



## Analisis Penanganan Sayuran pada Proses Persiapan Hidangan *Buffet* di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama

Alicia Avilla<sup>1</sup>, Lilis Sulandari<sup>2</sup>, Niken Purwidiani<sup>3</sup>, Lucia Tri Pangesthi<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

**Abstract.** *Vegetables are a type of food that comes from plants that are easily perishable because of their high water content so they require handling according to their type to extend their shelf life. The purpose of this study is to determine the handling of vegetables in the preparation process of buffet dishes at the Hotel. This study uses a qualitative descriptive approach. The data collection techniques used are interviews, observations, and document studies. The data analysis technique used is qualitative descriptive analysis. The results of this study include the importance of handling vegetables to keep vegetables of good quality and fresh, vegetables become attractive when served and arranged for buffet dishes, and vegetables are more guaranteed and more durable when stored. Vegetable handling starts from selection, weeding, washing, cutting, blanching, pre-cooling, to vegetable storage. Kitchen Hotel Mercure has carried out almost all stages in accordance with standard operating procedures so that it can meet the needs of vegetables according to the type of cuisine and the quality of vegetables and minimize losses.*

**Keywords:** *Vegetables, Preparation, Handling, Storage.*

**Abstrak.** Sayuran merupakan jenis bahan pangan yang berasal dari tumbuhan mudah rusak karena kandungan airnya yang cukup tinggi sehingga memerlukan penanganan sesuai dengan jenisnya untuk memperpanjang masa simpannya. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penanganan sayuran pada proses persiapan hidangan *buffet* di Hotel. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi, dan studi dokumen. Teknik analisis data yang digunakan yaitu analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini meliputi pentingnya penanganan sayuran untuk menjaga agar sayuran tetap baik mutunya dan segar, sayuran menjadi menarik saat disajikan dan ditata untuk hidangan *buffet*, serta sayuran lebih terjamin dan lebih awet saat penyimpanan. Penanganan sayuran dimulai dari pemilihan, penyiangan, pencucian, pemotongan, *blanching*, *pre-cooling*, sampai penyimpanan sayuran. *Kitchen* Hotel Mercure telah melaksanakan hampir semua tahapan sesuai dengan standar operasional prosedur sehingga dapat memenuhi kebutuhan sayuran sesuai dengan jenis masakan dan kualitas sayuran serta meminimalisir terjadinya kerugian.

**Kata Kunci:** Sayuran, Persiapan, Penanganan, *Buffet*.

### 1. PENDAHULUAN

Hotel merupakan salah satu akomodasi yang menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, dan fasilitas lain yang diberikan kepada tamu hotel sesuai dengan jenis kamar yang dipilih dan dibayar oleh tamu (Anandita A. 2021). Industri perhotelan pada dasarnya menjual kamar, namun untuk makanan dan minuman yang pasti juga tidak lepas dari penjualan hotel. Salah satu departemen yang memiliki peran besar di hotel adalah departemen *Food And Beverage* yang terbagi menjadi dua bagian yaitu *F&B Service* dan *F&B Product*. *F&B Product* merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam pengolahan semua bahan makanan yang diolah dan merupakan departemen penunjang kepuasan tamu di hotel yaitu dengan makanan dan minuman yang berkualitas, seperti *buffet* di bagian *kitchen* (Mokodongan. A. 2021:7). *Kitchen* merupakan suatu tempat yang khusus digunakan sebagai tempat mengolah

bahan baku makanan menjadi makanan yang siap disajikan dengan penampilan menarik (Widyarini, 2022).

Adanya hotel yang menyediakan jasa penyedia makanan dan minuman, maka tidak lepas dari adanya tempat makan atau restoran, bahkan tidak jarang makanan dipesan dalam porsi hidangan *buffet* yang banyak untuk suatu kegiatan. Di dalam hidangan *buffet* terdapat beberapa hidangan yang salah satunya adalah hidangan sayuran. Sayuran merupakan jenis komoditi yang mudah rusak karena kandungan airnya yang cukup tinggi sehingga memerlukan pengolahan untuk memperpanjang masa simpannya (Muthahhara, 2019).

Hidangan *buffet* merupakan hidangan prasmanan yang ada banyak macamnya mulai dari makanan pembuka sampai penutup dan tampilannya bagus. Hidangan *buffet* disajikan dan ditata rapi agar tamu bisa melihat dan memilih hidangan sesuai dengan yang diinginkan. Porsi dalam penyajian hidangan *buffet* disesuaikan dengan jumlah tamu agar makanan tidak banyak yang terbuang saat selesai acara. Jadi penanganan sayuran untuk hidangan *buffet* dilakukan agar tampilan sayuran menjadi bagus dan lebih menarik saat ditata dan disajikan pada meja *buffet* serta porsi hidangannya pas.

Penanganan sayuran pada saat persiapan memiliki langkah-langkah atau alur yang berfungsi untuk menjaga kualitas dan mutu sayuran tetap terjaga dengan baik mulai dari proses pemilihan sampai proses penyimpanan. Alur penanganan sayuran sangat dibutuhkan untuk menjaga kondisi sayuran tetap bagus. Penanganan sayuran harus dilakukan sesuai dengan prosedur agar tidak memakan banyak waktu saat proses persiapan hidangan *buffet*. Penanganan sayuran memerlukan beberapa tahapan seperti pemilihan, penyiangan, pencucian pemotongan, *blanching*, *pre-cooling*, dan penyimpanan sayuran. Berdasarkan pernyataan di atas maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Penanganan Sayuran Pada Proses Persiapan Hidangan Buffet di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama”

## 2. KAJIAN PUSTAKA

### Pemilihan Sayuran

Pemilihan sayuran adalah memilih atau memisahkan antara bagian yang baik dengan yang buruk (Putra, 2016). Pemilihan sayuran digunakan untuk memilih sayuran yang layak dipakai untuk hidangan. Pemilihan sayuran sangat berguna untuk menentukan sayuran tersebut bisa bertahan lama atau tidak dalam proses penyimpanan. Apabila ada sayuran yang terkontaminasi dan tetap dijadikan satu dengan sayuran sehat maka akan mengakibatkan sayuran lainnya terkontaminasi.

### **Penyiangan Sayuran**

Penyiangan adalah memotong bagian-bagian sayur yang tidak dikehendaki karena mengganggu penampilan (Langkong, 2016). Bagian yang dipotong tersebut biasanya adalah bagian yang rusak seperti daun rusak, batang, dan akar yang sesuai dengan jenis sayurannya. Penyiangan dilakukan untuk mempermudah pemilihan dan pemotongan sayuran. Penyiangan dilakukan oleh *staff kitchen* sebelum sayuran mengalami proses pencucian. Sayuran akan dibersihkan bagiannya yang tidak digunakan dan yang dianggap mengganggu agar sayuran terlihat lebih bagus.

### **Pencucian Sayuran**

Pencucian sayuran berfungsi untuk menghilangkan kotoran, kuman, pestisida, dan hewan yang menempel pada sayur. Pencucian sayuran yaitu dilakukan sebelum sayuran mengalami pemotongan, setelah sayuran dicuci maka akan ditiriskan terlebih dulu kemudian akan dipotong. Pencucian sebelum pemotongan dilakukan untuk mempertahankan kandungan gizi dari sayuran agar tidak hilang (Husna, 2020).

