

METODE PENGOLAHAN CHICKEN MARYLAND PADA MENU A'LA CARTE WESTERN FOOD DI CRYSTAL LOTUS HOTEL YOGYAKARTA

Maria Andriana¹, Heni Widyaningsih²
^{1,2)} Akademi Pariwisata Yogyakarta

E-mail: heni.widya08@gmail.com¹, andrianaaut12@gmail.com²

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui metode pengolahan dan penyajian Chicken Maryland pada menu A'la Carte di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, dengan teknik pengumpulan data menggunakan metode observasi, studi pustaka, dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa metode pengolahan chicken Maryland di Crystal Lotus menggunakan proses deep frying yaitu proses dimana bahan makanan yang digoreng harus terendam sempurna kedalam minyak panas yang merata sehingga makanan dapat cepat matang sampai kebaahan makanan tersebut. Penyajian menu chicken Maryland melalui tahapan penyiapan condiment dan plating chicken maryland dengan mix vegetable salad, mushroom sauce, dan French fries.

Kata Kunci : metode pengolahan makanan, chicken Maryland, a'la carte.

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the method of processing and serving chicken Maryland on the A'la Carte menu at Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. This study uses a qualitative, descriptive method, with data collection techniques using the method of observation, literature study, and documentation. The result of this study indicate that the merhod of processing chicken Maryland at Crystal Lotus uses a deep frying process in which the fried food ingerdients must be completely submerged into the hot oil evenly so that the food can be quickly cooked into the food ingredients. Presentation of the chicken meryland menu through the stages of preparing condiments and plating chicken Maryland with mix vegetable salad, mushroom sauce, and French fries.

Keywords: *food processing method, chicken Maryland, A'la Carte.*

1. PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan kegiatan yang berhubungan dengan perjalanan untuk tujuan hiburan dan pariwisata. Menurut Prayogo (2018) Pariwisata secara sederhana dapat didefinisikan sebagai perjalanan seseorang atau sekelompok orang dari satu tempat ke tempat lain membuat rencana dalam jangka waktu tertentu, untuk tujuan rekreasi dan mendapatkan hiburan sehingga keinginannya terpenuhi. Berbagai kepentingan pariwisata sangat banyak dijelaskan oleh para ahli-ahli pariwisata, seperti organisasi pariwisata dunia (*World Tourism Organization*) yang mengemukakan definisi pariwisata sebagai berikut: “*The activities of persons travelling to and staying in place outside their usual environment for not more than one consecutive year for leisure, business and other purpose.*” (WTO, 2013). Maksud dari definisi pariwisata menurut WTO, adalah pariwisata sebagai kegiatan orang atau sekelompok orang yang berpergian dengan melakukan perjalanan dan menempati sebuah tempat diluar lingkungan biasanya mereka tinggal dengan batas waktu tidak lebih dari satu tahun berturut-turut untuk liburan, bisnis, dan tujuan lainnya.

Menurut Atmoko (2018) hotel adalah seluruh jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyiapkan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial. Dalam Operasionalnya hotel dibagi menjadi 7 departemen yaitu : *Front office Department, Food and Beverage Department, Housekeeping Department, Accounting Department, Engineering Department, Sales & Marketing Department, Human Resources Development Department.*

Hotel Crystal Lotus Yogyakarta adalah hotel bintang empat yang berlokasi di Jl. Magelang KM.5,2, Kutu Dukuh, Sinduadi, Kec. Mlati, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Lokasi hotel ini cukup strategis karena dekat dengan berbagai macam tempat wisata dan pusat keramaian di kota Yogyakarta. Untuk menuju kewisata Tugu dan Malioboro Yogyakarta dari Hotel Crystal Lotus hanya butuh waktu 10-15

menit menggunakan kendaraan roda dua dan roda empat. Hotel Crystal Lotus sendiri memiliki tema bangunan Jawa-Modern yang dapat dilihat dari dekorasi Jawa nya yang kental, mulai dari kereta kencana yang terletak di *lobby* hotel, patung serta dekorasi batiknya, sedangkan untuk kesan modern nya dapat dilihat dari penataan ruang dan *interior* yang rapid dan *elegan*.

