



**SISTEM KERJA DI KITCHEN SUMIRE
HOTEL GRAND HYATT JAKARTA
(Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan)**

DI SUSUN OLEH

NAMA : AZZAH ASLAMIYAH
NOMOR INDUK MAHASISWA : 073461390250059
JURUSAN : PERHOTELAN

Diajukan Untuk Melengkapi Sebagian Persyaratan Tahap Akhir Dalam
Memperoleh Diploma Tiga Kepariwisataaan

Akademi Pariwisata Nasional

JAKARTA

2010

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah perpindahan orang untuk sementara waktu dalam jangka waktu yang pendek ke luar tempat domisil mereka dengan berbagai macam tujuan serta tidak bertujuan untuk menetap dan mencari perkerjaan. Industri pariwisata Indonesia saat ini sedang mengalami kemunduran akibat oleh kondisi perekonomian dan keamanan Negara yang kurang stabil. Oleh karena itu pemerintah memerintahkan kepada Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata untuk membenahi dan mempromosikan kepada dunia internasional bahwa Indonesia adalah Negara yang aman, nyaman dan menyenangkan untuk dikunjungi.

Agar wisatawan manca Negara maupun domestic betah tinggal di daerah tujuan wisata maka perlu disediakan sarana akomodasi yang memadai. Hotel adalah sarana akomodasi yang dibutuhkan oleh wisatawan. Menurut Surat Keputusan Menparpostel No...94 Th...1977 “Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk memberikan jasa pelayanan penginapan, makan, minum serta lainnya bagi umum dan dikelola secara komersil”.

Salah satu departemen yang sangat erat hubungannya dengan kebutuhan makan dan minum tamu adalah departemen Food & Beverage. Food & Beverage terbagi menjadi dua yaitu Food Product dan Food Service. Selama penulis melakukan praktek kerja di Hotel Grand Hyatt Jakarta penulis ditempatkan di Kitchen. Oleh karena itu dalam menyusun laporan hasil praktek kerja penulis akan melaporkan tentang “Sistem Kerja Di Kitchen Sumire Hotel Grand Hyatt Jakarta”.

B. Maksud Dan Tujuan Penulisan

1. Maksud Penulisan

- a. Untuk melengkapi salah satu persyaratan akademik guna menyelesaikan studi di Akademi Pariwisata Nasional dan memperoleh gelar Diploma III Perhotelan.
- b. Membandingkan antara teori yang didapat di kampus dengan keadaan yang sesungguhnya di Hotel.

2. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui standar operasional pengolahan makan di Hotel Grand Hyatt Jakarta.
- b. Untuk mempraktekan secara langsung teori-teori yang dipelajari di kampus di industri hotel yang sesungguhnya.
- c. Berlatih kerja disiplin dan bertanggung jawab.

C. Teknik Pengumpulan Data

Dalam proses penyusunan laporan partek kerja lapangan penulis memperoleh data-data yang diperlukan sesuai dengan isi laporan inidari beberapa sumber dengan teknik sebagai berikut:

1. Studi Kepustakaan

Penulis mengumpulkan data-data dengan cara mencari, mengumpulkan dan mengutip dari buku-buku dan karya tulis akhir yang berada di perpustakaan.

2. Observasi

Penulis melakukan pengamatan selama on job training secara langsung di Sumire Kitchen Hotel Grand Hyyat Jakarta.

3. Interview

Penulis melakukan Tanya jawab kepada para staff di Sumire Kitche yang berhubungan dengan penulisan laporan ini.

D. Sistematika Penulisan

Agar mempermudah pembaca untuk memahami isi laporan ini penulis bagi dalam 4 (empat) bab sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini menguraikan tentang latar belakang, maksud dan tujuan penulisan, teknik pengumpulan data, sistematika penulisan.

BAB II : GAMBARAN UMUM HOTEL GRAND HYATT

Di bab ini menguraikan gambaran Hotel Grand Hyatt Jakarta dan fasilitas-fasilitas yang berada di Hotel Grand Hyatt Jakarta.

BAB III: METODE KERJA DI KITCHEN SUMIRE GRAND HYATT

Pada bab tiga ini penulis membahas tentang struktur organisasi, membahas jumlah shift dan pergantian jadwal kerja, membahas standar operasional prosedur kerja, membahas persiapan kerja di kitchen sumire serta hasil temuan yang didapat selama training di bagian kitchen sumire .

BAB IV : KESIMPULAN DAN SARAN

Bab empat adalah berisikan kesimpulan dan saran yang penulis tarik dari bab-bab sebelumnya.



BAB II

GAMBARAN UMUM HOTEL GRAND HYATT JAKARTA

A. Sejarah Singkat Grand Hyatt Jakarta

Hyatt Internasional berdiri pada tahun 1957 oleh seorang pengusaha yang berkebangsaan Amerika yang bernama Mr. Jay Pritzker. Yang pada awalnya dia membeli Hyatt House yang berdekatan dengan Bandara Udara Internasional Los Angles dari seseorang pengusaha yang bernama Mr. Hyatt Vandehn.

Pada tahun 1967 Mr. Jay Pritzker membangun hotel megah yang bernama Hotel Hyatt Regency Atlanta. Keistimewaan dari Hyatt Regency Atlanta ini adalah terletak pada atrium lobynya yang bertingkat 20 dan yang sangat menakjubkan dan menggempakan dunia perhotelan pada saat itu serta membuka lembaran baru dalam dunia arsitektur bangunan hotel di masa itu.

Pada tahun 1969 Hyatt mulai melakukan ekspansi usahanya ke Asia Pasifik, seiring dengan dibukanya Hyatt Regency Hongkong dan pada saat itu Hyatt dibagi menjadi dua :

- 1 Hyatt Hotels Cooperation

Yaitu management yang mengelola semu hotel-hotel Hyatt yang berada di kawasan Amerika, Canada, dan Karibia dipimpin oleh Mr. Scott Miller.

a. Hyatt Internasional Corporation

Yaitu management yang mengolah hotel-hotel yang berada diluar ketiga kawasan diatas dipimpin oleh Mr. Bernd Chorengel.

Perkembangan Hyatt di Indonesia adalah bukti nyata dari pesatnya perkembangan Hyatt Internasional sejak tahun 193 yang telah berdiri 7 Hyatt di Indonesia, yaitu:

1. Bali Hyatt, berdiri pada tanggal 14 November 1973
2. Grand Hyatt Bali, berdiri pada tanggal 05 Mei 1991
3. Grand Hyatt Jakarta (Are Office), berdiri pada tanggal 23 Juli 1991
4. Hyatt Regency Bandung , berdiri pada tanggal 8 Agustus 1997
5. Hyatt Regency Yogyakarta, berdiri pada tanggal 17 Oktober 1997

Grand Hyatt Jakarta dimiliki oleh PT. Plaza Indonesia Realty sebagai pemegang saham perusahaan. Lambang dari Hyatt adalah lambang matahari yang berwarna keemasan yang mengartikan bahwa semua Hyatt didunia melayani semua tamu-tamunya dari matahari terbit sampai terbenam.

Dikelolah oleh Hyatt Internasional, Grand Hyatt Jakarta menawarkan fasilitas dan pelayanan terbaik. Didalam bangunan 28 lantai seluas 67.400 meter persegi ini terdapat 428 kamar, 6 restaurant kelas atas, sebuah lounge mewah, fasilitas bisnis yang ramah.

Sejak dibuka pada bulan Juli tahun 1991, hotel belian ini berhasil mempertahankan posisinya sebagai yang terdepan di industri perhotelan dan

berturut-turut mendapatkan rekor pendapatan kamar tertinggi (yield) tertinggi diantara hotel-hotel bintang 5 di Jakarta.

Grand Hyatt Jakarta memiliki desain dengan gaya Eropa yang menjadi tampak lebih mewah, eksklusif, dan tampak lebih megah. Sedangkan interiornya yang mengagumkan dikerjakan oleh Hirsch Bendner dan Associates.

Grand Hyatt Jakarta terkenal sebagai salah satu hotel bintang lima di Jakarta dan menjadi hotel pilihan utama para pelaku bisnis, tamu-tamu Internasional dan tamu-tamu local kelas atas. Dan untuk semua tamu yang menginap di hotel Grand Hyatt Jakarta selalu mendapatkan pelayanan dan fasilitas yang memuaskan bagi para tamu selalu menginap di hotel.

Hotel Grand Hyatt Jakarta memiliki slogan yaitu “Hyatt Toich” yang artinya sentuhan atau perhatian khusus dari semua karyawan hotel Grand Hyatt Jakarta.