### **Pemotongan Sayuran**

Pemotongan sayuran adalah teknik memotong sayuran menjadi bagian yang lebih kecil dan lebih menarik serta mempermudah dalam proses pengolahan. Ada beberapa teknik memotong sayuran, teknik memotong sayuran (*Vegetable Cutting*) adalah berbagai jenis potongan sayuran yang digunakan untuk pengolahan makanan. Menurut Rusmini (2016), jenis potongan yang dimaksud bukan merupakan hiasan atau *garnish* hidangan melainkan macam-macam potongan sayuran yang akan digunakan untuk makanan.

### **Blanching Sayuran**

Pencucian dengan menggunakan teknik *blanching*, yaitu teknik memasak dengan merebus sayuran ke dalam air mendidih selama waktu yang cepat sekitar 1-2 menit dengan suhu 75–95°C (Helena, 2022). Teknik *blanching* menggunakan air mendidih yang diberi garam, selama proses ini sayuran hanya akan di aduk beberapa kali saja untuk menghindari perusakan bentuk sayur.

### **Pre-cooling Sayuran**

*Pre-cooling* atau pendinginan diartikan sebagai pendinginan awal yang merupakan upaya menghentikan proses pemasakan pada sayuran akibat *blanching* sayuran. Suhu yang tinggi pada sayuran akan merusak pada sayur selama penyimpanan sehingga menurunkan kualitasnya (Langkong, 2016).

### **Penyimpanan Sayuran**

Penyimpanan sayuran adalah penyimpanan pada suhu rendah yang digunakan untuk menghambat laju penurunan mutu sayuran yaitu menghambat laju penurunan fisiologis dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme penyebab kebusukan dan kerusakan (Murtiwulandari, 2020). Penyimpanan sayuran segar dimaksudkan untuk memperpanjang daya gunanya dan dalam keadaan tertentu dapat memperbaiki mutu (Arista, 2021). Penyimpanan bahan pangan adalah suatu cara menyimpan, mengatur, memelihara bahan pangan baik kering maupun basah (Zakharia, 2023).

### **Buffet**

*Buffet* atau prasmanan adalah satu tipe dasar pelayanan di ruang makan dimana hidangan secara lengkap dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup telah disajikan, ditata, diatur di atas meja yang mana tamu bebas memilih makanan dan mengambilnya sesuai dengan selera (Apandi, 2015). *Buffet* adalah sistem penyajian makanan dimana tamu mengambil sendiri hidangan yang telah disediakan di *counter* (meja) dan sudah ditata dengan rapi dan menarik (Rahayuningsih, 2017).

## **3. METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif karena data berupa kata-kata, dokumen, gambar, yang akan dijelaskan secara naratif. Penelitian deskriptif merupakan strategi penelitian dimana di dalamnya peneliti menyelidiki kejadian, fenomena kegiatan individu dan meminta seseorang atau sekelompok individu untuk menceritakan kegiatan tersebut (Rusandi, 2021). Penelitian deskriptif kualitatif menampilkan data apa adanya tanpa proses manipulasi atau perlakuan-perlakuan lain. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menyajikan gambaran secara lengkap mengenai suatu kejadian atau dimaksudkan untuk mengekspos dan mengklarifikasi suatu fenomena yang terjadi.

### **Tempat dan Waktu Penelitian**

Tempat dan waktu penelitian yang dilakukan penulis dalam melaksanakan penelitian yaitu:

1) Tempat Penelitian

Penulis melaksanakan penelitian yang berlokasi di *Main Kitchen* Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama. Hotel tersebut merupakan hotel berbintang empat yang berada di pusat kota Surabaya tepatnya di Jalan Raya Darmo No. 68-78 Kota Surabaya.

2) Waktu Penelitian

Waktu penelitian ini selama tiga bulan yaitu pada bulan Maret, Mei dan Oktober 2024. Penulis melakukan pra-penelitian saat magang pada bulan juli hingga desember 2023 untuk mengetahui proses penanganan sayuran yang menjadi objek pada penelitian ini.

### **Sumber Data**

Sumber data yang digunakan yaitu data primer yang didapatkan dari hasil wawancara, observasi dan studi dokumen. Menurut Nurjanah (2021) data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari objek yang diteliti.

### **Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengambilan data pada penelitian ini yaitu observasi, wawancara dan studi dokumen. Narasumber dalam penelitian ini adalah *executive chef*, *sous chef*, *cdp*, dan *cook* di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama. Pengambilan data dilakukan saat penulis melakukan kegiatan observasi dan wawancara secara langsung.

## **4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

### **Penanganan Sayuran**

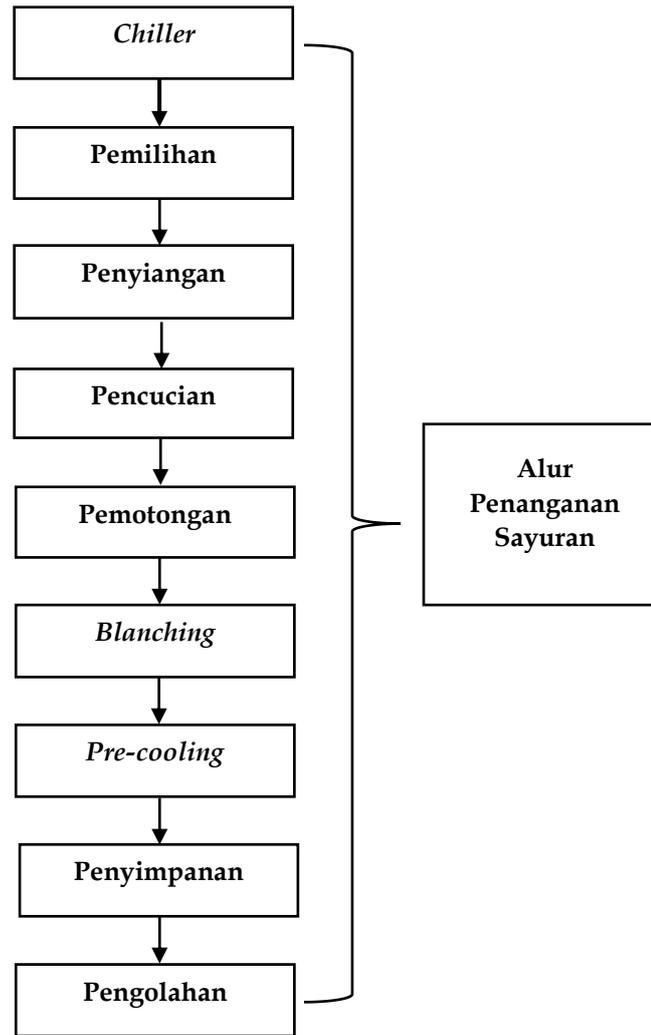
Penanganan sayuran di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama dilakukan setiap hari dan ketika ada *event* yang menggunakan menu hidangan *buffet* dan dilakukan oleh semua *staff kitchen* yang sedang ada *sift*. Penanganan sayuran dilakukan sesuai jenis sayurannya karena setiap jenis sayuran memerlukan perlakuan yang berbeda. Menurut Arista (2021) penanganan sayuran harus memperhatikan mutunya dan segar, sayuran menjadi menarik, terjamin dan sayuran lebih awet. Adanya hal ini maka dilakukan penanganan sayuran yang tujuannya untuk mengetahui cara menangani sayuran dengan baik mulai dari pemilihan sayuran dengan memperhatikan kualitas dan kesegarannya, memotong sayuran agar menjadi

lebih menarik, sampai cara penyimpanan sayuran diperhatikan agar sayuran menjadi lebih awet dan terjamin mutunya. Sehingga saat diolah sayuran masih tetap terjaga kualitasnya karena penanganan dari awal sudah sesuai dengan standar.

