



PROSEDUR OPERASIONAL COOK DI KITCHEN  
ALLSON RESIDENCE  
JAKARTA  
( LAPORAN HASIL PRAKTEK KERJA LAPANGAN)

DISUSUN OLEH

NAMA : ARIEF SANTOSO  
NOMOR INDUK MAHASISWA : 033461390250092  
JURUSAN : PERHOTELAN

Diajukan Untuk Melengkapi Sebagian Dari Persyaratan Tahap Akhir Dalam  
Memperoleh Gelar Diploma 3 (D.III) Kepariwisataan  
Akademi Pariwisata Nasional

Jakarta  
2010

## PERSETUJUAN

Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan Disusun Oleh:

NAMA : ARIEF SANTOSO  
NOMOR INDUK MAHASISWA : 033461390250092  
JURUSAN : PERHOTELAN  
JUDUL : PROSEDUR OPERASIONAL  
COOK di KITCHEN ALLSON  
RESIDENCE JAKARTA

Telah diperiksa dan disetujui untuk dipertahankan dihadapan Tim Penguji  
Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan Akademi Pariwisata Nasional Jakarta



Jakarta, 23 Juli 2010

Pembimbing II

Pembimbing I

Pardjo Edy Purwanto. SE. MM

Ardi Mularsari. S.Pd.

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini saya:

NAMA : ARIEF SANTOSO

NOMOR INDUK MAHASISWA : 033461390250092

PROGRAM STUDI : PERHOTELAN

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Hasil Kerja Praktek Lapangan yang berjudul:

**“PROSEDUR OPERASIONAL COOK di KITCHEN ALLSON RESIDENCE JAKARTA”.**

Adalah benar Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan yang saya tulis dan disusun untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Diploma Tiga (D.III) Kepariwisata di Akademi Pariwisata Nasional.

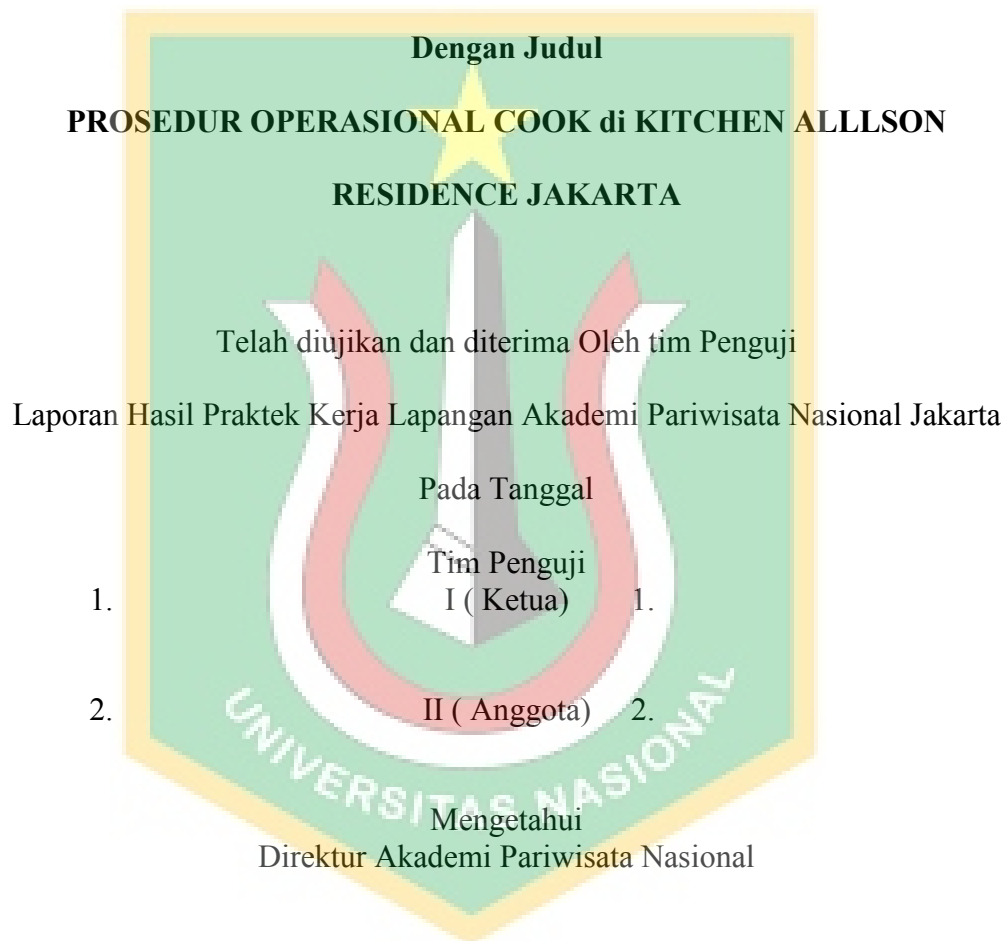
Apabila dikemudian hari diemukan bukti-bukti bahwa laporan Hasil Kerja Praktek Kerja Lapangan ini merupakan hasil plagiat atau tidak disusun berdasarkan prosedur yang telah ditentukan, maka saya bersedia menerima sanksi pembatalan atas tulisan ini atau sanksi akademik yang ditetapkan oleh pimpinan akademi.

## PENGESAHAN

Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan disusun oleh:

NAMA: : ARIEF SANTOSO

NOMOR INDUK MAHASISWA : 033461390250092



Pardjo Edy Purwanto. SE. MM.

## KATA PENGANTAR

Segala hormat dan puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan ini, sebagai syarat untuk menyelesaikan jenjang Diploma III Akademi Pariwisata Nasional jurusan perhotelan pada Universitas Nasional. Dengan judul “**PPROSEDUR OPERASIONAL COOK di KITCHEN ALLSON RESIDENCE JAKARTA**”.

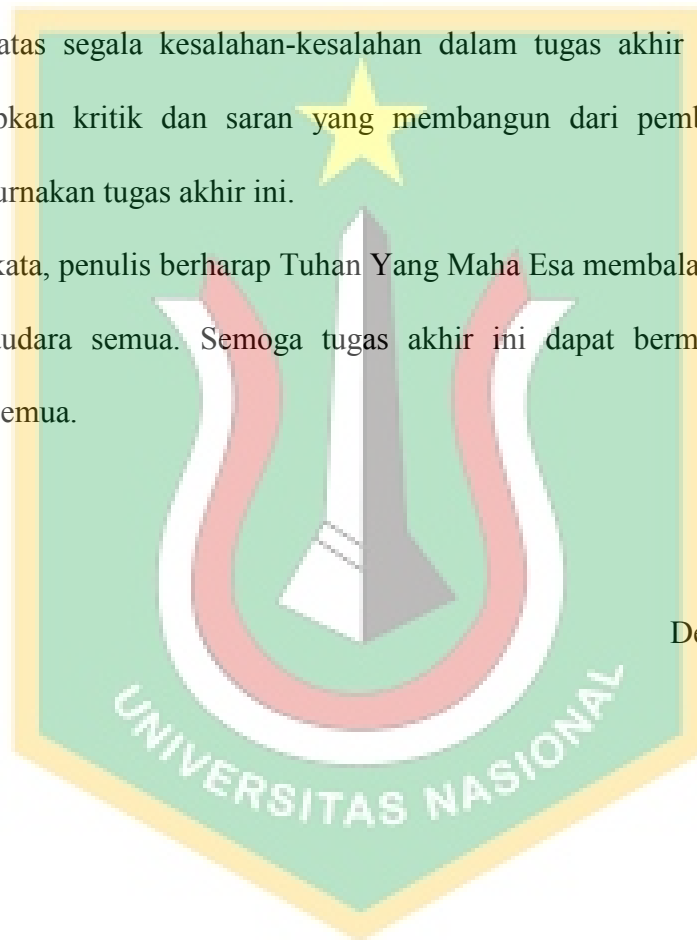
Penulis menyadari tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik dari masa perkuliahan sampai masa penyusunan tugas akhir ini sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Pardjo Edy Purwanto. SE. MM. Selaku Direktur Akparnas serta sekaligus sebagai pembimbing teknis.
2. Bapak Ardi Mulasari S.Pd selaku ketua jurusan Akademi Pariwisata Nasional serta sekaligus sebagai pembimbing materi.
3. Ibu Dra. H. Nindyaning P. Asri yang selaku pemberi motivasi kepada penulis.
4. Semua dosen Akademi Pariwisata Nasional jurusan Perhotelan yang telah banyak membimbing dan memberikan pengetahuannya yang berarti dalam proses belajar.
5. Orang Tua dan saudara dari penulis yang telah memberikan bantuan lewat doanya dan atas dukungan yang telah diberikan baik berupa material maupun moril.
6. Bapak Widjiyanto selaku Executive Chef Kitchen Allson Residence.