Hotel Crystal Lotus adalah hotel bintang empat yang menyediakan akomodasi penginapan yang nyaman dengan kualitas tinggi. Hotel ini memiliki 139 kamar dengan enam tipe kamar yang berbeda yaitu, *superior, Deluxe, Suite, Suite for Difable, Executive suite, dan premium Suite.* Tentunya ada berbagai fasilitas pendukung lainnya sebagai peningkatan pelayanan, yaitu : *Outdoor Swimming Pool, Lotus Restaurant, Crystal Coffe Bar and Garden Bar, Six Sky Lounge, Spa by Gaiatri, Gym Facilities, Business Center, Grand Ballroom* (kapasitas lebih dari 500 orang), *5 Meeting Room.*

Chicken Maryland merupakan salah satu menu A’la Carte di Christal Lotus. Dalam pengolahannya, chicken maryland memerlukan metode pengolahan yang khusus agar hasil olahan matang merata dan terasa krispi.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pengertian A’la Carte

Menurut Sudira (2000) *A’la Carte* merupakan jenis menu yang terdiri dari daftar makanan yang telah dilengkapi dengan harga masing masing, yang disediakan dan ditampilkan untuk menarik pelanggan serta memberikan nilai terhadap sejumlah uang terhadap makanan yang ditawarkan.

A’la Carte adalah sebuah ungkapan dari Bahasa Perancis yang berarti “*according to the card*” dalam Bahasa Inggris “sesuai dengan kartu” dalam Bahasa Indonesia. Pengunjung atau tamu restoran bebas bisa memilih jenis makanan apa yang mereka inginkan dari menu yang ada di sebuah restoran sesuai dengan selera makanan mereka dan membayar menu yang mereka pilih. *A’la carte* itu sendiri memiliki situasi seperti itu agar bisa mengatasi masalah pelayanan yang lambat. Kelebihannya adalah melayani pelanggan

dengan baik mulai dari pelanggan datang, memesan makanan, hingga meninggalkan restoran. Pelayanan inilah yang membuat pelanggan merasa istimewa. Tentunya, sistem pelayanan ini tidak mungkin mereka dapatkan saat mengunjungi restoran cepat saji atau restoran *all you can eat*.

Menu adalah suatu daftar makanan yang berisikan nama-nama makanan yang akan dipesan beserta penjelasan-penjelasan singkat tentang menu yang ada dan harganya masing-masing. Menurut Sudirea (2000) menu terbagi menjadi beberapa jenis yaitu:

1. *The buffet* menu adalah menu yang hidangannya tersedia di atas meja *buffet* bebas dipilih oleh tamu dan harga ditetapkan bukan berdasarkan jumlah hidangan yang diambil sedikit atau banyak, tamu tetap membayar sejumlah harga *buffet* tersebut secara perorangan.
2. *The table d'hote* menu adalah lebih dikenal sebagai set menu. Jumlah pilihan hidangan yang terbatas, harga yang tertera untuk satu set menu dan makan telah dipersiapkan sebelum tamu datang merupakan dari ciri menu ini.
3. *The children's* menu adalah menu untuk anak-anak dan tersedia di *family Restaurant*, dimana banyak tamu yang datang bersama anggota keluarganya.
4. *A'la arte* menu adalah menu yang mencantumkan berbagai jenis hidangan dengan beraneka ragam pilihan yang dapat diolah di dapur dan juga susunan menu dimana setiap makanan dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai harga untuk setiap makanannya. *A'la carte* menu memiliki ciri-ciri sebagai berikut:
 - a. Dalam menu sudah tercantum harga dari setiap makanan yang ditawarkan.
 - b. Makanan disajikan atas dasar pesanan.
 - c. Semua pilihan makanan yang tercantum dalam daftar langsung dipersiapkan atau dimasak apabila ada pesanan masuk.