Di *Kitchen* Hotel Mercure penanganan sayuran mulai dari pemilihan sayuran sampai penyimpanan dilakukan hampir sesuai dengan standar. Menurut Arista (2021), penanganan sayuran harus memperhatikan mutunya dan segar, sayuran menjadi menarik, terjamin dan sayuran lebih awet. Adanya hal ini maka dilakukan penanganan sayuran yang tujuannya untuk mengetahui cara menangani sayuran dengan baik mulai dari pemilihan sayuran dengan memperhatikan kualitas dan kesegarannya, memotong sayuran agar menjadi lebih menarik, sampai cara penyimpanan sayuran diperhatikan agar sayuran menjadi lebih awet dan terjamin mutunya. Sehingga saat diolah sayuran masih tetap terjaga kualitasnya karena penanganan dari awal sudah sesuai dengan standar. Penanganan sayuran yang digunakan kadang tidak sesuai menyebabkan sayur pada beberapa hidangan tidak sesuai menu seperti sayuran untuk menu tersebut kurang karena adanya *event* mendadak. Namun hal ini tidak mempengaruhi kualitas pada hidangan sayuran.

Alur penanganan sayuran di *kitchen* Hotel Mercure sudah hampir sesuai dengan sumber yang ada yaitu mulai dari pemilihan, penyiangan, pencucian, pemotongan, *blanching*, *pre-cooling*, sampai penyimpanan. Alur penanganan dilakukan satu hari sebelum *event* dilakukan. Dikatakan alur penanganan sayuran hampir sesuai, karena ada beberapa *trainee* yang masih belum mengerti atau lupa pada alur penanganan sayuran yang sesuai dengan standar, sedangkan *staff* melakukan hal ini karena hal mendesak atau untuk menghemat waktu saat persiapan. *Staff* yang melakukan hal ini biasanya disebabkan oleh *event* yang mendadak masuk, maka dari itu *staff* akan melakukan alur penanganan sayuran dengan cepat, hal ini lah yang menyebabkan jenis sayuran pada hidangan sayuran tidak lengkap. Berikut adalah alur penanganan sayuran pada proses persiapan hidangan *buffet* di *kitchen* Hotel Mercure:

Berikut adalah Alur penanganan sayuran di *kitchen* hotel Mercure Surabaya Grand Mirama yang digunakan pada saat proses persiapan hidangan *buffet* dapat dilihat pada gambar 1.



**Gambar 1. Alur Penanganan Sayuran di *Kitchen* Hotel Mercure**

### **Pemilihan Sayuran**

Pemilihan sayuran sesuai dengan jenis sayurannya dilakukan untuk mempermudah kegiatan penanganan sayuran. Pemilihan sayuran dilakukan di dalam *chiller* oleh *cook helper* dan dibantu *trainee* satu hari sebelum *event*. Pemilihan dengan cara membawa wadah *food pan insert* agar memudahkan saat membawa sayuran ke tempat pematangan. Pemilihan sayuran ini juga dilakukan untuk mengecek kualitas jenis sayuran lainnya.

Pemilihan sayuran daun, akar, bunga, dan buah yaitu dengan memilih sayuran yang tampak segar, tidak layu, mengandung banyak air, dan tidak busuk. Hal ini sesuai dengan Putra (2016) yang menjelaskan bahwa memilih atau memisahkan antara bagian yang baik dengan yang buruk. Jika dari awal pemilihan sayuran sudah berkualitas dan mutunya terjamin, maka sayuran akan terjamin juga kualitasnya sampai saat penyimpanan. Di *kitchen* Hotel Mercure pemilihan sayuran yang dilakukan belum sesuai dengan standar seperti sayuran daun yang

sedikit layu masih digunakan. Hal ini dilakukan karena sayuran tidak mengalami kerusakan parah atau rusak di segala sisi, maka sayuran masih akan digunakan untuk menghemat biaya dan tidak membuang sayuran yang masih bisa terpakai dengan tetap memperhatikan kualitas sayurannya. Pemilihan sayuran di *chiller kitchen* Hotel Mercure dengan menggunakan wadah *food pan insert* atau *container food* untuk memudahkan saat memilih dan membawa sayuran tersebut.

#### 1) Sayuran Daun

Pemilihan sayuran daun sawi hijau yaitu sayur tampak segar, daun berwarna hijau, tidak berlubang dan tidak busuk. Jika sawi hijau tidak memenuhi kriteria tersebut maka sawi tidak akan bertahan lama jika disimpan dalam *chiller*, sawi akan lembek dan tidak segar lagi. Hal ini dapat mempengaruhi kualitas hidangan.

Pemilihan sayuran daun sawi putih yaitu sayur tampak segar, daun berwarna hijau muda, tidak berlubang dan tidak busuk di sisi manapun. Jika terdapat sedikit bagian yang busuk pada sawi putih harus cepat dipangkas karena sawi putih mudah busuk meskipun disimpan di *chiller*.

#### 2) Sayuran Akar

Pemilihan sayuran akar wortel yaitu berwarna cerah merata, tidak berwarna pucat atau terdapat corak hijau. Jika terdapat warna hijau pada wortel maka menandakan wortel tersebut sudah lama disimpan dan rasanya wortel menjadi pahit. Pilih wortel yang berbentuk lurus, tidak bengkok, halus tidak ada retakan dan tidak ada bagian yang busuk. Jika wortel tidak memiliki kriteria tersebut maka wortel tidak akan bertahan lama dan mudah rusak meskipun disimpan di dalam *chiller*.

Pemilihan sayuran akar kentang yaitu berwarna kuning muda atau putih kekuningan, tekstur keras, kulit halus dan bersih, kulit tidak keriput dan berarea gelap atau kehitaman. Jika pada kentang terdapat bagian gelap atau kehitaman maka di dalamnya juga pasti mengalami kebusukan. Hindari juga kentang yang terdapat warna hijau karena dapat mengandung racun.

#### 3) Sayuran Bunga

Pemilihan sayuran bunga brokoli yaitu segar, berwarna hijau tua dan cerah, tidak berwarna kuning atau hijau tidak merata dan tidak ada yang rusak pada kepala bunga, karena jika terdapat kriteria tersebut berarti brokoli sudah tua. Pilih tangkai brokoli yang tidak keras, tidak terlalu lunak tidak busuk karena jika batang keras berarti brokoli sudah tua dan jika lunak maka brokoli sudah lama disimpan dan akan busuk.

Pemilihan sayuran bunga kol yaitu segar berwarna putih gading dan tidak kusam. Hindari bunga kol yang sudah kusam dan terdapat bercak coklat di kepala bunga. Hindari bunga kol yang lembek dan kepala bunga terlihat longgar. Jika terdapat kriteria tersebut pada bunga kol maka itu tandanya bunga kol sudah lama dipetik dan disimpan.

#### 4) Sayuran Buah

Pemilihan sayuran buah tomat yaitu tomat berwarna merah segar, mengkilat, kulitnya tidak kendur, tidak berlubang dan tidak busuk di sisi manapun. Jika terdapat kriteria tersebut berarti tomat sudah lama disimpan atau akan rusak. Tomat yang berkualitas bagus akan tahan lama jika disimpan di *chiller*.



