



Operasional Tata Boga dan Patiseri





Food and Beverage (F&B) adalah singkatan dari makanan dan minuman, yang dalam konteks bisnis merujuk pada industri yang bergerak di bidang produksi, pengolahan, distribusi, dan penjualan makanan dan minuman.

Di Hotel, F&B department bertanggung jawab atas pelayanan makanan dan minuman, mulai dari menyiapkan hingga menyajikan.

Bidang F&B ini pun dibagi menjadi dua jenis produk makanan, yaitu ***hot kitchen*** dan ***pastry and bakery***. *Hot kitchen* atau bisa disebut *main kitchen* merupakan dapur utama untuk membuat produk seperti *main course*, *soup*, salad. Sementara itu, *pastry and bakery* adalah produk kue dan roti sekaligus makanan penutup atau makanan manis.



Food and Beverage Product (F&B Product) adalah bagian dari divisi di hotel yang bertugas untuk mengolah dan membuat makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji. Produk-produk yang dihasilkan oleh F&B Product antara lain **appetizer, soup, main course, dan dessert.**

F&B Product juga berperan penting dalam melayani berbagai macam event, baik untuk individu, group, maupun event besar seperti pernikahan.



Pengertian Tata Boga

Tata boga adalah sebuah seni yang berkaitan dengan bidang kuliner atau masak. Tata boga biasanya mempelajari hal-hal yang berkaitan dengan persiapan memasak, proses memasak, penyajian makanan dan lain sebagainya.

Pengertian tata boga sebenarnya memiliki arti yang lebih luas dari memasak, tata boga berfokus pada gambaran mengenai industri kuliner yang ada di masyarakat. Tata boga dalam sudut pandang profesional, mempelajari dan mempertimbangkan hal-hal yang berkaitan dengan nutrisi, bahan dan bumbu, tekstur makanan, waktu yang digunakan untuk memasak, penyajian makanan dan lain sebagainya.



Peranan, Fungsi, dan Tanggung Jawab Staff Tata Boga:

Peranan

Pengelolaan Makanan



Mengatur seluruh aspek penyajian makanan, mulai dari persiapan hingga penyajian

Kreativitas



Menciptakan menu yang inovatif dan menarik untuk pelanggan.

Pendidikan dan Pelatihan



Mengajarkan staf baru mengenai teknik memasak dan standar kebersihan



Peranan, Fungsi, dan Tanggung Jawab Staff Tata Boga:

Fungsi

Persiapan Makanan



Mengelola bahan baku, mempersiapkan, dan memasak makanan sesuai standar.

Kontrol Kualitas



Memastikan setiap hidangan memenuhi standar rasa dan penyajian

Pengelolaan Stok



Mengelola persediaan bahan baku untuk menghindari pemborosan dan memastikan ketersediaan.



Peranan, Fungsi, dan Tanggung Jawab Staff Tata Boga:

