

## ABSTRAK

Judul Laporan Akhir ini adalah “ Proses Pengolahan Menu Pada Japanese Station di Pavilliun Restauran JW Marriot Hotel Surabaya”. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara mengolah dan membuat menu di *Japanese Station* di Pavilion Restaurant JW Marriott Hotel Surabaya. Rumusan Masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana proses pengolahan menu pada *Japanese Station* di Pavilliun Restaurant ” yang dapat dinikmati oleh hotel tamu hotel pada saat *breakfast, lunch, dan dinner*. Peneliti ini menggunakan teknik *observartion participant* yaitu peneliti langsung terlibat dalam objek penelitian di *Pavilliun Restauran* JW Marriot Hotel Surabaya. Hasil dari penelitian ini adalah proses pengolahan menu pada *Japanese Station* di Pavilliun Restaurant JW Marriot Hotel Surabaya di bagi menjadi 3 yaitu persiapan, pengolahan, dan penyajian. Hasil dari pengolahan tersebut menjadikan menu di Japanese Station, banyak diminati tamu pada saat breakfast, unch, dan dinner.

Kata Kunci : Proses Pengolahan, Penyajian, Menu pada *Japanese Station*



## ABSTRACT

The title of the final assignment is "The Process of Processing Menu at Japanese Station at Pavilunun Restaurant JW Marriot Hotel Surabaya". The purpose of this study is to find out how to process and make a menu at the Japanese Station at Pavilion Restaurant JW Marriott Hotel Surabaya. Formulation of the problem in this study is "How to process the menu at the Japanese Station at Pavilliun Restaurant" which can be enjoyed by hotel guests at breakfast, lunch and dinner. The researcher used participant observation techniques, the researchers were directly involved in the research object at Pavilliun Restauran JW Marriot Hotel Surabaya. The results of this study are that there is a menu processing process at the Japanese Station at Pavilliun Restauran JW Marriot Hotel Surabaya.

Keywords: Processing Process, Presentation, Menu on Japanese Station



## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Pariwisata merupakan suatu kegiatan mengunjungi suatu tempat dengan berbagai tujuan seperti liburan, mengisi waktu luang, dan tujuan lainnya kecuali tujuan untuk memperoleh penghasilan secara langsung. Menurut ketetapan MPRS No. 1 Tahun 1960 (dalam Irawan, 2010:11), Pariwisata dalam dunia modern pada hakekatnya adalah suatu 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)”.Pembangunan pariwisata berdampak pula pada pembangunan sektor pendukungnya, seperti pembangunan restoran sebagai penyedia makanan dan minuman, peningkatan pelayanan transportasi, peningkatan atraksi wisata, dan peningkatan pelayanan penginapan sebagai penyedia 2 tempat untuk menginap para wisatawan seperti hotel, resort,cottage,villa,losmen,dan lain-lain.

Menurut Sulastiyono (2011:5), Hotel merupakan 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.

## **1.6 Metode Penelitian**

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

Menurut Arikunto (1998:144), sumber data adalah subjek dari mana suatu data dapat diperoleh. Menurut Sutopo (2006:56-57), sumber data adalah tempat data di peroleh dengan menggunakan metode tertentu baik berupa manusia, artefak, ataupun dokumen-dokumen.

Menurut Moleong (2001:112), pencatatan sumber data melalui wawancara atau pengamatan merupakan hasil gabungan dari kegiatan melihat, mendengar, dan bertanya. Pada penelitian kualitatif, kegiatan-kegiatan ini dilakukan secara sadar, terarah dan senantiasa bertujuan memperoleh suatu informasi yang diperlukan.