(Sumber: Pribadi 2023)

**Gambar 2. Pemilihan Sayuran di *Chiller Kitchen* Hotel Mercure**

### **Penyiangan Sayuran**

Penyiangan sayuran dilakukan supaya pemotongan sayuran lebih cepat dan bersih. Penyiangan dilakukan untuk semua jenis sayuran. Penyiangan dilakukan di *kitchen* menggunakan *cutting board* oleh *cook helper* dan dibantu *trainee* setelah pemilihan sayuran. Penyiangan dengan cara membuang bagian yang tidak digunakan pada sayuran dan bagian yang terpakai disisihkan sebelum dilakukan pencucian. Penyiangan ini juga dilakukan untuk mengecek kondisi sayuran apakah masih layak digunakan atau tidak.

Penyiangan sayuran daun, akar, bunga, dan buah yaitu dengan membuang semua bagian yang sayur yang tidak diperlukan seperti batang sayuran daun dan batang bunga kol, kulit dari wortel, kentang dan batang brokoli. Hal ini sesuai dengan Langkong (2016) yang menjelaskan bahwa memotong bagian yang dikehendaki karena mengganggu penampilan dan dapat mempermudah pemotongan sayuran. Karena sayuran mudah terkontaminasi dengan kotoran,

maka harus dipisahkan untuk menjaga kualitas dan mutunya. Di *kitchen* Hotel Mercure penyiangan yang dilakukan sudah sesuai dengan standar dari sumber yang ada yaitu membuang semua bagian sayuran yang tidak terpakai dan tidak layak pakai. Penyiangan biasa dilakukan saat menata sayuran di *chiller* atau pada saat sebelum pemotongan sayuran. Penyiangan di *kitchen* Hotel Mercure biasanya menggunakan pisau kecil dan kain kering untuk membersihkan sayuran yang basah atau kotor. Hal ini dilakukan agar sayuran tetap bersih dan tidak busuk saat disimpan kembali di *chiller* karena lembab.

1) Sayuran Daun

Penyiangan sayuran daun sawi hijau yaitu membuang sebagian batang dan ujung daun agar sawi hijau tampak rapi saat pemotongan dan menghemat waktu. Penyiangan sawi putih yaitu membuang bagian batang yang paling bawah. Hal ini dilakukan karena batang paling bawah dari sawi putih banyak menyimpan kotoran dan ulat daun.

2) Sayuran Akar

Penyiangan sayuran akar wortel yaitu dengan membuang sisa akar dan membersihkan kulit wortel. Pengupasan kulit wortel dilakukan karena wortel memiliki kulit yang kasar dan tumbuh di tanah. Namun untuk mengupas kulit wortel tidak perlu terlalu tebal karena kulit wortel itu sendiri cukup tipis.

Penyiangan kentang yaitu dengan membersihkan kulit kentang menggunakan *peeler* atau dicuci sampai bersih. Hal ini karena kentang tumbuh di tanah dan tanah masih menempel di kentang, maka harus dikupas atau dicuci sampai bersih. Jika pengolahan kentang masih menggunakan kulitnya maka harus dicuci sebelum pemotongan sampai benar-benar bersih dan tidak ada tanah yang menempel.

3) Sayuran Bunga

Penyiangan sayuran bunga brokoli yaitu dengan membuang daun dan kulit batang, karena batang dari brokoli dapat dimasak dan dimakan, maka yang dibuang hanya kulitnya. Penyiangan bunga kol yaitu dengan membuang daun dan batang bunga kol, karena batang bunga kol tidak dapat dimakan.

4) Sayuran Buah

Penyiangan sayuran buah tomat yaitu dengan membuang bekas tangkai yang ada di tomat. Penyiangan tomat dilakukan agar tomat terlihat lebih bersih dan tidak memperlambat saat proses pemotongan.



(Sumber: Pribadi 2023)

**Gambar 3. Penyiangan Sayuran di Hotel Mercure**

### **Pencucian Sayuran**

Pencucian sayuran daun, akar, bunga, dan buah yaitu mencuci dengan air mengalir atau mencuci di dalam wadah sampai bersih seperti mencuci kentang. Hal ini sesuai dengan Husna (2020) yang menjelaskan bahwa pencucian sayuran yang benar yaitu pada air mengalir atau dicelupkan ke dalam air panas. Karena kotoran pada sayuran biasanya menempel dan tidak bisa hanya dibasuh dengan air saja, maka perlu menghilangkannya dengan air mengalir atau air hangat sehingga kotoran seperti telur cacing yang mungkin melekat pada sayuran dapat terbuang bersama aliran air tersebut. Di *kitchen* Hotel Mercure pencucian yang dilakukan sudah sesuai dengan standar dari sumber yang ada yaitu mencuci sayuran sesuai dengan jenis sayurannya seperti kentang dan tomat disiram dengan air mengalir atau direndam kemudian dibersihkan di dalam wadah. Pencucian hanya menggunakan air bersih atau *chemical*.

#### 1) Sayuran Daun

Sayuran daun dicuci dengan cara membersihkan setiap daun sampai batang dengan air mengalir. Tujuannya untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada daun sampai batang. Pencucian dilakukan oleh *cook* sebelum melakukan pemotongan.

#### 2) Sayuran Akar

Sayuran akar dicuci dengan cara membersihkan setiap potongan dengan cara di rendam dalam wadah dan dibersihkan bersamaan. Tujuannya untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada setiap potongan sayuran akar yang telah dipotong. Pencucian dilakukan oleh *cook* sebelum pemotongan.

#### 3) Sayuran Bunga

Sayuran bunga dicuci dengan mencuci potongan brokoli dan bunga kol sampai bersih di dalam wadah secara bersamaan dengan air mengalir. Tujuannya untuk

menghilangkan kotoran yang menempel pada rongga potongan sayuran bunga. Pencucian dilakukan oleh *cook* sebelum pemotongan.

#### 4) Sayuran Buah

Sayuran buah dicuci dengan cara dicuci sebelum dipotong. Tujuannya untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada sayuran buah tomat. Pencucian dilakukan oleh *cook* sebelum melakukan pemotongan.



(Sumber: Pribadi 2023)

**Gambar 4. Pencucian Sayuran di Kitchen Hotel Mercure**

### **Pemotongan Sayuran**

Pemotongan dilakukan supaya sayuran memiliki ukuran yang lebih kecil dan menarik. Pemotongan dilakukan di kitchen menggunakan *cutting board* oleh *cook helper* dan dibantu *trainee* setelah *trimming* sayuran. Pemotongan dilakukan sesuai dengan teknik potongan dan jenis sayurannya. Pemotongan ini dilakukan untuk membuat tampilan sayuran tampak lebih bagus dan terlihat lebih rapi.

Pemotongan sayuran daun, akar, bunga, dan buah yaitu memotong bagian sayuran menjadi lebih kecil dan lebih menarik serta mempermudah dalam proses pengolahan. Hal ini sesuai dengan Rusmini (2016) yang menjelaskan bahwa potongan yang dimaksud bukan merupakan hiasan atau *garnish* hidangan, melainkan macam-macam potongan sayuran untuk makanan seperti, potongan *chiffonade* untuk sawi, potongan *jardinier* untuk wortel, potongan *florets* untuk brokoli, dan potongan *wedges* untuk kentang. Karena sayuran yang dipotong sesuai dengan jenis potongannya akan membuat sayuran tersebut menjadi lebih menarik untuk dilihat dan dikonsumsi. Pemotongan sayuran menurut jenis sayurannya juga dapat meminimalisir kerusakan selama proses memasak.

