

TEKNIK PENGOLAHAN DUCK CONFIT DI HOT KITCHEN PADA FINNS VIP BEACH CLUB CANGGU BALI

Ni Kadek Indah Rohani, I Ketut Sutapa, I Made Agung Rai Antara

Universitas Triatma Mulya

ABSTRACT

This study aims to find out the duck confit processing technique, the obstacles faced in the duck confit processing technique and the efforts made to overcome the obstacles in the duck confit processing technique in the hot kitchen at Finns VIP Beach Club Canggu Bali. The data collection method was carried out by conducting observations, interviews, and documentation using qualitative descriptive analysis techniques, namely explaining and describing duck confit processing techniques in the hot kitchen at Finns VIP Beach Club Canggu Bali. The obstacles faced in the duck confit processing technique in the hot kitchen at Finns VIP Beach Club Canggu Bali are in the selection of basic ingredients, especially duck, storing duck confit, cooking time and maintaining the consistency of the dish. The business effort carried out is to use imported duck and use adequate tools such as vacuum machines to store it and convothem to cook duck confit. The results of the study showed that there were obstacles in the processing of duck confit, namely in the cooking process and lack of precision in processing duck confit. The suggestion is to immediately realize what has been conveyed by the speakers.

Keywords: Processing Techniques, Cooking Methods, Constraints

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pariwisata di Indonesia pada umumnya semakin berkembang. Era globalisasi ini dapat membantu Indonesia memperkenalkan potensi objek wisata yang ada di Indonesia. Cara ini tentunya dapat menarik minat para wisatawan-wisatawan untuk mengunjungi objek wisata tersebut sehingga sektor pariwisata di Indonesia merupakan salah satu sektor yang menghasilkan devisa sangat besar bagi Negara Indonesia. Pulau Bali merupakan pulau yang dikenal dengan julukan pulau seribu pura dengan kearifan lokal, seni dan budayanya, selain itu, keramahtamahan penduduk Bali juga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan untuk mengunjungi pulau Bali. Pariwisata adalah perjalanan wisata yang dilakukan secara berkali-kali/berkeliling, baik secara terencana maupun tidak terencana yang dapat menghasilkan pengalaman total bagi pelakunya (Hidayah, 2019). Menurut Sulastiyono (dalam Krestanto, 2019) "pariwisata" adalah istilah yang mengacu pada semua jenis perjalanan yang dilakukan untuk tujuan rekreasi, pelancongan, atau wisata.

Untuk menunjang kenyamanan para wisatawan selama di Bali maka pihak

pemerintah dan swasta berusaha meningkatkan kualitas dan kuantitas objek serta fasilitas pendukung yaitu salah satunya ialah dengan mendirikan sarana akomodasi seperti hotel. Selain hotel, juga terdapat restoran yang bergerak di bidang *food and beverage*. Salah satu kawasan di Bali yang sudah memiliki fasilitas penunjang pariwisata adalah Canggu.

Canggu merupakan kawasan yang berada di Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung yang memiliki perkembangan pariwisata yang sangat signifikan. Peningkatan kunjungan wisatawan ke daerah Canggu baik dari wisatawan *domestic* maupun internasional memberikan dampak positif bagi perekonomian masyarakat yang ada di daerah Canggu. Seiring dengan meningkatnya kunjungan wisatawan di Canggu, maka dibangun berbagai fasilitas penunjang pariwisata untuk memberikan kenyamanan kepada wisatawan yang berkunjung ke Canggu. Pembangunan fasilitas penunjang ini mengakibatkan perekonomian di Canggu juga akan semakin berkembang. Salah satu fasilitas penunjang perekonomian tersebut adalah sebuah restoran yang bernama Finns VIP Beach Club.

Finns VIP Beach Club adalah salah satu restoran yang ada di Finns Beach Club Canggu Bali yang terletak di Jalan Pantai Berawa, No 99X, Tibubeneng, Kuta Utara, Badung. Finns VIP Beach Club merupakan restoran yang menyajikan makanan yang bernuansa *Italian and French summer cuisine*, Salah satu menu yang digemari oleh wisatawan yang berkunjung ke Finns VIP Beach Club adalah menu *duck confit*, yang mana menu tersebut bernuansa *French cuisine* yang menggunakan metode memasak *confit*.

