buku, majalah berupa laporan

keuangan publikasi perusahaan, laporan pemerintah, artikel, buku-buku sebagai teori, majalah dan lain sebagainya. Data yang diperoleh dari data sekunder ini tidak perlu diolah lagi. Sumber yang tidak langsung memberikan data pada pengumpul data. Misalnya buku tentang standar prosedur operasional di Hotel Yats Colony Hotel Yogyakarta (Sujarweni,2014:74).

Teknik Analisis Data

Analisis data diartikan sebagai upaya data yang sudah tersedia kemudian diolah dengan statistik dan dapat digunakan untuk menjawab rumusan masalah dalam penelitian. Dengan demikian, teknik analisis data dapat diartikan sebagai cara melaksanakan 11 analisis terhadap data, dengan tujuan mengolah data tersebut untuk menjawab rumusan masalah (Sujarweni, 2014:103).

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Standar Pengolahan *Fish and Chip* Pada *Hot Kitchen* Di Hotel Yats Colony Yogyakarta
***Hot Kitchen* sebagai Outlet Penyediaan Olahan Makanan**

Maincourse

Hot Kitchen merupakan daput utama yang menyedikana berbagai macam olahan makanan (*maincourse*) yang disajikan untuk para tamu yang akan breakfast di restoran, ataupun penyediaan menu makanan untuk piliham menu *a"la carte* dan menu *table d'hote* semua makanan utama untuk pengolahannya bera di *Hot Kitchen* maka dari itu untuk proses pengolahan makanan utama untuk para tamu harus di olah dengan baik dan benar sesuai dengan standarisari hotel yang telah di terapkan menggunakan SOP (Standar Oprasional Kerja)

Proses Pengolahan *Fish and Chip* di *Hot Kitchen* Yats Colony Yogyakarta

Fish and chips adalah proses pengolahan makanan berbahan dasar ikan yang paling terkenal yang berasal dari Britania Raya. *Fish and chips* populer di Britania pada abad ke sembilan belas, seperti Australia dan Selandia Baru serta Kanada. *Fish and chips* juga populer di beberapa bagian di Amerika Serikat sebelah utara (NewEngland dan Barat Laut Pasifik).

Fish and chips adalah makanan populer di kalangan kelas pekerja sebagai hasil dari cepatnya perkembangan penangkapan ikan dengan pukat di Laut Utara, diiringi pembangunan pelabuhan-pelabuhan di kota-kota industri utama. Sebagai akibatnya, ikan segar dapat diangkut dengan cepat ke kawasan berpenduduk padat. Restoran yang mengolah olahan *fish and chip* pertamakali

dibuka oleh *Joseph M*

Olahan *Fish and chip* ini terdiri dari ikan (secara tradisional cod) ditepungi dengan tepung roti dan dimakan bersama kentang goreng yang dipotong panjang makanan ini juga termasuk ke dalam makanan utama (*maincourse*).

Adapun hasil penelitian tentang proses pengolahan *fish and chip* pada *Hot kitchen* di Yats colony antara lain yaitu:

Membuat Fish and Chip

Bahan:

2 buah potongan ikan *cod* atau ikan *haddock* berukuran besar tanpa duri (kira-kira seberat 200 gram). Jika kesulitan menemukan kedua jenis ikan tersebut, biasanya proses pembuatan *fish and chip* dapat menggantinya dengan ikan dori.
3-4 buah kentang berukuran besar
Minyak untuk menggoreng
Adonan Tepung Pelapis
240 gram tepung terigu + 60 gram tepung terigu untuk melumuri ikan sebelum dicelupkan ke adonan pelapis
1 sdm. *baking powder*
1 sdt. Garam
1/2 sdt. merica hitam atau merica *cayenne* (keduanya digunakan untuk menghasilkan cita rasa yang pedas)
1 botol bir atau 1 butir telur + 350 ml air soda untuk cairan adonan
1 sdt. merica hitam tumbuk dan/atau garam (opsional)
125 ml air dingin, *buttermilk*, susu uht atau bir dingin

Menyiapkan Olahan Kentang (Tahap Menggoreng Pertama)

Potong kentang berbentuk korek api setebal jari tengah tangan, tetapi pastikan ukuran dan ketebalan setiap kentang sama agar kematangannya lebih merata. Bisa menggunakan pengiris kentang khusus untuk menghasilkan kentang dengan ukuran dan ketebalan yang sama.

Pertama-tama, cuci bersih kentang untuk menghilangkan kotoran yang

melekat di permukaannya. Jangan membuang kulitnya

Potong kentang menjadi dua bagian yang sama besarnya.