7. Bagi semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah membantu dalam pembuatan tugas akhir ini.

Dalam penulisan tugas akhir ini, sudah tentu belum sempurna dan tidak luput dari segala kesalahan-kesalahan, baik dari segi materi, penyusunan dan penyajian bahasa. Oleh karena itu, penulis meminta maaf yang sebesar-besarnya kepada para pembaca atas segala kesalahan-kesalahan dalam tugas akhir ini. Penulis juga mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca untuk lebih menyempurnakan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa membalas segala kebaikan saudara-saudara semua. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca semua.



Depok, Juli 2010

Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b>	
A.Latar Belakang Penulisan	1
B.Maksud dan tujuan Penulisan	3
C.Teknik Pengumpulan Data	3
D.Sistematika Penulisan	4
<b>BAB II : GAMBARAN UMUM</b>	
A. Sejarah Singkat Hotel Allson Residence	5
B.Fasilitas Yang Dimiliki Hotel Allson Residence	6
<b>Bab III : URAIAN TUGAS KERJA DI KITCHEN ALLSON RESIDENCE</b>	
A. Devinisi Kitchen dan Struktur Organisasi Kitchen Allson Residence	10
B. Persiapan Kerja	11
C. Prosedur Dan Mekanisme Kerja	14
D. Hasil Temuan	32

BAB IV : PENUTUP

A. Kesimpulan 35

B. Saran 35

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

LAMPIRAN-LAMPIRAN





## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Dalam dekade belakangan ini, Indonesia mengalami perkembangan yang pesat dalam bidang industri pariwisata. Ini merupakan dampak positif yang terjadi akibat berkembangnya industri dan teknologi secara global. Akibat dari perkembangan ini, banyak sekali bermuculan jenis usaha-usaha baru yang didirikan dengan menggunakan teknologi saat ini, seperti restaurant dan hotel.

Menurut Direktorat Jendral Pariwisata, Restaurant adalah salah satu jenis usaha pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan, penyimpanan, penyajian dan penjulanan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya dan memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan dalam keputusan. Sedangkan hotel menurut Menparpostel No. KM 37/PW.340/MPPT-86 tentang peraturan usaha dan Penggolongan Hotel. Bab I, Pasal 1, Ayat (b) dalam SK menyebutkan bahwa Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan, minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersil.

Restaurant maupun hotel merupakan sarana dan akomodasi yang dibutuhkan oleh wisatawan selain daripada transportasi. Menurut survey dari kementerian dan kebudayaan tahun 2006, hotel berbintang merupakan akomodasi yang paling banyak digunakan oleh wisatawan mancanegara, sebesar 72,85% dan sisanya

menggunakan akomodasi non bintang sebesar 13,49%. Hal ini menunjukkan bahwa hotel-hotel berbintang pada saat ini merupakan akomodasi yang sangat dibutuhkan oleh wisatawan. Hal ini dikarenakan, hotel berbintang memberikan banyak fasilitas dan jasa pelayanan yang dibutuhkan oleh tamu. Mereka percaya bahwa hotel-hotel berbintang dapat memenuhi segala keinginan mereka. Dengan sumber daya manusianya yang berkualitas dan ditunjang dengan teknologi yang mendukung. Dengan perpaduan itulah dapat terciptanya kepuasan bagi pelanggan.

Sektor pariwisata merupakan sektor yang rentan dengan suasana politik, kerusuhan, terorisme, dan krisis ekonomi. Hal ini dapat merugikan banyak kalangan terutama pemerintah. Seperti yang telah diketahui, Indonesia pada tahun-tahun belakangan ini sempat ternodai oleh aksi terorisme maupun krisis global. Upaya keseriusan pemerintah dalam menghadapi masalah ini sangatlah menggembirakan bagi banyak kalangan. Terbukti, walaupun Indonesia dihantam oleh bermacam-macam hal yang negatif, sektor pariwisata mampu bertahan menghadapi tekanan ini. Dengan melalui program Visit Indonesia Year 2009 sektor pariwisata mampu menjangkau dan mendatangkan wisatawan sebanyak 6,5 juta orang dengan perolehan hasil devisa sebanyak USD 7,5 juta. Dengan ini, kepercayaan negara-negara belahan dunia kepada Indonesia telah pulih sehingga persepsi negatif wisatawan yang akan berkunjung ke Indonesia akan berubah.

Pariwisata bisa dikatakan sebagai salah satu motor penggerak perekonomian nasional, dari sektor pariwisata tersebut diperoleh dampak yang positif yaitu penambahan devisa bagi negara, membuka lapangan kerja sehingga program pemerintah yang sedang berjalan yaitu program pemberantasan kemiskinan dapat

terrealisasikan sedikit demi sedikit. Selain itu, dapat meningkatkan pertahanan negara, pelestarian budaya serta dapat mempererat hubungan antar negara.

## **B. MAKSUD dan TUJUAN PENULISAN**

### **1. Maksud Penulisan**

Merupakan Salah satu persyaratan akademik untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) di Akademi Pariwisata Nasional Jakarta

### **2. Tujuan Penulisan**

- a. Untuk mengetahui Prosedur operasional di Kitchen di Hotel Allson Residence
- b. Untuk membandingkan antara teori dan praktek yang telah dipelajari di kampus dengan praktek langsung di industri.

## **C. Teknik Pengumpulan Data**

Dalam usaha pengumpulan data untuk penulisan laporan praktek kerja lapangan, penulis menggunakan beberapa teknik, diantaranya:

### **1. Studi Kepustakaan**

Penulis mengumpulkan data dan mempelajarinya dari berbagai macam buku yang ada kaitannya dengan tema laporan praktek kerja dan bidang yang digeluti selama praktek kerja di Industri.

### **2. Observasi**

- a. Pengumpulan data dengan melakukan pengamatan serta mencatat data-data selama job training berlangsung.
- b. Wawancara

Penulis mengumpulkan data-data dengan mengadakan tanya jawab langsung mengenai pekerjaan kepada staf hotel yang bersangkutan khususnya pada bagian kitchen.

#### **D. Sistematika Penulisan**

Untuk mempermudah dalam memahami isi dan materi yang terkandung didalam laporan ini, penulis membagi dalam 4 bab sebagai berikut:

##### **BAB I : PENDAHULUAN**

Menerangkan tujuan penulisan dengan latar belakang pemilihan judul, maksud dan tujuan serta metode pengambilan data dan sistematika penulisan.

##### **BAB II : GAMBARAN UMUM**

Menerangkan tentang sejarah singkat Hotel Allson Residence Jakarta, sarana dan prasarana serta struktur organisasi Hotel Allson Residence

##### **BAB III : Uraian Tugas Kerja di Kitchen Allson Residence**

Di bab ini, penulis mencoba menerangkan pengertian umum tentang kitchen, Struktur organisasi kitchen Allson Residence, tugas kerja yang mencakup persiapan, prosedur dan pelaksanaan, menu, dan hasil temuan yang diperoleh penulis setelah menjalani praktek kerja di kitchen Allson Residence.

##### **BAB IV : Penutup**

Bab terakhir dari laporan ini, yang berisi kesimpulan dan saran selama mengikuti job training di kitchen Allson Residence.

## BAB II

### GAMBAR UMUM

#### A. Sejarah Singkat Hotel Allson Residence Jakarta

Allson International Hotel dan Resort dengan nama Allson International Holding merupakan perusahaan manajemen Hotel Internasional di Asia yang berdiri pada bulan Oktober 1990 oleh Mr. Patrick Allanted sebagai presiden dan CEO Allson International Holding Limited. Diawali dengan keputusan untuk menjadi salah satu pemimpin hotel diseluruh dunia, yang ditekankan pada pengembangan Asia Pasifik.

