

PERAN SERTA THAI SECTION MAIN KITCHEN PADA PERAYAAN SONGKRAN WATER FESTIVAL DI THE BERKELEY HOTEL PRATUNAM

Aprilia Nurcahyaning Rahayu¹, Alfian Luthfi Khikam², Mashudi³

D3 Seni Kuliner, Politeknik Bintang Cakrawala¹, D3 Seni Kuliner, Politeknik Bintang Cakrawala², D3 Seni Kuliner, Politeknik Bintang Cakrawala³

¹Aprilia.tyan@gmail.com, ³Alfan@, mashudichef4@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peran thai *section* dalam penanganan hidangan pada acara khusus Songkran *Water Festival*. Pendekatan penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode observasi dan wawancara. Hasil penelitian ini adalah hidangan yang dipilih untuk thai *section* selain hidangan khas Thailand juga ada makanan khas untuk acara Songkran *Water Festival* yaitu Kao Cher berupa satu set hidangan yang memiliki cara makan sendiri dan memiliki manfaat untuk menurunkan suhu panas Thailand. Thai *section* memiliki penyimpanan bahan *chiller* untuk menjaga kualitas bahan dan selain itu The Berkeley Hotel Pratunam ini menerapkan metode pengendalian bahan yang terpisah antara bahan kering dan basah dan diberikan label FIFO untuk menjaga kualitas bahan. Ada departemen *purchasing* membantu mengontrol bahan masuk dan keluar.

Kata Kunci: Songkran *Water Festival*, Kao Cher, Thai *Section*, Pengendalian Bahan, FIFO.

PENDAHULUAN

Wisata kuliner selalu ada di setiap daerah di berbagai negara, kuliner merupakan salah satu pilihan wisatawan untuk mengunjungi suatu daerah selain dari wisata alam dan kemewahan yang disajikan di setiap manca negara. Negara Thailand menjadi salah satu destinasi wisata kuliner yang diminati oleh pengunjung dari berbagai belahan dunia, keragaman dan cita rasa yang khas dipadukan dengan eloknya alam dan berbagai macam terobosan baru yang disajikan kepada wisatawan mancanegara yang hadir menjadikan Thailand salah satu dari sekian banyak negara yang masuk dalam *wishlist* hampir setiap orang yang melakukan kegiatan wisata.

Wisata kuliner di Thailand telah berkembang pesat didunia setelah Menteri Pariwisata melakukan kegiatan gastrodipomasi yang diberinama Thai *Kitchen of The World* untuk mengenalkan kuliner Thailand kedunia dengan menciptakan makanan yang berkualitas (Fartiannur, 2018). Kuliner bagian dari budaya dan kuliner mampu menarik masyarakat, membentuk opini publik, bahkan mampu membuat masyarakat bersimpati terhadap suatu negara.

Pada penelitian ini akan membahas peran serta thai *section main kitchen* pada perayaan songkran water festival di The Berkeley Hotel Pratunam dalam pemilihan menu hidangan *buffet* dan prosedur pengendalian bahan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di The Berkeley Hotel Pratunam Thailand. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan metode pengumpulan data observasi dan wawancara. Observasi dilakukan di *main kitchen* khususnya thai *section* jumlah responden dalam penelitian ini adalah 7 orang yang terdiri dari chef de party 1 orang, commis I 1 orang, commis II 1 orang, commis III 2 orang, trainee 2 orang.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peran serta thai *section* dalam menyiapkan hidangan dalam perayaan *Songkran Water Festival* dan prosedur pengendalian bahan..

HASIL

Dalam acara Songkran Water Festival tahun 2023, The Berkeley Hotel Pratunam ikut merayakan dengan mengadakan konsep menu makan siang selama 1 bulan penuh di bulan April dengan tema makanan-makanan khas yang biasa dikonsumsi atau biasa ditemui pada saat perayaan Songkran di Thailand.

Tentunya hal ini menjadikan Thai *Kitchen Section* menjadi aspek yang berperan besar untuk menghadirkan suasana saat seperti sedang merayakan Songkran, makanan yang dimasak di Thai *Kitchen* menjadi peran utama saat perayaan *Songkran Water Festival* di The Berkeley Hotel Pratunam, banyak sekali menu setiap harinya dimasak dan dihidangkan untuk memanjakan lidah para tamu yang makan siang di The Berkeley Dining Room

Menu dalam Songkran Water Festival

Songkran Water Festival biasa dilaksanakan dari tanggal 13 April hingga 15 April setiap tahunnya, pada tahun 2023 *songkran water festival* tak hanya lagi membasuh Patung sang Buddha, rumah, kantor, sekolah dan lainnya, sekarang sudah ditambahkan dengan hal hal yang bisa menarik wisatawan mancanegara seperti Music Festival, Water Boom Festival dan dirayakan dengan gajah.