Metode berasal dari kata *method* yang artinya suatu cara kerja yang sistematis untuk memudahkan pelaksanaan kegiatan dalam mencapai suatu tujuan. Memasak adalah membuat suatu bahan mentah menjadi matang dengan tujuan agar dapat dimakan. Teknik pengolahan makanan panas kering adalah mengolah makanan tanpa bahan dasar cairan (kering) untuk mematangkannya (Fadlillah, 2014). Memasak adalah seni mengolah makanan yang belum layak untuk dikonsumsi menjadi hidangan yang menggugah selera. Menurut para ahli di atas, definisi memasak adalah proses mengolah makanan dari mentah hingga siap dengan menerapkan proses dengan suhu tertentu (Yuliantoro, 2019).

Sedangkan menurut Sutapa, dkk (2022: 16) metode memasak adalah makanan bisa

dimasak di udara, lemak, air atau uap. Ini secara kolektif dikenal sebagai media memasak. Ada dua jenis metode memasak umum yaitu *dry heat and moist heat*.

Metode memasak *Dry Heat* adalah yang menggunakan udara atau lemak. *Broiling, grilling, roasting and baking, sautéing, pan-frying and deep-frying*. Makanan yang dimasak dengan metode ini memiliki rasa yang kaya yang disebabkan oleh pencoklatan karena uap air di permukaan makanan menguap.

Metode memasak *Moist Heat* adalah yang menggunakan air atau uap, *poaching, simmering, boiling and steaming*. Metode memasak ini digunakan untuk melembutkan dan meningkatkan rasa alami makanan.

Metode memasak kombinasi beberapa metode memasak menggunakan teknik memasak panas kering dan panas lembab. Dua metode kombinasi utama adalah braising dan stewing. Pada kedua metode tersebut, langkah pertama biasanya adalah mencokelatkan item utama menggunakan panas kering. Langkah kedua adalah menyelesaikan memasak dengan merebus makanan dalam cairan. Metode kombinasi sering digunakan untuk potongan daging yang kurang empuk tetapi beraroma serta untuk unggas dan beberapa sayuran.

Fat heat cooking yaitu memasak dengan minyak berarti bahan yang dimasukan

dalam cairan minyak panas, baik sedikit ataupun banyak dapat berupa minyak kelapa sawit, minyak salad oil, olive, mentega nabati atau mentega hewani.

Gastronomi molekul (*molecular gastronomy*) ialah satu cabang sains makanan dan seni pengolahan makanan berdasarkan manipulasi perubahan sifat fizikal dan kimia bahan ramuan semasa penyediaan, demi mewujudkan dengan gaya yang baru dan inovatif khususnya dari segi presentasi / penampilan, bentuk dan nilai sensori. Perkataan ‘gastronomi’ merujuk kepada seni dan budaya dari segi pemilihan, penghidangan dan cara menikmati makanan yang baik. Manakala perkataan ‘molekul’ pula menandakan rumusan saintifik sehingga peringkat molekul yang digunakan untuk mewujudkan perubahan struktur dan nilai fizikokimia pada hasil produknya (Chua Hun Pin, dkk 2018: 39). Peralatan memasak gastronomi molekul sangat unik. Karena juga dipakai untuk membuat hidangan yang unik. Maka dibutuhkan alat khusus yang tidak umum ada di dapur. Peralatan memasak dalam gastronomi molekul bagian menjadi penjual manisan, fermentasi, dehidrator, peralatan dapur, alat ukur, *mixologi*, alat cetakan, *molekuler*, *serveware* dan *whippers* (Fadillah, 2018: 17)

Teknik yang paling umum digunakan dalam gastronomi molekul yaitu *Sous-Vide*. Diterjemahkan sebagai "di bawah kekosongan," istilah Prancis berarti bahwa makanan (biasanya daging atau sayuran) telah dimasak dalam kantong plastik kedap udara yang terendam dalam penangas udara yang suhunya terkontrol untuk waktu yang sangat lama. Makanan yang disiapkan dengan cara ini selalu dimasak secara merata, dengan baik bagian dalam maupun luar sama-sama empuk. *Confit* merupakan salah satu bagian dari teknik memasak dalam gastronomi molekul.