Tanggung Jawab

Kebersihan dan Sanitasi



Menjaga kebersihan area dapur dan peralatan yang digunakan

Kepatuhan pada Regulasi



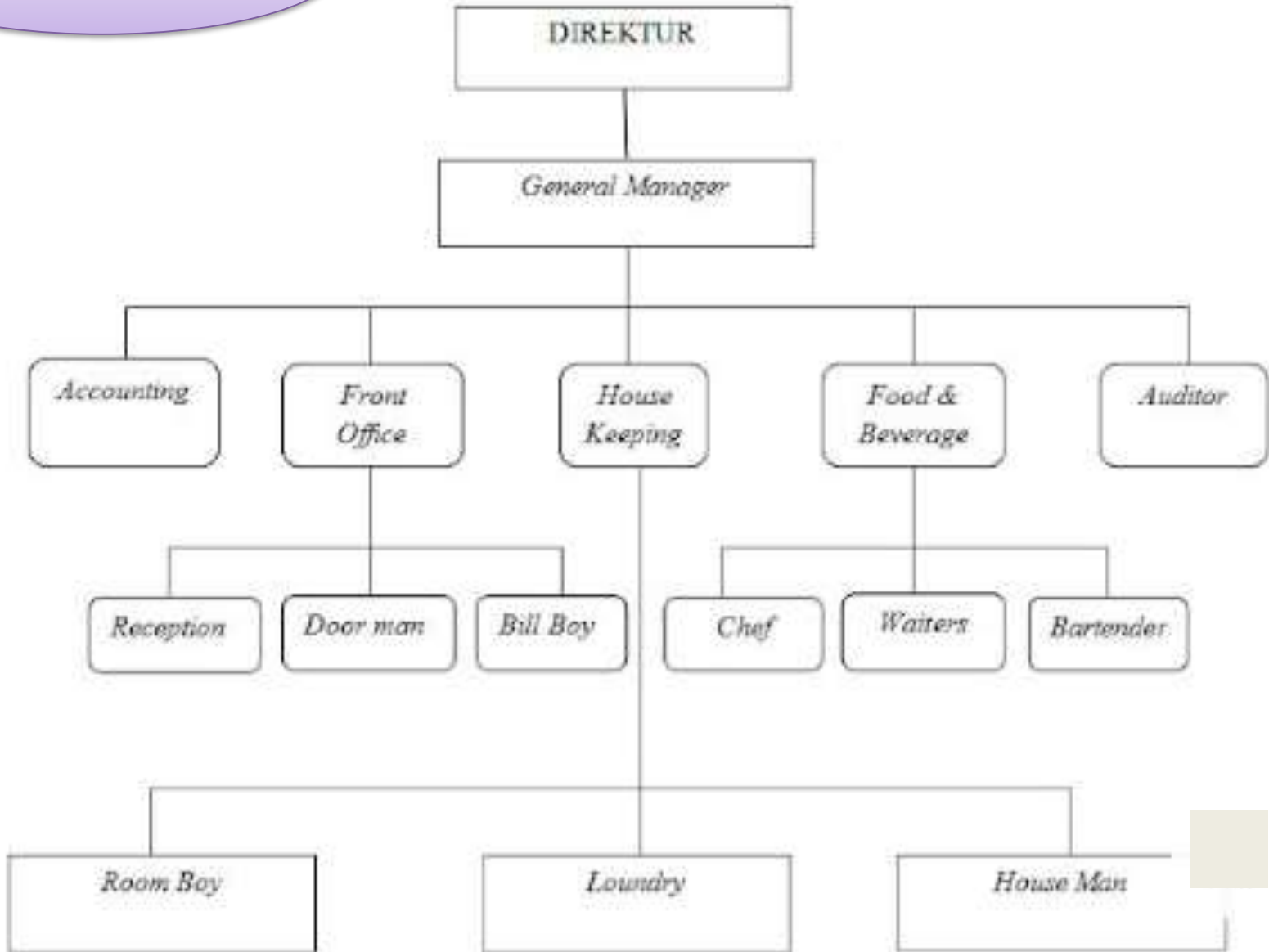
Mematuhi peraturan keamanan pangan dan standar kesehatan