2.2. Macam Metode Memasak

Pada dasarnya, teknik memasak terbagi menjadi tiga, yaitu memasak dengan media minyak, air dan panas kering (*dry heat*). Dari

setiap media yang digunakan kemudian dibagi lagi menjadi beberapa teknik memasak yang umum digunakan sehari-hari. Setiap teknik yang digunakan akan menghasilkan rasa dan tampilan masakan yang berbeda, contohnya dalam membuat makanan berkuah. Jika menggunakan teknik *simmering*, rasa kuah yang dihasilkan akan lebih kuat, sementara jika menggunakan teknik *stewing*, rasa kuah yang dihasilkan akan lebih kental dan gurih.

Berbagai macam teknik memasak memang harus dikuasai agar bisa memasak aneka resep makanan. Proses memasak ini tentunya harus didukung dengan penggunaan bahan-bahan yang berkualitas. Untuk mendapatkan bahan makanan yang mutunya terjamin. Menurut Bartono dan Rufino (2010) beberapa perbedaan tiap teknik memasak adalah sebagai berikut:

1. **Sauteing (menumis).** Merupakan metode memasak yang menggunakan sedikit minyak dengan suhu panas tinggi. Pada umumnya bahan makan pada metode ini dipotong kecil-kecil terlebih dahulu kemudian ditumis sampai agak kecoklatan sambil diaduk. Biasanya untuk penyelesaian masakan tumisan seperti tumis kangkung, oseng tempe.
2. **Stir Frying.** Metode yang satu ini mirip dengan *sauteing*, hanya saja minyak yang digunakan lebih banyak. Biasanya *stir frying* digunakan untuk mengolah *Chinese Food*. Dengan menggunakan wok besar dan diakhir akan diberi sedikit cairan seperti air atau kaldu. Contohnya adalah *capcay*.
3. **Pan Frying.** Sama seperti *sauteing*, *pan frying* juga menggunakan sedikit minyak untuk melumasi wajan. Yang membedakan metode ini yaitu bahan makanan yang digunakan harus berukuran lebih besar sehingga makanan hanya dibalik sesekali. Contoh makanan dengan metode *pan frying* diantaranya *beefsteak* dan *burger*.
4. **Shallow Frying.** Merupakan metode menggoreng yang sering digunakan kebanyakan orang, yaitu menggunakan minyak yang tingginya hanya sepertiga atau setengah makanan. *Shallow Frying* biasanya digunakan untuk menggoreng daging, ikan, perkedel.

5. **Deep Frying.** Metode ini merupakan teknik yang paling banyak menggunakan minyak. Makanan yang dimasak harus terendam dalam minyak panas agar matang merata. Biasanya di restoran- restoran besar menggunakan wajan khusus bernama *deep fryer*. Salah satu karakter yang terdapat pada metode ini adalah bahan makanan yang akan dimasak biasanya dilapisi dengan tepung atau adonan tepung, gunanya untuk melindungi dan mengunci kelembaban bahan tersebut. Contohnya adalah *Fried Chicken, French Fries, dan Chicken Maryland*.
6. **Boiling.** Merupakan metode merebus makanan menggunakan air. Bukan hanya air, media yang digunakan pun bias diganti dengan kaldu, santan atau cairan lainnya. Prosesnya dimulai saat air dipanaskan mencapai 100 °C. supaya cepat matang panci dapat ditutup selama proses memasak, bertujuan supaya uap air tertahan dan menimbulkan panas. Contohnya adalah telur rebus, Sup, dll.
7. **Simmering.** Metode ini juga menggunakan air sebagai media memasaknya. Yang membedakan adalah suhu yang digunakan lebih rendah, yakni dibawah 100°C. Pada saat menggunakan metode ini harus menjaga suhu panasnya dengan cara mengecilkan api saat air sudah mendidih. *Simmering* biasanya dilakukan untuk mendapat saripati dari bahan makanan yang direbus. Contohnya soup, dan pembuatan kaldu (*stock*).
8. **Poaching.** Metode ini mirip dengan *boiling*, hanya saja pada proses ini lebih lambat karena membutuhkan suhu yang lebih rendah untuk menggunakan metode *poaching* ini. Suhu yang digunakannya harus berada di angka 92-96°C. Contoh makanan yang dimasak dengan metode ini adalah *poach egg* dan berbagai macam protein lainnya.
9. **Braising.** Adalah metode memasak dengan sedikit air mendidih. Makanan yang akan diolah dengan teknik ini harus diolah terlebih dahulu. Tujuannya agar bumbu yang dimarinasi pada permukaan bahan makanan dapat meresap sempurna ketika dimasak dengan metode ini.
10. **Steaming (mengukus).** Metode ini memasak bahan makanan tidak langsung menyentuh

air, sehingga zat gizinya tidak banyak yang hilang. Pengukusan juga dapat membuat tekstur makanan menjadi lebih empuk dan enak dibanding saat merebus. Contohnya, dimsum, berbagai macam kue, dan lauk.