Semua Manajemen yang menyangkut pengembangan Allson International Hotel dan Resort oleh Malaysian Sunway Group dan disubsidi oleh Sunway City yang semua berada dibawah lisensi "Sunway City".

Allson Internasional Hotel dan Resort tersebar dibeberapa negara diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Alpha Genesis Hotel, Buking Bintang Kuala Lumpur, Malaysia.
2. Allson Klana Bandar Baru, Malaysia.
3. Allson Klana Resort, Seremban, Malaysia.
4. Sunway Lagoon Resort Hotel, Petaling Jaya, Malaysia.
5. Sunway Hotel, Phnom Pehn, Cambodia.
6. Sunway Golden Diamond Hotel Zhongsan, China.
7. Sunway Hotel Georgetown, Malaysia
8. Sunway Hotel Hanoi, Vietnam

9. Allson Hotel, Singapura

10. Allson Residence at Mitra Oasis Jakarta, Indonesia

Allson Residence berlokasi di Jln Senen Raya 135-137, hanya beberapa menit dari Jakarta CBD (Thamrin-Sudirman), Taman Monas dan 30 menit dari Bandara Internasional.

### B. Fasilitas

Allson residence memiliki 40 kamar yang terdiri dari beberapa tipe:

a. One Bed Room dengan jumlah 10 kamar

Kamar yang terdiri dari satu tempat tidur besar yang lengkap dengan living room, kitchen serta maid room. Kamar ini bertipe 2 dan 3

b. Two Bed Room dengan jumlah kamar 6 buah

Kamar yang terdiri dari 2 tempat tidur yang lengkap dengan living room, kitchen serta maid room tipe kamarnya 2, 3, 6 dan 7

c. Three Bed room dengan jumlah kamar 5 buah

Yaitu kamar yang terdiri dari tiga tempat tidur yang lengkap dengan living room, kitchen serta maid room, tipe kamarnya 01, 04, 05, dan 08

d. Four Bed room dengan jumlah 10 kamar

e. Dengan jumlah 5 kamar berada dilantai 20, 21, 22, 23.

f. Penthouse dengan jumlah 4 kamar dan 1 kamar grandhouse

Selain memiliki beberapa tipe kamar, Allson juga memiliki fasilitas lainnya seperti:

a. Meeting and Banquet facilities

Hotel Allson Residence memiliki ruang serba guna yang diperuntukan sebagai tempat yang ideal untuk melakukan meeting, seminar ataupun

pelatihan pada suatu perusahaan. Dapat menampung hingga 250 orang.

Ruangan ini terbagi atas 3 jenis diantaranya:

- 1) Kasuari A
- 2) Kasuari B
- 3) Kenari

b. Dinning and Entertainment

c. Bussines Center

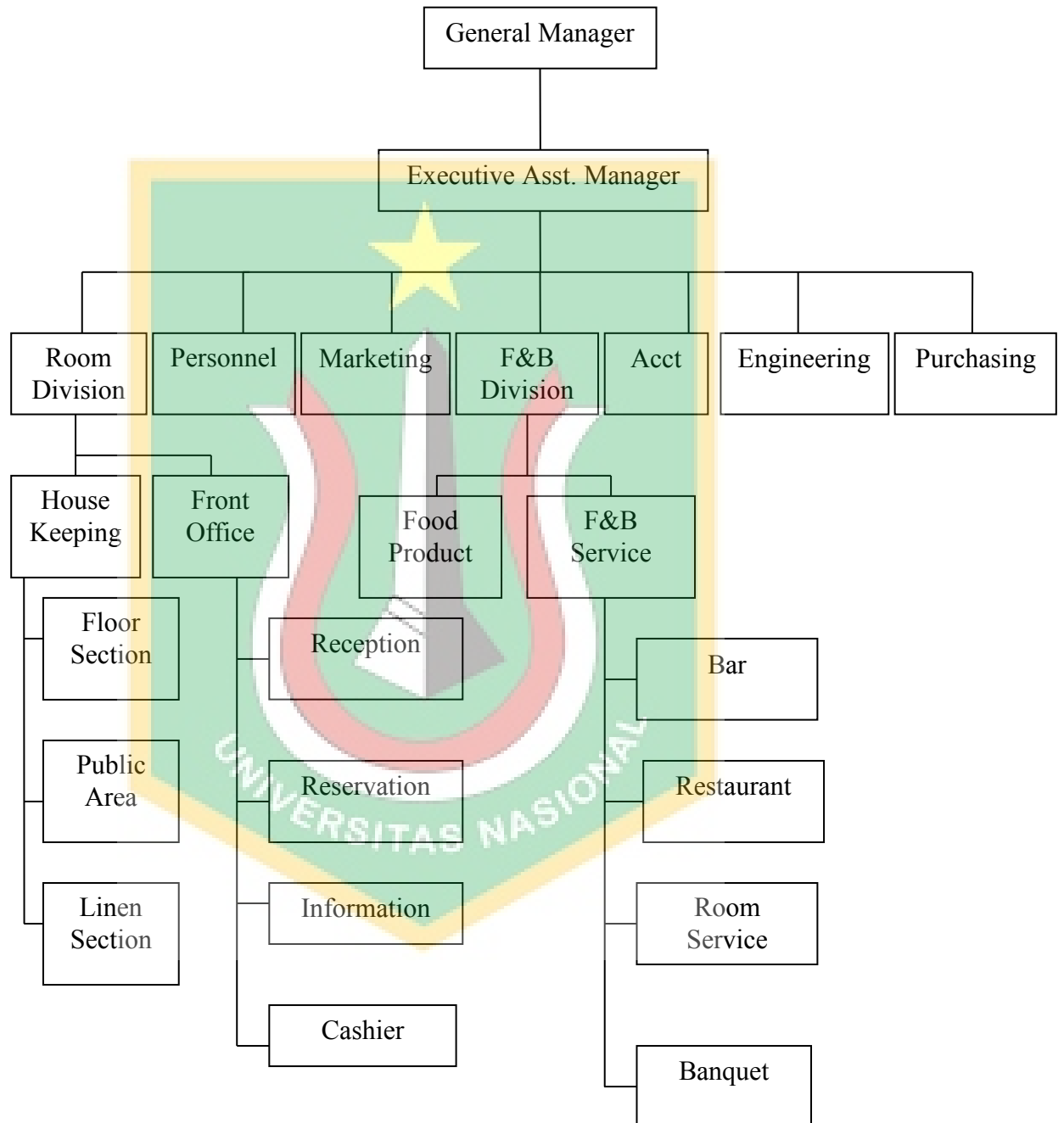
Terdiri dari equipment rental, airlines, confirmation, photocopy

d. Additional features include:

- a) Gymnasium, Sauna & Spa
- b) Large free form swimming pool
- c) Tennis court
- d) Children Playground
- e) Jogging Track
- f) Mini Market
- g) Child Day Care Centre
- h) Medical centre with Pharmacy
- i) Beauty salon and hair salon
- j) Laundry & dry cleaning service
- k) Underground parking facilities
- l) Hot spot at lobby area – Restaurant



### C. STRUKTUR ORGANISASI HOTEL ALLSON RESIDENCE



Sumber Data: H.R.D. Hotel Allson Residence



1. General Manager

Manager yang memiliki tanggung jawab seluruh bagian.

2. Executive Assisten Manager

Berperan dalam membantu kegiatan administrasi dari General Manager

3. Manager of Room

Bertanggung jawab langsung atas semua ruangan-ruangan yang ada dihotel.

4. Manager of Human Resources

Bertugas mengurus semua keperluan karyawan.

5. Manager of Food and Beverage

Memberi tugas kepada assistant Food and Beverage serta memberikan pengarahan dan briefing kepada bawahan (staff-staff dari kitchen sampai waiters)

6. Manager of Engineering

Bertugas sebagai orang yang dipercayakan untuk mengelola semua peralatan operasional yang ada didalam hotel tersebut.

7. Manager of Accounting

Berperan dan bertanggung jawab dalam hal keuangan

8. Manager of Marketing

Berperan dan bertanggung jawab dalam hal penjualan dan pemasaran.

9. Manager of Purchasing

Berperan dan bertanggung jawab atas semua pembelian kebutuhan hotel.