Kerja Tim



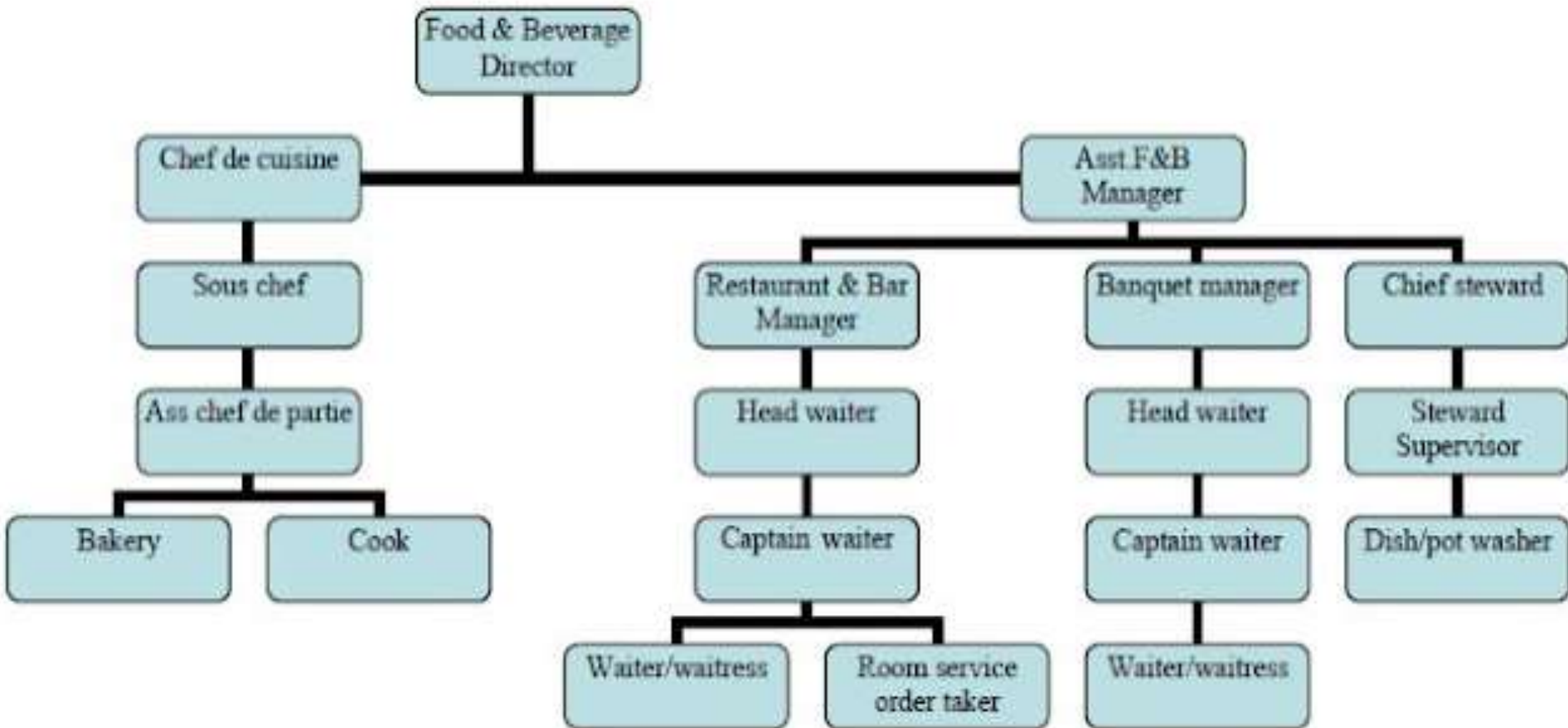
Bekerja sama dengan anggota tim lainnya untuk mencapai tujuan bersama

STRUKTUR ORGANISASI HOTEL





STRUKTUR ORGANISASI F&B DEPARTMENT



Berikut adalah beberapa contoh tata boga:

- Mengajarkan cara menerapkan sistem dan prosedur keselamatan dan kesehatan (K3)
- Mengajarkan cara mengikuti prosedur kerja menjaga praktik pengolahan yang baik
- Mengajarkan cara membersihkan dan melakukan sanitasi peralatan
- Mengajarkan cara melakukan proses pengembangan akhir dan pemanggangan roti
- Mengajarkan cara melakukan proses produksi roti
- Mengajarkan cara menyiapkan dan memasak aneka hidangan hasil laut

Beberapa kompetensi yang dimiliki oleh seseorang yang memiliki keahlian dalam tata boga, di antaranya:

- Keamanan pangan
- Pengetahuan bahan makanan
- Boga dasar
- Ilmu gizi
- Tata hidang
- Pengolahan dan penyajian makanan



Apa itu cutting method?

Pada dasarnya cutting method adalah suatu metode atau cara dalam memotong sayuran agar mendapatkan bentuk yang kita inginkan. Cutting method dalam tata boga merujuk pada berbagai teknik memotong bahan makanan untuk mempersiapkan hidangan. Teknik ini tidak hanya mempengaruhi penampilan makanan, tetapi juga tekstur, rasa, dan waktu memasak. Dengan menggunakan metode potong yang tepat, koki dapat meningkatkan kualitas hidangan dan menciptakan presentasi yang menarik.



Jenis Potongan/ *Cutting Method*

1. Potongan Sayuran: Julienne

Julienne. Jenis potongan satu ini dikenal juga dengan sebutan korek api karena bentuknya yang tipis dan memanjang. Potongan ini biasanya berukuran 3 cm x 1 mm x 1 mm dan umum dijumpai pada bahan salad dan bakwan, misalnya sayur wortel, lobak, timun.