11. **Grilling (memanggang).** *Grilling* atau yang dikenal dengan *barbecuing* adalah metode memasak makanan diatas pan atau pemanggang yang terdapat garis-garis dipermukaannya untuk menghasilkan bekas garis-garis pada bahan yang akan dipanggang. Contohnya *Chicken Steak, Beef Steak*.
12. **Roasting.** Pada metode ini bahan yang akan dimasak biasanya diletakkan pada wadah tahan panas. Bahan makan ini juga biasa menggunakan bahan yang utuh pada saat pengolahannya, biasanya juga diberikan olesan *butter* agar warna pada makanan terlihat lebih menarik. Contohnya, yaitu *Butter Roast Chicken, Roast Lamb and Vaggies*.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan Metode kualitatif. Pengumpulan data dalam penelitian ini adalah:

1. **Metode Observasi.** Pada metode ini penulis melakukan pengamatan secara langsung dengan cara melihat bagaimana cara kerja karyawan dan melakukan pengamatan langsung pada data yang terdapat pada objek yang diobservasi untuk mendapatkan gambaran permasalahan pada objek yang diteliti.
2. **Metode Studi Pustaka.** Penulis mengumpulkan data-data yang ada sebagai referensi dalam pembahasan yang diteliti.
3. **Dokumentasi.** Mengumpulkan data- data dengan cara melihat, membaca, mempelajari, lalu mengambil data serta memberikan lampiran foto-foto yang berhubungan dengan penelitian metode memasak pada menu *Chicken Maryland*.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Metode Pengolahan Chicken Maryland

Chicken Maryland merupakan hidangan yang termasuk kedalam *main course* yang biasanya memiliki komposisi : hewani 175-225 gr, sayuran 75 gr, karbohidrat (biasanya kentang) 75gr, sauce (*dressing*) sebanyak 50-95 cc. Sayur-sayuran yang dihidangkan pada *main course* adalah sayuran continental seperti lettuce, onion, tomato cherry, carrot, paprika merah dan hijau. Selain kentang, karbohidrat pada main course juga bisa diganti dengan pasta atau nasi. Dengan komposisi yang lengkap tersebut menu Chicken Maryland dapat menarik perhatian para tamu yang menginap dihotel maupun yang tidak menginap. Menu Chicken Maryland di Cristal Lotus Hotel banyak diminati tamu, tamu yang datang suka memesan menu ini, apalagi disaat weekend ramai tamu yang hadir suka memesan menu ini. Dalam pengolahan chicken marry land harus memperhatikan *standard recipe*. Resep *Chicken Maryland* dan *Condimennya* adalah sebagai berikut:

Table 4.1
Tabel Resep *Chicken Maryland* dan *condiment*

<i>Chicken Maryland</i>				
1 Porsi				
No.	Bahan	Berat	Jumlah	Keterangan
1.	Dada ayam	110	Gram	
2.	Garam	1	Gram	
3.	Lada	1	Gram	
4.	Tepung terigu	50	Gram	
5.	Telur	1	Butir	
6.	Tepung panir	100	Gram	
7.	Selada hijau	8	Gram	
8.	Selada merah	8	Gram	
9.	Paprika hijau	5	Gram	
10.	Bawang Bombay	5	Gram	
11.	Tomat Chery	5	Gram	
12.	Timun	4	Gram	
13.	Minyak salad	7	MI	
14.	Cuka	1	MI	
15.	Garam	1	Gram	
16.	Lada	1	Gram	
17.	Gula	1	Gram	
18.	Demi glace	15	Gram	
19.	Jamur kancing	10	Gram	
20.	Susu full cream	20	MI	
21.	Air	5	MI	
22.	Mentega	5	Gram	
23.	Bawang Bombay	10	Gram	
24.	Kentang goreng	40	Gram	
25.	Minyak goreng	200	MI	
26.	Garam	1	Gram	

Sumber: Cristal Lotus Hotel

Berdasarkan observasi yang dilakukan penulis, pengolahan chicken maryland di Cristal Lotus Hotel menggunakan metode deep frying dengan Langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Marinasi dada ayam fillet dengan lada dan garam, diamkan selama 5menit.
- 2) Siapkan tepung terigu kering, 1 butir telur yang sudah dikocok, dan tepung roti atau panir, diwadah yang berbeda-beda.
- 3) Baluri dada ayam kedalam tepung setelah itu celupkan kedalam kocokan telur, danyang terakhir lumuri dengan tepung roti atau panir sambil ditekan-tekan lembut. Diamkan didalam freezer selama 10 menit.
- 4) Panaskan minyak, lalu goreng kedalam minyak panas dan terendam, masak sampai berwarna kuning kecoklatan dan matang.

Maria Andriana, Heni Widyaningsih



Gambar 4.1 Ayam yang dimarinasi
Sumber : dok. Pribadi

Chicken Maryland adalah sebuah hidangan yang identik dengan salah satu negasa asal Amerika Serikat yakni Maryland. Ditempat asalnya hidangan ini disajikan dengan saus krim Gravy. Hal yang membedakan

hidangan ini dengan ayam goreng lainnya adalah Chicken Maryland yang ada di Crystal Lotus ini dibuat dengan cara dada ayam fillet yang sudah dimarinasi dengan lada dan garam dilapisi dengan tepung terigu kemudian dicelupkan kedalam kocokan telur lalu dibaluri dengan tepung roti atau tepung panir. Ayam yang sudah dilapisi itu kemudian di resting dalam freezer supaya lapisan pada ayam lebih rekat lagi. Jika ayam sudah di resting, ayam diolah menggunakan metode deep frying yaitu digoreng dengan minyak panas dan banyak hingga menutupi ayam tersebut bahan makanan akan terendam sepenuhnya kedalam minyak goreng. Metode deep frying ini membutuhkan minyak goreng yang banyak dan sangat cocok untuk menggoreng Chicken Maryland. Dalam pengolahan chicken maryland, ayam digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan atau golden brown.



Gambar 4.2 Proses memasak dengan menggunakan metode *deep frying*
Sumber : dok. Pribadi

Di Crystal Lotus Hotel pengolahan chicken Maryland masih menggunakan wok pan. Dalam pengolahan chicken maryland minyak yang digunakan juga perlu diperhatikan. Dalam pengolahan chicken Maryland di Crystal Lotus Hotel, jika minyak dilihat sudah kotor atau tidak jernih minyak segera diganti dengan minyak yang baru dan bersih agar hasil pada masakan dapat terlihat lebih menarik dan bersih. Penerapan metode memasak khususnya metode deep frying digunakan dalam pengolahan chicken Maryland agar bahan makanan yang diolah dapat matang merata dan mendapatkan tekstur krispi diluar.

4.2. Penyajian Menu Chicken Maryland

Di Crystal Lotus Hotel Food and Beverage Department bertanggung jawab atas

penjualan makanan dan minuman serta bertanggung jawab atas pengolahan bahan makanan mentah menjadi makanan siap jadi, dan melayani penghidangan makanan dan minuman kepada tamu. Tugas dan tanggung jawab Food and beverage service (F&B Service) di Cristal Lotus Hotel Yogyakarta yaitu, menangani permintaan pemesanan makanan dan minuman tamu, bertanggung jawab atas pelayanan penyajian makanan dan minuman kepada tamu. Sedangkan tugas dan tanggung jawab Food and beverage product (F&B Product) di Cristal Lotus Hotel Yogyakarta yaitu, mengolah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap disajikan, membuat masakan yang mempunyai cita rasa, bertanggung jawab atas makann yang dibuat apakah memenuhi syarat dari segi kesehatan. Tamu yang memesan chicken Maryland diinformasikan ke food and beverage product kemudian food and beverage product mengolah dan dihidangkan oleh food and beverage service.

Food and beverage service di Crystal Lotus Hotel dalam Penyajian Chicken Maryland, menjalankan beberapa Langkah. Langkah tersebut adalah:

1. Menyiapkan Condimen Chicken Maryland

a. **Mix Vegetable Salad.** Mix Vegetable salad adalah salah satu kondimen ala carte dalam menu di Crystal Lotus ini. Salad ini adalah kondimen pendamping Chicken Maryland dengan berat isi sebesar 40-50 gr sebagai pendamping maincourse. Jika salad sebagai appetizer, maka disajikan dengan berat 50-75 gr. Salad merupakan hidangan yang segar rasanya, dapat terbuat dari sayur-sayuran atau buah-buahan yang dipotong-potong dan diberi saus atau dressing. Mix Vegetable Salad ini menggunakan vinigrette dressing dengan bahan salad sebagai berikut: selada merah, selada hijau, paprika merah, paprika hijau, bawang bombay, tomat chery, timun. Langkah-langkah pembuatan Mix Vegetable Salad adalah sebagai berikut:

- 1) Cuci bersih semua sayuran yang akan dijadikan salad. Lalu keringkan.
- 2) Potong-potong selada hijau dan merah menjadi size bite.

- 3) Potong tomat chery menjadi potongan wedges.
- 4) Potong timun menjadi potongan slice.
- 5) Potong paprika dengan potongan slice.
- 6) Slice bawang bombay berbentuk ring.
- 7) Siapkan dressing dengan mencampurkan minyak salad dengan cuka dan berikan rasa dengan lada, dan garam.
- 8) Campur semua bahan salad dimangkuk dan campurkan dengan dressing yang sudah disiapkan, aduk hingga merata.



**Gambar 4.3 Mix Vegetable Salad
Ingredients
Sumber : dok. Pribadi**

b. Mushroom Sauce. Untuk membuat mushroom sauce ini jenis jamur yang digunakan ialah jamur kancing atau champignon, jenis jamur ini banyak dibudidayakan di dunia. Jamur ini memiliki warna putih dan jika ingin menggunakan jamur ini pastikan jamurnya segar agar lebih lezat. Mushroom sauce di Crystal Lotus Hotel ini cara membuatnya simple saja karena menggunakan demi glace instan. Proses pembuatan Mushroom Sauce adalah sebagai berikut:

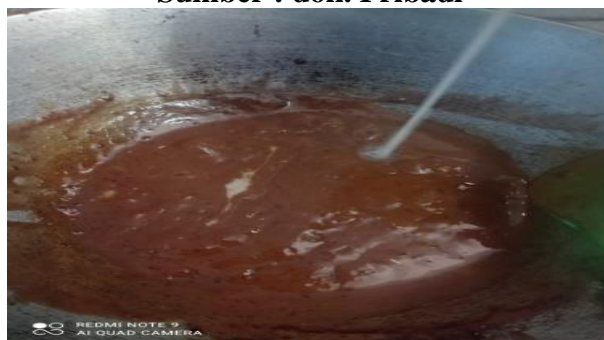
- 1) Chopped bawang bombay dan slice jamur kancing.
- 2) Cairkan demi glace dengan air.
- 3) Sauté bawang bombay dengan jamur dengan mentega hingga layu.
- 4) Campurkan demi glace yang sudah dicairkan.
- 5) Tambahkan susu full cream, aduk sampai mengental.



**Gambar 4.4 Mushroom Sauce ingredients
Sumber : dok. Pribadi**



**Gambar 4.5 Mencampur bawang dengan
demiglace sauce
Sumber : dok. Pribadi**



**Gambar 4.6 Menambahkan Susu
Sumber : dok. Pribadi**



**Gambar 4.7 Mushroom Sauce
Sumber : dok. Pribadi**

c. **French Fries.** French Fries adalah salah satu jenis makanan ringan yang terbuat dari kentang, atau bahasa Indonesianya kentang goreng yang digoreng dengan minyak panas. Chicken Maryland ini menggunakan pelengkap kentang goreng. Potongan kentang beku untuk French fries biasanya sudah melalui proses penggorengan dari pabrik. Penggorengan French fries yaitu:

- 1) Panaskan minyak goreng.
- 2) Masukkan kentang goreng yang sudah ditimbang dengan berat 40-45 gram dan goreng sampai matang dengan berwarna kuning kecoklatan.
- 3) Tiriskan dan tambahkan garam.



Gambar 4.8 French Fries
Sumber: dok. Pribadi



Gambar 4.9 Menggoreng french fries dengan metode deep frying
Sumber : dok. Pribadi

2. Plating Chicken Maryland

Setelah menyiapkan condiment, Chicken Maryland siap diplating. Plating chicken Maryland adalah sebagai berikut:

a. Siapkan piring letakkan mushroom sauce di piring untuk garnish dan tambahkan salad melintang dan susun French fries lalu letakkan ayam disamping salad dan French fries.

- b. Tambahkan daun parsley di atasnya.
- c. Chicken Maryland siap dihidangkan.



Gambar 4.10 Plating Chicken Maryland
Sumber : Crystal Lotus Hotel

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang Metode Pengolahan *Chicken Maryland* Pada Menu *A la Carte Western Food* Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pengolahan *chicken Maryland* di Cristal Lotus Yogyakarta menggunakan metode *deep frying* agar bahan makanan yang diolah dapat matang merata dan mendapatkan tekstur krispi diluar.
2. Penyajian menu *chicken maryland* melalui tahapan penyiapan *condiment* dan *plating chicken* dengan *vegetable salad*, *mushroom sauce*, dan *French fries*.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis memberikan saran yang perlu diperhatikan kepada pihak Crystal Lotus Hotel Yogyakarta adalah:

1. Saat melakukan metode *deep frying* ini diharapkan menggunakan alat khusus *deep frying* atau mesin *deep fryer*, dengan begitu makanan yang digoreng dapat menghasilkan makanan yang lebih berkualitas karena pada mesin terdapat *thermocontrol* dan *thermostat* yang dapat mengatur suhu minyak sesuai dengan suhu yang di inginkan.
2. *Plating* pada menu *chicken Maryland* diusahakan konsisten sesuai dengan standard yang ada pada Crystal Lotus Hotel Yogyakarta sehingga bagi para *staff food and beverage product* tidak berbeda-beda pada saat menyajikan menu *chicken Maryland*.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmoko, TPH dan Heni Widyaningsih. 2018. *Manajemen dan Bisnis Perhotelan*. Yogyakarta: Explore.
- Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. Diakses dari <https://Crystallotus.com> pada tanggal 5 November 2021.
- Bartono dan Rufino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta : Andi.
- Komar, Ricard. 2014. *Hotel Management*. Jakarta : PT Grasindo.
- Nurhidayanti Agustin Arifah Yakub. 2014. *Pengaruh Pemberian Minyak Goreng Deep Frying Terhadap Gambaran Histologi Ginjal Tikus Putih Strain Wistar*. Malang : University of Muhammadiyah.
- Prayogo. 2018. *Pengertian Pariwisata*. Diakses dari <https://eprints.umpo.ac.id> pada tanggal 6 Juli 2022.
- Rijal. 2000. *Peningkatan Sumber Daya Manusia Usaha Akomodasi dan Restoran. Kerjasama Akademi Pariwisata Makasar dan Dinas Pariwisata*. Kabupaten Selayar.
- Sari, D. 2021. *Grilling Method Dalam Olahan Chicken Grill di Crystal Lotus Yogyakarta*. Diakse dari <https://sg.docworkspace.com/d/sAJ2dD4Sra1R1v7rvaynFA> pada tanggal 11 April 2022.
- Sudira. 2000. *A'la Carte*. Diakses dari <https://respository.unmuhjember.ac.id/5566/18/article.pdf> pada tanggal 31 Juni 2022.
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- World Tourism Organization (WTO). 2013. UNWTO: *Asia-Pacific Newsletter*. Spain: UNWTO