Confit dalam bahasa Prancis berarti diawetkan. Pada metode *confit*, daging dimasak dalam lemak dalam waktu yang lama dengan suhu rendah.

Teknik Pengolahan *Duck Confit* yang mana teknik adalah cara yang dilakukan seseorang dalam mengimplementasikan suatu metode (Adisusilo, 2013).

Dalam buku sumber pusat belajar, pengolahan adalah suatu proses mencampur seluruh bahan yang telah disediakan sedemikian rupa dengan cara dan media tertentu sehingga akan dihasilkan produk yang sesuai dengan tujuan yang telah diharapkan (Prastowo, 2018).

Pengertian teknik pengolahan makanan adalah membuat bahan makanan yang mentah menjadi matang melalui proses

pemanasan. Secara definitif pengolahan makanan dapat diartikan sebagai sebuah proses pemanasan pada makanan hingga menjadi lebih enak, mudah dikunyah, dan mengubah bentuk penampilan dari bahan makanan itu, serta mematikan bakteri yang merugikan kesehatan. Pengolahan makanan merupakan salah satu proses penerapan panas dari bahan mentah menjadi matang dengan cara sesuai untuk setiap bahan dasar dengan tujuan tertentu. Oleh karena itu, proses memasak hanya berlangsung selama panas mengenai bahan makanan. Untuk mengolah sebuah makanan sesuai dengan tujuannya, dikenal beberapa teknik mengolah makanan. Teknik dasar pengolahan makanan adalah mengolah bahan makanan dengan berbagai macam teknik atau cara (Prabowo dan Widiyanto, 2015).

Menurut Sutapa, dkk (2022: 16) kata 'unggas' berarti semua unggas domestik (burung) ini termasuk ayam, kalkun, bebek, angsa dan merpati. Ayam adalah jenisnya paling umum digunakan dalam memasak. Contohnya seperti: kalkun, angsa dan bebek. Awalnya ayam diklasifikasikan menurut ukuran dan metode memasak dengan nama tertentu. Bebek merupakan salah satu jenis unggas.

Dari beberapa jenis bebek tersebut maka bebek yang digunakan untuk membuat *duck confit* adalah jenis bebek moulard dan

peking dikarenakan bebek tersebut memiliki jumlah lemak yang banyak dibandingkan jenis bebek yang lainnya (Marianne, 2024).

Duck confit adalah masakan tradisional Prancis di mana kaki bebek diawetkan dengan garam, kemudian dimasak perlahan dengan direndam dalam lemak bebek hingga sangat empuk. Pengawetan garam membantu menghilangkan kelembapan dan memperkuat rasa. Memasak bebek dengan lemaknya sendiri membuat dagingnya sangat lembab, empuk, dan kaya rasa. Proses confit pada awalnya dikembangkan sebagai cara untuk mengawetkan kaki bebek agar dapat disimpan lebih lama. Pemasakan dan perendaman dalam lemak melindungi bebek dari pembusukan. *Confit* tetap menjadi makanan khas Prancis Barat Daya dan dianggap sebagai makanan lezat. Suhu yang disarankan untuk sous vide duck confit adalah 165° F hingga 180° F (74° C hingga 82° C). Pada suhu yang lebih rendah, daging bebek akan lebih empuk sedangkan pada suhu yang lebih tinggi dagingnya akan lebih keras. Banyak koki merekomendasikan antara 170° F-176° F (77° C-80° C) sebagai suhu ideal untuk hasil yang lembut dan lezat. Memasak dengan suhu di atas 180° F berisiko membuat bebek menjadi kering. Selama kaki bebek tetap terendam lemak saat

dimasak, maka kaki bebek akan lembab dan lezat.