B. Fasilitas dan sarana yang dimiliki Hotel Grand Hyatt Jakarta

Banyak fasilitas yang dimiliki oleh hotel Grand Hyatt Jakarta yang dapat menunjang pendapat operasional hotel dan dapat memenuhi kebutuhan tamu yang menginap di Hotel Grand Hyatt Jakarta diantaranya adalah:

1. Kamar

Hotel Grand Hyatt Jakarta memiliki 428 kamar, yang terdiri atas:

- a. 290 Grand King (95 Non Smoking)
- b. 10 Garnd Twins
- c. 83 Regency King (52 Non Smoking)
- d. 13 Regency

- e. 18 Executive Suites
- f. 15 Apartements
- g. 2 Grand Suites
- h. 2 Penthouse Suites with Terrace

2. Restaurant

Tradisi Indonesia dari santapan lezat tercemin dalam berbagai pilihan. Grand Hyatt Jakarta restaurant yang menampilkan menu-menu yang bervariasi. Hotel Grand Hyatt memiliki beberapa restaurant yang terdiri atas:

- a. Grand Café

Terletak pada tingkat loby Grand Café menawarkan berbagai pilihan menu favorit prasmanan dan a la carte yang diolah dengan system local, Asia, dan spesialisasi menu Barat. Garnd Café mempunyai kapasitas tempat duduk sebanyak 214 yang didalamnya menawarkan tempat duduk untuk tamu yang meroko dan tamu yang tidak meroko, jam buka operational dari pukul 06.00-01.00.

b. C's Steak

C's Steak terletak di lantai 4 yang memperlihatkan system live cooking, sehingga tamu dapat melihat kehebatan juru masak dalam mengolah suatu hidangan untuk tamu. C's memiliki konsep A'la Carte

dan memiliki kapasitas tempat duduk sebanyak 221 yang didalamnya memiliki 4 private room. Jam operasional untuk lunch pukul 12.00-15.00 dan operasional untuk dinner dari pukul 18.00-23.00.

c. Sumire

Sumire restaurant adalah rumah tradisional Jepang yang menggabungkan nada alami dari kayu, bamboo, batu dan kertas. Dan menawarkan kualitas utama otentik masakan Jepang yaitu Teppanyaki, Sushi, dan Tempura. Sumire memiliki 4 ruangan tatami yang diambil dari nama-nama bunga yang berasal dari Negara Jepang. Dan 4 ruangan tersebut dapat adalah Ayame, Yuri, Sakura, Kikuk dan setiap ruangan tersebut dapat menampung tamu sebanyak 8-9 orang. Jam operasional untuk lunch dari pukul 12.00-15.00 dan jam operasional untuk dinner dari pukul 18.00-23.00.

d. Seafood Terrace

Seafood Terrace berada di lantai 5 yang menawarkan makan malam diluar yang elegan di samping kolam renang dan taman yang rimbun dengan gaya bali. Seafood Terrace memiliki kapasitas tempat duduk

sebanyak 92. jam operasionalnya dari pukul 12.00-23.00 dan dibuka untuk umum pada hari sabtu dan minggu.

e. Fountain Lounge

Lounge yang menghadap ke loby, ruangan ini menakjubkan karena menyajikan sebuah malam yang dapat memanjakan para tamu. Karena dengan secara langsung dapat melihat pemandangan yang sangat indah, pemandangan kota Jakarta pada malam hari dan para tamu juga dimanjakan dengan alunan musik-musik klasik yang dimainkan secara langsung. Konsep dari Fountein adalah menyediakan makanan ringan, fountain lounge memiliki 20 macam special the dan 10 macam special kopi. Fountain Lounge memiliki kapasitas tempat duduk sebanyak 132. Jam operasional dari pukul 08.00-.01.00.

f. Lamoda

Lamoda terletak di atrium plaza Indonesia, konsep menu yang disediakan adalah Asian food, pasta, dan snack. Di lamoda juga menyediakan live musik. Jam operasional dari pukul 11.00-23.00.

g. Grand Club

Grand Club terletak di lantai 22 yang melayani hidangan sarapan ringan, makan malam cocktail. Garand Club hanya dapat digunakan untuk tamu yang menginap di kamar suite room yang berada dilantai 18-26.

h. Bugundy Pub and Bar

Tempat yang menyuguhkan berbagai macam cocktail dan happy hour dengan adanya live entertainment yang menyediakan band-band local dan band-band asing. Jam operasional dari pukul 12.00-01.00.

3. Fasilitas-Fasilitas Lainnya

Grand Hyatt Jakarta memiliki fasilitas-fasilitas yang lain yang dapat digunakan oleh tamu yang terdiri atas:

a. Club Olympus

Fasilitas kebugaran yang berada di lantai 5, Transcend dan menemukan sebuah pengalaman unik di jantung Jakarta. Bersantai dilingkungan yang eksklusif dan pengalaman yang menygarkan. Dan memanjakan para tamu dengan peralatan olahraga terbaru, perawatan spa dan yoga. Dengan pelatih dan terapis spa yang berdedikasi tinggi yang siap membantu para tamu.

b. Ballroom

Hotel Grand Hyatt Jakarta memiliki delapan ruangan ballroom yang terdiri dari:

a) Grand Ballroom

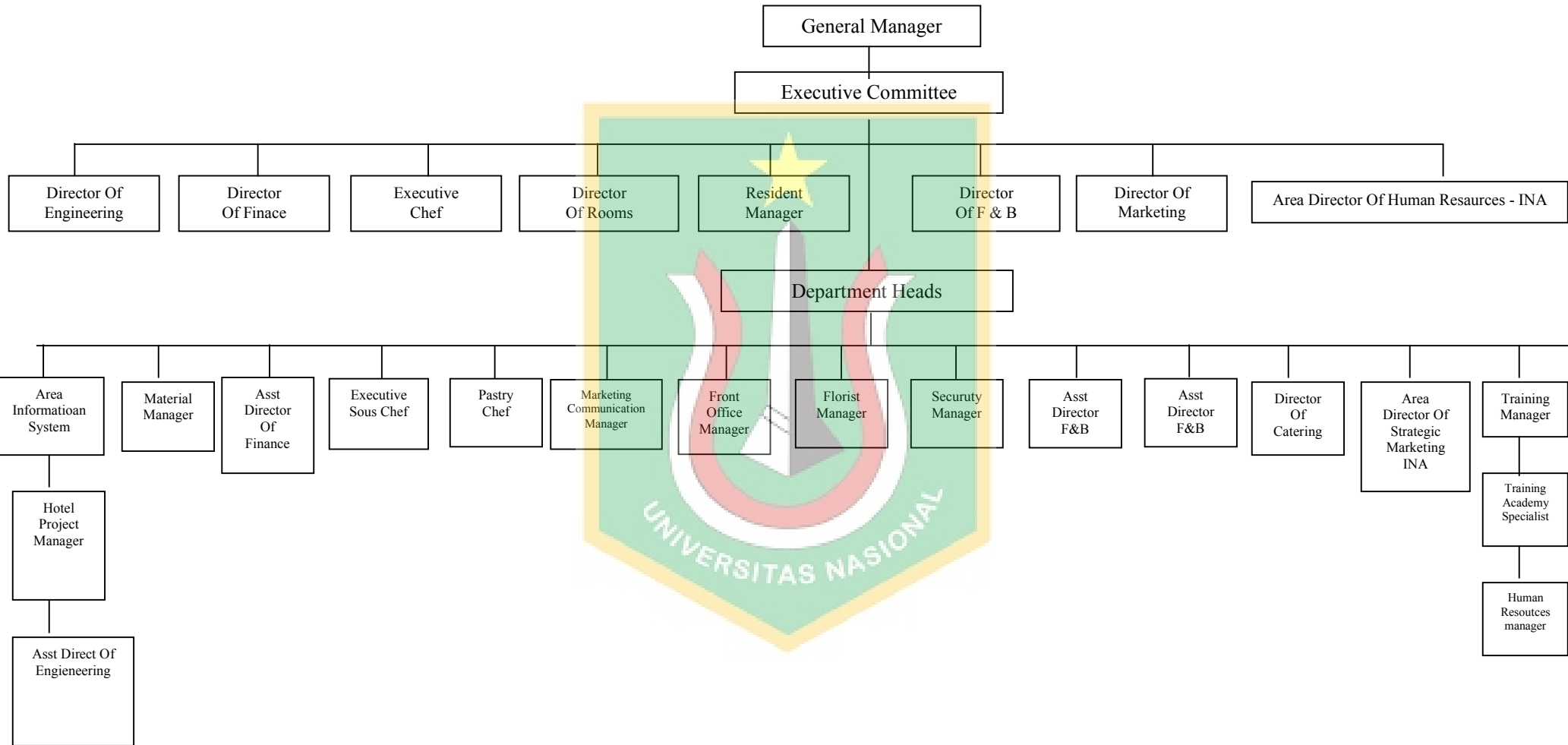
b) Ballroom A,B, C

c) Krakatau A, B, C

- d) Bromo
- e) Rinjani
- f) Merapi
- g) Agung



STRUKTUR ORGANISASI GRAND HYATT JAKARTA



Sumber : *Hotel Grand Hyatt Jakarta*

Tugas dan tanggung jawab masing-masing sebagai berikut :

1. General Manager
Sebagai orang tertinggi di hotel, yang bertanggung jawab atas segala pemilik hotel (owner).
2. Executive Committee
Bertugas membantu General Manager dalam menangani jadwal kegiatan General Manager seperti membuat janji dengan klien bisnis atau relasi.
3. Area Director Of Human Resaurces – INA
Bertugas sebagai penanganan yang berhubungan dengan Negara Indonesia dalam dunia hotel.
4. Director Of Marketing
Bertugas untuk memasarkan produk-produk dalam hotel, dengan maksud agar tingkat hunian kamar (occupancy) selalu tinggi.
5. Director Of F & B
Bertugas untuk mengatur kegiatan di hotel yang berkaitan dengan penataan ruangan, makanan, dan minuman.
6. Resident Manager
Bertugas tanggung jawab atas segala sesuatu yang berkaitan dengan ruangan di hotel dan fasilitas-fasilitas pendukung.
7. Director Of Rooms
Mengatur semua kegiatan hotel yang berkaitan dengan kamar tamu.
8. Executive Chef
Bertugas atas segala yang kegiatan kerja seluruh kitchen didalam hotel berkaitan dengan makanan dan penyajian yang berada di hotel.
9. Director Of Finance
Bertanggung jawab atas semua permintaan kebutuhan dalam pelaksanaan pembelian kebutuhan oprasional hotel atas menghitung jumlah biaya

pengeluaran dan pendapatan yang diterima oleh hotel. Agar dapat diketahui keuntungan dan kerugian hotel tersebut.

10. Director Of Engineering

Bertanggung jawab atas segala yang berkaitan dengan kerusakan yang ada di dalam hotel.

11. Department Heads

Bertanggung jawab atas segala semua tanggung jawab semua staff yang mempunyai jabatan di hotel.

12. Human Resources Manager

Bertugas menangani segala pemandangan yang berkaitan dengan penglihatan di dalam sebuah hotel.