Songkran *Water Festival* di the Berkeley Hotel Pratunam dirayakan selama satu bulan dibulan April 2023 dengan penyajian menu *buffet* semua makanan khas Thailand. Pelaksanaannya selama satu bulan perencanaan menu menggunakan menu berputar dengan menu yang

sama. Berikut menu untuk Sonkran *Water Festival* selama 5 hari.

Tabel 3.1 Menu Sonkran Water Festival

No	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT
1	Rice noodle with crab curry paste	<u>Som tum tad</u>	Sticky rice	Northern style curry noodle soup with chicken	Spicy mixed meat salad
2	Spicy corn salad and <u>som tum</u>	Sticky rice	Mixed fresh vegetable	Spicy chicken soup with glass noodle	Egg, mushroom and chicken ground salad
3	Sticky rice	Rice <u>vermecelli</u> with Thai green curry	Spicy duck salad	Deep fried beetle fish with fish sauce	Baked marinated chicken with <u>turmeric</u>
4	Grilled chicken	Northern style pork chili dip	Tom yum <u>goong</u>	Clear soup with minced pork	Red curry with clown <u>featherback</u> fish ball
5	Kao Cher	Sour soup with lotus stem and shrimp	Stuffed sweet pepper with shrimp and pork	Chicken spring roll and deep fried crab meat roll	Fried e-san sausage and Pork <u>gyoza</u>

No	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT
6	Rice <u>vermecelli</u> with northern <u>thai</u> curry	Vegetable spring roll, deep fried crab meat roll	Thai <u>ommelette</u> with spicy fish paste and mixed <u>blach</u> Vegetables	Spicy <u>vietnamese</u> sausage salad and mixed blanch vegetables	Spicy minced duck salad
7	Stir fried stinky bean with noodle, shrimp and pork	<u>Panang</u> chicken curry	Minced chicken with pickled lime soup	Red pork curry with coconut milk	Spicy <u>grilled egg</u> , <u>plant</u> with shrimp and steamed egg Salad
8	Clear soup with minced pork	Stir fried chicken with cashew nut	Vegetables in money bag	<u>Stif</u> fried kale	Grilled stuffed pork and shrimp in <u>green chilli</u>
9	Chicken nugget, deep fried crab meat roll	Stir fried mixed vegetable with shrimp	Chicken nugget	Stir fried seafood with Thai basil leaves	Stir fried <u>Hongkong</u> kale with crispy pork
10	Steam rice Dan <u>Panang</u>	Kao Cher	Spicy seabass salad	Kao Cher	Steamed seabass with spicy

No	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT
11	Stir fried pork with basil leaves		Stir fried beetle fish with black pepper sauce		Kao Cher
12	Fried beetle fish with sweet chili sauce		Kao Cher		
13	Stir fried <u>Hongkong</u> kale with shrimp				
14	Spicy minced pork salad				
15	Spicy grilled pork salad				
16	Mix blanch vegetables				

Pada menu dalam tabel di atas mengikuti jumlah tamu dan puncak hari festivalnya. Hari senin menu paling banyak ada 16 menu dan hari berikutnya sekitar 9 sampai 11 menu. Setiap hari ada menu khas untuk acara *water festival*.

Semua menu ini tidak keseluruhan menu yang wajib ada pada Sunkran *Water Festival*. Hanya ada 1 menu yang harus ada di Sunkran *Water Festival* yaitu **ข้าวแช่** atau Khao Chaer/Kao Cher yang merupakan satu set menu yang terdiri dari cold jasmine rice in cold jasmine water dan *side dish* Deep fried shrimp paste, stir fried pickled turnip with egg, sweet shredded pork, stuffed sweet pepper with shrimp and pork.



Gambar 3.1 Kao Cher

Jasmine rice yang ada di masak lalu di cuci dengan air dingin lalu disaring dan disiram dengan tetesan sari Bunga Melati atau Jasmine Flower lalu taburi putik bungan melati dan mawar.

Selanjutnya air dingin yang ada dalam tong di pastikan adalah air dingin yang di tetesi juga dengan sari melati dan diberi beberapa putik melati dan mawar.