Sumberdata penelitian yaitu sumber subjek dari tempat mana data bias di dapatkan. Jika peneliti memakai kuisioner atau wawancara di dalam pengumpulan datanya, maka sumber data itu dari responden, yakni orang yang menjawab pertanyaan peneliti, yaitu tertulis atau pun lisan. Sumber data berbentuk responden ini di gunakan di dalam penelitian. Dalam hal ini peneliti menjelaskan dan mendeskripsikan proses pengolahan menu pada Japanese Section di Pavilion Restaurat JW Marriot Surabaya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.2 Proses Pengolahan Menu Pada Japanese Station di Pavilion Restaurant JW Marriot Surabaya

Japanese Station merupakan outlet yang menyediakan berbagai macam olahan makanan Japanese yang di sajikan untuk tamu pada saat breakfast, lunch, dan dinner. Japanese Station yang di olah sangat beragam antara lain Sushi, Vegetable Tempura, Chicken Karage, Okonomiyaki, Miso Suop. Dengan pengolahan yang benar baik dan menggugah selera para tamu yang akan menikmatinya. Akan tetapi di Japanese Station sesekali belum melakukan proses yang benar yang sesuai standart resep terhadap pengolahan makanan, sehingga olahan menu yang dihasilkan sesuai dengan yang semestinya. Setiap jenis makanan Japanese memiliki standart menu yang berbeda. Adapun hasil proses pengolahan menu yang ada di *Japanese station* sebagai berikut:

#### 3.3.1 Proses Pengolahan Menu Sushi di *Japanese Station* JW Marriot Hotel Surabaya

*Sushi* merupakan makanan khas *Jepang* yang terdiri dari nasi yang di bentuk bersama lauk yang berupa makanan laut, daging, sayuran mentah atau yang sudah dimasak. Nasi sushi mempunyai rasa asam yang lembut karena di bumbu campuran cuka, garam, dan gula. Adapun perbedaan sushi mentah dan yang sudah matang. Sushi mentah yaitu potongan ikan fress yang di gulung menggunakan nasi sushi, sedangkan Sushi matang yaitu menggunakan bahan yang sudah matang seperti telur ikan yang sudah di masak dan juga di gulung menggunakan nasi *sushi*.

Di *Pavillion restaurant* proses pengolahan *sushi* berada di Japanese station secara langsung. Berikut Proses Pengolahan Menu Sushi sebagai berikut :

1. Timbang beras *sushi* kira-kira 3 kg dan taruh di dalam wadah
2. Cuci beras *sushi* seperti mencuci beras pada umumnya.
3. Masak nasi *sushi* selama 1 jam
4. Setelah matang, angkat nasi *sushi* kemudian beri cuka beras.
5. Cara membuat cuka Sushi yaitu Cuka Sushi ( *Shiragiku* ) beri gula dan garam kemudian panaskan hingga larut.
6. Kemudian tuangkan cuka sushi yang sudah jadi ke dalam nasi, aduk hingga rata dan dinginkan
7. Setelah nasi Sushi di dinginkan, Ambil 1 lembar nori, letakkan 1 genggam nasi dan pipihkan hingga seluruh permukaan nori tertutup
8. Ambil isian *sushi* sesuai selera, pastikan isian tidak melebihi bagian dari nasi
9. Beri sedikit Mayonaise di atas isian yang telah diletakkan sebelumnya
10. Gulung perlahan dengan menggunakan gulungan bambu
11. Setelah digulung dengan sempurna, potong sushi menjadi beberapa bagian.
12. Dalam penyajian *Sushi* di *Pavillion restaurant* menggunakan piring batu hitam yang di letakkan secara langsung *di hot and cold* dan di sajikan juga menggunakan *shoyu* atau kecap *Jepang*

Jika takaran pembuatan cuka Sushi salah maka nasi Sushi tidak akan bertahan lebih lama. Jika takaran pembuatan cuka Sushi benar maka nasi sushi akan bertahan lama maksimal 1 minggu. Tetapi jika sushi yang sudah di roll akan bertahan lama maksimal 1 hari saja.