13. Training Academy Specialist

Bertugas sebagai pelatih untuk karyawan yang ingin naik tingkatan dengan pelatihan yang berkaitan dengan ilmu-ilmu perhotelan.

14. Training Manager

Bertugas menangani semua kegiatan para pekerja yang ada di dalam hotel.

15. Area Director Of Strategic Marketing INA

Bertugas memasarkan segala sesuatu yang berkaitan dengan fasilitas-fasilitas dalam hotel, dengan maksud penjualan di dalam negeri.

16. Director Of Catering

Bertugas mengurus pemesanan dari luar hotel yang berkaitan dengan Food And Beverage.

17. Asst Direct F&B

Bertugas membantu Direct F&B dalam setiap kegiatan yang berada di dalam hotel.

18. Asst Director F&B

Bertugas membantu Direct F&B dalam setiap kegiatan yang berada di dalam hotel.

19. Security Manager

Bertugas menangani segala keamanan di hotel.

20. Florist Manager

Bertugas menangani segala yang berhubungan dengan tanaman yang berada di hotel.

21. Front Office Manager

Bertanggung jawab atas segala pemesanan kamar hotel.

22. Marketing Communication Manager

Bertugas sebagai juru bicara dalam pemasaran produk-produk dalam hotel.

23. Pastry Chef

Bertanggung jawab atas keseluruhan bagian kue dan roti.

24. Executive Sous Chef

Bertugas membantu Executive Chef, dan mengawasi segala kegiatan yang berkaitan dengan makanan di dalam hotel.

25. Asst Director Of Finance

Bertugas membantu Direct Of Finance, dan mengatasi segala permintaan kebutuhan dalam melaksanakan pembelian kebutuhan operasional hotel.

26. Material Manager

Bertugas mengatasi segala keperluan barang-barang yang berada di dalam hotel.

27. Area Information System

Bertugas memberitahukan keadaan hotel disetiap sudut-sudut dalam hotel.

28. Hotel Project Manager

Bertugas menangani segala perkembangan dalam hotel.

29. Asst Director Of Engineering

Bertugas membantu segala pekerjaan Direct Of Engineering dalam setiap pekerjaannya.

BAB III

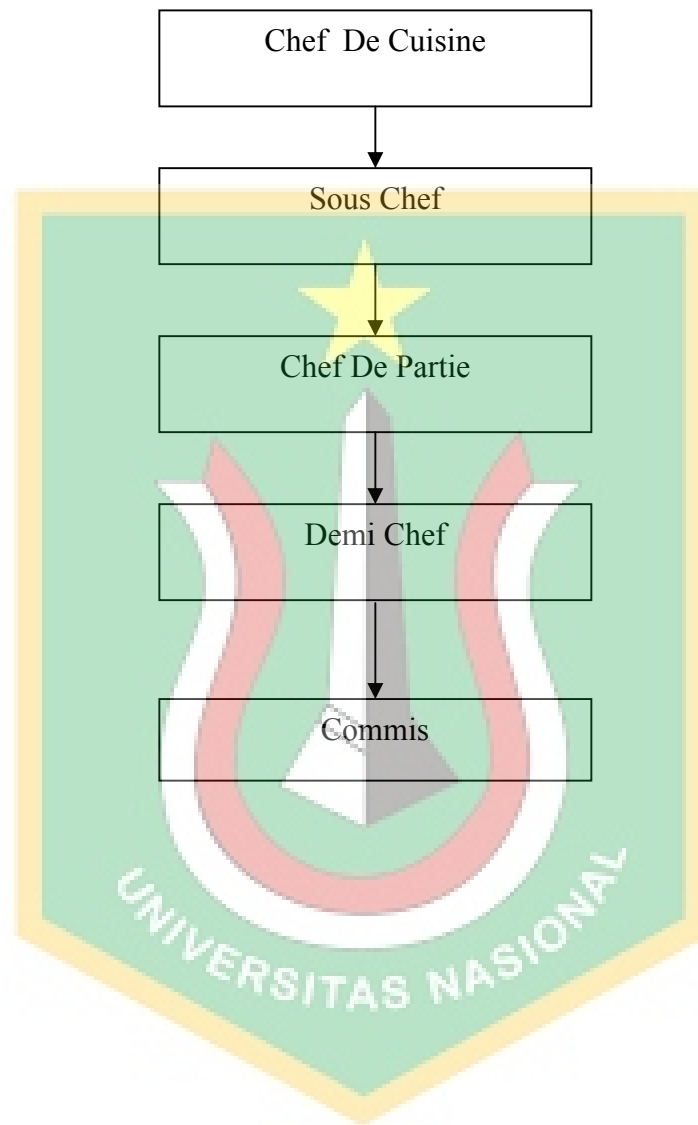
PROSEDUR KERJA SUMIRE KITCHEN DI HOTEL GRAND HYATT JAKARTA

A. Stuktur Organisasi Sumire Kitchen Di Hotel Grand

Hyatt Jakarta

Bentuk dan susunan struktur organisasi kitchen berbeda-beda yang dipengaruhi macam dan besar kecilnya hotel tersebut. Setiap kitchen harus memiliki stuktur organisai, karena dengan adanya stuktur organisai staff kitchen dapat mengetahui tugas dan tanggung jawabnya di kitchen. Stukstur organisasi yang baik dan proposional maka akan lebih terlihat jelas hubungan dan pembagian kerja pada hotel tersebut, organisasi di sebuah hotel akan berjalan dengan baik apabila pimpinan serta staff lainnya memiliki kerjasama dan komunikasi yang baik

Struktur Organisasi Sumire Kitchen Hotel Grand Hyatt Jakarta



Sumber: *Sous Chef Sumire Kitchen*

Pada suatu section dalam sebuah hotel atau departemen terdapat suatu uraian tentang pekerjaan dan jabatan dari kitchen section dimana tugas dan tanggung jawabnya adalah:

1. Chef De Cuisine

Chef De Cuisine adalah seorang juru masak, yang bertanggung jawab terhadap kelancaran di Main Kitchen, tugas dari seorang Chef De Cuisine sebagai berikut:

- a. Menyusun Menu
- b. Mengawasi kegiatan dapur secara keseluruhan
- c. Mengawasi jalannya pelayanan makanan untuk tamu
- d. Menghadiri briefing dengan management hotel
- e. Membuat daftar pembelian alat-alat maupun bahan makanan

2. Sous Chef

Sous Chef adalah wakil kepala dapur yang bertugas atas kelancaran operasional dan menggantikan Chef De Cuisine apabila berhalangan hadir, tugas dari seorang Sous Che sebagai berikut:

- a. Membantu kepala dapur
- b. Membuat scheduling karyawan
- c. Meneliti restaurant order dan meneruskan kepada chef de partie
- d. Mengawasi kelancaran, ketetapan pelayanan atas food orde
- e. Membuat requisition form ke commissarie center

3. Chef De Partie

Chef De Partie adalah juru masak yang mengepalai beberapa juru masak dalam suatu seksi dapur, tugas dari seorang Chef De Partie sebagai berikut:

- a. Melaporkan kebutuhan food commodities
- b. Memperhatikan kebersihan area kerja
- c. Menerima restaurant order dari Sous Chef
- d. Memberikan pengarahan kepada cook dalam cooking presentation

4. Demi Chef

Demi Chef adalah wakil Chef De Partie yang menanganai produksi makanan di dapur, tugas dari seorang Demi Chef sebagai berikut:

- a. Menggantikan dan memegang tanggung jawab Chef Partie apabil berhalangan hardir atau sedang cuti
- b. Membantu Chef De Partie dalam membuat produk yang sedang dikerjakan
- c. Mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan

5. Commis

Commis adalah juru masak yang menjadi bawahan Chef De Partie yang berkerja bersama-sama dengan juru masak yang lain, tugas seorang Commis sebagai berikut:

- a. Menjalan perintah atasan sesuai pekerjaaa yang akan dilakukan
- b. Memeriksa bahan-bahan sesuai dengan requisition form

- c. Memasak sesuai pesanan
- d. Menjaga kebersihan tempat kerja

B. Bagian-bagian Yang Berhubungan Erat Dengan Kitchen Sumire Di

Hotel Grand Hyatt Jakarta

Dapur dalam sebuah hotel juga membutuhkan bagaian lain yang dapat menunjang berhasilnya seluruh pekerjaan didapur, bagian-bagian yang sangat erat dengan dapur adalah:

1. Restaurant

Bagian ini merupakan suatu bagian yang langsung berhadapan dengan tamu untuk menjual segala hasil yang diproduksi oleh suatu dapur, dengan adanya kerja sama yang baik dengan seluruh staff restaurant maka akan membantu kelancaran pekerjaan dapur menjadi lebih baik.

2. Stewarding

Adalah suatu seksi yang menyediakan semua alat-alat yang diperlukan oleh dapur maupun oleh restaurant. Bagian stewarding juga mencuci dan memelihara segala alat dan peralatan dapur dan restaurant, dan bertugas atas kebersihan seluruh area dapur.

3. Storing

Adalah tempat yang menyimpan segala bahan-bahan yang diperlukan oleh dapur, seperti:

- a. Commissary, bagian yang menyediakan sayuran dan buah-buahan,
- b. Fish, bagian yang menyrdiakan berbagai jenis seafood,
- c. Butcher, bagian yang menyediakan daging dan unggas,
- d. Dairy store, bagian yang menyediakan bahan berupa telur, susu, cheese,dll,
- e. Dry store, bagian yang menyediakan bahan-bahan makanan yang bersifat kering dan mentah,
- f. General store, bagaian yang menyediakan bahan berupa hand glove, paper towel,plastic wrap,dll,
- g. Beverage store, bagian yang menyediakan berbagai macam minuman berakohol dan tidak berakohol

4. Purchasing

Bagian yang membeli seluruh bahan-bahan yang dibutuhkan oleh dapur.

e. Accounting

Bagian yang menerima laporan bulanan dalam pemakaian material supplies, yang kemudian diserahkan ke cost control dan general manager.

f. Engineering

Bagian ini bertugas untuk memasang atau memperbaiki segala kerusakan yang terjadi pada alat-alat dapur.

g. Laundry

Bagian yang menyediakan dan mencuci uniform yang digunakan oleh juru masak.

h. Party

Bagian untuk mengorder dessert berupa ice cream dan saus.