Waktu memasak akan bervariasi tergantung pada ukuran dan ketebalan kaki bebek, tetapi umumnya biasanya 12 hingga 36 jam. Rencanakan waktu kurang lebih 1-2 jam untuk setiap ketebalan 1 inci (2,5 cm) pada bagian kaki yang paling tebal. Kaki yang lebih tebal dan suhu yang lebih tinggi dalam rentang yang lebih pendek memerlukan waktu memasak yang lebih lama, sedangkan kaki yang lebih kecil atau lebih tipis mungkin hanya memerlukan waktu 12-24 jam. *Sous vide* akan membuat bebek matang sempurna berjam-jam lebih lama tanpa mengurangi kualitas.

Prosedur Pembuatan *duck confit* (Weisz Annie, 2023) yaitu:

1. Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat *duck confit*:

- a. *Duck Legs*

Duck Legs biasanya digunakan untuk membuat *duck confit* karena metode memasak lambat merusak jaringan ikat yang keras.

- b. *Duck Fat*

Duck confit tradisional dimasak dengan lemaknya sendiri. Lemak bebek merupakan bahan utama pembuatan *duck confit*.

- c. Rosemary

Rosemary menambahkan rasa herba halus.

- d. *Sea Salt*

Memasak daging dalam waktu lama dengan garam meja beryodium dapat memberikan rasa logam pada daging. Garam tanpa bahan tambahan apa pun adalah pilihan terbaik untuk *duck confit*.

2. Alat-alat yang digunakan dalam membuat *Duck confit* diantaranya:

- a. *Sous Vide Machine*

Sous vide machine, atau sirkulasi perendaman, memasak bebek dengan menjaganya pada suhu yang tepat selama seluruh proses memasak. Tapi memasak *sous vide* bisa dilakukan *sous vide machine*.

- b. *Vacuum Sealer*

Metode perpindahan air menggunakan air untuk mengeluarkan udara dari kantong plastik yang dapat ditutup kembali, bukan menggunakan kantong *vacuum*.

- c. *Cast Iron Pan*

Cast iron pan adalah jenis wajan terbaik untuk mendapatkan kulit yang renyah sempurna.

3. Prosedur Pembuatan *Duck confit* yaitu:

- a. Tambahkan air pada panci

besar atau wadah besar lainnya. Panaskan mesin *sous vide* hingga 155° F.

- b. Tepuk-tepuk kaki bebek hingga kering dengan tisu.

- c. Bumbui seluruh bebek dengan garam laut dan lada hitam.

d. Tambahkan kaki bebek ke dalam kantong *vacuum*. Masukkan siung bawang putih yang sudah dihaluskan, tangkai rosemary, dan 2 sendok makan lemak bebek ke dalam kantong dan segel plastik *vacuum* dengan mesin *vacuum*.

e. Tempatkan *vacuum-sealed bag of duck legs* yang tertutup rapat ke dalam *preheated water bath* yang sudah dipanaskan sebelumnya. Masak selama 24-48 jam. Semakin lama kaki dimasak, akan semakin lembut. Tambahkan air ke dalam penangas air seperlunya untuk menjaga ketinggian di atas permukaan air minimum untuk sirkulasi pencelupan.

f. Keesokan harinya, keluarkan plastik *vacuum* dari *water bath* dan keluarkan *duck leg* dari plastik *vacuum*. Tepuk-tepuk kaki hingga kering dengan tisu.

g. Panaskan *cast iron pan* dengan api sedang-besar. Lelehkan 1 sendok makan lemak bebek di wajan.

h. Masukkan kaki bebek dengan hati-hati ke dalam wajan panas, dengan sisi kulit menghadap ke bawah. *Sear* selama 1-2 menit atau sampai kulit berwarna coklat keemasan dan renyah. Balik dan ulangi di sisi lainnya.

Pindahkan *duck leg* ke piring untuk *resting*. Taburkan sisa lemak bebek dari wajan ke bagian kaki.

Kitchen merupakan satu-satunya lokasi di mana koki menyiapkan makanan untuk dijual kepada pelanggan melalui restoran yang terletak di hotel dengan layanan kamar eksklusif (Aprilia, 2018). Secara umum, dapur didefinisikan sebagai tempat memasak makanan. “*Kitchen is the place where food is prepared for cooked*”. Maksud dari kalimat tersebut adalah “dapur adalah tempat di mana makanan untuk dipersiapkan untuk dimasak”. Berdasarkan tugasnya dapur (*kitchen*) terbagi menjadi tiga bagian, yaitu *cold kitchen*, *hot kitchen*, and *pastry kitchen* (Andrews, 2013).