### **3.3.2 Proses Pengolahan Menu Vegetable Tempura di *Japanese Station JW Marriot Hotel* Surabaya**

*Vegetable Tempura* adalah makanan *Jepang* berupa sayuran yang di campur ke dalam adonan tempura. Tempura juga berarti cara memnggoreng yang berbeda dengan *furai* ( istilah bahasa *Jepang* untuk *deep fry* ). Bahan makanan yang di goreng secara tempura di celup kedalam adonan tempura, sedangkan bahan makanan yang di goreng secara *deep fry* di bungkus secara berurutan dengan tepung terigu, kocokan telur, dan tepung terigu. Berikut Proses Pengolahan *Vegetable Tempura* yaitu :

1. Potong sayuran untuk tempura seperti terung, sukini, wortel, dengan tipis-tipis dan lebar.
2. Campurkan Tepung terigu, garam, merica, telur, dan air es. Aduk hingga rata
3. Celupkan satu persatu sayuran yang sudah di potong tadi ke dalam adonan
4. Kemudian goreng sayuran yang sudah di celupkan adonan dengan minyak panas hingga terendam.
5. Angkat jika sudah berwarna kuning keemasan.

Minyak yang digunakan untuk menggoreng *vegetable tempura* sebaiknya minyak goreng bersih yang belum digunakan untuk menggoreng bahan makanan lainnya. Untuk Penyajian *Vegetable Tempura* di *Pavillion Kitchen* menggunakan *heating lamp* dan menggunakan beberapa

sauce yang sudah disediakan di makngkok seperti *sauce* tomat, mayonise, *sauce* sambal, *spicy* mayo,dan *sauce* Bangkok.

### **3.3.3 Proses Pengolahan Menu Chicken Karage di *Japanese Station* JW Marriot Hotel Surabaya**

*Chicken Karage* adalah teknik memasak ala *Jepang* dimana berbagai jenis bahan makanan, lebih sering yaitu ayam,daging,dan ikan di goreng ke dalam minyak banyak. Potongan daging ayam ini di bumbu dengan mirin atau rendaman asin yang dibuat dari campuran kecap asin, bawang putih, dan jahe. Berikut proses pengolahan Chicken Karage yaitu :

1. Langkah pertama potong daging ayam sesuai selera, jangan terlalu besar dan jangan terlalu kecil, kemudian cuci dengan air mengalir sampai benar-benar bersih dan tiriskan.
2. Siapkan wadah dan masukkan bawang putih, jahe yang sudah di haluskan, garam, merica, kecap asin dan daging ayam lalu aduk hingga semua tercampur.
3. Tutup wadah tersebut sampai rapat, kemudian diamkan di lemari pendingin sampai meresap ( kurang lebih 30 menit)
4. Tuang Terigu kedalam wadah dan gulingkan daging ayam yang sudah di bumbu sampai semua bagiannya tertutup dengan tepung.
5. Masukkan daging ayam yang sudah dibalut dengan tepung,goreng sampai matang dan hingga berwarna kecoklatan.



Untuk penyajian *chicken karage* hampir sama dengan *vegetable tempura* yaitu menggunakan *heating lamp* dan di sajikan menggunakan beberapa sauce yaitu sauce Bangkok, sauce teriyaki, mayonise, sauce tomat dan sauce sambal.

### 3.3.4 Proses Pembuatan Menu Okonomiyaki di *Japanese Station JW Marriot Hotel Surabaya*

*Okonomiyaki* adalah makanan *Jepang* berupa goreng tepung dengan kol yang ditambah isi seperti daging sapi, udang, sosis, kerang, dan cumi-cumi yang diletakkan dibagian atas sesuai dengan selera. *Okonomiyaki* terdiri dari dua versi :

- a. Versi *Kansai* yaitu irisan kol dicampur dengan adonan seperti sewaktu membuat *fuyunghai*
- b. Versi *Hiroshima* yaitu irisan kol hanya di letakkan diatas adonan yang dibulatkan seperti panekuk.

Berikut proses pembuatan *Okonomiyaki* yaitu:

1. Tepung terigu di encerkan dengan air atau *dashi* yang dibuat dengan *katsuobusi* dan *konbu*.
2. Kemudian aduk adonan hingga rata, jangan terlalu encer dan jangan juga terlalu kental. Kemudian masukkan irisan kol, udang dan aduk hingga rata.
3. Goreng adonan *okonomiyaki* dengan penggorengan datar yang di sebut *teppan*.

Cara penyajian *okonomiyaki* di *Pavillium restaurant* yaitu sama dengan *chicken karage* dan *vegetable tempura* menggunakan *heating lamp* tetapi bedanya *Okonomiyaki* diberi garnis *mayonise* dan *topping* seperti *katsuobusi*, *tongarasi*, *sesame*, dan *nori* yang sudah di haluskan.

### 3.3.5 Proses Pengolahan Miso Soup di *Japanese Station JW Marriot Hotel Surabaya*

*Miso Soup* adalah masakan *Jepang* berupa sup dengan bahan dasar *dashi* di tambah isi soup berupa sedikit makanan laut atau sayur-sayuran, dan diberi *Miso paste* sebagai perasa. Pada umumnya *Miso Soup* dihidangkan bersama nasi putih sebagai menu sarapan pagi. Berikut proses pengolahan *Miso Soup* yaitu :

1. Panaskan air dengan *konbu*, masak hingga mendidih. Setelah air mendidih masukkan *katsuobusi* aduk hingga rata, saring *konbu* dan *katsuobusi*.
2. Kemudian beri sedikit *hondasi* dan *miso paste* sampai larut. Kurangi panas sampai suhu sedang.

Cara Penyajian *Miso soup* di *Pavillium restaurant* yaitu pada saat breakfast, menggunakan sayuran seperti *carrot*, *daikon*, *spring onion*, *wakame*, *konyaku* dan *tofu* yang sudah di potong-potong yang ditaruh mangkok yang berukuran kecil. Sedangkan kuah *miso soup* disajikan di dalam *pan* yang bawahnya di beri *injection*.

### 3.3.6 Proses Pengolahan Udon Soup di *Japanese Station JW Marriot Hotel Surabaya*

*Udon* adalah salah satu jenis mie yang sudah dikenal di *Jepang* sejak dulu, dibuat dari tepung terigu dan berbentuk tebal serta agak lebar. Di *Jepang*, *udon* merupakan makanan rakyat, berharga murah dan banyak dimakan sebagai pengganti nasi. Orang *Jepang* sejak dulu sudah akrab dengan *udon* dan sering dimakan beramai-ramai sewaktu

ada keramaian atau perayaan. Variasi cara memasak dan jenis lauk yang digunakan berbeda-beda bergantung pada daerahnya di *Jepang*. Adapun bahan untuk membuat Udon Soup seperti mie udon, jamur *shitake*, telur, dan *egg tofu*. Berikut Proses Pengolahan *Udon Soup* yaitu:

1. Siapkan bahan-bahan dan alat untuk membuat *Udon Soup* terlebih dahulu.
2. Pertama, masak udon dengan air panas hingga mendidih. Angkat udon lalu tiriskan.
3. Tumislah bawang bombay hingga mengeluarkan aroma harum. Kemudian, masukan daging dan aduk hingga daging berubah warna.
4. Untuk membuat kuahnya, rebus dulu air kaldu hingga mendidih. Lalu masukan *mirin*, *shoyu*, *katsuobusi*, dan *hondasi*. Masak kembali hingga mendidih atau harum.
5. Untuk penyajiannya, kamu dapat menata udon dengan tumisan daging, jamur *shitake*, *egg tofu*, telur dan juga daun bawang.
6. Terakhir, tambahkan kuah kaldu dan udon siap untuk disajikan



### **3.3.7 Proses Pengolahan Mie Soba di *Japanese Station JW Marriot Hotel Surabaya***

**Soba** adalah salah satu jenis mie *Jepang* yang dibuat dari tepung gandum. Selain itu, istilah "*soba*" juga bisa berarti mie telur asal *Cina* yang dimasak menjadi ramen. Orang *Jepang* mempunyai tradisi memakan soba di malam tahun baru. Soba yang dimakan di malam tahun baru disebut *toshikoshi-soba* (soba melewati tahun). Selain itu juga terdapat tradisi memakan soba sewaktu baru pindah rumah. Adapun bahan untuk membuat

mie soba seperti *carrot*, *daikon*, *spring onion*, dan *wakame* Berikut proses pengolahan mie Soba yaitu :