Filosofi makanan Kao Cher

Filosofi dari **ข้าวแช่** atau Khao Chaer/Khaw chae ini tadi adalah karena Cuaca panas terik yang ada di Thailand pada Bulan April maka orang Thailand

mengonsumsi makanan Dingin ini sebagai mana makanan ini disajikan dalam bentuk dingin.

Sedangkan pada mulanya Khaw Chae ini dikenalkan oleh Raja Rama IX kepada rakyat kerajaan Siam yang saat ini berganti Jadi Thailand, karena pada mulanya dulu makanan ini adalah makanan mewah yang hanya bisa dikonsumsi oleh anggota Kerajaan, makanan ini masuk kedalam menu Kerajaan Oleh Raja Rama II yang dimana dibawa oleh Para Biksu dari Myanmar yang datang ke Siam atau Thailand

Cara konsumsinya adalah Pada mangkuk terpisah ambil nasi dan tambah Jasmine water. Jangan campur *Side Dish* kedalam mangkuk tadi cukup makan nasi yang sudah direndam lalu makan *side dish*. *Side dish* yang ada rata rata manis guna untuk menurunkan suhu panas pada badan

Sayuran segar juga seperti timun, Mamga, Finger Root, Wortel dll bisa dimakan disela sela konsumsi Nasi dan Side dish, karena rasa yang manis tadi guna untuk menertralkan lidah.

Pengendalian Pendahuluan Bahan Makanan

1. Prosedur Pengadaan bahan

Pengadaan kebutuhan bahan *kitchen* sebelumnya dilakukan pemesanan bahan oleh *Executive chef* sebagai penentu menu dan resep selanjutnya *Executive chef* akan menganalisis kebutuhan bahan berdasarkan menu resep, jumlah berdasarkan occupancy dan tempat pemesanan, kemudian dibuat daftar pesanan kemudian diserahkan pihak *purchasing* setiap 3 hari sekali, Hari Selasa, Kamis dan Jumat. Semua pesanan dapat ditiadakan atau ditambah sebelum di acc oleh Kitchen Administrasi.

Pengadaan bahan dilakukan *list* bahan oleh *Executive chef* sebagai Kepala dapur bertanggungjawab atas pengadaan bahan yang disesuaikan dengan menu pesanan (Wardhani, 2019), Kemudian diserahkan *purchasing* dimana peran dan Tugas dalam Pengadaan Barang Kebutuhan Food and Beverage Department pada Hotel yaitu ordering, receiving, storing, distributing, dan payment (Aryaswari, 2023).

Proses Pengendalian bahan

1. Prosedur Penerimaan Bahan

Prosedur penerimaan bahan makanan untuk bahan makanan basah dan kering melalui *purchasing* sebagai penerima pertama dari *supplier*. Menerima atau receiving dalam hal menerima barang *purchasing* melakukan tugasnya dengan mulai pengecekan ketika barang datang dan sesuai dengan purchase order (Aryaswari, 2023).

Jadwal penerimaan bahan dari *supplier* ke *purchasing* setiap hari senin, rabu dan jumat pukul 10 pagi, selanjutnya staff dari kitchen mengambil

bahan sesuai kebutuhan ke *purchasing* di jam 10.30.

Bahan makanan basah langsung di proses atau di simpan di *chiller* dan *freezer kitchen*. Bahan makanan kering dicek dan diterima langsung oleh *purchasing* selanjutnya *staff kitchen* mengambil bahan kering dan menyimpannya di *store kitchen*.

2. Prosedur Penyimpanan Bahan

Penyimpanan bahan makanan di The Berkeley Hotel Pratunam terbagi berdasarkan jenis bahan yaitu bahan segar disimpan di *kitchen* karena ada *chiller room*, dan untuk bahan kering tetap di *purchasing* ada *dry room*.

Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/ atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan. Salah satu metode penyimpanan bahan pangan segar yang telah lama diterapkan adalah penyimpanan pada suhu rendah (Asiah, 2020).

Bahan makanan kering yang seperti tepung, gula pasir, gula halus, bumbu kering, minyak goreng, soya oil dan fermipan, cara menyusun berdasarkan jenis bahan makanan. Alat yang digunakan adalah lemari dengan dilakukan pembersihan secara berkala (Muhadi, 2017).

Semua penyimpanan bahan mengikuti aturan metode FIFO (*first in first out*). Khusus bahan makanan basah yang berada dalam plastik dipindah ke dalam box bening dan proses FIFO dengan ditempel label Expired date.