Kitchen section atau bagian-bagian dapur di sebuah hotel dibagi menjadi beberapa posisi. *Hot kitchen* atau dapur panas adalah dapur bertugas khusus dalam hidangan panas. *Preparation* merupakan salah satu *section* yang ada di *hot kitchen* akan tetapi *preparation* memiliki tugas untuk membuat persiapan yang akan digunakan oleh setiap *section*, hampir semua peneman menu dibuat di *preparation*. Sedangkan *saucier* adalah bagian dari *hot kitchen* yang menyajikan berbagai olahan daging maupun ikan (Rahmadani, 2022).

Berdasarkan hasil pengamatan penulis selama praktik kerja industri di *hot kitchen* pada Finns VIP Beach Club Canggü Bali, dijumpai permasalahan dalam teknik pengolahan *duck confit* yang mana menggunakan *fat heat cooking* dengan

teknik memasak *confit*, dalam membuat *duck confit* perlu diperhatikan mulai dari pemilihan bahan sampai dengan proses memasaknya. Proses ini sangat penting untuk diperhatikan mulai dari suhu dan juga waktu memasaknya, *duck confit* menggunakan suhu memasak 850C/16 jam akan tetapi terjadi kesalahan dalam suhu memasak yang digunakan. Suhu memasak *duck confit* yang disarankan yaitu 165° F hingga 180° F (74° C hingga 82° C) akan tetapi jika melebihi suhu 180° F maka akan mempengaruhi hasil akhir dari *duck confit* tersebut yang mana *duck* tersebut akan menjadi kering. Serta dalam pemilihan daging bebek yang beberapa daging bebeknya memiliki urat yang banyak karena kurangnya ketelitian dalam memilih daging bebek tersebut mengakibatkan daging bebek tersebut menjadi keras. Selain itu kurangnya komunikasi pada saat mengolah daging bebek sehingga daging bebek yang diolah menjadi kurang berkualitas. Tujuan dari penelitian ini yaitu Untuk mengetahui teknik pengolahan *duck confit* di *hot kitchen* guna menghasilkan suatu makanan yang bernilai tinggi pada Finns VIP Beach Club, untuk mengetahui kendala apa yang dihadapi dalam teknik pengolahan *duck confit* di *hot kitchen* pada Finns VIP Beach Club dan untuk mengetahui upaya apa saja yang dilakukan dalam menangani kendala

yang dihadapi. Untuk mendukung penelitian ini perlu analisis yang dapat dipertanggung jawabkan, maka perlu beberapa landasan teori yang mendukung penelitian ini yang berhubungan dengan Teknik Pengolahan *Duck confit* Di *Hot kitchen*. `

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode kualitatif deskriptif. Metode penelitian deskriptif kualitatif adalah data yang telah dikumpulkan dan diperoleh, kemudian data tersebut dipaparkan sedemikian rupa secara sistematis sehingga nantinya dapat ditarik suatu kesimpulan dari masalah ini. Penelitian deskriptif sendiri akan menghasilkan informasi dari nasumber yang telah ditentukan mengenai fakta dan data yang ada untuk dianalisis lebih lanjut. Kemudian, penelitian kualitatif adalah Metode ini menggunakan teknik pengumpulan data dan analisis kualitatif, yang lebih menekankan pada makna. Data kualitatif dapat berupa gambar, kalimat, atau kata-kata. (Sugiyono, 2020: 23)

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan Teknik observasi. Teknik observasi adalah teknik pengumpulan data dengan cara mengamati suatu objek secara langsung kemudian mempelajari atau memahami pengetahuan dari sebuah fenomena

berdasarkan pada pengetahuan yang dimiliki peneliti untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan dalam penelitian. Sugiyono (2020: 203).