C. Persiapan Kerja Kitchen Sumire Di Hotel Grand Hyatt Jakarta

Standar kerja untuk juru masak di sebuah hotel sebelum memulai kegiatan yang akan di kerjakan harus melakukan persiapan terlebih dahulu. Karena persiapan dalam pengolahan bahan makanan merupakan segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan, persiapan akan menentukan efektivitas dan keberhasilan pada suatu pekerjaan

Persiapan yang dilakukan oleh juru masak sebagai berikut

1. Persiapan diri

Untuk seorang juru masak persiapan diri adalah hal yang sangat penting sebelum melakukan pekerjaan. Karena persiapan diri dilakukan untuk menjaga keselamatan jiwa karyawan, makanan, dan kebersihan. Adapun persiapan diri seorang juru masak sebagai berikut:

- a. Menggunakan Uniform, seorang juru masak harus menggunakan uniform yang bersih, tidak terlalu besar, dan tidak terlalu kecil agar nyaman dalam menggunakan uniform dalam melakukan pekerjaannya.
- b. Menggunakan Safty Shoes, Safty Shoes sangat dibutuhkan oleh juru masak dalam melakukan pekerjaannya karena lantai di dapur pada umumnya licin dan agar tidak merasa sakit apabila kejatuhan benda-benda yang berat.
- c. Menggunakan topi kitchen, seorang juru masak harus menggunakan topi dalam melakukan pekerjaannya dan dalam menghadirkan makanan untuk tamu agar makanan yang akan dihidangkan kepada tamu tidak terkena sesuatu yang jatuh dari kepala
- d. Menggunakan Apron, seorang juru masak juga harus mnggunakan apron dalam menjalankan pekerjaannya, karena apron berfungsi untuk tidak terkena tumpahan yang tidak terlalu berlebihan kedaras baju ataupun celana,
- e. Menggunakan kitchen towel, digunakan untuk mengangkat benda-benda yang panas dan untuk menjaga tangan agar selalu dalam keadaan bersih.

2. Persiapan Area Kerja

- a. Membersihkan area kerja
- b. Menyiapkan bahan yang akan digunakan

- c. Mengontrol peralatan permanent (equipment) yang akan digunakan

3. Persiapan Peralatan Kerja

Peralatan memegang peranan penting pada bagian kitchen dengan tersedianya peralatan yang memadai akan berpengaruh kepada kelancaran oprasional kerja. Peralatan didapur tidak harus baru akan tetapi peralatan kerja yang ada dikitchen perlu dijaga dan mendapatkan perawatan yang baik, peralatan dikitchen harus di letakkan pada tempat yang mudah dijangkau.

Peralatan didapur sumire terdiri dari 3 bagian :

a. Kitchen Tools (peralatan dapur ringan)

Adalah peralatan dapur yang bersifat kecil atau ringan yang berfungsi untuk membantu kelancaran dalam dalam mengolah makanan, contohnya seperti :

- 1) Ballon whisk : Alat untuk mengocok,
- 2) Strainer : Saringan kawat,
- 3) Ladle :Alat untuk mengambil bahan makan yang berbentuk cair,
- 4) Conical strainer : Saringan,
- 5) Mixing Bowl : Wadah untuk mencampur makanan
- 6) Graters : Parutan,
- 7) Tongs : Alat untuk menjepit
- 8) Makisu : Tikar untuk membuat hand roll

- 9) Ice Cream Scoop : Sendok untuk mengambil ice cream
- 10) Kitchen scissors : Gunting dapur
- 11) Tray stainless : Nampan untuk menaruh prepare bahan makanan

- 12) Knife : Pisau, terdiri dari :
- a) Vegetables Knife : Yaitu pisau yang digunakan untuk memotong sayur,
 - b) Fruits Knife : Pisau yang digunakan untuk memotong buah,
 - c) Chopping Knife : Yaitu pisau yang digunakan untuk mencincang,
 - d) Peeler : Sejenis pisau digunakan untuk mengupas kentang, dll
 - e) Sharpener : Alat untuk mempertajam sisi mata pisau
 - f) Can Opener : Alat untuk pembuka kaleng

b. Kitchen Utensil (alat-alat dapur sebagai pendukung memasak)

Adalah peralatan dapur sebagai pendukung berfungsi untuk membantu proses pengolahan makanan, contohnya seperti:

- 1) Stock pot : Alat yang digunakan untuk membuat stock,
- 2) Sauté pan : Alat yang digunakan untuk menumis.

- 3) Frying pan : Alat yang digunakan untuk menggoreng
- 4) Sauce pan : Alat yang digunakan untuk membuat saus

c. Kitchen Equipment

Adalah peralatan dapur yang bersifat besar dan berat berfungsi untuk membantu dalam pengolahan makanan, kitchen equipment terdiri dari 2 bagian, yaitu:

- 1) Non Elektrik, adalah peralatan memasak yang tidak menggunakan tenaga listrik, contohnya :
 - a) Working Table : Meja yang digunakan untuk mengelolah bahan makanan
 - b) Ranger : Kompor besar dengan empat buah perapian dengan menggunakan bahan bakar gas
 - c) Boiler : Alat yang digunakan untuk merebuh bahan-bahan makanan dengan jumlah yang banyak
 - d) Shink : Bak yang digunakan untuk mencuci bahan-bahan makanan
 - e) Salamander : Alat pemanggang dengan sumber api dari bagian atas
- 2) Electric, adalah peralatan memasak yang menggunakan energi listrik.
 - a.) Blender : Alat untuk mencampur makanan dengan bantuan listrik

- b) Slicer Machine : Alat yang digunakan untuk mengiris tipis bahan makanan yang beku, seperti beff, dll
- c) Ice Machine : Alat unuk membuat es cube dan snow ice
- d) Grater Machine : Alat untuk memarut
- e) Freezer : Lemari pendingin untuk menyimpan beff
- f) Chiller : Lemari pendingin untuk menyimpan sayuran dan persiapan bahan mentah yang akan diolah

4. Perlengkapan Memasak

Yaitu perlengkapan masak yang digunakan di kitchen, seperti :

- a. Hand Glove : Adalah sarung tangan yang terbuat dari karet yang berfungsi agar makanan tidak terkontaminasi dari kotoran yang berada di tangan.
- b. Paper Towel : Adalah tissue yang digunakan untuk membersihkan try dan bowl yang akan digunakan
- c. Towel : Adalah handuk yang digunakan untuk membersihkan working table setelah dimenggunakan.

- d. Plastik Wrap : Adalah plastic yang digunakan untuk menutupi makanan yang sudah di preparekan agar terhindar dari kotoran

5. Persiapan Bahan Di Sumire Kitchen

Setiap juru masak mempersiapkan bahan-bahan makanan harus memperhatikan kebersihan dari bahan-bahan makanan tersebut.

Prosedur dalam pengambilan bahan atau kebutuhan lainnya untuk sumire kitchen harus sesuai dengan aturan yang berlaku yaitu menggunakan videlio system dan requisition form untuk pengambilan bahan. Jenis dan jumlah bahan yang dibutuhkan terlebih dahulu diproses pada setiap section terlebih dahulu diproses pada setiap section yaitu sebagai berikut:

- a. Mengecek bahan makanan yang telah habis di small chiller, dan frozen,
- b. Setelah itu dicatat bahan-bahan yang telah habis,
- c. Hasil catatan tersebut diserahkan kepada chef de cuisine atau sous chef,
- d. Kemudian chef de cuisine atau sous chef memprogram bahan-bahan yang dibutuhkan ke dalam computer dan di print out yang menghasilkan lampiran yang disebut dengan requisition form.
- e. Kemudian requisition form di tanda tangani oleh chef de cuisine atau sous chef,

- f. Langkah terakhir lampiran tersebut di serahkan kepada staff atau training untuk mengambil barang ke store room.

Di dalam sumire kitchen terdapat berbagai macam jenis bahan-bahan makanan yang terdiri dari :

1. Raw material, yaitu bahan-bahan yang berasal dari alam yang terdiri dari:

- a. Meat (daging)

Daging sapi import dari Australia : Beef Tenderloin (marbling 2), Beef R/eye Australia (marbling 2), Beef Tenderloin Ranger (marbling 4), Beef R/eye Ranger (marbling 4), Wagiyu (Marbling 9)

Marbling adalah bintik –bintik lemak yang berada di dalam otot daging sapi, juga biasa disebut dengan lemak intramuscular yang memiliki motif seperti marmer. Penentuan Marbling dipengaruhi oleh proses pemeliharaan, makanan, dan usia sapi

- Wagiyu 300 – 400 hari
- R/eye Aus 2 tahun
- R/eye Ranger 300 hari
- Tenderloin Aus 2 tahun
- Tenderloin Ranger 400 hari

- b. Poultry (unggas)

Chicken Local

c. Fish Dan Shell

- 1) Gindara,
- 2) Shake (salmon),
- 3) Maguro (tuna),

- 4) Unagi (belut),
- 5) Hotate (scallop),
- 6) Oyster,
- 7) Ebi (udang),
- 8) Kisu ,
- 9) Migochi ,
- 10) Ika (cumi-cumi),
- 11) Tako (gurita)

d. Eggs (telur)

- 1) Egg Chicken,
- 2) Egg Quail

e. Vegetables (sayuran-sayuran)

- 1) Bunga : Brokoli, Chines Cabbage
- 2) Buah : Wortel, Ketimun, Lobak, Tomat, Paprika,
Pumkin