Di *kitchen* Hotel Mercure pemotongan yang dilakukan hampir sesuai dengan standar dari sumber yang ada. Potongan sayuran masih ada yang belum sesuai dengan bentuk potongan seperti pemotongan wortel bentuk *jardinier* ada yang pendek ada yang panjang, ada yang besar dan ada yang kecil. Pemotongan menggunakan pisau *stainless steel*, untuk ukuran pisaunya besar dan kecil. Pemotongan dilakukan di atas *cutting board* berwarna hijau yang khusus digunakan untuk sayuran. Namun di Hotel Mercure sering kali menggunakan *cutting board* berwarna selain hijau untuk memotong sayuran pada saat memotong sayuran dalam jumlah yang besar, dikarenakan kurangnya persediaan *cutting board* berwarna hijau.

#### 1) Sayuran Daun

Pemotongan sayuran daun sawi hijau yaitu menggunakan teknik *chiffonade*. Caranya menggulung daun sawi hijau kemudian dipotong sepanjang jari jempol tangan, untuk batangnya hanya dipakai setengahnya yaitu bagian yang agak lunak. Setengah dari batang paling bawah akan dibuang. Hal ini dilakukan untuk memudahkan saat pengolahan, mempercantik penampilan dan memudahkan saat dikonsumsi.

Pemotongan sayuran daun sawi putih yaitu menggunakan teknik *chiffonade*. Sebelumnya potong dan buang bagian bawah sawi putih yang masih terdapat sisa batang. Cara memotongnya yaitu dengan menyusun beberapa lembar daun sawi hijau kemudian bagian tengahnya di belah sampai menjadi dua atau tiga bagian tergantung ukuran daun sawi putihnya. Kemudian potong daun sawi putih sepanjang jari jempol tangan. Hal ini dilakukan untuk memudahkan saat pengolahan, mempercantik penampilan dan memudahkan saat dikonsumsi.

#### 2) Sayuran Akar

Pemotongan sayuran akar wortel yaitu menggunakan teknik *jardinier* karena potongan ini cocok digunakan untuk jenis hidangan tumis aneka sayuran. Caranya adalah memotong wortel lurus memanjang berbentuk balok panjang, kemudian dipotong kira-kira seukuran  $4 \frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$  cm atau  $\frac{3}{4}$  jari telunjuk. Buang bagian wortel yang dirasa sudah terlalu tua dan di dalamnya terdapat warna hijau. Hal ini dilakukan agar tekstur wortel sama semua dan tidak ada yang keras.

Pemotongan sayuran akar kentang yaitu menggunakan teknik potongan *wedges* karena potongan ini cocok digunakan untuk jenis hidangan *potato wedges* yang ukurannya tidak terlalu besar saat dimakan. Caranya adalah memotong kentang miring mengikuti bentuk juring wortel. Potong menjadi 4 bagian terlebih dahulu kemudian setiap bagian dipotong juring menjadi 2 bagian. Jika ukuran kentang kecil maka

dijadikan 6 bagian. Hal ini dilakukan agar mudah saat dikonsumsi dan tampilannya menjadi bagus.

### 3) Sayuran Bunga

Pemotongan sayuran bunga brokoli dan bunga kol yaitu menggunakan teknik potongan *florets* karena potongan ini digunakan untuk jenis hidangan tumis aneka sayuran yang ukurannya tidak terlalu besar saat akan dimakan. Caranya adalah potong kecil-kecil sesuai dengan batang kepala bunga yaitu mengikuti batang kecil-kecil yang ada di dalamnya. Kemudian batang brokoli diambil bagian tengah batangnya dan dipotong menjadi potongan *jardinier*, sedangkan untuk batang bunga kol dibuang. Hal ini dilakukan untuk mempermudah saat dikonsumsi dan tampilannya menjadi bagus.

### 4) Sayuran Buah

Pemotongan sayuran buah tomat yaitu menggunakan teknik potongan *wedges* karena potongan ini digunakan untuk kondimen hidangan sup. Caranya yaitu dengan memotong juring mengikuti bentuk tomat dan memotongnya menjadi 4 atau 6 bagian. Hal ini dilakukan untuk mempermudah saat dikonsumsi dan tampilan menjadi bagus.



(Sumber: Pribadi 2023)

**Gambar 5. Pemotongan Sayuran di Kitchen Hotel Mercure**

## ***Blanching* Sayuran**

Pencucian sayuran menggunakan cara *blanching* yang tujuannya untuk menghilangkan kotoran sekaligus mematangkan sayuran. *Blanching* sayuran dilakukan setelah pemotongan. *Blanching* sayuran dilakukan oleh *cook* dan dibantu *trainee* satu hari sebelum *event* atau beberapa jam sebelum pengolahan. *Blanching* yaitu dengan menggunakan air dan garam yang di didihkan sampai dengan suhu 75–95°C sekitar 1-2 menit. Cara *blanching* yaitu dengan memasukkan sayuran ke dalam air mendidih, aduk sesekali kemudian angkat dengan saringan

jika sayuran sudah setengah layu. Cara mengetahui sayuran layu adalah dengan melihat warnanya yang berubah atau mengambil satu potong sayur untuk dirasakan teksturnya. Setelah sayuran diangkat, taruh sayuran yang ada di saringan ke dalam *gastronom food pan* yang telah diisi dengan air atau dibiarkan dibawah guyuran air yang mengalir. *Blanching* sayuran ini juga dilakukan untuk membersihkan kotoran yang ada di sayuran.

*Blanching* sayuran daun, akar, bunga, dan buah yaitu memasak dengan merebus sayuran kedalam air mendidih yang diberi garam agar kotoran tidak menempel lagi pada sayuran. Hal ini sesuai dengan Helena (2022) yang menjelaskan bahwa teknik memasak dengan *blanching* dengan cara merebus sayuran ke dalam air mendidih selama 1-2 menit dengan suhu 75–95°C, diberi garam dan hanya diaduk beberapa kali untuk menghindari perusakan bentuk sayur, karena sayuran yang di *blanching* tujuannya adalah untuk mempertahankan warna, rasa dan tekstur makanan, menghilangkan kotoran, melunakkan makanan, membunuh bakteri, dan memperpanjang proses pengawetan. Proses *blanching* sangat berpengaruh terhadap kualitas dan mutu sayuran saat penyimpanan dan pengolahan. Di *kitchen* Hotel Mercure *blanching* yang dilakukan belum sesuai dengan standar dari sumber yang ada yaitu tidak mengecek suhu air panas dengan alat *thermometer* air panas, hanya dikira-kira dengan cara melihat air sudah mendidih. Setelah air mendidih, sayuran akan dimasukkan ke dalam wok dan untuk waktunya hanya dikira-kira dengan cara melihat warna dan tekstur sayuran yang berubah sesuai dengan jenis sayurannya.