Fauziah & Ratnawati (2018) bahwa aplikasi sistem informasi persediaan barang dengan menerapkan metode FIFO ini dapat mempermudah dan mempercepat kinerja petugas bagian gudang dalam mengakomodasi perhitungan stok persediaan data barang.

Thai Kitchen Bertugas atas bahan makanan basah atau segar Beberapa bahan segar ini disimpan di *thai kitchen* karena banyak menggunakan sayuran, dan bumbu khas *thai*.

Selain itu untuk menjaga kesegaran dan aroma bahan segar seperti produk susu dan buah disimpan khusus di Cold kitchen. Buah sebagai bahan segar yang mudah rusak sehingga penting sekali di simpan pada suhu yang tepat yaitu *chiller* selain itu untuk mempertahankan tekstur. pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/ atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan pangan. Proses pendinginan dan pembekuan yang tepat terbukti dapat mempertahankan mutu pangan dengan mengurangi atau menonaktifkan aktivitas enzim dan mikroorganisme pada pangan (Asiah, 2020).

Cold kitchen adalah area penyimpanan makanan yang dingin dan makanan yang diawetkan seperti HAM, sosis, acar keju buah, makanan dingin, sekaligus persiapan dan pengolahan hidangan dingin (The Culinary Institute of America, 2012)

1. Prosedur Penggunaan Bahan Makanan
Proses penggunaan bahan menerapkan metode FIFO untuk menjaga kualitas bahan. Pelabelan dengan metode FIFO (*First In First Out*). Label tersebut digunakan sebagai dasar untuk pengambilan barang dan untuk membedakan barang yang baru dengan barang yang sudah lama. Kemudian barang diletakkan sesuai dengan areanya masing-masing yang sudah berdasarkan layout Gudang (Agustin, 2022)
2. Penggunaan bahan dilakukan dalam 2 waktu, Sebelum Hari H dan Hari H. Standart kualitas bahan makanan dilakukan oleh Executive Chef/Executive Sous Chef/Sous Chef/ Chef De Partie

Fartiannur Yuliatma.2018. *Kepentingan Thailand Dalam Melakukan Gastrodiplomacy Melalui Kitchen Of The World*. eJournal Ilmu Hubungan Internasional. Vol 6(4):1565-1582.

Fauziah, S., & Ratnawati. (2018). Penerapan Metode FIFO Pada Sistem Informasi Persediaan Barang. *Jurnal Teknik Komputer*, 4(1), 98–108.

Muhadi, Ihsan. 2017. *Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan Di Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang*. Universitas Negeri Padang.

The Culinary Institute of America. 2012. *Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen*. John Wiley & Sons, Inc.

Wardhani A., Sutiadiningsih A. 2019. *Pengendalian Bahan Makanan Di Katering*. E-journal tata boga. Vol 8(1):126-132

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Peran serta *thai section main kitchen* pada perayaan songkran water festival di The Berkeley Hotel Pratunam menghadirkan makanan khas Thailand dan makanan khas untuk festival yaitu Kao Cher karena ada filosofinya. Kao Cher berupa satu set hidangan yang memiliki cara makan sendiri dan memiliki manfaat untuk menurunkan suhu panas Thailand. Pengendalian bahan The Berkeley Hotel Pratunam memiliki prosedur pemisahan tempat penyimpanan bahan kering dan bahan segar selain itu menggunakan metode FIFO untuk menjaga kualitas bahan. Ada departemen *purchasing* membantu mengontrol bahan masuk dan keluar. Khusus Thai *Section* memiliki *chiller* sendiri untuk menyimpan bahan segar dan bumbu khas Thailand untuk menjaga kualitas bahan.

Saran

Mengurangi perubahan menu mendadak untuk mengontrol penggunaan bahan, *food cost*.

DAFTAR PUSTAKA

Agustin Tirtalian Y T. 2022. *Penerapan Metode Fifo (First In First Out) Dalam Pengendalian Persediaan Barang*. *Jurnal Bisnis, Logistik dan Supply Chain*. Vol.2(2):92-102.

Aryaswari Nala P,M. 2023. *Peran Dan Tugas Purchasing Dalam Pengadaan Barang Kebutuhan Food And Beverage Department Pada Hotel Le Meridien Bali Jimbaran*. Politeknik Negeri Bali.

Asiah Nurul., Cempaka Laras., Ramadhan Kurnia., Matatula H.S., 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Nas Media Pustaka