3) Akar : Jamur: a) Inoki, b) Crab, c) erengi, Jahe, Bawang
Bombai, Myoga (bunga jahe), Kentang, Jepane
Sweet Potato

4) Daun : Horinzo (bayam), Daun bawang,

5) Batang : Asparagus, Rebung

6) Biji : Okra (untuk tempura), buncis

f. Fruit (buah-buahan)

1) Water Melon (suikai),

2) Sunkits (orenji),

3) Kiwi,

4) Grapes (budoo),

5) Papaya (papaiya),

6) Pineapple,

7) Rock Melon (suika),

8) Avocado,

9) Strawberry

2. Delicattesen (jenis-jenis makanan yang sudah diolah) antara lain seperti :

a. Takuwang, : olahan yang terbuat dari lobak

b. Edamame : kacang kedelai

c. Hijiki, : salad yang terbuat dari rumput laut

d. Hajikami, : olahan yang terbuat dari tunas jahe

- e. Konyaku, : olahan yang terbuat dari umbi
- f. Shiratake, : mie yang digunakan untuk masakan sukiyaki tempura
- g. Sushi Jahe, : jahe yang di iris tipis untuk hidangan sushi
- h. Mochi : kue ketan

3. Groceries (jenis bahan-bahan makanan kering) antara lain :

- a. Salt,
- b. Pepper,
- c. Sugar,
- d. Bread crumb,
- e. Wakame Naruto (seaweed),
- f. Dashinimoto (kaldu yang bersifat bubuk),
- g. Rice,
- h. Tempura Flour (tepung yang digunakan untuk menggoreng aneka macan hidangan tempura),
- i. Glutinous Rice,
- j. Katsuobushi (ikan yang slice tipis dan dikeringkan),
- k. Wasabi Powder (wasabi bubuk),
- l. Konbu (rumput laut kering)
- m. Oil,
- n. Mirin (arak untuk memasak),
- o. Soyu Koickuchi (kecap),

p. Soyu Uchukuchi (kecap),

q. Soyu Yamasa (kecap)

C. Metode Dan Pelaksanaan Kerja Di Kitchen Sumire

1. Metode Kerja

Didalam operasional kitchen sumire menggunakan standar hotel grand hyatt Jakarta yang sudah ditentukan, yaitu waktu berkerja 8 jam kerja dan 1 jam untuk istirahat. Di dalam pembagian aktu kerja yang sesuai akan membuat suasana kerja yang nyaman.

Setiap para staff di kitchen sumire harus mengikuti standar operasional prosedur yang ditentukan oleh hotel grand hyatt sebelum memulai pekerjaannya, yaitu :

- a. Berpakaian dengan lengkap yang sesuai dengan standar kitchen yang sudah ditentukan oleh hotel,
- b. Datang ke kitchen maksimal 15 menit sebelum waktu kerja,
- c. Mengisi daftar hadir.

2. Pembagian Shift Kerja

Pembagian shift kerja di sumire kitchen dibagi menjadi 3 shif, yaitu :

- a. Morning Shif

Berkerja mulai dari pukul 08.00 – 16.00, yang tugasnya sebagai berikut :

- 1) Membuat preparasion,
- 2) Mempersiapkan bahan-bahan yang akan diolah,
- 3) Membantu dalam pelaksanan operasional,
- 4) Membersihkan area kerja,
- 5) Istirahat mulai dari pukul 11.00 – 12.00

b. Split Shift

Berkerja mulai dari pukul 10.00 – 22.00, yang tugasnya sebagai berikut:

- 1) Membuat makanan sesuai dengan restaurant order
- 2) Membersihkan area kerja,
- 3) Istirahat mulai dari pukul 15.00 – 18.00,
- 4) Membantu shift afternoon dalam pelaksanan operasional

c. Afternoon Shift

Berkerja mulai dari pukul 15.00 – 23.00, yang tugasnya sebagai berikut:

- 1) Membuat preparasion,
- 2) Mempersiapkan bahan-bahan yang akan diolah,
- 3) Membuat makanan sesuai restaurant order,
- 4) Istirahat mulai dari pukul 17.00 -18.00
- 5) Membersihkan area kerja

d. Pembagian kerja penulis

Berkerja mulai dari pukul 08.00 -16.00, yang tugasnya sebagai berikut:

- 1) Mempersiapkan alat-alat yang akan digunakan,

- 2) Membuat preparasion bahan-bahan yang akan digunakan,
- 3) Mengambil barang di commisry, bucher, fhish, daily, dry stote, dan general store
- 4) Merapikan barang-barang dari store room,
- 5) Membantu para cook dalam mengolah makanan
- 6) Membersihkan area tempat kerja.

Prosedur kerja di hotel garnd hyatt Jakarta secara keseluruhan adalah sebagai berikut :

1. Opening Duities
 - a) Mempersiapkan peralatan yang akan digunakan,
 - b) Mempersiapkan bahan-bahan makanan yang akan diolah dalam operasional,
 - c) Membersihkan tempat kerja
2. Running Duities
 - a) Menyiapkan makanan untuk A'la Carte,
 - b) Membuat pesanan tamu
3. Closing Duities
 - a) Membersihkan area kerja setelah selesai kerja.
 - b) Head over to next shift

3. Pelaksanaan Kerja

Kitchen sumire mengolah dan menghidangkan makanan secara:

a. A'La Carte

A'la Carte adalah suatu jenis menu atau daftar makanan yang terdiri dari bermacam-macam yang jumlahnya cukup banyak, untuk memberikan kesempatan kepada tamu untuk memilih makanan yang disukai. Macam-macam makan yang terdiri dari bermacam appetizer, soup, main course, dan dessert yang penulisanya dikelompokan sesuai jenisnya dan disertai harga sendiri. Alur kerja yang dikerjakan oleh cook untuk a'la carte, yaitu:

- 1) Menerima bahan-bahan mentah dari store room ke kitchen sesuai dengan requisition form, merapikan dan membersihkan bahan-bahan mentah dan dipilih bahan-bahan makanan yang bagus dan dapat diolah oleh cook
- 2) Setelah bahan-bahan makan yang sudah dipreparasion untuk oprasional kemudian situtup dengan palstik wrap dan disimpan di small chiller yang berada dibawah meja kerja cook
- 3) Untuk membuat pesanan untuk tamu harus ada restaurant order yang keluar dari microf machine, yang berisi semua pesanan tamu. Dan pelayan harus memberitahu bahwa ada pesanan juga melihat restaurant order untuk memastikan apakah restaurant order sudah keluar dari microf machine yang berada di kitchen, bila restaurant order sudah

keluar dari microf machinen kemudian cook membuat pesanan yang sesuai dengan restaurant order

4) Apabila makanan suah dibuat oleh cook harus diberikan garnis yang sesuai standar di kitchen sumire

5) Setelah makanan selesai digarnis, makanan diletakkan di atas table order dan cook memanggil pelayan untuk mengantarkan makanan kepada tamu

b. Kaiseki (set menu)

Kaiset adalah menu atau daftar makanan yang terdiri dari beberapa jenis makanan mulai dari appetizer sampai dessert dan ditawarkan dengan satu kesatuan harga. Kaiseki hanya mempunyai 3 macam menu yaitu suzuno, hatsukori, dan bincho. Kaiseki hanya di operasionalkan pada malam hari mulai dari pukul 18.00- 21.00, alur kerja yang digunakan kaiseki sama hampir sama dengan alur kerja yang dikerjakan a'la carte, yang membedakan adalah proses pemberian makanan kepada pelayan. Karena kaiseki adalah menu yang sudah ada dalam satu paket, maka proses pengantaran makanan kepada tamu harus satu persatu, dan cook baru bisa memberikan makanan kepada pelayan apabila ada pemberitahuan dari pelayan

D. Hasil Temuan

Hasil temuan yang didapat penulis selama melakukan on the job training selama 6 bulan di kitchen sumire hotel grand hyatt Jakarta sebagai berikut:

1. Hasil temuan positif di kitchen sumire adalah

a. Menu gindara teriyaki.

Gindara Teriyaki adalah menu yang memiliki banyak penikmatnya di restaurant sumire, gindara teriyaki yang dihidangkan di restaurant sumire adalah daging gindara yang sudah difillet yang kemudian dimasukan kedalam salamander yang sebelumnya sudah diberikan saus untuk membakarnya. Kemudian daging gindara di panggang hingga matang, setelah daging gindara matang diletakan keatas piring yang kemudian diberikan sauce fish teriyakai dan diberikan garnis hajikami dan rengkong.

Untuk satu porsi gindar teriyaki berisi 2 buah gindara fillet yang masing-masing memiliki berat 100 gr. Dan rasa yang dimiliki oleh gindara teriyaki yaitu manis dan gurih, menu gindara teriyaki adalah menu yang banyak di sukai oleh tamu yang makan di restaurant sumire.

b. Memiliki timwork yang bagus,

c. Selalu menggunakan requisition form dalam mengambil barang ke store room,

- d. Chef de cuisine selalu membantu bawahan dalam membuat orderan pada saat restaurant dalam keadaan ramai,
- e. Selalu menjaga kebersihan area kerja setelah digunakan.

2. Hasil Temuan Negatif

- a) Minimnya stock peralatan makan, khususnya gelas ice cream,
- b) Kurangnya pengecekan peralatan oleh staf engineering, sehingga kompor sulit untuk digunakan.



BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hotel merupakan suatu jasa akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan yang menyediakan berbagai jenis jenis pelayanan seperti makanan dan minuman maupun pelayanan jasa yang lainnya. Didalam menarik minat para tamu untuk menikmati makanan yang disajikan harus memperhatikan kualitas makanan, pengolahan makanan, dan cara penyajian makanan tersebut.

Hotel Grand Hyatt memiliki banyak fasilitas untuk memuaskan para tamu seperti tersedianya restaurant yang beraneka ragam masakan. Hotel tersebut berdiri megah yang menghadap patung selamat datang di jantung kawasan bisnis central yang menjadi hotel pilihan utama para pelaku bisnis, tamu-tamu internasional dan tamu-tamu kelas atas.