### BAB III

#### URAIAN TUGAS KERJA DI KITCHEN ALLSON RESIDENCE

##### A. Devinisi Kitchen dan Struktur Organisasi Kitchen Allson Residence

###### 1. Devinisi Kitchen

Menurut Donald R. Luandberg mengatakan bahwa “Kitchen adalah suatu tempat makanan dan minuman diolah dan disiapkan sesuai dengan pesanan tamu, baik di restoran maupun yang dijual dalam kamar”. Sedangkan menurut Department Pariwisata Pos dan Telekomunikasi “Dapur di hotel meruapkan tempat untuk mengolah makanan untuk disajikan dan dijual diseluruh tempat penjualan dihotel”

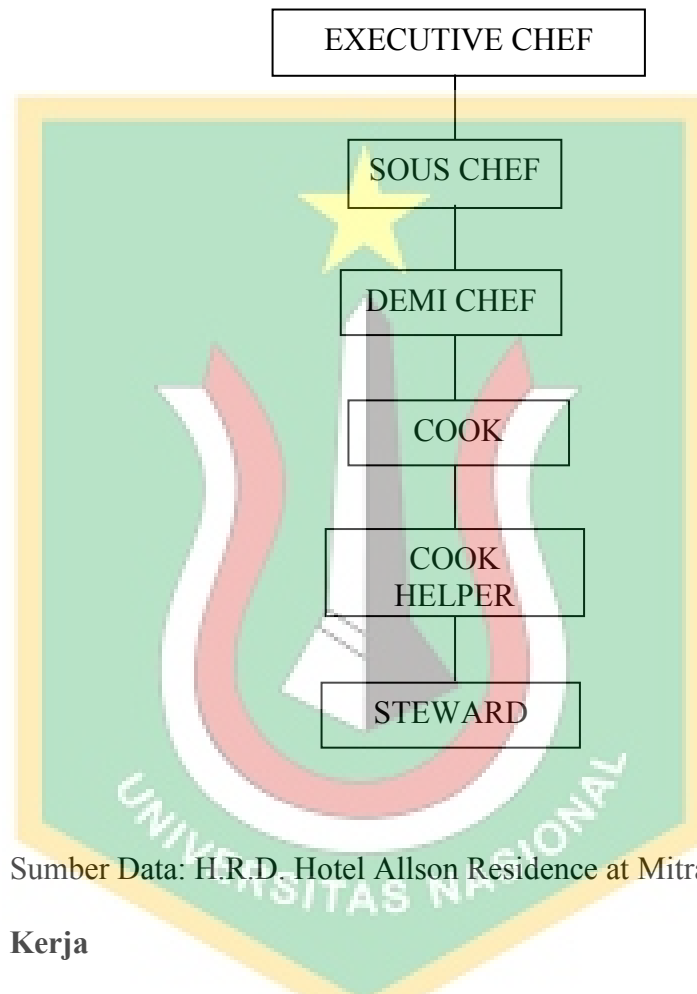
Dari devinisi diatas, dapat disimpulkan bahwa dapur adalah tempat untuk memproduksi atau mengolah makanan dan minuman dari bahan yang belum jadi, dipersiapkan sesuai dengan metode yang ditetapkan untuk dapat disajikan dan dapat dijual kepada tamu, dimana dapur dilengkapi dengan peralatan yang mendukung proses pengolahan makanan dan minuman.

###### 2. Struktur Organisasi Kitchen Allson Residence

Struktur organisasi menunjukan suatu tingkatan hirarkis, dimana dalam struktur tersebut dapat diketahui bagian-bagian yang terdapat dihotel yang bersangkutan, hubungan antara bagian yang satu dengan yang lain, hubungan antara atasan dan bawahan. Dengan memperlihatkan

struktur organisasi, maka setiap karyawan akan mengetahui posisi atau tingkat jabatannya itu berada<sup>1</sup>.

Dibawah ini adalah struktur organisasi Kitchen Allson Residence.



Sumber Data: H.R.D. Hotel Allson Residence at Mitra Oasis

## B. Tugas Kerja

### 1. Pembagian Tugas secara Organisasi

#### a. Executive Chef

Adalah kepala dapur, yang merupakan kepala dari seluruh bagian yang terdapat di dapur dengan tugas mengkoordinir seluruh kegiatan didalamnya seperti operasional, persiapan, pengolahan makanan,

<sup>1</sup>Agus Sulastiyono 2004, Manajemen Penyelenggara Hotel, Bandung: Alfabeta

administrasi, pembelian barang kebutuhan, penyimpanan, motivator dan inspirator untuk bawahan dan lain sebagainya.

**b. Sous Chef**

Mewakili executive chef, apabila sedang berhalangan, cuti, sakit dan lain sebagainya. Adapun tugas utama adalah melaksanakan fungsi pengawasan, bertanggung jawab atas resep-resep serta memberikan motivasi kepada bawahan agar optimal dalam bekerja.

**c. Demi Chef**

Tugasnya adalah mengawasi kerja anak buah, memberikan motivasi dan turun langsung dalam pekerjaan, mempertanggung jawabkan segala sesuatu yang terjadi didapur serta memberi laporan kepada atasan.

**d. Cook**

Menyiapkan hidangan untuk menu A'la Carte dan menu breakfast sesuai dengan standar resep yang telah ditentukan, melakukan pengecekan ulang barang belanjaan yang berkaitan dengan kualitas dan kuantitas, membuat usulan menu baru kepada atasan, mengontrol makanan baik untuk buffet baik saat breakfast, lunch maupun dinner, serta melaksanakan general cleaning setiap minggu.

**e. Cook Helper**

Menyiapkan masakan A'la carte untuk coffe shop dan room service, menu breakfast sesuai dengan standar resep yang telah ditentukan, menjadi team yang solid dan kondusif, membuat usulan tentang

rencana kerja kepada cook dan melaksanakan general cleaning setiap minggu.

**f. Steward**

Mencuci semua peralatan kitchen, membersihkan lantai seluruh area dapur, menjaga kebersihan kitchen setiap saat terutama pada akhir pergantian shift.

**2. Pembagian Tugas Kerja Menurut Shift**

**a. Morning Shift**

Morning shift bekerja pada pukul 07.00-15.00, yang dimana tugas-tugasnya adalah:

- 1) Membersihkan kitchen equipment dan kitchen utensil.
- 2) Memeriksa stock bahan makanan yang habis terpakai dan mengordernya kembali.
- 3) Memeriksa, mengisi dan membuat kembali segala macam garnish ataupun bahan pelengkap makanan untuk kebutuhan A'la Carte yang telah habis terpakai.
- 4) Mengisi condiment yang habis terpakai
- 5) Memeriksa, membuat dan mengisi kembali makanan untuk breakfast yang telah habis disantap oleh tamu.
- 6) Preparation untuk lunch, dinner maupun breakfast sesuai dengan menu yang sudah ada.
- 7) Memasak apabila ada orderan dari tamu.
- 8) Finishing buffet lunch.

9) Closing buffet breakfast dan lunch.

#### **b. Afternoon Shift**

Afternoon shift bekerja mulai pukul 15.00-23.00 yang dimana tugas-tugasnya adalah:

1) Memeriksa, mengisi dan membuat kembali segala macam garnish ataupun bahan pelengkap makanan untuk kebutuhan A'la carte yang telah habis terpakai.

2) Memasak apabila ada orderan dari tamu.

3) Finishing buffet dinner

4) Closing buffet dinner.

#### **c. Night Shift**

Night shift bekerja mulai pukul 23-07.00 yang dimana tugas-tugasnya adalah:

1) Mengontrol preparation yang sudah dikerjakan oleh morning shift

2) Finishing buffet breakfast

### **C. Persiapan Kerja**

Persiapan disini meliputi beberapa hal, diantaranya persiapan diri karyawan dan persiapan bahan-bahan sebelum memasak. Persiapan yang baik dan benar, sangatlah berpengaruh pada saat proses memasak. Kerja akan menjadi lebih cepat dan efisien. Persiapan sebelum memasak meliputi proses penimbangan, pencucian dan pembersihan kotoran. Setelah itu, barulah dilakukan kegiatan pemotongan sesuai dengan tuntutan resep. Berdasarkan

resep, dapat diketahui seberapa banyak bahan, berat dan jenis potongan. Berikut ini, akan dibahas satu-persatu baik persiapan diri dan juga proses-proses sebelum memasak.

### 1. **Persiapan Sebelum Kerja**

Sebelum memasak, ada baiknya seorang juru masak mempersiapkan diri terlebih dahulu. Kesiapan seorang juru masak, dapat mempengaruhi seberapa besar tingkat keberhasilan seorang cook dalam melakukan aktivitasnya di dapur. Hal ini diantaranya adalah:

#### a. **Kesiapan Fisik**

Hal ini meliputi kondisi fisik dari karyawan tersebut. Kondisi yang fit, dapat bekerja secara optimal, sehingga hasil yang didapat sangat memuaskan. Ada baiknya karyawan yang terganggu kesehatannya, jangan memaksakan diri untuk bekerja. Selain kurangnya kinerja yang dihasilkan, penyakit yang dapat menular sangatlah berbahaya bagi karyawan lain ataupun bagi tamu.

#### b. **Kesiapan Mental**

Kesiapan mental meliputi kejiwaan seseorang, sehat atau ada suatu yang sedang dideritanya. Hal ini sangat berpengaruh dalam aktivitas bekerja. Adakalanya karyawan merasa jenuh, stress ataupun mengalami suatu masalah. Seorang atasan sangat berperan dalam pemulihan mental bawahan. Seperti diadakannya pendekatan kepada karyawan, komunikasi yang baik, memberikan motivasi, dan jalan keluar yang sedang dihadapi karyawan.

### c. Grooming

Bagi seorang karyawan yang bekerja didapur, kebersihan dan kesehatan adalah menjadi syarat utama. Adapun syarat-syarat seorang juru masak adalah sebagai berikut:

#### 1) Kebersihan badan

Badan dan mulut terbebas dari bau dan tidak memiliki penyakit kulit

#### 2) Kebersihan rambut

Rambut harus selalu dibersihkan, kelihatan rapih, sehat, tidak berketombe dan tidak dibenarkan pria memiliki rambut panjang

#### 3) Kebersihan tangan dan kuku

Kuku harus kelihatan bersih dan sehat, tidak panjang dan selalu mencuci tangan sebelum ataupun sesudah memasak.

#### 4) Kebersihan uniform

Baiknya seorang juru masak memakai seragam yang selalu kelihatan rapih, bersih dan enak dipakai, sehingga karyawan merasakan kenyamanan saat bekerja.

## 2. Persiapan Sebelum Memasak

Ada baiknya sebelum mengolah suatu makanan, terlebih dahulu diadakannya persiapan, yang bertujuan untuk mempermudah seorang juru masak dalam melaksanakan pekerjaannya, Hal ini berhubungan dengan keefisienan waktu kerja karyawan. Adapun persiapan sebelum memasak mencakup:



**a. Penimbangan ( Weighing)**

Banyak juru masak yang sudah lama berkecimpung dalam dunia kuliner sering merasa bahwa tanpa menimbang bahan-bahan terlebih dahulu dapat memasak dengan baik. Hal ini tidak sepenuhnya benar, sebab ddalam proses penimbangan dapat menampilkan hidangan secara maksimal dan juga dapat terkontrol setiap bahan yang digunakan. Hal ini akan mempengaruhi dalam perhitungan rugi laba suatu usaha.

**b. Pencucian (Washing)**

Pencucian bahan makanan adalah hal yang sangat penting untuk mendapatkan makanan yang berkualitas. Ke higienisan tak mungkin diragukan lagi, dan hal ini adalah syarat minimal sebelum memasak. Sebaiknya dalam mencuci bahan makanan dibersihkan dengan air yang banyak dan mengalir.

**c. Penyiangan (Trimming)**

Trimming adalah proses pembersihan bahan makanan dari kotoran atau diambil hanya bagian tertentu saja.

**d. Pemotongan (Cutting)**

Adapun bentuk potongan yang bisa dilakukan, pemotongan dapat dibagi menjadi 3 jenis, yaitu:

1) **Potongan untuk sayuran, terdiri dari:**

- a) Macedoine: Sayuran yang dipotong kubus atau seperti dadu dengan ukuran 1cm x 1cm

- b) Juliene: Potongan tipis memanjang dengan lebar 3mm dan panjang 6 mm
- c) Chateu: Potongan pada kentang yang caranya diturned.
- d) Brunoise: Potongan dadu dengan ukuran kecil 5mm x 5 mm

e) Allumette: potongan memanjang yang potongan lebih besar dari batang korek api.

**2) Potongan pada ikan, terdiri dari:**

- a) Fillet: Potongan tidak berkulit.
- b) Darne: Potongan melintang untuk ikan yang berbadan bulat.
- c) Paupette: Daging ikan dipotong tipis, diisi dan digulung.
- d) Medallion: Potongan daging ikan berbetuk tipis dan digulung seperti mendali

**3) Potongan untuk daging, terdiri dari:**

- a) Mince: daging dicacah hingga lembut.
- b) Chop: Potongan daging bertulang rusuk.
- c) Slice: Potongan tipis.
- d) Goujons: Potongan sebesar ibu jari tangan.
- e) Escalope: Daging dipotong tipis dan rata lebar.
- f) Cubes: Daging dipotong seperti dadu, 3cm x 3cm.

### 3. Alat-alat yang Dipergunakan Dalam Memasak

Adapun alat-alat yang dipergunakan dalam memasak dapat dibagi menjadi 2 kategori, yaitu:

#### a. Kitchen Utensil

Kitchen utensil adalah alat-alat yang digunakan dalam proses memasak yang pada dasarnya peralatan ini dapat dipindah-pindah tempatnya, seperti:

##### 1) Knife

Pisau adalah peralatan dapur utama yang digunakan oleh seorang koki, banyak digunakan untuk memotong, mengiris, mencacah dan sebagainya. Pisau sebaiknya digunakan sesuai dengan fungsi dan kegunaannya. Adapun jenis-jenis pisau diantaranya:

##### a) Peeler Knife

Pisau yang digunakan untuk mengupas kulit buah ataupun sayuran. Seperti wortel, kentang dan sebagainya.

##### b) Bread knife

Pisau yang digunakan untuk memotong roti. Bagian yang tajam pada pisau ini bergerigi. Biasanya dibuat dengan stainless steel sehingga mudah dibersihkan.

##### c) Chef's Knife

Pisau ini paling banyak digunakan oleh seorang koki, ukuran pisau ini cukup besar untuk memotong daging dan mencincang sayuran atau bumbu – bumbu.

d) Carving Knife

Pisau ini khusus digunakan untuk mengukir atau membuat hiasan dari buah-buahan maupun sayuran. Bentuk yang melengkung dapat memudahkan seorang koki untuk membuat lengkungan atau goresan pada buah dan sayuran yang permukaannya tidak rata, sedangkan ujung yang runcing dipergunakan untuk menipiskan bagian buah dan sayuran. Terbuat dari stainless steel, sehingga mudah untuk dibersihkan.

e) Meat Cleaver

Pisau ini sering juga disebut golok daging, berfungsi sebagai alat untuk memotong daging ataupun ayam.

f) Paring Knife

Pisau jenis ini memiliki ciri – ciri panjang bilah pisau sekitar 3 cm sampai 4 cm. Pisau ini relatif pendek, tetapi sangat sempurna untuk memotong buah dan sayuran.

2) Wire Whip

Kocokan yang terbuat dari kawat. Digunakan untuk mengocok telur, mentega ataupun yang lainnya.

3) Tong

Penjepit yang terbuat dari logam, berfungsi untuk mengambil kue, cake dan makanan kecil lainnya

4) Pastry Brush

Digunakan untuk memberikan sapuan tipis pada permukaan kue ataupun roti

5) Soup Ladle

Alat ini cocok dipergunakan untuk sendok sirup ataupun saus.

6) Cutting Board

Dipergunakan sebagai alas untuk memotong.

7) Roaster

Adalah alat untuk memanggang roti yang menggunakan bahan bakar listrik.

8) Rice Cooker

Alat untuk memasak nasi secara otomatis dengan menggunakan energi listrik.

9) China cap

Saringan berbentuk kerucut yang berfungsi sebagai alat untuk menyaring saus dan lain-lain

10) Blender

Alat untuk menghaluskan serta mencampur makanan. Biasanya digunakan untuk membuat jus ataupun menghaluskan bumbu-bumbu.

11) Sauce Pan

Panci untuk membuat saus atau yang lainnya.

12) Portion Scale

Untuk menimbang bahan-bahan mentah dalam jumlah yang kecil



## 13) Frying Pan

Alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit.

## 14) Scoop

Alat yang dipergunakan untuk mengambil ice cream.

## 15) Gratter

Metal persegi yang keempat sisinya mempunyai lobang yang berbeda dan tajam sehingga dapat dipakai untuk shredding, grating cheese, dan sebagainya.

**b. Kitchen Equipment**

Adalah peralatan-peralatan berat yang digunakan di dapur dan tidak bisa dipindah-pindahkan. Seperti:

- 1) Stove
- 2) Chiller
- 3) Freezer
- 4) Salamander

**4. Dasar Pengetahuan Bahan Makanan dan Bumbu**

Seperti yang telah diketahui, bahan makanan dan bumbu adalah hal yang pokok dalam memasak. Bahan makanan yang baik adalah bahan makanan yang memiliki kualitas sehingga citra rasanya pun terjamin. Adapun bahan makanan tersebut dapat dispesifikasikan menurut jenisnya.

Yaitu:

**a. Serelia, terdiri dari:**

1) Beras: Beras adalah bahan makanan pokok untuk masakan Indonesia. Selain rasanya yang netral, beras juga mengandung banyak nutrisi bagi tubuh. Seperti protein dan karbohidrat.

2) Jagung: Seperti halnya beras, jagung merupakan salah satu makanan pokok yang terpenting, baik di Indonesia maupun di

Amerika tengah dan selatan, selain sebagai sumber karbohidrat, jagung merupakan bahan pokok untuk membuat makanan ternak, minyak dan juga tepung.

3) Gandum: Gandum adalah bahan makanan yang banyak mengandung karbohidrat. Oleh karena itu, sebagian besar penduduk dunia mengkonsumsi gandum sebagai makanan pokok selain beras dan jagung. Gandum dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan seperti mie, pasta, tepung gandum sebagai bahan baku pembuatan roti. Gandum dengan kualitas tinggi, dimanfaatkan sebagai bahan makanan pokok yang terpenting bagi sebagian besar penduduk dunia, sedangkan gandum dengan kualitas rendah digunakan untuk makanan ternak. Barometer pasaran gandum dunia ditentukan oleh pasaran gandum di Chicago, Amerika Serikat (Rachman, 1983)<sup>2</sup>

#### **b. Kacang-kacangan, biji-bijian serta hasil olahannya:**

<sup>2</sup> Topagriculture.blogspot.com: *Teknologi Pengolahan Pangan*

1) Kacang kedelai: Selain banyak mengandung protein, mineral dan lemak, protein yang terkandung dalam kacang kedelai, kaya akan asam amino yang berfungsi sebagai penekan diabetes. Hasil olahannya dapat berupa tempe, tahu, susu, tauco dan juga kecap<sup>3</sup>.

2) Kacang Tanah: Merupakan tanaman polong-polongan dari famili fabaceae, kedua terpenting dari kacang kedelai di Indonesia. Kacang tanah merupakan sejenis tanaman tropika. Tanaman kacang tanah bisa dimanfaatkan sebahai pakan ternak sedangkan bijinya digunakan sebagai sumber protein nabati<sup>4</sup>.

3) Kacang Hijau: Adalah tanaman polong-polongan dari familia Fabacea. Kacang hijau memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari sebagai sumber pangan berprotein nabati tinggi. Kacang kedelai menempati urutan ketiga setelah kacang kedelai dan kacang tanah<sup>5</sup>

### c. Meat, Poultry, Fish dan Telur

1) Meat: Jenis daging yang biasa di konsumsi oleh manusia dapat dibedakan menjadi 3 macam yaitu:

a) Daging Sapi

Daging sapi yang baik memiliki warna daging merah, lemak berwarna putih, lapisan lemak lembut.

b) Daging Kambing

<sup>3</sup> Wawan-junaidi-.blogspot.com: *Metode Pembelajaran*

<sup>4</sup> Id.wikipedia.org

<sup>5</sup> ibid



Ciri-ciri daging kambing yang baik adalah warna daging merah cerah, serat daging halus dan tulang tidak kaku.

c) Daging Babi

Ciri-ciri daging yang baik adalah warna daging merah cerah, lemak tebal dan berwarna putih dan utar daging lembut.

2) Poultry: Adalah jenis hewan ternak kelompok burung yang dimanfaatkan untuk daging dan telurnya. Berikut ini adalah beberapa contoh unggas yang sering dipergunakan dagingnya untuk memasak.

a) Chiclets

Anak ayam yang siap dipotong adalah yang mencapai umur antara 3-4 minggu dengan bobot tubuh 200gr-400gr

b) Rooster

Ayam jantan yang siap dipotong adalah yang mencapai umur antara 3-5 bulan dengan bobot tubuh antara 1,1 kg-1,5 kg.

c) Spring Chicken

Ayam muda yang siap dipotong adalah yang mencapai umur antara 5-7 minggu

d) Broiler

Dalam bahas Indonesia lebih dikenal sebagai ayam potong, jenis ayam ini yang dimanfaatkan adalah dagingnya, sehingga jenis unggas ini banyak dipergunakan dalam memasak.

e) Capon

Ayam yang dikebiri yang siap dipotong adalah yang mencapai umur antara 6-8 bulan

f) Turkey

Ayam kalkun yang siap dipotong adalah yang mencapai umur 1 tahun

g) Duck

Bebek merupakan salah satu jenis daging yang digunakan sebagai bahan makanan yang berasal dari unggas selain ayam. Contoh pemanfaatannya sebagai hidangan antara lain digoreng. Selain itu telurnya dapat dibuat sebagai telur asin. Daging bebek yang siap dipotong adalah yang mencapai umur antara 13-15 minggu.

h) Goose

Angsa dapat dimanfaatkan daging dan hatinya. Nama masakan yang menggunakan hati angsa adalah foie gras, makanan ini sangat terkenal di daerah Eropa terutama di Perancis, Bulgaria dan Hongaria. Angsa yang siap dipotong adalah yang mencapai umur antara 5-6 bulan

3) Fish: Ikan dapat diklasifikasikan menurut kandungan lemaknya, diantaranya:

- a) Fat Fish: Ikan yang banyak mengandung lemak. Seperti salmon, tenggiri, bandeng, ikan mas dan trout

b) Lean Fish: Ikan yang sedikit mengandung lemak. Seperti, red snapper dan ikan lele.

4) Telur: Telur adalah bahan makanan yang mengandung banyak protein, lemak, vitamin dan mineral. Selain itu dari segi harga, telur dapat terjangkau bagi semua kalangan masyarakat serta mudah didapat. Adapun telur yang baik memiliki syarat sebagai berikut:

- a) Kondisi cangkang tidak retak
- b) Bersih dari kotoran yang menempel
- c) Sesuai standar

#### d. Susu

Pada umumnya susu dapat digolongkan menjadi 3, yaitu:

- 1) Susu Murni, antara lain yaitu susu cair penuh, susu tak berlemak (non fat atau skim), dan susu mentega.
- 2) Susu pekat, antara lain susu kental penuh, susu skim kental, susu kental penuh manis.
- 3) Susu kering, antara lain susu padat penuh (susu kering penuh), susu padat tak berlemak, dan tepung susu kurus (whey powder).

Adapun produk susu antara lain:

- 1) Cream
- 2) Cream Cheese
- 3) Yogurt
- 4) Coconut Milk Powder

Cara penyimpanan susu yang baik adalah disimpan pada tempat yang bersuhu 3 – 5 derajat Celsius dan pada saat penyimpanan selalu menggunakan sistem FIFO ( First In First Out)<sup>6</sup>.

#### e. Sayur Mayur

Adapun sayur mayur yang bisa dikonsumsi oleh manusia adalah sebagai berikut:

- 1) Sayuran daun, yaitu sayuran yang memiliki daun, digunakan hanya daun-daun yang masih muda. Seperti bayam, kangkung, daun selada, sawi dan lain-lain.
- 2) Sayuran berupa batang muda seperti asparagus dan rebung
- 3) Sayuran berupa akar, yaitu sayuran yang berasal dari bawah tanah, seperti lobak, wortel, kentang.
- 4) Sayuran berupa bunga, seperti kembang kol.
- 5) Sayuran berupa buah, seperti tomat, mentimun, dan berbagai jenis sayuran lain.
- 6) Sayuran berupa kacang-kacangan, seperti kacang merah, kacang kapri dan berbagai jenis sayuran lainnya.