(Sumber: Pribadi 2023)

**Gambar 6. *Blanching* Sayuran di *Kitchen* Hotel Mercure**

### **Pre-cooling Sayuran**

*Pre-cooling* dilakukan untuk menghentikan pemasakan pada sayuran agar tidak *overcook* dan untuk mempertahankan warna sayuran supaya tetap bagus dan mempermudah proses pengolahan. Tujuan dari *pre-cooling* yaitu untuk memperpanjang masa simpan dan pengawetan. *Pre-cooling* sayuran dilakukan oleh *cook* dan dibantu *trainee* satu hari sebelum *event* atau beberapa jam sebelum pengolahan. *Pre-cooling* dilakukan setelah sayuran diangkat dari proses *blanching*, dengan cara sayuran yang ada di saringan di taruh ke dalam *gastronom food pan* yang telah diisi dengan air dingin atau dibiarkan dibawah guyuran air yang mengalir. Kemudian sayuran ditiriskan sampai tidak ada air yang tergenang pada saat sayuran dipindahkan di *food pan insert*. Pastikan saat meniriskan sayuran tidak ada lagi air yang menetes.

*Pre-cooling* sayuran daun, akar, bunga, dan buah yaitu pendinginan awal dengan air mengalir setelah sayuran mengalami proses *blanching* agar tidak terjadi kerusakan dan pemudaran warna akibat panas yang tinggi. Hal ini sesuai dengan Langkong (2016) yang menjelaskan bahwa pendinginan awal adalah upaya untuk menghilangkan panas pada sayuran akibat pencucian sayuran dengan suhu yang tinggi, karena sayuran yang di masak dengan suhu tinggi akan mengakibatkan kerusakan. Jika suhu panas pada sayuran tidak dihentikan setelah *blanching* dan warna sayuran menjadi pudar akan sangat mempengaruhi tampilan sayuran. Tujuan dari *pre-cooling* adalah untuk memperpanjang masa simpan sayuran atau pengawetan sayuran. Di *kitchen* Hotel Mercure *pre-cooling* yang dilakukan sudah sesuai dengan standar dari sumber yang ada yaitu pendinginan dengan air mengalir di dalam wadah yang berlubang untuk membersihkan sisa kotoran dan mempertahankan warna sayuran.



(Sumber: Pribadi 2023)

**Gambar 7. Pre-Cooling Sayuran di Kitchen Hotel Mercure**

## Penyimpanan Sayuran

Penyimpanan sayuran di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama dilakukan setelah sayuran diberikan oleh *staff receiving* kepada *staff kitchen* untuk disimpan di dalam *chiller*. Penyimpanan sayuran juga dilakukan pada saat setelah pemotongan dan setelah sayuran mengalami *pre-cooling*. Penyimpanan dilakukan oleh *staff kitchen* seperti *cook*, *cook helper* dan *trainee*. Penyimpanan sayuran di *kitchen* Hotel Mercure adalah di *chiller* dengan suhu  $-4 - 6^{\circ}\text{C}$ . Waktu penyimpanan sayuran adalah satu hari sebelum pengolahan. Pada satu hari tersebut terdapat kegiatan untuk pencucian sayuran dengan cara *blanching*. Kemudian penyimpanan sayuran dilakukan lagi setelah proses *pre-cooling* dan penirisan. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas sayuran agar tidak terjadi kerusakan atau pembusukan saat penyimpanan akibat air yang tergenang dalam wadah *food pan insert*. Berikut adalah penyimpanan sayuran mulai dari sayuran daun, sayuran akar, sayuran bunga, sampai sayuran buah:

### 1) Penyimpanan Sayuran Daun

Penyimpanan sayuran daun termasuk sawi hijau dan sawi putih adalah dengan menaruh sayuran daun di *chiller* menggunakan wadah kontainer yang ditata rapi dan tidak perlu ditutup. Jika ditutup akan menyebabkan kontainer lembab dan air akan membuat sayuran cepat rusak. Jadi penyimpanan sayuran daun kontainer tidak perlu ditutup.

Penyimpanan sayuran daun setelah pemotongan dan setelah *pre-cooling* yaitu dengan menggunakan *food pan insert* dan diberikan label yang bertuliskan nama hidangan dan tanggal *event*. Tujuannya agar mengetahui jenis masakan dan kondimen yang kurang dari masakan tersebut.

### 2) Penyimpanan Sayuran Akar

Penyimpanan sayuran akar wortel adalah dengan menaruh wortel di dalam *chiller* menggunakan wadah kontainer yang ditata rapi dan tidak perlu ditutup. Jika ditutup akan menyebabkan kontainer lembab dan air akan membuat sayuran cepat rusak. Jadi penyimpanan sayuran daun kontainer tidak perlu ditutup. Penyimpanan sayuran akar setelah pemotongan dan setelah *pre-cooling* yaitu dengan menggunakan *food pan insert* dan diberikan label yang bertuliskan nama hidangan dan tanggal *event*. Tujuannya agar mengetahui jenis masakan dan kondimen yang kurang dari masakan tersebut.

Penyimpanan sayuran akar kentang adalah dengan menaruh kentang di kontainer yang terbuka di *kitchen*. Namun setelah kentang dipotong kentang akan

disimpan dalam *gastronom food pan* yang berisi air untuk merendam kentang. Hal ini karena kentang cepat berubah warna menjadi kecoklatan apabila saat penyimpanan tidak menggunakan air. Biasanya setelah *pre-cooling*, kentang akan langsung diolah jadi tidak perlu disimpan lagi namun tergantung kebutuhan.