Kemudian menggunakan Teknik wawancara yang mana, menurut Esterberg (dalam Sugiyono, 2019) Teknik wawancara merupakan sebuah pertemuan di mana dua orang bertemu untuk bertukar informasi dan gagasan melalui tanya jawab untuk membuat definisi tentang topik tertentu, dan menggunakan Teknik dokumentasi. Teknik dokumentasi adalah metode pengumpulan data dengan cara meninjau dan menganalisis dokumen yang dibuat untuk penelitian oleh subjek sendiri atau orang lain Mardawani (2020: 52). Dengan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah teknik penyajian hasil analisis informal. Menurut Sudaryanto (2015: 241) Metode informal adalah penyampaian hasil analisis data dengan menggunakan kalimat deskriptif. Metode ini juga peneliti gunakan untuk mendeskripsikan tabel dan peta hasil analisis data. Teknik penyajian hasil analisis yang dilakukan adalah secara deskriptif dalam bentuk uraian kata – kata agar dapat menggambarkan situasi dengan jelas agar dapat menarik kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini diperoleh dari dua narasumber yang berprofesi sebagai *asst. sous chef* di *finns* mengenai Teknik Pengolahan *Duck Confit* Di *Hot Kitchen* Pada *Finns VIP Beach Club*, Kendala Yang Dihadapi Dalam Teknik Pengolahan *Duck Confit* Di *Hot Kitchen* Pada *Finns VIP Beach Club*, Upaya Yang Dilakukan Dalam Menangani Kendala Yang Dihadapi Dalam Teknik Pengolahan *Duck Confit* Di *Hot Kitchen* Pada *Finns VIP Beach Club*.

Teknik Pengolahan Duck Confit Di Hot Kitchen Pada Finns VIP Beach Club

Teknik pengolahan duck confit menggunakan teknik memasak confit dengan suhu 85⁰C selama 16 jam. Dalam pengolahan *duck confit* menggunakan *duck import* dengan jenis *duck* yaitu *duck peking*, adapun proses yang dilakukan dalam mengolah *duck confit* yaitu pertama proses *curing*, sebelum dimasak *duck* di *cure* terlebih dahulu dengan garam, *bay leaf*, *thyme leaf*, dan *black pepper whole* di *cure* selama 24 jam setelah di *cure*, *duck* dibersihkan terlebih dahulu, setelah itu kedua yaitu pada proses memasak, *duck* yang sudah selesai di *cure* kemudian dimasukkan kedalam *duck fat* dan dimasak di *convotherm* dengan suhu 85⁰C selama 16 jam. Proses ketiga yaitu proses penyimpanan, setelah *duck* selesai dimasak kemudian di *rest* sampai dingin lalu di

vacuum dan disimpan di *freezer*. Ketika ada order, *duck* dimasukkan terlebih dahulu ke *boil water* setelah itu di *sear* untuk mendapatkan warna dan supaya *crispy*. *Duck confit* yang ada di Finns VIP Beach Club dihidangkan dengan *potato gratin*, *saute carrot and mushroom* serta dihidangkan dengan *black pepper cognac*.

Kendala Yang Dihadapi Dalam Teknik Pengolahan *Duck Confit* Di *Hot kitchen* Pada Finns VIP Beach Club

Pemilihan bahan dasar terutama *duck* Dalam membuat *duck confit* menggunakan *duck import* dengan jenis *duck peking* dan dicure dengan garam lokal atau bisa juga menggunakan *rock salt*, *bay leaf*, *thyme leaf*, dan *black pepper whole*, dalam memasaknya menggunakan *duck fat*.

Penyimpanan *duck confit* Dalam penyimpanan *duck confit* harus disimpan didalam *freezer* dan di *vacuum* supaya tidak ada udara yang masuk. Hal ini dapat membuat *duck* menjadi lebih tahan lama.

Waktu memasak *Duck confit* memerlukan waktu memasak yang sangat lama yaitu selama 16 jam. Ketika *duck* tersebut habis dalam *last minute*, maka menu tersebut akan *sold out* dikarenakan proses pengolahan *duck confit* sendiri tidaklah singkat, selain itu memasak *duck confit* dicombi juga dilakukan pada malam hari sebelum pulang dikarenakan ketika

dimasak pada saat jam operasional akan menghambat pekerjaan lainnya, *duck confit* sendiri perlu waktu yang sangat lama dalam memasaknya.