2. Jardiniere



Jardiniere merupakan potongan sayuran berbentuk balok atau stik besar dengan ukuran 3 cm x 1 cm x 1 cm. Jenis potongan ini biasa digunakan pada sayuran akar, seperti ubi, lobak, wortel, dan kentang.

3. Macedoine/Dice



Sering menjumpai sayuran berbentuk kotak? Bentuk ini bisa kamu dapatkan dengan jenis potongan *dice* atau *macedoine* berbentuk dadu dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 1 cm. *Dice* umumnya digunakan pada olahan makanan, seperti sup dan salad. Sayuran bertekstur keras, seperti wortel juga cocok dipotong dalam bentuk kubus.

4. Chopped



Chopped alias cincang merupakan jenis potongan yang tidak mempunyai bentuk pasti. Teksturnya dapat berupa cincangan halus maupun kasar tergantung hidangan yang akan dimasak. Jenis potongan *chopped* biasa digunakan pada bumbu-bumbu tumis, seperti bawang putih atau bombay dan daun aromatik, seperti peterseli dan basil.

5. Minced



Pada dasarnya, jenis potongan *minced* mirip dengan *chopped*, namun dengan tekstur yang lebih halus. Bahkan, tampilan *minced* dapat menyerupai bumbu halus. Jika kamu ingin membuat bumbu dapur, jenis potongan ini biasanya paling sering kamu gunakan.

6. Potongan Sayuran: Shred



Pernah mengolah sayuran hijau, seperti kol dan selada? Kamu pasti udah enggak asing lagi kan dengan jenis potongan *shred*. *Shred* sendiri merujuk pada irisan halus dan tipis dengan bentuk memanjang.

7. Slice



Slice atau irisan tipis merupakan salah satu jenis potongan yang paling mendasar dan sederhana. Teknik memotong ini dilakukan secara horizontal dengan ketebalan yang variatif. Misalnya saja, untuk memotong timun, tomat, ataupun lemon.

8. Wedges



Potongan *wedges* merupakan jenis potongan yang umum dijumpai pada buah-buahan dengan pola potongan mengikuti bentuk juring buah. Kentang, apel, pir, dan tomat merupakan beberapa contoh bahan makanan yang biasa diolah dengan potongan *wedges*.

9. Potongan Sayuran: Brunoise



Secara bentuk, brunoise mirip dengan potongan *dice*, tapi memiliki ukuran yang lebih kecil kisaran 1 mm x 1 mm x 1 mm. Hasil potongan brunoise ini cocok digunakan untuk menjadi isian camilan, seperti pastel, risol, dan kroket sayuran.

10. Chiffonade



Chiffonade merupakan bentuk irisan tipis melintang dengan ketebalan 1-2 mm. Untuk melakukannya, kamu dapat menggulung sayuran, lalu mengirisnya dengan tipis. Teknik ini biasa digunakan untuk sayuran, seperti seledri, daun selada, kol, dan sawi putih.

Cutting Board



1. Hijau.

Warna hijau pada talenan memiliki kegunaan tersendiri. Sama seperti warnanya, talenan berwarna hijau dapat kamu gunakan untuk memotong sayuran, salad, buah, dan sebagainya.

2. Cokelat.

Talenan dengan warna cokelat memiliki kegunaannya untuk memotong daging yang sudah dimasak atau sudah matang.

3. Kuning.

Talenan dengan warna kuning dapat kamu gunakan untuk memotong daging unggas yang mentah. Daging tersebut seperti ayam, burung, bebek, dan hewan unggas lain.

Cutting Board



4. Biru.

Jika kamu menemukan talenan dengan warna biru, talenan tersebut dapat digunakan untuk memotong makanan-makanan laut atau seafood.

Makanan laut tersebut meliputi udang, kepiting, ikan, cumi, dan berbagai jenis seafood lainnya.

5. Merah

Talenan berwarna merah dapat kamu gunakan untuk memotong makanan berjenis daging mentah, seperti daging ayam, bebek, kambing, sapi, dan daging-daging mentah lainnya.

6. Putih

Talenan dengan warna putih dapat digunakan untuk memotong bahan makanan yang sudah matang dan siap santap. Bahan makanan tersebut seperti keju, roti, cokelat, dan sebagainya.*

😊 END 😊