Hotel Grand Hyatt juga memiliki banyak kitchen yang berfungsi untuk mengelolah dan menyajikan makanan, salah satu kitchen yang terdapat di Hotel Grand Hyatt Jakarta yaitu Kitchen Sumire yang mengelolah hidangan Jepang. Kitchen Sumire dalam menjalankan oprasionalnya menggunakan system kerja yang telah ditentukan, setiap para staf di kitchen sumire harus

mengikuti standar oprasional prosedur yang telah ditentukan Hotel Grand Hyatt Jakarta sebelum memulai pekerjaanya.

B. Saran

Penulis akan mencoba memberikan saran yang kemunglikanan berguna di bagian kitchen sumire yang sebatas penulis ketahui selama on the job training, adapun saran-sarannya sebagai berikut:

1. Perlu penambahan peralatan khususnya gelas ice cream untuk menu Stick Rice Bowl, untuk mempelancar produksi,
2. Sebaiknya engineering department sebaiknya lebih sering mengecek keadaan peralatan (equipment) untuk mempelancar produksi



DAFTAR PUSTAKA

Rumekso. *House Keeping Hotel*. Jakarta : Andi, 2005.

Soeresno, INR Pedit. *Buku Petunjuk Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta :

Gramedia, 1998

Tono, A. *Dapur Hotel Dan Teknik Memasak*. Jakarta : Smip Patria Wisata.

www.abcculinaryacademy.com (*Pengertian Beff Wagyu*)

www.jakarta.grand.hyatt.com (*Fasilitas di Hotel Grand Hyatt Jakarta*)



Lampiran 3

Recipi Sauce

➤ Dashi Stock :

- Fres Water 25 liter
- Ktsuoboshi 100 gr
- Dashinomoto 50gr
- Konbu Kelp 100gr

➤ Hot Udon Sauce :

- Koikuchi Soyu 500cc
- Ushukuchi Soyu 500cc
- Dashi Stock 12liter
- Katsuoboshi 50gr
- Mirin 1liter

➤ Miso Soup :

- Shiro miso 50gr
- Aka miso 100gr
- Dashi stock 3ltr
- Katsuoboshi 20gr



➤ Tempura Sauce :

- Dashi stock 3ltr
- Mirin 500cc
- Ushukuchi soyu 500cc
- Katsuoboshi 50gr
- Kombu kelp 50gr

➤ Sukiyaki Sauce :

- Mirin 500cc
- Koikuchi Soyu 500cc
- Dashi stock 1ltr
- Sugar 250gr
- Kombu kelp 50gr
- Katsuoboshi 50gr

➤ Teriyaki Beef Sauce :

- Beef trimming 1kg
- Mirin 500cc
- Koikuchi Soyu 500cc



- Fresh Water 1ltr
- Sugar 500gr
- Leek,carrot,onion 500gr

➤ Soba Sauce :

- Mirin 500cc
- Koikukuchi 250cc
- Ushukuchi 250cc
- Dashi stock 25ltr
- Katsuoboshi 50gr
- Sugar 80gr

➤ Goma Dare Sauce :

- Nerigoma 5can
- Peanut Paste 1btl
- Sugar 350gr
- Aka miso 300gr
- Mirin 400cc
- Koikuchi 600cc

➤ Dresing Salad :



- Yuzu dressing 1btl
- Koikuchi 100cc
- Rice vinegar 200cc
- Mirin 100cc
- Apple 500gr

➤ Teriyaki Fish Sauce :

- Fish Head 1kg
- Koikuchi 500cc
- Mirin 500cc
- Fresh Water 500cc
- Sugar 500cc
- Ginger 200gr
- Garlic 100gr

➤ Dashinomoto Stock :

- Fresh Water 25ltr
- Katsuoboshi 100gr
- Dashinomoto 50gr
- Konbu Kelp 100gr





BEEF WAGIYU MARBLING 9



BEEF R/EYE RANGER MARBLING 4



BEEF TENDERLOIN RANGER MARBLING 4



BEEF TENDERLOIN MARBLING 2



BEEF R/EYE AUSTRALI MARBLING 2



BENTO 弁当

SAKURA 桜

Steamed Egg Custard

茶碗蒸し

California Roll

カリフォルニアロール

Deep Fried Chopped Prawn in Shiso Leaf

エビフライの紫蘇

Deep Fried Tofu

揚げだし豆腐

Prime Beef Tenderloin Teriyaki

プライム牛肉テンドーロイン照り焼き

Broiled Salmon Shioyaki

サケ塩焼き

Fried Udon Noodle with Vegetables

焼きうどんと野菜

400,000

HANA 花

Steamed Egg Custard

茶碗蒸し

Tuna Salad with Yuzu Dressing

ツナサラダの柚子ドレッシング

Prawn and Scallop Kushiage

串揚げはエビと帆立

Deep Fried Salmon and Crab Roll

サケフライと蟹ロール

Braised Beef with Mashed Potato

蒸し煮牛肉とマッシュポタト

Broiled Saba Shioyaki

鯖塩焼き

Assorted Sashimi on Sushi Rice

ちらし寿司

450,000



Steamed Egg Custard

茶碗蒸し

Sweet Shrimp, Salmon and Hamachi Sashimi

お刺身は甘エビ、サケ、ハマチ

Simmered Assorted Vegetables

煮物野菜盛り合わせ

Assorted Seafood Tempura

シーフード天ぷら盛り合わせ

Broiled Gindara Shioyaki

ギンダラ塩焼き

Prime Beef Tenderloin Yakiniku

プライム牛肉テンドーロインの焼肉

Unagi on Rice

うなぎ丼

500,000

All prices in Rupiah and subject to 21% service charge and applicable government tax.
Harga dalam rupiah dan tidak termasuk 21% jasa pelayanan dan pajak



Desserts

デザート

| | |
|---|--------|
| Vanilla ice cream with mochi, fruits and red bean sauce バニラアイスクリームと小豆白玉 <i>Bola tepung ketan, buah segar, es krim vanili dan saus kacang merah</i> | 45,000 |
| Green tea cake with berry and vanilla sauce 抹茶ケーキとベリーとバニラソース <i>Kue teh hijau dengan saus beri dan vanili</i> | 55,000 |
| Strawberry and milk agar-agar with berry sauce いちごミルク寒天とベリーソース <i>Stroberi dan susu agar-agar dengan saus beri</i> | 35,000 |
| Selection of sliced tropical fruits フルーツ盛り合わせ <i>Irisan buah-buahan</i> | 55,000 |
| Ogura ice cream served in a baby rock melon 小倉アイスクリームとメロン <i>Es krim ogura dengan buah melon</i> | 55,000 |
| Ice cream by the scoop: kurogoma, green tea, vanilla, ogura アイスクリームは黒ゴマ、抹茶、バニラ、小倉 <i>Pilihan es krim rasa wijen hitam, teh hijau, vanilli, kacang merah</i> | 25,000 |



Appetizer

前菜

| | | | |
|--|----|--|-----|
| Seaweed salad <i>Selada rumput laut</i> | 55 | Edamame <i>Kacang kedelai rebus</i> | 35 |
| Mixed salad in yuzu dressing <i>Selada segar dengan saus yuzu</i> | 50 | Chilled spinach in sesame sauce <i>Bayam dingin dengan saus wijen</i> | 35 |
| Assorted seafood with vinegar sauce <i>Aneka seafood dengan saus cuka</i> | 95 | Chilled silk bean curd <i>Tahu Jepang dingin</i> | 50 |
| Sumire appetizer platter <i>Hidangan pembuka Sumire</i> | 85 | Cawan mushi <i>Telur cawan mushi</i> | 50 |
| Tuna with Japanese taro <i>Ikan tuna dengan talas Jepang</i> | 95 | Sliced chilled beef with yuzu sauce <i>Irisan daging sapi dingin dengan saus yuzu</i> | 115 |



Soup

スープ

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| Assorted mushrooms in broth with soyu <i>Sop aneka jamur dengan soyu</i> | 105 | Japanese white clam soup <i>Sop kerang putih Jepang</i> | 65 |
| Yellow tail fish cheek in broth <i>Sop bening pipi ikan ekor kuning (hamachi)</i> | 115 | Edamame soup with sea urchin and cawan mushi <i>Sop kacang kedelai dengan uni dan cawan mushi</i> | 210 |
| Prawn and salmon in broth with Japanese fish cake served in a traditional pot <i>Sop udang dan ikan salmon disajikan dalam pot tradisi Jepang</i> | 65 | Alaskan crab leg in broth with egg <i>Sop bening daging kepiting Alaska dengan telur</i> | 105 |



Appetizer

前菜

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| Seaweed salad <i>Selada rumput laut</i> | 55 | Edamame <i>Kacang kedelai rebus</i> | 35 |
| Mixed salad in yuzu dressing <i>Selada segar dengan saus yuzu</i> | 50 | Chilled spinach in sesame sauce <i>Bayam dingin dengan saus wijen</i> | 35 |
| Assorted seafood with vinegar sauce <i>Aneka seafood dengan saus cuka</i> | 95 | Chilled silk bean curd <i>Tahu Jepang dingin</i> | 50 |
| Sumire appetizer platter <i>Hidangan pembuka Sumire</i> | 85 | Cawan mushi <i>Telur cawan mushi</i> | 50 |
| Tuna with Japanese taro <i>Ikan tuna dengan talas Jepang</i> | 95 | Sliced chilled beef with yuzu sauce <i>Irisan daging sapi dingin dengan saus yuzu</i> | 115 |
| | | | |
| Soup | | | |
| スープ | | | |
| Assorted mushrooms in broth with soyu <i>Sop aneka jamur dengan soyu</i> | 105 | Japanese white clam soup <i>Sop kerang putih Jepang</i> | 65 |
| Yellow tail fish cheek in broth <i>Sop bening pipi ikan ekor kuning (hamachi)</i> | 115 | Edamame soup with sea urchin and cawan mushi <i>Sop kacang kedelai dengan uni dan cawan mushi</i> | 210 |
| Prawn and salmon in broth with Japanese fish cake served in a traditional pot <i>Sop udang dan ikan salmon disajikan dalam pot tradisi Jepang</i> | 65 | Alaskan crab leg in broth with egg <i>Sop bening daging kepiting Alaska dengan telur</i> | 105 |