Menjaga konsistensi hidangan Menjaga konsistensi hidangan yang dibuat oleh orang satu dengan yang dibuat oleh orang yang berbeda sangat sulit, itu tergantung dari pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki oleh orang tersebut. Akan tetapi dengan adanya *food trial* akan meminimalisir terjadinya kesalahan yang diperbuat dalam mengolah makanan tersebut.

Upaya Yang Dilakukan Dalam Menangani Kendala Yang Dihadapi Dalam Teknik Pengolahan *Duck Confit* Di *Hot Kitchen* Pada Finns VIP Beach Club

Upaya yang dilakukan dalam menangani kendala yang dihadapi selama mengolah *duck confit* yaitu menggunakan *duck import* dan menggunakan alat yang memadai seperti mesin *vacuum* untuk menyimpannya dan *convotherm* untuk memasak *duck confit* tersebut, selain itu ketika *duck confit* tersebut dibuatnya malam hari ketika hendak pulang sebaiknya memeriksa listrik terlebih dahulu apakah ada masalah terhadap listrik atau pun tidak, alangkah lebih baiknya dalam memproses *duck confit* tersebut

dilakukan dipagi hari ketika jam operasional.

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian bab sebelumnya maka dapat dijabarkan beberapa simpulan yaitu teknik pengolahan *duck confit* di *hot kitchen* pada *finns vip beach club* adalah menggunakan teknik memasak *confit* dalam pengolahan *duck confit* yang mana teknik memasak ini dapat menarik perhatian pelanggan serta dapat bersaing dengan restoran baru yang sedang berkembang. Di *finns vip beach club* sangat memperhatikan kualitas bahan yang digunakan serta dalam pengolahannya menggunakan alat yang memadai seperti *convotherm* dan *vacuum machine*. Teknik pengolahan *duck confit* mulai dari proses pemilihan bahan yang mana menggunakan *duck import* dengan jenis *duck peking*, proses *curing* dalam *duck confit* menggunakan garam, *bay leaf*, *thyme leaf*, dan *black pepper whole* di *cure* selama 24 jam, proses penyimpanan *duck confit* yaitu di *freezer* dan *duck leg* yang sudah dimasak di *vacuum* terlebih dahulu, proses memasak *duck confit* yaitu dengan suhu 85⁰C selama 16 jam, *duck confit* sendiri hidangan dengan beberapa *condiment* yaitu *potato gratin*, *carrot* dan *mushroom* serta dihidangkan dengan *black pepper cognac*. Perbedaan *duck confit* yang ada di *Finns*

dengan yang ada di restoran lain yaitu *condiment* yang digunakan serta alat yang digunakan dalam mengolah *duck confit*.

Kendala yang dihadapi dalam teknik pengolahan *duck confit* di *hot kitchen* pada *Finns VIP Beach Club* adalah pertama yaitu dalam pemilihan bahan dasar terutama *duck*, dalam membuat *duck confit* menggunakan *duck import* dengan jenis *duck peking* dan *dicure* dengan garam lokal atau bisa juga menggunakan *rock salt*, *bay leaf*, *thyme leaf*, dan *black pepper whole*, dalam memasaknya menggunakan *duck fat*. Kedua yaitu penyimpanan *duck confit* dalam penyimpanan *duck confit* harus disimpan didalam *freezer* dan *divacuum* supaya tidak ada udara yang masuk. Ketiga yaitu dalam waktu memasak *duck confit* memerlukan waktu memasak yang sangat lama yaitu selama 16 jam. Keempat yaitu dalam menjaga konsistensi hidangan yang dibuat oleh orang satu dengan yang dibuat oleh orang yang berbeda sangat sulit, itu tergantung dari pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki oleh orang tersebut. Akan tetapi dengan adanya *food trial* akan meminimalisir terjadinya kesalahan yang diperbuat dalam mengolah makanan tersebut.