Ambil setengah bagian kentang, potong kembali menjadi empat bagian memanjang. akan menghasilkan empat potong kentang yang berbentuk persegi panjang. Ambil setiap persegi panjang, potong kembali hingga berbentuk korek

api potongan *jardinier*.

Setiap irisan kentang bisa di bagi menjadi dua agar ukurannya tidak terlalu panjang.

Rendam kentang di dalam air dingin selama 1-2 jam.

Melakukannya akan membuat kentang lebih lembap sehingga bagian dalamnya bertekstur lebih lunak saat disantap. keringkan kentang yang direndam dengan tisu dapur sebelum menggorengnya.

Tuangkan minyak hingga memenuhi sekitar 7 cm, panaskan minyak hingga mencapai suhu 162°C. gunakan *deep-fryer* atau *dutch oven* untuk mendapatkan hasil yang terbaik. Sebelum menggoreng kentang dan ikan, pahami terlebih dahulu suhu yang tepat untuk menggoreng keduanya agar teksturnya tetap empuk meski permukaannya garing dan matang sempurna.

Gunakan api sedang untuk menghasilkan suhu 162°C dan api besar

untuk menghasilkan suhu 188°C (diperlukan pada metode selanjutnya). Diamkan minyak selama 2-3 menit jika ingin mengubah suhunya.

Goreng kentang dalam minyak panas dan banyak selama 2-3menit. Setelah 3 menit. Proses penggorengan pertama memang tidak ditujukan untuk menggaringkan dan mematangkan kentang.

Dinginkan kentang di suhu ruang sebelum digoreng untuk yang kedua kalinya. Tiriskan kentang di atas piring yang sudah dialasi tisu dapur, lalu goreng kentang kembali setelah selesai menggoreng semua potongan ikan. Niscaya, kentang akan terasa lebih lezat dan bertekstur lebih garing.

Alasan di balik metode menggoreng dua kali tidaklah sederhana. Bahwa

air sejatinya menumpuk di bagian dalam kentang. Pada proses penggorengan pertama, air yang terkandung dalam jumlah sedikit di permukaan kentang akan terdorong keluar. Namun, kandungan air dalam jumlah tinggi di dalam kentang hanya akan terdorong sampai ke permukaan kentang. Dengan kata lain, kentang yang hanya digoreng satu kali tidak akan terasa garing dalam waktu yang lama karena masih mengandung cukup banyak air. Itulah mengapa dibutuhkan proses penggorengan kedua untuk benar-benar mengeringkan seluruh kandungan air pada kentang.

Melapisi dan Menggoreng Ikan

Pastikan ikan sudah dicairkan dengan baik. ikan *cod*.

Jika menggunakan ikan yang dibekukan, keluarkan ikan dari *freezer* dan masukkan ke dalam rak kulkas semalaman. Dengan cara tersebut, kristal es pada ikan akan mencair tetapi kesegarannya tetap terjaga dengan baik.

Tingkatkan suhu minyak hingga mencapai angka 190°. Panaskan minyak dengan api sedang. Selagi menunggu minyak panas, siapkan adonan pelapis ikan.

Campurkan adonan tepung pelapis di sebuah mangkuk, diamkan di dalam kulkas selama 15 menit. Adonan tepung pelapis umumnya dibuat dari dua komponen

cairan, yaitu bir atau campuran telur dan air. Anda juga bisa menggunakan susu atau *buttermilk* jika lebih menyukai rasa dan tekstur yang dihasilkan setelahnya.

Adonan tepung pelapis pada resep ini membutuhkan 240 gram tepung terigu. Sediakan 60 gram tepung terigu tambahan untuk mempraktikkan metode selanjutnya.

Goreng kembali kentang selama 2-3 menit atau hingga kentang benar-

benar matang. Suhu minyak seharusnya mencapai angka 190°C, dan kentang harus bersuhu ruang saat digoreng. Agar dapat menghasilkan kentang yang garing kecokelatan. Sebagian besar pembuat *fish and chips* akan meniriskan kentang sebelum menggoreng ikan. Agar suhu kentang tetap hangat, umumnya mereka akan menyimpan kentang yang sudah matang di dalam oven setelah meniriskannya dengan tisu dapur.

Namun, ada pula pembuat *fish and chips* yang memilih cara tradisional, yaitu menggoreng kentang dan ikan secara bersamaan. Untuk melakukan metode ini, siapkan ikan yang akan digoreng. Setelah itu, goreng kentang sesaat sebelum Anda menggoreng ikan, dan tiriskan keduanya pada saat yang bersamaan.

Lapisi ikan dengan tepung agar adonan pelapis dapat melekat dengan lebih baik. menggunakan tepung terigu, tepung maizena, atau tepung beras untuk melapisi ikan.

Pastikan seluruh permukaan ikan terlapisi tepung dengan baik.

Celupkan ikan berlapis tepung ke dalam minyak yang sangat panas. Jika perlu, putar ikan sampai seluruh permukaannya mengeras dan garing kecokelatan. Oleh karena suhu minyak yang digunakan sangat panas, seharusnya adonan tepung akan mengeras dan matang dengan cepat. Setelah tepung mengeras, barulah ikan boleh dimasukkan sepenuhnya ke dalam minyak. Jika ikan digoreng dengan cara tradisional (langsung dicemplungkan ke dalam minyak panas), dikhawatirkan akan ada bagian tepung yang tidak terkena minyak sehingga akan terlepas dari daging ikan. Goreng setiap potongan ikan sampai permukaannya garing dan berwarna

cokelat keemasan (kira-kira selama 2-3 menit). Setelah satu potong ikan masuk ke dalam minyak panas.

Tiriskan ikan goreng di atas selembar tisu dapur, taburi permukaannya

dengan garam. dan merica sebelum menyajikannya.

Setelah itu menyajikannya di atas piring jika ingin.

Nikmati *fish and chips* dengan saus *tartar* atau cuka malt (cuka gandum).

Taburkan garam saat ikan masih panas agar cita rasanya lebih mudah terserap ke dalam daging ikan.

Saat proses pengolahan fish and chip masih ada commis atau casual yang cara pembuatannya masih tidak sesuai dengan standart reeipe yang ada, sehingga olahan ikan atau kentang yang melalui proses pemnggorengan masih kurang terlalu matang untuk bagian dalam daging ikan

Kesimpulan dan saran

Kesimpulan

Berdasarkan uraian dari pembahasan di Bab III, maka dapat diambil kesimpulan yaitu bahwa standar proses pengolahan makanan utama *maincourse* olahan *fish and chip* tidak sesuai dengan *reeipe* yang ada sehingga dalam proses pengolahan masakan *fish and chip* ikan masih berbau amis dan daging ikan masih kurang matang, terkadang juga dalam proses pengolahan *fish and chip* dalam penggorengan diuar terlihat matang tetapi di bagian dalam *fish and chip* masih terbilang ½ matang. Hal tersebut sangat mempengaruhi penyajian makan terhadap tamu, sehingga makanan yang diolah untuk disajikan kadang tidak sesuai untuk dijual kepada pembeli maupun tamu hotel.

Saran

Dari pengalaman tiga bulan training, penulis menyampaikan saran yang dapat dijadikan pertimbangan demi kemajuan hotel, khususnya di *Food and Beverages Department*, yang meliputi:

1. Untuk dapat menghasilkan olahan makanan yang sesuai dengan apa yang diharapkan, maka staf diharapkan mendapat pembelajaran dasar (pengulangan materi dasar) tentang macam-macam olahan makanan khususnya untuk menu olahan makanan utama (*maincourse*)
2. Jangan lupa selalu menggunakan system FIFO LIFO untuk mengantisipasi ketersediaan barang habis.

3. Tetap selalu menjaga higienis dapur, dan selalu mengecek kelayakan *product* yang terdapat di dapur.

Alfabeta.CV.

Daftar Pustaka

A. Bambang Sujatno. 2006. *Hotel Courtesy*. Yogyakarta: CV Andi.

Abd, Rachman Arief. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Agus, Sulastiyono. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.

Agus, Suprijono. 2012. *Cooperative Learning: Teori dan Aplikasi Paikem*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Al Bataafi, W. H. 2006. *Housekeeping department floor and public area*. Bandung: Alfabeta.

Bartono, P.H dan Ruffino, E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.

Freddy Rangkuti. 2015. *Analisis SWOT*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

A.J Burkat dalam Damanik. 2006. *Perencanaan Ekowisata*.

Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung:

Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sujarweni, Wiratna. 2014. *Metodologi penelitian: Lengkap, praktis, dan mudah dipahami*. Yogyakarta: PT Pustaka Baru.

Pitana, I Gede dan Gayatri Putu G. 2005. *Sosiologi Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.

Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya. Edisi ke-5*. Cetakan Kesebelas. Yogyakarta: STIM YKPN.

Suwena, I Ketut dan Widyatmaja I.G.N, 2010. *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Bali: Udayana University Perss.

Tarmoezi, T., & Manurung, H. 2000. *Hotel Front Office*. Jakarta: Kesaint Blanc. Sihite,

Richard. 2000. *Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga)*. Surabaya: Penerbit SIC.