All Prices are in Thousand Rupiah and Subject to 21% Service Charge and Applicable Government Tax
 Harga dalam Ribu Rupiah dan belum termasuk 21% Jasa Pelayanan dan Pajak



Sushi and Sashimi

寿司、刺身

SUSHI MATSU

275

Nine varieties of sushi served with miso soup:

Tuna, hamachi, salmon, white fish, cuttlefish, sweet shrimp, clams, salmon roe, egg-roll

Sembilan macam sushi disajikan dengan miso soup

SUSHI TAKE

245

Seven varieties of sushi served with miso soup:

Tuna, hamachi, salmon, prawn, clams, salmon roe and egg-roll

Tujuh macam sushi disajikan dengan miso soup

Sushi Chirashi

ちらし寿司

SUMIRE CHIRASHI

275

Salmon, tuna, hamachi, scallop, white fish, prawn, cuttlefish, nori and egg-roll with vinegar rice and miso soup

Irisan aneka hidangan laut dengan nasi cuka disajikan dalam kotak bento dan miso soup

SASHIMI HANA

275

Seven varieties of sashimi served with miso soup:

Tuna, hamachi, salmon, white fish, sweet shrimp, clams, octopus

Tujuh macam sashimi disajikan dengan miso soup

SASHIMI MAE

245

Five varieties of sashimi served with miso soup:

Tuna, hamachi, salmon, octopus, white fish

Lima macam sashimi disajikan dengan miso soup

BARA CHIRASHI

255

Salmon, tuna, hamachi, scallop, cuttlefish, nori and egg-roll with vinegar rice and miso soup

Potongan aneka hidangan laut dengan nasi cuka disajikan dalam kotak bento dan miso soup

JYO CHIRASHI

275

Salmon, tuna, hamachi, sweet shrimp, scallop, white fish, nori and egg-roll with vinegar rice and miso soup

Irisan aneka hidangan laut dengan nasi cuka disajikan dalam kotak bento dan miso soup

TOKU JYO CHIRASHI

465

Salmon, toro, hamachi, sea urchin, scallop, cuttlefish, white fish, nori and egg-roll with vinegar rice and miso soup

Potongan aneka hidangan laut dengan nasi cuka disajikan dalam kotak bento dan miso soup



A La Carte Selection

アラカルトセレクション

Sushi 寿司

| | |
|---|-----|
| Toro <i>Toro</i> | 515 |
| Sweet shrimp <i>Udang manis</i> | 125 |
| Tuna <i>Tuna</i> | 85 |
| Yellow tail <i>Ikan ekor kuning</i> | 165 |
| Sea urchin <i>Isi kerang uni</i> | 425 |
| Ocean trout <i>Ikan salmon trout</i> | 125 |
| Ark Shell <i>Kerang merah</i> | 195 |
| Cuttlefish <i>Cumi-cumi</i> | 110 |
| Ikura <i>Telur ikan salmon</i> | 155 |

Sashimi 刺身

| | |
|---|--------------|
| Toro <i>Toro</i> | 625 |
| Sweet shrimp <i>Udang manis</i> | 150 |
| Tuna <i>Tuna</i> | 105 |
| Yellow tail <i>Ikan ekor kuning</i> | 195 |
| Sea urchin <i>Isi kerang uni</i> | 465 |
| Ocean trout <i>Ikan salmon trout</i> | 135 |
| Ark Shell <i>Kerang merah</i> | 195 |
| Cuttlefish <i>Cumi-cumi</i> | 125 |
| Live lobster <i>Lobster segar</i> | market price |



Rolls

ロール

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| Sumire roll with sea urchin, shrimp and prime beef sautéed in teriyaki sauce <i>Nasi gulung Sumire</i> | 430 | Negi toro roll with chopped toro marinated with leek <i>Nasi gulung dengan ikan toro</i> | 415 |
| Jumbo roll with prawn, crab stick, kampo, egg-roll, takwan and salad <i>Nasi gulung jumbo</i> | 125 | Soft shell crab roll with fried soft shell crab, tobiko and salad <i>Nasi gulung kepiting soka</i> | 95 |
| California roll with prawn, crab stick, tobiko and salad <i>Nasi gulung California</i> | 90 | Spicy tuna roll with chopped tuna, leek, chili and sesame oil <i>Nasi gulung tuna pedas</i> | 85 |



Specialty Lunch Boxes

特製ランチボックス

Shokado bento 弁当箱

Seaweed salad
Selada rumput laut

A selection of three different sashimi
Tiga macam sashimi

Broiled fish with omelette
Ikan panggang dengan telur dadar

Deep-fried breaded oyster
Tiram goreng panir

Sautéed sliced beef & onions with yakiniku sauce
Irisan daging sapi di tumis dengan bawang Bombay dan saus yakiniku

Steamed white rice
Nasi putih

235

Sushi bento 寿司弁当

Seaweed salad
Selada rumput laut

A selection of three different sushi
Tiga macam sushi

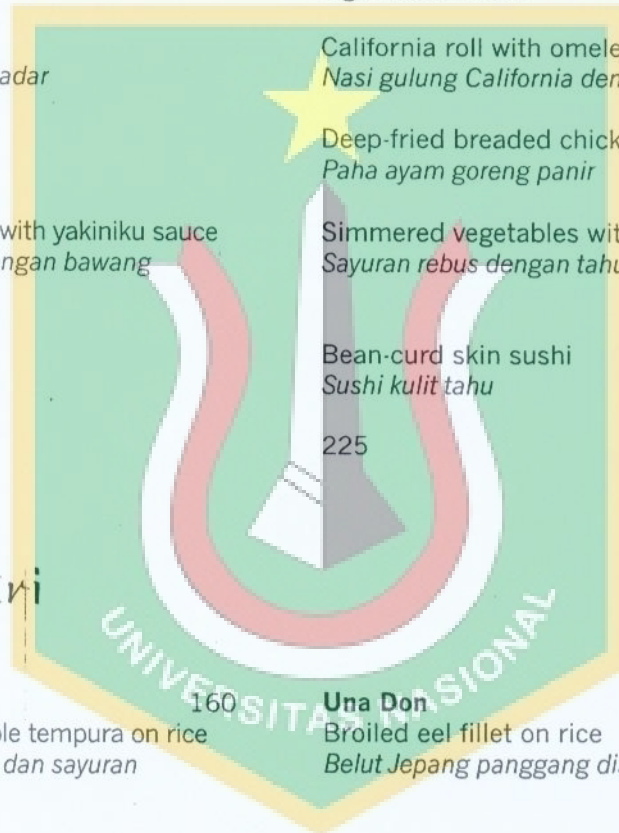
California roll with omelette
Nasi gulung California dengan telur dadar

Deep-fried breaded chicken thigh
Paha ayam goreng panir

Simmered vegetables with bean curd
Sayuran rebus dengan tahu

Bean-curd skin sushi
Sushi kulit tahu

225



Rice Donburi

ライス丼

Ten Don

Assorted seafood and vegetable tempura on rice
Tempura aneka hidangan laut dan sayuran disajikan di atas nasi

160

Una Don

Broiled eel fillet on rice
Belut Jepang panggang disajikan di atas nasi

235

Gyu Don

Sliced prime beef and vegetables on rice
Irisan daging sapi dan sayuran disajikan diatas nasi

225

Beef Katsu Curry

Breaded beef with Japanese curry on rice
Kare daging sapi panir disajikan di atas nasi

225

Chicken Katsu Don

Breaded corn fed chicken thigh with sweet soyu on rice
Ayam goreng panir dengan saus soyu manis disajikan di atas nasi

155

Chicken Katsu Curry

Breaded corn fed chicken thigh with Japanese curry on rice
Kare daging ayam panir disajikan di atas nasi

155



Set Lunch Specialties

ランチセット特産品

| | |
|---|-----|
| Sukiyaki - tempura Australian beef rib eye and vegetable sukiyaki with shrimp and kishu tempura <i>Daging sapi Australia dan sayuran sukiyaki dengan tempura udang dan ikan kishu</i> | 245 |
| Okonomiyaki served with mixed salad <i>Okonomiyaki disajikan dengan aneka selada segar</i> | 195 |
| Sliced beef tenderloin sautéed with bell peppers, yakiniku sauce <i>Irisan daging has sapi ditumis dengan paprika dan saus yakiniku</i> | 235 |
| Australian beef tenderloin teriyaki served with mixed salad <i>Daging has sapi Australia saus teriyaki disajikan dengan selada segar</i> | 245 |
| Prawn and salmon teppanyaki served with mixed salad <i>Udang dan ikan salmon masak teppanyaki disajikan dengan selada segar</i> | 155 |
| Corn fed chicken thigh teriyaki served with mixed salad <i>Paha ayam panggang saus teriyaki disajikan dengan selada segar</i> | 155 |
| Broiled eel fillet with sweet soya and cawan mushi <i>Belut panggang dengan soya manis dan telur cawan mushi</i> | 235 |
| Broiled fish of the day with California rolls <i>Ikan panggang pilihan hari ini dan nasi gulung California</i> | 155 |