Upaya apa yang dilakukan dalam menangani kendala yang dihadapi dalam teknik pengolahan *duck confit* di *hot kitchen* pada *Finns VIP Beach Club* adalah

menggunakan *duck import* dan menggunakan alat yang memadai seperti mesin *vacuum* untuk menyimpannya dan *convotherm* untuk memasak *duck confit* tersebut, selain itu ketika *duck confit* tersebut dibuatnya malam hari ketika hendak pulang sebaiknya memeriksa listrik terlebih dahulu apakah ada masalah terhadap listrik atau pun tidak, alangkah lebih baiknya dalam memproses *duck confit* tersebut dilakukan di pagi hari ketika jam operasional.

SARAN

Pada pembahasan diatas penulis dapat memberi saran mengenai teknik pengolahan duck confit di hot kitchen pada Finns VIP Beach Club sebagai berikut:

1. Sebaiknya untuk menu duck confit lebih diinovasi lagi dari segi condimentnya maupun platingnya.
2. Sebaiknya pihak kitchen berkomunikasi dengan pihak security yang bertugas pada malam hari bahwa ada makanan yang diproses di kitchen sehingga ketika ada masalah seperti mati listrik dapat langsung menghubungi pihak engineering.
3. Menambah peralatan yang kurang untuk mempermudah dan mempercepat kinerja karyawan, seperti *convotherm* yang khusus digunakan untuk mengolah duck confit atau makanan yang memerlukan waktu yang lama dalam proses memasaknya.
4. Sebaiknya selalu mengecek tekstur bebek yang selesai dimasak dan selalu double taste sebelum makanan tersebut dihidangkan kepada tamu.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisusilo, J. R. S. ., (2013). *Pembelajaran Nilai – Karakter, Konstruktivisme dan VCT Sebagai Inovasi Pendekatan Pembelajaran Afektif*. PT. Rajagrafindo Persada.
- Andrews. (2013). *Food and Beverage a Training Manual* (3 rd). McGraw-Hill.
- Aprilia, A. P. dan M. H. (2018). Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan Dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Intervening Pada Travel Brow Lumajang. *Jurnal Aplikasi Bisnis*. Vol. 2407. No.3741. Hal: 43-48.
- Chua Hun Pin, dkk. (2018). *Gastronomi molekul: Teknik sferifikasi dalam pembangunan produk makanan*. Pusat Penyelidikan Sains Teknologi Makanan.
- Fadlillah. (2014). *Implementasi Kurikulum 2013 Dalam Pembelajaran SD/MI, SMP/MTS, & SMA/MA*. AR-RUZZ MEDIA.
- Hidayah. (2019). *Pemasaran Destinasi Pariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Mardawani. 2020. *Praktis Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Deepublish.
- Marianne. (2024). *Step-by-Step Guide to Sous Vide Duck Confit*. <https://sousvidebee.com/duck->

- confit*. Diakses pada senin tanggal 15 april 2024 pukul 11.00 WITA.
- Mark. (2023). *Traditional Duck Confit*. <https://www.seriousseats.com/classic-duck-confit-recipe>. Diakses pada jumat tanggal 4 april 2024 pukul 19.31 WITA
- Prabowo dan Widiyanto. (2015). . *Pembuatan Tepung Mocaf dari Ketela Pohon Pada Kelompok Tani “Kampung Idiot” Desa Karangpatihan Sabagai Upaya Diversifikasi Olahan Makanan*. Seminar Nasional Universitas PGRI Yogyakarta 2015. IKIP PGRI Madiun. Madiun.
- Prastowo. (2018). *Sumber Belajar Dan Pusat Sumber Belajar*. Depok : Prenada Media Group
- Rahmadani. (2022). *Kualitas Produk Makanan Di Kitchen Department Hotel Grand Jatra Pekan Baru*. Kampus Bina Widya
- Sudaryanto, 2015. *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa (Pengantar Penelitian Wahana Kebudayaan secara Linguistik)*. Yogyakarta: Sanata Darma University Press
- Sugiyono, 2020. *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan RnD*. Bandung: Alfabeta.
- Sulastiyono, Agus. (2019). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel.Seri manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Alfabeta,cv.
- Sutapa, dkk. 2022. *Pengetahuan Tata Boga Culinary Art Fundamental*. Denpasar: Yayasan Triatma Surya Jaya
- Yuliantoro. (2019). *Pengertian Memasak*. Batam: Universitas Riau.