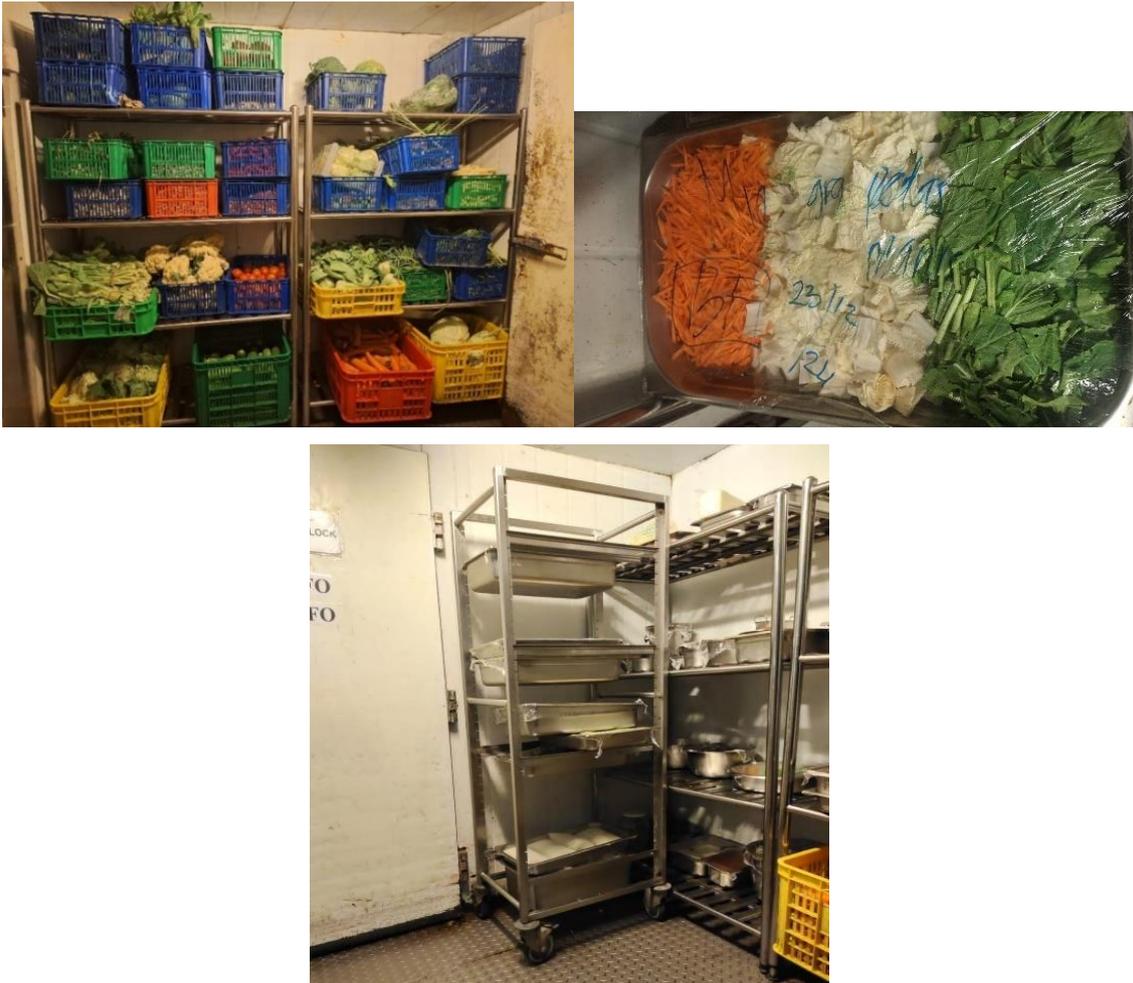
### 3) Penyimpanan Sayuran Bunga

Penyimpanan sayuran bunga brokoli dan bunga kol adalah dengan menaruhnya di wadah kontainer terbuka dan di alasi dengan tisu satu persatu. Tujuannya adalah untuk menjaga kelembapan dan mencegah teksturnya menjadi lembab. Penyimpanan sayuran bunga yaitu setelah pemotongan dan setelah *pre-cooling*, disimpan di *chiller* menggunakan *food pan insert* dan diberikan label yang bertuliskan nama hidangan dan tanggal *event*. Tujuannya agar mengetahui jenis masakan dan kondimen yang kurang dari masakan tersebut.

### 4) Penyimpanan Sayuran Buah

Penyimpanan sayuran buah tomat adalah dengan menaruhnya di wadah kontainer yang terbuka. Pastikan sebelum disimpan tomat sudah kering, jika masih ada air atau kotoran yang menempel maka lap sampai bersih dan kering. Tidak boleh menumpuk tomat terlalu banyak di wadah kontainer. Tujuannya adalah agar tomat tidak lembek dan tidak cepat busuk. Penyimpanan sayuran buah setelah pemotongan yaitu dengan menggunakan *food pan insert* dan diberikan label yang bertuliskan nama hidangan dan tanggal *event*. Tujuannya agar mengetahui jenis masakan dan kondimen yang kurang dari masakan tersebut.





(Sumber: Pribadi 2023)

**Gambar 8. Penyimpanan Sayuran di *Chiller Kitchen* Hotel Mercure**

Penyimpanan sayuran daun, akar, bunga, dan buah yaitu menyimpan sayuran sesuai dengan jenisnya untuk menghindari pembusukan dan mempermudah saat pengolahan pada suhu antara  $-4^{\circ}\text{C}$  sampai  $6^{\circ}\text{C}$  yang sesuai dengan Lara (2022). Hal ini juga sesuai dengan Murtiwulandari (2020) yang menjelaskan bahwa penyimpanan dengan suhu rendah digunakan untuk memperlambat kerusakan. Jika pada saat penyimpanan, sayuran mengalami kerusakan serta menghambat proses pengolahan dan jika penyimpanan tidak sesuai juga akan membuat sayuran menjadi rusak. Tujuan penyimpanan yaitu untuk mengawetkan dan memperlambat kerusakan. Di *kitchen* Hotel Mercure suhu penyimpanannya adalah  $2^{\circ}\text{C}$  sampai  $5^{\circ}\text{C}$ .

Penyimpanan sayuran di Hotel Mercure yaitu hampir sesuai dengan standar dan sumber yang ada dengan menyimpan sayuran sesuai dengan jenis sayuran dan jenis masakannya, namun tempat untuk menyimpan kurang karena banyaknya barang di dalam *chiller* yang dapat mempengaruhi suhu penyimpanan. Penyimpanan sayuran memerlukan tempat yang bersuhu

rendah karena dapat memperlambat pembusukan setelah *blanching* penyimpanan. Setelah proses *blanching*, tak jarang sayuran yang masih basah langsung disimpan di *chiller* karena terburu-buru dengan waktu, hal ini yang dapat menyebabkan kerusakan pada sayuran di *chiller kitchen* Hotel Mercure.

Penyimpanan sayuran di *chiller* Hotel Mercure menggunakan *food pan insert* dan *food container* untuk menjaga kondisi sayuran tetap segar. Penyimpanan dilakukan pada saat setelah pemotongan dan setelah proses *pre-cooling* sayuran. Hal ini dilakukan agar sayuran tetap dalam kondisi segar sampai waktu pengolahan tiba. Penyimpanan sayuran bisa dilakukan oleh semua orang namun harus memperhatikan tempat penyimpanannya, seperti tidak boleh menumpuk *food pan insert* atau *food container* yang dapat menyebabkan tempat untuk sayuran menjadi lembab dan rusak. Cara penyimpanannya sudah sesuai dengan sumber dan standar yang ada, namun terkadang suhu di *chiller* tidak tetap dan terlalu tinggi pada saat tertentu seperti setelah membersihkan *chiller* atau setelah menata barang di *chiller*, sehingga mengakibatkan suhu untuk penyimpanan belum maksimal.



(Sumber: Pribadi 2024)

**Gambar 9. Suhu Chiller Kitchen Hotel Mercure Pada Saat Tertentu**

## 5. SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

- 1) Penanganan sayuran pada proses persiapan hidangan *buffet* merupakan kegiatan untuk menjaga kualitas sayuran sebelum proses pengolahan. Penanganan sayuran dilakukan oleh *staff kitchen* seperti *Sous Chef*, *CDP*, *Cook*, *Cook Helper* dan *Trainee* di *main kitchen* Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama. Penanganan sayuran juga sangat berpengaruh terhadap kualitas hidangan karena akan melalui beberapa proses sebelum diolah.