#### f. Bumbu

Dibawah ini akan diuraikan beberapa jenis bumbu yang dipergunakan untuk proses memasak, diantaranya:

- 1) Allspice: Gabungan dari beberapa bumbu, seperti cengkeh, kayu manis, pala dan lain-lain.

<sup>6</sup> YB. Suhardjito, 2006, Pastry Dalam Perhotelan, Yogyakarta: Andi

- 2) Anise Star: Bumbu yang sering digunakan pada masakan cina, India
- 3) Basil: Dipergunakan untuk masakan Italia khususnya.
- 4) Bay leaves: Rempah yang mempunyai aroma yang digunakan untuk soup, stews, braises dan pate.
- 5) Caraway: Digunakan untuk casseroles, curry dan lain-lain.
- 6) Kardamon: Dipergunakan sebagai perasa baik pada makanan maupun minuman.
- 7) Chili powder: Terdiri dari hot chili, cumin, oregano, garlic powder dan garam (blend)
- 8) Cloves: Banyak dipergunakan pada masakan indonesia.
- 9) Cumin seed: Dipergunakan untuk marinating, salad dan sayuran.
- 10) Curry powder: Bumbu campuran yang terdiri dari 20 macam bumbu yang dipergunakan untuk masakan curry.
- 11) Garlic: Banyak dipergunakan untuk masakan cina dan indonesia pada umumnya.
- 12) Jahe: Digunakan pada masakan cina dan Indonesia pada umumnya.
- 13) Kembang pala: Untuk dessert, pork, fish dan sayuran
- 14) Oregano: Bumbu yang dipergunakan pada masakan Italia.
- 15) Thyme: Untuk membuat stew, soup, ragout, pate, sauce.
- 16) Taragon: Untuk saus dan sup.

17) Turmeric: Kunyit dalam bahasa Indonesia, banyak dipergunakan pada masakan Indonesia, India, dan oriental.

Selain yang telah disebutkan diatas, masih banyak lagi bumbu-bumbu yang belum sempat diuraikan, diantaranya adalah penyedap makanan yang terdapat di Indonesia dan juga penyedap yang diambil dari daun segar.

## 5. Metoda Dasar Memasak

### a. Cooking by Dry Heat (Tanpa/sedikit pakai cairan)

- 1) Broiling/ Grilling: dipanggang diatas grill dengan diolesi minyak dan penyedap.
- 2) Gratinating: Menggunakan salamander atau oven
- 3) Baking: Menggunakan oven dengan suhu yang diinginkan.
- 4) Roasting: menggunakan roasting plan dan sedikit diolesi dengan minyak.

### b. Cooking by Moist Heat (Menggunakan media air)

- 1) Boiling: Merebus dengan air untuk mendapatkan kaldu/ stock
- 2) Steaming: Mengukus, panas didapat dari panas/ uap.
- 3) Blanching: Memasukkan dengan cepat ke dalam air mendidih agar makanan matang sesaat.
- 4) Poaching: Memasak perlahan-lahan menggunakan air dengan jumlah yang sedikit.
- 5) Braising: Makanan ditutup dan dipanaskan dalam oven dengan menggunakan air sedikit.

- 6) Stewing: Memasak perlahan-lahan dengan menggunakan api yang kecil dan kaldu yang sedikit.

**c. Cooking by Fat (menggunakan minyak)**

- 1) Deep fat frying: Memasak dengan menggunakan minyak yang banyak.

- 2) Sauteing: Menumis dengan menggunakan minyak yang sedikit.

**d. Metoda memasak lain**

**1) Dengan Media Air:**

- a) Bain-Marie: Mengetim, yaitu memasak dengan wadah diletakan dalam air panas, tetapi tidak mendidih.
- b) Pressure Cooking: Memasak pada panci dengan sistem temperatur dan tekanan yang tinggi.

**2) Dengan Media Minyak:**

- a) Shallow Frying: Menggoreng dengan cepat
- b) Casseroling: Memasak bahan dalam lemak, kemudian wadah dimasukan ke dalam oven.

**3) Lain-lain:**

- a) Flambeing: Memasak dengan cepat dan membentuk nyala api dengan menambahkan wine untuk memberi aroma tertentu.
- b) Smoking: Mengasap.
- c) Microwave: Memasak dengan gelombang pendek.

#### D. Prosedur dan Mekanisme Kerja

Dibawah ini, penulis akan menjelaskan alur peta kerja kitchen di Allson Residence, yang tugas dan kerjanya harus dilaksanakan dengan prosedur yang benar.

##### 1. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan yang telah di pesan oleh bagian dapur kepada Supplier

##### 2. Penyimpanan Bahan Makanan segar

Penyimpanan bahan makanan baik basah maupun kering sesuai dengan prosedur yang ada

##### 3. Persiapan bahan makanan dan bumbu

Mempersiapkan, membersihkan, menimbang, dan mentrim bahan makanan dan bumbu-bumbu yang akan diolah.

##### 4. Pembuangan sampah

Pembuangan bahan-bahan yang tidak terpakai setelah dilakukannya proses persiapan.

##### 5. Pemasakan Makanan

Proses pengubahanan bahan baku menjadi masakan jadi.

##### 6. Pencucian Peralatan

Mencuci segala peralatan yang habis terpakai

#### E. Tata Kerja

Berikut ini adalah pekerjaan penulis selama mengikuti job training di Hotel Allson Residence:

1. Datang 15 menit sebelum pekerjaan dimulai.



2. Membersihkan kitchen utensil
3. Mengecek condiment yang habis terpakai dan mengisinya kembali.
4. Memeriksa, mengisi dan membuat kembali segala macam garnish ataupun bahan pelengkap makanan untuk kebutuhan A'la Carte yang telah habis terpakai.
5. Memasak nasi untuk keperluan buffet dan A'la Carte
6. Preparation untuk lunch dan breakfast buffet seperti memotong sayuran, buah, dan ayam.
7. Melakukan proses *trimming*<sup>7</sup>.
8. Closing breakfast buffet
9. Mencuci peralatan buffet
10. Melakukan general cleaning sebelum pergantian shift

#### **F. Hasil Temuan Kerja Selama Praktek Lapangan**

Selama penulis melaksanakan praktek kerja lapangan di kitchen di hotel Allson Residence, penulis banyak menemukan hal-hal baru yang dapat dijadikan sebagai pembelajaran yang sangat berharga bagi penulis. Berikut ini adalah beberapa hasil temuan penulis selama menjalani praktek kerja lapangan di Kitchen Allson Residence:

1. Hasil temuan positif
  - a. Para karyawan selalu memberikan arahan kepada para trainee.
  - b. Trainee diperbolehkan untuk terjun memasak.

---

<sup>7</sup> Proses pembersihan bahan makanan dari kotoran atau diambil hanya bagian tertentu saja

- c. Peralatan kerja yang lengkap serta didukung dengan teamwork yang baik sehingga waktu kerja pun menjadi efisien.
2. Hasil temuan negatif
- a. Kurangnya kelengkapan bumbu-bumbu, hal ini dapat menyebabkan rasa masakan menjadi kurang maksimal

- b. Penggunaan bahan-bahan yang kurang efisien, seperti penggunaan bahan makanan yang ditunjukkan untuk kepentingan pribadi, sehingga dapat menyebabkan penambahan pada food cost.
- c. Kurang memperhatikan masalah hygiene dan sanitasi, sehingga dapat mengurangi mutu dari makanan.



## BAB IV

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Dari uraian diatas, maka penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa dapur memegang peranan penting dalam kelancaran operasional sebuah hotel. Mutu dan kualitas makanan pada sebuah hotel dapat menentukan image hotel tersebut, apakah bagus apa tidak, serta dapat menambah income yang besar bagi hotel tersebut. Oleh sebab itu, ada baiknya, seorang pekerja dapur harus dapat berusaha meningkatkan kualitas mutu makanan dan menggunakan standar agar kualitas dan kuantitas untuk makanan tiap posrsinya dapat terjamin.