1. Siapkan bahan-bahan dan alat untuk membuat mie soba terlebih dahulu.
2. Rebus air hingga mendidih.
3. Setelah air mendidih, masukkan mie soba masak sebentar hingga mie mengembang
4. Angkat mie, tiriskan kemudian rendam dengan air dingin dan gulung menggunakan sumpit.

Cara membuat Kuah Mie Soba yaitu:

1. Siapkan alat dan bahan untuk membuat kuah mie soba
2. Rebus air hingga mendidih
3. Setelah air mendidih, Masukkan *shoyu*, *mirin*, dan *hondasi*. Aduk hingga rata.
4. Setelah itu masukkan mie soba yang sudah dingin ke dalam mangkok saji.
5. Kemudian siram mie soba dengan kuah mie soba, lalu taburi nori dan tambahkan telur rebus.
6. Nikmati selagi panas.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan Bab III diatas dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses Pengolahan Menu pada Japanese Station di *Pavillium Restaurant* dapat di bagi menjadi 3 tahap yaitu :
  - a. Tahap Persiapan : Seperti menyiapkan bahan-bahan yang di butuhkan saat membuat menu *Japanese* dan mempersiapkan peralatan pada saat proses berlangsung.
  - b. Tahap Pengolahan : Dimana di tahap ini kita harus mengolah bahan yang akan di masak terlebih dahulu, kemudian kita dapat membuat sauce yang kita butuhkan seperti *Wasabi Mayo* dan *Teriyaki Saue*
  - c. Tahap Penyajian : Di tahap ini proses penyajian dengan menggunakan berbagai alat seperti piring batu hitam, *heating lamp* dan kemudian di set –up di buffet Japanese station
2. Hasil yang di dapatkan dalam proses pengolahan menu pada *Japanese Station* tersebut menjadi menu yang diminati oleh para tamu pada saat *breakfast, lunch, maupun dinner*.

### 4.2 Saran

Berdasarkan pembahasan diatas dapat memberikan saran sebagai berikut :

1. Menu pada *Japanese Station* lebih baik di perbanyak variannya, karena menu tersebut sangat diminati para tamu pada saat *breakfast, lunch, dan dinner*.
2. Menambahkan bahan makanan khas *Jepang* yang belum ada di Japanese Station, seperti *uni, samago, dan ikura* agar banyak peminatnya.

## DAFTAR PUSTAKA

Arief Rachman Abd. 2005 Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran. Graha Ilmu. Yogyakarta

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

[https://id.wikipedia.org/wiki/Hidangan\\_Jepang](https://id.wikipedia.org/wiki/Hidangan_Jepang)

Irawan, Koko. 2010. *Potensi Objek Wisata Air Terjun Serdang Sebagai Daya Tarik Wisata Di Kabupaten Labuhan Batu Utara*. Kertas Karya. Program Pendidikan Non Gelar Pariwisata. Universitas Sumatera Utara.

*Grolier Electronic Publishing Inc.* (1995) Surat Keputusan Dirjen Pariwisata No : Kep-06/U/IV 1992 Undang-Undang Kepariwisata No. 9 Tahun 2015 *Hotel Planning and Design*

Kusumaningrum,Dian. 2009. *Persepsi Wisatawan Nusantara Terhadap Daya Tarik Wisata Di Kota Palembang*. Tesis PS. Magister Kajian Pariwisata. Universitas Gadjah Mada

Soekresno, & Pedit. ( 1998 ). *Pramusaji Food and Beverage Product*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka

Sihite, Richard, 2000, *Food Product ( Dasar- Dasar Tata Boga )*, Surabaya : Penerbit SI

Sulastiyono Agus( 2006 ). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung ; Alfabeta