- 2) Pemilihan sayuran pada proses persiapan hidangan *buffet* merupakan memilih atau memisahkan antara bagian yang baik dengan yang buruk yang digunakan untuk memilih sayuran yang layak dipakai untuk hidangan. Pemilihan sayuran sangat berguna untuk menentukan sayuran tersebut bisa bertahan lama atau tidak dalam proses penyimpanan.
- 3) Penyiangan sayuran pada proses persiapan hidangan *buffet* merupakan memotong bagian-bagian sayur yang tidak dikehendaki karena mengganggu penampilan. Bagian yang dipotong tersebut biasanya adalah bagian yang rusak seperti daun rusak, batang, dan akar yang sesuai dengan jenis sayurannya. Penyiangan dilakukan untuk mempermudah pemilihan dan pemotongan sayuran. Penyiangan dilakukan di *kitchen* menggunakan *cutting board* oleh *cook helper* dan dibantu *trainee* setelah pemilihan sayuran. Cara membuang bagian yang tidak digunakan pada sayuran dan bagian yang terpakai disisihkan sebelum dilakukan pencucian.
- 4) Pencucian sayuran pada proses persiapan hidangan *buffet* merupakan mencuci dengan air mengalir atau mencuci di dalam wadah sampai bersih seperti mencuci kentang. Pencucian sayuran yang benar yaitu pada air mengalir atau dicelupkan ke dalam air panas atau menggunakan *chemical*, karena kotoran pada sayuran biasanya menempel dan tidak bisa hanya dibasuh dengan air saja, maka perlu menghilangkannya dengan air mengalir atau air hangat sehingga kotoran seperti telur cacing yang mungkin melekat pada sayuran dapat terbang bersama aliran air tersebut.
- 5) Pemotongan sayuran pada proses persiapan hidangan *buffet* merupakan teknik memotong sayuran menjadi bagian yang lebih kecil dan lebih menarik serta mempermudah dalam proses pengolahan. Jenis potongan yang dimaksud bukan merupakan hiasan atau garnish hidangan melainkan macam-macam potongan sayuran yang akan digunakan untuk makanan
- 6) *Blanching* sayuran pada proses persiapan hidangan *buffet* merupakan teknik memasak dengan merebus sayuran ke dalam air mendidih selama waktu yang cepat sekitar 1-2 menit dengan suhu 75–95°C. Teknik *blanching* menggunakan air mendidih yang diberi garam, selama proses ini sayuran hanya akan di aduk beberapa kali saja untuk menghindari perusakan bentuk sayuran.
- 7) *Pre-cooling* sayuran pada proses persiapan hidangan *buffet* merupakan pendinginan awal yang merupakan upaya menghentikan proses pemasakan pada sayuran akibat *blanching* sayuran. Suhu yang tinggi pada sayuran akan merusak pada sayur selama penyimpanan sehingga menurunkan kualitasnya. Caranya adalah setelah sayuran di

blanching sampai setengah matang, sayur akan diangkat dengan cepat dan dicelupkan kedalam air yang mengalir atau air es. Tujuannya adalah untuk menghentikan proses pemasakan, mempertahankan warnanya, dan memperpanjang masa simpan atau pengawetan.

- 8) Penyimpanan sayuran pada proses persiapan hidangan *buffet* merupakan penyimpanan pada suhu rendah yang digunakan untuk menghambat laju penurunan mutu sayuran yaitu menghambat laju penurunan fisiologis dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme penyebab kebusukan dan kerusakan.

## Saran

- 1) Peningkatan Proses Penanganan Sayuran

Tetapkan standar lebih rinci untuk penanganan sayuran seperti pemilihan, penyiangan, pencucian, pemotongan, *blanching*, *pre-cooling*, dan penyimpanan sayuran untuk menjaga kualitas sayuran. Sertakan pelatihan untuk *trainee* dalam mengevaluasi kualitas sayuran secara lebih akurat. Evaluasi dan optimalisasikan alur penanganan sayuran harus sesuai dengan langkah-langkah agar tidak memperlambat proses persiapan karena sifat sayuran yang mudah rusak. Supaya menggunakan alat tambahan seperti *thermometer* air panas untuk menunjang jalannya proses persiapan sesuai dengan standar.

- 2) Evaluasi proses pemilihan sayuran agar lebih selektif dalam memilih sayuran untuk menjaga kualitas dan mutu sayuran.
- 3) Optimalisasi kegiatan penyiangan sayuran dengan memanfaatkan bagian sayuran yang tidak dibutuhkan agar menjadi masakan lain.
- 4) Optimalisasi proses pencucian sayuran untuk menjaga kebersihan sayuran khususnya pada hidangan *buffet* karena persiapan sayuran untuk hidangan *buffet* dilakukan bersamaan dan porsinya cukup banyak.
- 5) Evaluasi pemotongan sayuran harus sesuai dengan jenis potongan sayuran dan pertahankan bentuknya agar terlihat rapi saat penyajian hidangan *buffet*.
- 6) Peningkatan proses *blanching* sayuran, tetapkan waktu dan gunakan *thermometer* air untuk mengukur suhu air agar tidak merusak sayuran saat proses *blanching*.
- 7) Optimalisasi proses *Pre-cooling* sayuran untuk menjaga kualitas sayuran agar tidak terjadi *overcook*.

Evaluasi suhu penyimpanan sayuran untuk menjaga sayuran tetap terjamin kualitas dan mutunya serta tetapkan letak penyimpanan sayuran agar sayuran tidak rusak karena kurangnya tempat penyimpanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apandi, Noviyani, D., & Dan Edwin, B. (2015). Tinjauan tentang penyajian buffet breakfast di Harris Hotel and Convention Bandung. *e-Proceeding of Applied Science*, 1(3), 219–525.
- Arista, N. I. D. (2021). Penanganan pasca panen sayuran serta strategi sosialisasinya kepada masyarakat di tengah pandemi Covid-19. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), 207–216.
- Helena, M., & Sine, J. G. L. (2022). Teknik masak panas basah (moist head cooking) pada sayuran di instalasi gizi Rumah Sakit S.K. Lerik Kota Kupang. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 3(1), 31–36.
- Husna, D. S., & Puspita, I. D. (2020). Jurnal riset gizi. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), 76–84. Retrieved from <http://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/jrg/article/view/6273/2008>
- Langkong, J., et al. (2016). Penerapan teknologi tepat guna pada pengolahan buah dan sayur di Desa Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. *Jurnal Panrita Abdi*, 1(1), 1–12.
- Lara. (2022). Sistem penyimpanan bahan perishable di cold kitchen section Novotel Pekanbaru. *Aging-US*, 9(8.5.2017), 2003–2005. Retrieved from [www.aging-us.com](http://www.aging-us.com)
- Mokodongan, A., Kadir, P. A., & Pakaya, I. (2021). Sistem penyimpanan bahan makanan untuk menjaga kualitas bahan makanan di kitchen TC Damhil UNG. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, 7(2), 151–158.
- Murtiwulandari, M., et al. (2020). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas hasil panen komoditas Brassicaceae. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 136–143.
- Muthahhara, T. (2019). Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan dalam pengolahan sayur-sayuran menjadi produk saus tomat. *Jurnal Unhas*, 1(1), 78–85.
- Nurjanah. (2021). Analisis kepuasan konsumen dalam meningkatkan pelayanan pada usaha laundry Bunda Nurjanah. *Jurnal Mahasiswa*, 1, 5.
- Putra, R. B. D., Anggraini, N., & Fitriani. (2016). Pasca panen dan distribusi sayuran caisim organik di Yayasan Bina Sarana Bakti Cisarua Bogor. *Karya Ilmiah Mahasiswa Agribisnis*, 1(1), 1–6.
- Rahayuningsih, H., & Aditya, B. (2017). Hidangan buffet di regular event ‘Ramayana Night Market’ Hotel Hyatt Regency Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 28–36.
- Rusandi, & Rusli, M. (2021). Merancang penelitian kualitatif dasar/deskriptif dan studi kasus. *Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan dan Studi Islam*, 2(1), 48–60.

Rusmini, W. (2016). *Modul paket keahlian jasa boga*.

Widyarini, A., et al. (2022). Strategi dan peranan kitchen untuk meningkatkan operasional di Hotel Best Western Premier the Hive Cawang, Jakarta Timur. *Bisnis Digital dan Manajemen*, 1(1), 36–42.

Zakharia, F., Adiputra, F., & Meko, P. (2023). Peranan metode penyimpanan bahan makanan dalam meningkatkan kualitas makanan. *Jurnal Pengolahan Makanan*, 4(4), 1–10.