#### B. Saran

- a. Bumbu-bumbu agar lebih dilengkapi lagi.
- b. Ada baiknya penggunaan bahan-bahan makanan agar lebih terkontrol.
- c. Sebaiknya di tingkatkan kembali sanitasi dan hygiene di dapur.
- d. Supervisi di Kitchen Allson Residence ditingkatkan efesiensinya.

**DAFTAR PUSTAKA**

[Id.wikipedia.org](http://Id.wikipedia.org)

Suhardjito, YB. Pastry dalam Perhotelan. Yogyakarta : Andi, 2006

Sulistiyono, Agus. Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Cet.IV. Bandung :

Alfabeta, 2004

[Topagriculture.blogspot.com](http://Topagriculture.blogspot.com): Teknologi Pengolahan Pangan

[Wawan-junaidi-.blogspot.com](http://Wawan-junaidi-.blogspot.com): Metode Pembelajaran



## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Arief Santoso

Tempat Dan Tanggal Lahir : Jakarta 23 Pebruari 1986

Jenis Kelamin : Laki-Laki

Kebangsaan : Indonesia


Agama : Islam

Alamat Lengkap : Jln. H. Jimun Raya No 27 Depok Timur Dalam

Riwayat Pendidikan : 1. SD : SDN Pondok Betung 05 Pagi  
 Sekolah Indonesia Praha  
 2. SMP : Yayasan Pendidikan Tugu Ibu  
 3. SMA : SMIP Wisata Perintis



## MENU

- 
1. Gulai Ikan Kakap Rp 55.000++  
Curry baby snaper with Indonesian herbs and coconut milk
  2. Sop Iga Sapi “Konro” Rp 66.000++  
Beef ribs soups cooked and served with steamed rice and pickles
  3. Vegetable Cap Cay Rp 35.000++  
Stir fry mixed vegetable accompanied with steamed rice
  4. Cah Kangkung Rp 26.000++  
Sauted swamp cabbage served with steamed rice
  5. Your French favorite Sandwich Rp 47.500++  
Croisant sandwich with choices of filling chicken, cheese, egg or tuna.
  6. Triple Decker Club Sandwich Rp. 48.000++  
Triple decker of chicken, tomato, lettuce, beef bacon, egg.
  7. Beef “Cheese Burger” Rp. 49.500++  
With egg or cheese to your likely
  8. Italian Pasta Rp. 48.000++  
Your choice of spagethi or Fetuchini with bolognaise, popdore, fruiti di mare.
  9. Sop Buntut Rp. 66.000++  
Oxtail regular or fried served with steamed rice and crackers.
  10. Soto Ayam Madura Rp. 48.500++  
Indonesian chicken soup with boiled egg, vermicelli and steamed rice.

11. Ayam Panggang Kecap Rp. 49.500++  
Grilled chicken in sweet soy served with steamed rice.
12. Sate Campur Rp. 47.500++  
Grilled skewerd chicken and beef served with peanut sauce and steamed rice.
13. Tongseng Rp. 45.000++  
Specialtiy from solosliced leg or lamb with steamed rice
14. Nasi Goreng Kampung Rp. 43.5000++  
Traditional fried rice with chicken satay, egg and crackers.
15. Stir Fry Beef Sauted beef with green chili, red chili and black paper served with steamed rice.
16. Cha kwee tiaw Rp. 45.500++  
Flat rice noodles with choice of mixed beef, chicken, seafood, or vegetable.
17. Sirloin Steak Rp. 89.500++  
Grilled Australia sirloin served with French fries and vegetable.
18. Chicken Teriyaki Rp. 48.500++  
Grilled chicken in teriyaki sauce served with salad and steamed rice.
19. Fish & Chips Rp. 46.500++  
Deep fried fish finger served with French Fries and tartar dressing.
20. Snaper Tom Yam Rp. 52.500++  
Pan fried snapper with tom yum sauce.
21. Lumpia Ayam Rp. 31.500++

Deep fried chicken & vegetable spring rolls served with peanut sauce.

22. Fresh Garden Salad with Smoked Beef Rp. 39.500++

Fresh mixed vegetable and smoked beef serve with choice of dressing.

23. Cream Soup Rp. 26.500++

Choice of creamy thick soup with mushroom, chicken, corn

24. Tom Yum Goong Rp. 26.500++

Hot & soup with prawn, mushroom, coriander leaves and lemon grass.

25. Soto Kudus Rp. 21.000++

Clear chicken soup with bean peanuts.

**DESSERT**

1. Selection of fresh fruit platter Rp.25.500++

2. Mix ice cream ot to your choices Rp. 26.500++

3. Banana Split Rp. 27.500++

4. Pisang Goreng with cheese and chocolate sprinkles Rp. 27.500++

5. Pisang Bakar Susu Rp. 27.500++

Pan fried banana with cheese and milk



## Allson Residence at Mitra Oasis

### Food & Beverage Department

#### Breakfast Buffet Menu

Alldays Menu on the Buffet



#### Rotate Hot Dishes

##### Senin (Monday)

(Nasi goreng kepiting & Soun goreng) ( toge, tahu & potato wedges), (

Beef bacon & Chicken katsu) Bubur ayam, Ketan hitam

##### Selasa ( Tuesday)

( Nasi ulam & tempe goreng tepung), (omelete & teri kacang) (Chicken sausage & Fried fish ball) Bubur ayam, Soto ayam

### **Rabu ( Wednesday)**

(Nasi goreng ayam & Bakmi goreng) ( Saute potato & seafood Gordon blue) (Turkey ham, Stick nugget) Bubur ayam & Bubur kacang hijau.

### **Kamis ( Thursday)**

(Ketupat sayur, gulai nangka) ( Semur tahu, Telur opor) (otak-otak, sambal goreng) Bubur ayam, bubur sumsum

### **Jumat (Friday)**

( Buter rice, scramble egg) (Home fried potato, baked bean) (Beef bacon, Roast Chicken) Bubur ayam, Tekwan

### **Sabtu (Saturday)**

(Nasi Kuning & Bihun goreng) (Hash brown potato & Cocktail samosa) (Fried vegetable fish cake & Chicken teriyaki) Bubur ayam, Soup.

### **Minggu (Sunday)**

(Nasi goreng oriental, Kwetiaw) ( Steamed dimsum & Caisin Ca) (Beef Sausage & Ayam goreng mentega) Bubur ayam, Tom Yam Seafood.

### **Coffee & Tea Served Every day**

Note:

Everyday any kinds of egg can be ordered from the guest such a fried, boiled, omelet & poached egg than ask kitchen to make it back

## GAMBAR

### Potongan Sayuran

#### Macedoine

Sayuran yang dipotong kubus atau seperti dadu dengan ukuran 1cm x 1cm



(en.wikipedia.com)

#### Julienne

Potongan tipis memanjang dengan lebar 3mm dan panjang 6 mm



(en.wikipedia.com)

#### Chateu

Potongan pada kentang ataupun wortel yang caranya dipotong seperti gendang



(Foodrefence.com)



(Thiscook.net)

### Brunoise

Potongan dadu dengan ukuran kecil 5mm x 5 mm



(Culinaryarts.about.com)

### Alouette

Potongan memanjang yang potongannya lebih besar dari batang korek api



(Cookuk.co.uk)

### POTONGAN PADA IKAN

### Fillet

Potongan tidak bertulang

### Darne



Potongan melintang untuk ikan yang berbentuk bulat

(cookeryonline.com)

### Paupiette



Daging ikan yang dipotong tipis, diisi dan digulung

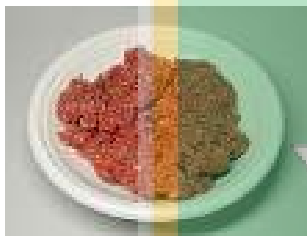
(en.wikipedia.com)

### POTONGAN PADA DAGING



Mince

Daging yang dicacah hingga lembut



(en.wikipedia.org)

Chop

Potongan daging bertulang rusuk



(en.wikipedia.com)

Slice

Potongan tipis



(Cookingforengineers.com)



Escalope

Daging dipotong tipis dan rata lebar

(en.wikipedia.com)



(walshfamilyfoods.ie)



Goujons

Potongan sebesar ibu jari