All the above set lunches are served with steamed rice and miso soup



Grilled Dishes

グリル料理

| | | |
|--|------------|--------------|
| Alaskan codfish with teriyaki sauce <i>Ikan gindara Alaska panggang dengan saus teriyaki</i> | | 195 |
| Salmon with butter and ponzu sauce <i>Ikan salmon panggang dengan mentega dan saus ponzu</i> | | 140 |
| Yellow tail fish cheek with salt and lemon <i>Pipi ikan ekor kuning (hamachi) panggang dengan garam dan jeruk lemon</i> | | 225 |
| Eel fillet with sweet soyu sauce <i>Belut jepang panggang dengan soyu manis</i> | | 205 |
| Whole live lobster with mayonnaise and tobiko caviar <i>Lobster panggang dengan mayonnaise dan telur tobiko</i> | | market price |
| Alaskan king crab legs with mayonnaise <i>Kaki kepiting Alaska dengan mayonnaise</i> | | 345 |
| Corn fed chicken thigh teriyaki <i>Paha ayam panggang saus teriyaki</i> | | 135 |
| Beef tenderloin teriyaki <i>Daging has sapi saus teriyaki</i> | Australian | 235 |
| | Prime beef | 285 |
| Kobe beef teriyaki <i>Daging sapi kobe saus teriyaki</i> | Kobe | 1,750 |
| | Kobe Prime | 2,300 |
| Sliced Kobe beef sautéed with onions, yakiniku sauce <i>Irisan daging sapi Kobe dan bawang ditumis dengan saus yakiniku</i> | Kobe | 1,600 |
| | Kobe Prime | 1,950 |



Tempura and Kushiage Set Menu

天ぷらやパンくずセットメニュー

Tempura 天ぷら

Tuna, salmon and octopus sashimi
Sashimi tuna, salmon dan gurita

Mixed salad in yuzu dressing
Selada segar dengan saus yuzu

Shrimp, kishu fish and sea bass tempura
Udang, ikan kishu dan ikan kakap tempura

Enoki, shiitake mushroom, eggplant and onion
Jamur enoki, shitake, terong dan bawang Bombay

Steamed rice or hot udon noodles
Nasi putih atau mie udon Jepang

Miso soup and Japanese pickles
Sop miso dan acar Jepang

Green tea ice cream
Es krim teh hijau

265

Kushiage パンくず

Tuna, salmon and octopus sashimi
Sashimi tuna, salmon dan gurita

Mixed salad in yuzu dressing
Selada segar dengan saus yuzu

Shrimp, scallops and prime beef tenderloin
Udang, kerang hotate dan daging has sapi

Shiitake mushroom, eggplant and onion
Jamur Shiitake, terong dan bawang Bombay

Steamed rice or hot udon noodles
Nasi putih atau mie udon Jepang

Miso soup and Japanese pickles
Sop miso dan acar Jepang

Seasonal fruit
Irisan buah-buahan

265





Tempura and Kushiage A La Carte

天ぷらやパンくずアラカルト

Tempura 天ぷら

Kushiage パンくず

| | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| Alaskan crab leg <i>Kaki kepiting Alaska</i> | 265 | Prime beef tenderloin <i>Daging has sapi</i> | 255 |
| Shrimps <i>Udang</i> | 110 | Shrimps <i>Udang</i> | 110 |
| Kishu fish <i>Ikan kishu</i> | 95 | Bay scallops <i>Kerang hotate</i> | 70 |
| Cuttlefish <i>Cumi-cumi</i> | 125 | Corn fed chicken thigh <i>Paha Ayam</i> | 130 |
| Live lobster <i>Lobster segar</i> | market price | Live lobster <i>Lobster segar</i> | market price |
| Chopped shrimp <i>Udang cincang</i> | 95 | Oyster <i>Tiram</i> | 90 |
| Alaskan cod fish <i>Ikan gindara Alaska</i> | 175 | Salmon <i>Ikan salmon</i> | 95 |
| Assorted seafood and vegetables <i>Aneka hidangan laut dan sayuran</i> | 155 | Assorted seafood and vegetables <i>Aneka hidangan laut dan sayuran</i> | 155 |
| Asparagus <i>Asparagus</i> | 95 | Asparagus <i>Asparagus</i> | 95 |
| Enoki mushroom <i>Jamur enoki</i> | 65 | Shiitake mushroom <i>Jamur shiitake</i> | 45 |
| Assorted vegetables | 95 | Baby Bombay onion | 45 |





Noodles

麵

| | |
|---|-----|
| Udon or buckwheat noodle soup with prawn and vegetable tempura <i>Mie udon atau mie soba kuah dengan tempura udang dan sayuran</i> | 135 |
| Udon noodle soup with seafood and vegetables <i>Mie udon kuah dengan aneka hidangan laut dan sayuran</i> | 155 |
| Udon noodle soup with sliced beef <i>Mie udon kuah dengan irisan daging sapi</i> | 185 |
| Udon noodle with seafood and vegetables in spicy miso soup <i>Mie udon dengan seafood dan sayuran di dalam kuah miso pedas</i> | 135 |
| Glass noodle soup with sliced beef and vegetables <i>Mie somen kuah dengan irisan daging dan sayuran</i> | 185 |
| Udon noodle with sliced beef in curry soup <i>Mie udon dengan irisan daging sapi di dalam kuah kare Jepang</i> | 185 |
| Chilled udon noodle with Japanese taro <i>Mie udon noodle dingin dengan talas Jepang</i> | 95 |
| Chilled green tea noodles <i>Mie soba teh hijau dingin</i> | 80 |

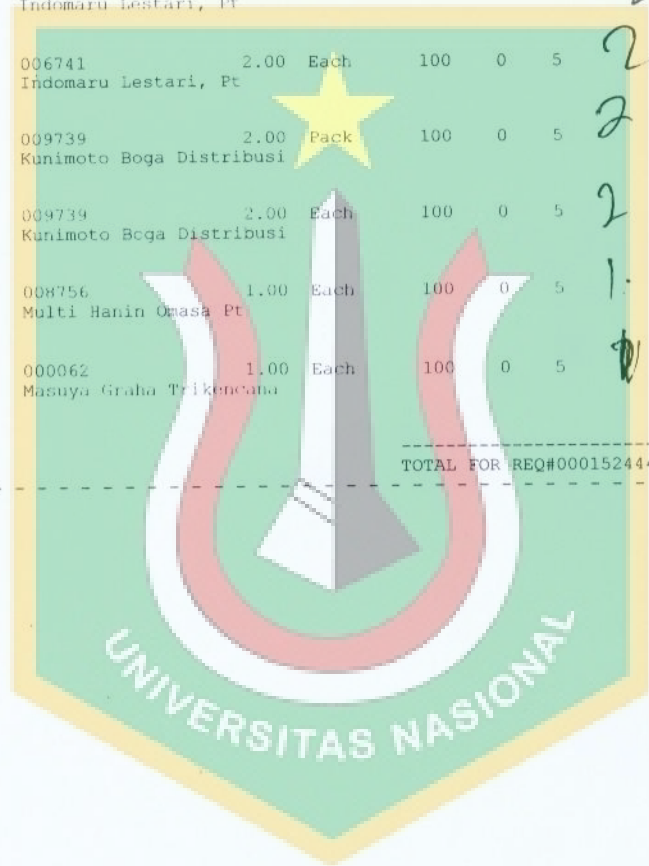


Porridges

粥

| | | | |
|--|----|---|----|
| Crabmeat porridge <i>Bubur nasi dengan daging kepiting</i> | 85 | Vegetables porridge <i>Bubur nasi dengan sayuran</i> | 60 |
| Salmon flakes over rice with broth <i>Nasi kuah dengan salmon cincang</i> | 85 | Pickled plums with rice in broth <i>Nasi kuah dengan buah plum</i> | 75 |

| STOCK CODE/DESCRIPTION | ORDWR | RTIME | DELDT | PECHU | WAREHOUSE/NAME | TYPE | PRICE/CUR | TOTAL |
|---|--------|-------|--------|-------|--------------------|------|-------------------|---------------|
| 0001524448 KJP Kit - Sunire | 200410 | 05:31 | 210410 | 08:00 | 100 Dry Food Store | 5 | 1 | |
| 130.727 Butter Peanut Skippy 500 Gr /EA | 008756 | 1.00 | Each | 100 | 0 | 5 | 33,750.00 IDR | 33,750.00 .. |
| 131.312 Sauce Tomato Ketchup AKU 5.7Kg/Ea | 011071 | 1.00 | Each | 100 | 0 | 5 | 49,500.00 IDR | 49,500.00 .. |
| 131.501 Bamboo Shoot Canned 552g/Cs24 | 001138 | 2.00 | Can | 100 | 0 | 5 | 12,488.70 IDR | 24,977.40 .. |
| 134.100 Rice Kokuho 5 Kg / PK | 008756 | 5.00 | Pack | 100 | 0 | 5 | 122,619.05 IDR | 613,095.25 .. |
| 134.201 Soba Cha Green Tea Noodle 250g | 006741 | 2.00 | Each | 100 | 0 | 5 | 54,518.77 IDR | 109,037.54 .. |
| 134.202 Flour Tempurako Nissin 700GR/EA | 006741 | 2.00 | Each | 100 | 0 | 5 | 37,000.00 IDR | 74,000.00 .. |
| 134.203 Soba Noodle Yamaimo 250g | 009739 | 2.00 | Pack | 100 | 0 | 5 | 37,000.00 IDR | 74,000.00 .. |
| 134.510 Norigoma-sesame 300GR/EA | 009739 | 2.00 | Each | 100 | 0 | 5 | 195,187.50 IDR | 390,375.00 .. |
| 134.512 Oil Rooley Salad. 18Lt/Ea | 008756 | 1.00 | Each | 100 | 0 | 5 | 570,000.00 IDR | 570,000.00 .. |
| 134.530 Wasabi Kona Powder Ea/1kg | 000062 | 1.00 | Each | 100 | 0 | 5 | 114,000.00 IDR | 114,000.00 .. |
| TOTAL FOR REQ#0001524448 | | | | | | | IDR | 2,052,735.19 |



ISSUED BY:
 DATE:

RECEIVED BY:
 DATE: