

Studi Kasus Pengolahan Hidangan Berbahan Dasar Ikan Dengan Teknik Panas Kering Dan Panas Basah Di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama

Dwitiya Paramita Acintya Fatah¹, Any Sutiadiningsih², Mauren Gita Miranti³

^{1,2,3}Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

Email: *dwitiyaparamita.21052@mhs.unesa.ac.id

Abstract

Heat-based processing techniques, such as dry heat (e.g., baking and frying) and moist heat (e.g., steaming and boiling), have been widely applied in the fish-based food industry. Dry heat methods provide as crispy texture and distinctive aroma resulting from the Maillard reaction, while moist heat techniques tend to preserve the water content and nutrients of the fish. Although both methods have their advantages, they also face various challenges, such as nutrient degradation, texture changes, and consumer acceptance of the final product. In the research, observations were conducted at the Kitchen Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama, aiming to identify various types of fish-based dishes according to their cooking techniques (dry and moist heat). This study also aimed to understand the stages involved in preparing the fish, starting from the selection, cleaning, and cutting processes as required. The research methodology employed included observation, interviews, document studies, and the drawing of conclusions from the collected data. The type of research conducted involved qualitative descriptive data based on the observations and interview results, reported with actual occurrences. Data collection techniques involved using instruments for observation grid and interviews. The findings indicate that the choice of processing techniques significantly affects the texture, flavor, and nutritional value of the dishes. Proper preparations of ingredients and spices is crucial in the processing of fish-based dishes, and the preparation of spices varies depending on the chosen processing technique. It can be concluded that the processing technique influences the texture, flavor and nutritional value of the food. The quality of the dishes highly depends on the selection of fresh fish.

Keywords: Fish Processing, Dry Heat, Moist Heat

Abstrak

Teknik pengolahan berbasis panas, seperti panas kering (contoh: pemanggan dan penggorengan) dan panas basah (contoh: pengukusan dan perebusan), telah banyak direapkan dalam industri makanan berbahan dasar ikan. Teknik pemanas kering memberikan tekstur yang renyah serta aroma khas yang dihasilkan dari reaksi Maillard, sementara teknik pemanas basah cenderung mempertahankan kadar air dan nutrisi ikan meskipun kedua teknik ini memiliki kelebihan masing-masing, masih terdapat berbagai tantangan, seperti degradasi nutrisi, perubahan tekstur, dan penerimaan konsumen terhadap produk akhir. Dalam kegiatan penelitian kali ini peneliti melaksanakan observasi di Kitchen Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama, dengan tujuan untuk mengidentifikasi berbagai jenis hidangan berbahan dasar ikan berdasarkan teknik pengolahannya (panas kering dan panas basah). Serta memahami tahapan-tahapan dalam menyiapkan bahan dasar ikan, dimulai dari proses pemilihan, pembersihan, dan pemotongan sesuai kebutuhan. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini berupa observasi, wawancara, studi dokumen, dan penarikan kesimpulan data yang diperoleh. Jenis penelitian yang digunakan yaitu data yang diambil berupa kalimat deskripsi kualitatif, yang berdasarkan hasil observasi dan hasil wawancara dengan pelaporan yang dilaporkan dengan kejadian yang ada. Teknik pengumpulan data berupa instrumen yang digunakan untuk kisi-kisi observasi dan wawancara. Hasil yang didapatkan teknik pengolahan di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama menunjukkan bahwa pilihan metode

sangat mempengaruhi tekstur, rasa, dan nilai gizi hidangan. Persiapan bahan dan bumbu yang tepat sangat penting dalam pengolahan hidangan berbahan dasar ikan, dan penyiapan bumbu yang digunakan bervariasi tergantung pada teknik pengolahan yang dipilih. Dapat ditarik kesimpulan yaitu teknik pengolahan mempengaruhi tekstur, rasa, dan nilai gizi makanan. Kualitas hidangan sangat bergantung pada pemilihan ikan segar.

Kata kunci: Pengolahan Ikan, Panas Kering, Panas Basah

PENDAHULUAN

Program studi sarjana terapan khususnya dibidang kuliner lulusan yang diharapkan memiliki kemampuan selain dibidang seni kuliner secara profesional, dan dapat mempunyai kemampuan mengelola bisnis kuliner. Melalui berbagai mata kuliah yang dirancang dalam kurikulum art kuliner, seni kuliner, manajemen. Pada semester 7 ini mahasiswa diprogramkan untuk melakukan kegiatan di luar kampus, salah satunya adalah magang riset. Mahasiswa D4 Tata Boga dituntut untuk memiliki kemampuan mengelola pekerjaan dibidang kuliner komersial, yang dilakukan secara profesional. Kemampuan mengelola dibidang kuliner baik berupa profesional di perusahaan industri, dituntut memiliki kemampuan perencanaan pengelola mulai merencanakan, mengorganisasi berbagai sumber daya yang digunakan. Menjalankan pekerjaan berdasarkan rancangan dengan memperhatikan sebagai aturan dan termasuk standar operasional kerja, dituntut menentukan penyebab pemecahan permasalahan. Guna membangun kemampuan mengelola, para mahasiswa dibekali latihan-latihan selama proses perkuliahan untuk mengetahui berbagai permasalahan dan pemecahan permasalahan yang sebenarnya perlu dilakukan latihan penelitian atau riset yang dilakukan melalui belajar diluar kampus atau yang disebut magang. Pelatihan yang berfokus pada pemecahan masalah selama pendidikan kuliner membantu mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan kritis yang diperlukan untuk mengatasi tantangan yang sering terjadi dalam pengaturan dapur komersial (Santos, 2019).

Magang riset bagi mahasiswa prodi tata boga dapat dilakukan di industri dibidang kuliner yang relevan. Dalam hal ini peneliti tertarik untuk magang riset pada industri tempat latihan praktik kerja yang telah dilaksanakan pada semester sebelumnya, yaitu di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama. Hal tersebut dikarenakan peneliti sudah menguasai tempat dan mengenali SDM yang ada sehingga mempermudah cara pencarian permasalahan yang akan diangkat sebagai objek riset pada kegiatan magang riset. Di negara Indonesia memiliki konsumsi ikan yang signifikan di antara masyarakatnya. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), konsumsi ikan per kapita di Indonesia telah meningkat secara konsisten, mencapai 54,7 kg per tahun pada tahun 2020, yang menunjukkan pentingnya ikan dalam diet masyarakat Indonesia (BPS, 2021). Tren ini menekankan kebutuhan akan teknik pengolahan ikan tidak hanya efisien tetapi juga dapat mempertahankan kualitas nutrisi dan sensoris dari ikan. Dalam industri kuliner, teknik pengolahan yang tepat sangat krusial untuk memastikan bahwa kualitas ikan terjaga. Penelitian terbaru oleh Sari et al. (2022) menemukan bahwa teknik pengolahan panas basah lebih baik dalam mempertahankan nutrisi penting seperti asam lemak omega-3, yang sangat penting untuk kesehatan jantung dan otak. Namun teknik panas kering lebih disukai dari segi rasa dan tekstur yang dihasilkan, yang menarik bagi preferensi konsumen (Sari et., 2022).

Teknik pengolahan seperti panas kering (pemanggangan, dan penggorengan) dan panas basah (pengukusan, dan perebusan), telah banyak diterapkan dalam industri makanan berbahan dasar ikan. Teknik pemanas kering memberikan tekstur yang renyah serta aroma khas yang dihasilkan dari reaksi Maillard, sementara teknik pemanas basah cenderung mempertahankan kadar air dan nutrisi ikan meskipun kedua teknik ini memiliki kelebihan masing-masing, masih terdapat berbagai tantangan, seperti degradasi nutrisi perubahan tekstur, dan penerimaan konsumen terhadap produk akhir. Dari retensi nutrisi menunjukkan bahwa pengukusan ikan mampu mempertahankan lebih banyak asam lemak omega-3 dibandingkan dengan penggorengan, yang cenderung mengurangi kandungan nutrisi penting karena dari paparan suhu tinggi dan kontak langsung dengan minyak, (Harahap et al. 2019). Meskipun teknik seperti penggorengan mengurangi kadar nutrisi tertentu, teknik ini sering lebih disukai oleh konsumen karena tekstur renyah dan rasa yang lebih menarik yang dihasilkan melalui reaksi Maillard (Studi oleh Putra et al. 2021). Dari tekstur dan kualitas sensori perebusan

ikan cenderung mempertahankan tekstur yang lebih lembut dan lebih disukai dalam beberapa konteks konteks kuliner, sementara teknik pemanggangan memberikan tekstur yang lebih renyah yang mungkin lebih disukai dalam konteks lain (Sari dan Nugraha 2020). Penelitian sebelumnya telah membahas pengaruh teknik pengolahan kualitas ikan. Studi oleh Nurhayati et al. (2020) menunjukkan bahwa teknik pemanas basah lebih efektif dalam mempertahankan kadar omega-3 dibandingkan teknik pemanas kering, meskipun teknik pemanas kering menghasilkan cita rasa yang lebih disukai konsumen. Penelitian lain oleh Wahyuni et al. (2021) menyoroti pentingnya pengendalian suhu dan waktu pemanas untuk meminimalkan kehilangan nutrisi selama proses pengolahan.

Namun, studi yang mengintegrasikan analisis komparatif antara kedua teknik pemrosesan ini terhadap berbagai jenis ikan serta dampaknya pada nutrisi, tekstur, dan preferensi konsumen masih terbatas. Dalam kegiatan magang riset peneliti melaksanakan observasi di Kitchen Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama, peneliti mendapat beberapa ketidaksamaan antar standar operasional prosedur yang ada dengan tata cara pelaksanaan di lapangan, seperti pada ikan yang menggunakan teknik merendam pada air yang dapat mengakibatkan bahan lebih memiliki kandungan air yang banyak dan cepat mengalami kerusakan jika tidak segera diolah. Hal ini berdampak pada kualitas bahan makanan itu sendiri. Oleh karena itu, dari uraian yang sudah dipaparkan di atas penelitian ini penting untuk memberikan gambaran yang lebih holistik mengenai pengolahan ikan dengan teknik pemanas kering dan basah. Oleh karena itu dalam penelitian ini diberikan judul “Studi Kasus Pengolahan Hidangan Berbahan Dasar Ikan Dengan Teknik Panas Kering dan Pansas Basah Di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama”.

METODE PENELITIAN

Mengingat data yang diambil berupa kalimat deskripsi kualitatif maka penelitian ini termasuk kedalam kategori penelitian kualitatif deskriptif. Berdasarkan data yang diambil berupa hasil observasi dan hasil wawancara dengan pelaporan yang dilaporkan dengan kejadian yang ada. Metode deskriptif kualitatif digunakan untuk memahami dan menggambarkan suatu fenomena yang terjadi dalam konteks alamnya, khususnya dalam bidang tata boga. Menurut oleh Sugioyono (2020), metode ini ideal untuk mengeksplorasi terjadinya pengalaman lebih dalam terkait khususnya dengan budaya kuliner dan praktik kerja memasak. Penelitian oleh Setiawan (2023) menyoroti penggunaan metode ini untuk menjadi pengaruh tradisi kuliner lokal terhadap inovasi di restoran-restoran Indonesia.

Data primer merupakan data yang dikumpulkan secara langsung dari sumber asli, yang memberikan relevansi dan keakuratan yang tinggi untuk penelitian. Dalam proses pengambilan data penelitian ini melakukan secara wawancara kepada Commis main kitchen dan Commis Japanese untuk memperoleh data. Observasi melibatkan pengamatan sistematis terhadap fenomena, kegiatan, atau perilaku untuk mendapatkan data atau informasi yang dapat digunakan untuk menganalisis, mengevaluasi, atau mengembangkan teori baru. Dapat didefinisikan sebagai proses memperhatikan, mencatat, dan menganalisis fenomena yang terjadi di alam atau dalam situasi sosial untuk mendapatkan pengetahuan atau informasi. Observasi ini bersifat kualitatif maupun kuantitatif tergantung pada tujuan dan metodologi penelitian yang digunakan. Observasi juga dapat memberikan panduan mendalam tentang cara mencatat observasi lapangan yang efektif dan etis Emerson et al. (2021).

Studi dokumen merupakan salah satu metode pengumpulan data yang bersifat mendalam terkait penelitian kualitatif yang melibatkan analisis sistematis terhadap dokumen-dokumen yang ada. Dokumen yang dimaksud ini biasa berupa teks, gambar, video, atau rekaman audio untuk menyediakan informasi yang dibutuhkan selama penelitian. Metode ini juga bermanfaat bagi peneliti untuk mendukungnya informasi historis, yang memahami konteks kebijakan, atau memperoleh data yang mungkin sulit untuk diakses melalui teknik pengumpulan data lain seperti survei atau wawancara. Dalam penelitian ini, untuk memastikan keabsahan data yang dikumpulkan, digunakan beberapa teknik keabsahan data yang sesuai dengan pendekatan kualitatif. Teknik triangulasi dalam penelitian ini menggunakan triangulasi teknik, dikarenakan pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan lebih dari satu teknik, yaitu observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi.

Observasi digunakan untuk melihat secara langsung praktik pengolahan ikan dengan teknik panas kering dan panas basah, wawancara mendalam digunakan untuk menggali pengalaman dan pemahaman dari para pelaku dapur, sedangkan dokumentasi digunakan untuk memperoleh bukti-bukti pendukung seperti foto, video, dan catatan proses memasak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian ini ditemukan beberapa tahapan yang dilaksanakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini, berikut penjelasannya:

Langkah Persiapan

Langkah pertama yang dilakukan dalam membuat persiapan untuk pengumpulan data, yaitu mengurus izin magang penelitian yang akan diserahkan kepada HRD Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama. Dalam mengajukan surat dokumen, penulis menjelaskan terkait yang akan teliti serta mengambil data untuk penelitian magang riset yang meliputi: pengambilan data dengan studi dokumen, pengambilan data dengan observasi dan serta wawancara dan dibarengi dengan dokumentasi.

Langkah Pengambilan Data Studi Dokumen

Langkah pengambilan data studi dokumen ini dapat menjadidi pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara. Dalam studi dokumen penulis mendapatkan standar operasional prosedur pengolahan yang ditetapkan oleh perusahaan.

Pelaksanaan Observasi

Dalam kegiatan penelitian berlangsung, peneliti memposisikan sebagai penganalisis yang mengamati suatu peristiwa dalam memperoleh informasi yang beragam. Peneliti juga melakukan pendekatan dengan pelaku agar memudahkan data dari pelaku tersebut. Peneliti mulai melakukan observasi untuk mengumpulkan data pada tanggal 20 November 2024. Peneliti mengamati sistem operasional prosedur pengolahan hidangan berbahan dasar ikan. Selain itu, peneliti juga mengamati persiapan bahan dan bumbu dalam pengolahan berbagai jenis hidangan berbahan dasar ikan yang diolah dengan teknik panas kering dan panas basah.

Pelaksanaan Wawancara

Dalam penelitian ini peneliti melakukan wawancara dengan Commis Main Kitchen dan juga Commis Japanese untuk memperoleh data tentang pengolahan hidangan berbahan dasar ikan di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama. Peneliti melakukan wawancara dengan Commis karena mereka merupakan SDM yang secara langsung menangani kegiatan operasional pengolahn tersebut.

Berdasarkan hasil observasi berikut adalah deskripsi mengenai persiapan bahan dan bumbu dalam pengolahan hidangan berbahan dasar ikan di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama:

- a) Pemilihan bahan merupakan langkah awal yang krusial dalam memastikan kualitas hidangan. Ikan yang digunakan harus segar, dengan ciri-ciri mata jernih dan cembung menunjukkan ikan masih segar. Insang berwarna merah segar, menandakan ikan baru. Daging kenyal dan tidak berlendir, dengan bau khas laut yang tidak amis.
- b) Pada pembersihan proses ini melibatkan penghilangan sisik, insang, dan isi perut ikan. pembersihan dilaukkn dibawah air mengalir untuk memastikan kebersihan dan mengurangi bau amais. Proses pemotongan ikan dipotong sesuai dengan teknik pengolaan yang akan digunakan. Misalnya, ikan fillet cocok untuk teknik grill.
- c) Penyiapan bumbu yang digunakan bervariasi tergantung pada teknik pengolahan yang dipilih. Panas kering mengutamakan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, kunyit, garam, dan lada digunakan untuk memperkuat cita rasa. Marinasi dengan bumbu kering selama sekitar 60 menit pada suhu chiller yang membantu meningkatkan rasa dan aroma. Pada panas basah yang digunakan yaitu bumbu cair seperti kaldu, santan, atau saus ditambahkan untuk menambah

kelembutan dan rasa pada ikan. teknik ini mempertahankan juiciness dan nutrisi, terutama asam lemak omega-3.

- d) Teknik marinasi adalah proses penting untuk meningkatkan cita rasa dan mengurangi bau amis. Penggunaan bumbu basah atau cair selama marinasi membantu dalam penetrasi rasa ke dalam daging ikan. menurut penelitian, marinasi dengan asam seperti jeruk nipis atau cuka dapat mengurangi mikroba pada permukaan ikan. Persiapan bahan dan bumbu yang tepat sangat penting dalam pengolahan hidangan berbahan dasar ikan. teknik panas kering dan panas basah masing-masing memiliki keunggulan dalam menciptakan tekstur dan rasa yang diinginkan. Pemilihan ikan segar, pembersihan yang cermat, dan penggunaan bumbu yang tepat meastikan bahwa hidangan yang dihasilkan tidak hanya lezat tetapi juga bernutrisi. Proses ini menunjukkan pentingnya perhatian terhadap detail dalam setiap tahap pengolahan untuk mencapai hasil produk yang optimal.

Berdasarkan hasil wawancara dengan staff dapur Hotel Mercure Surabaya Granda Mirama, berikut adalah deskripsi mengenai identifikasi jenis hidangan berbahan dasar ikan yang ditinjau dari teknik pengolahan:

1. Teknik Panas Kering

Staff dapur memulai penjelasan dengan teknik panas kering, yang memiliki beberapa metode yang populer. Pertama, menggoreng (*frying*) adalah salah satu teknik yang paling sering digunakan dalam pengolahan ikan. Dalam proses ini, minyak panas berfungsi sebagai media penghantar panas yang cepat dan merata. "Hidangan seperti ikan goreng tepung yang kami sajikan di restoran ini menghasilkan tekstur luar yang renyah dan rasa gurih," ungkap salah satu chef. Teknik ini tidak hanya memberikan kelezatan, tetapi juga meningkatkan aroma hidangan, menciptakan pengalaman gastronomi yang menggoda selera. Penggunaan suhu dan waktu yang tepat selama menggoreng sangat penting untuk mencapai hasil yang optimal tanpa mengorbankan kelembutan ikan di dalamnya. Selanjutnya, staff dapur menjelaskan teknik memanggang (*grilling*). Menggunakan alat masak seperti Cast Iron Griddle, mereka mampu memberikan aroma khas dan menciptakan tekstur luar yang sedikit kering, sementara bagian dalam ikan tetap lembut. "*Hidangan seperti ikan salmon saos teriyaki merupakan contoh yang jelas dari teknik ini. Kami memanggang salmon secara langsung, menciptakan rasa yang mendalam dan karakter yang unik,*" tambahnya. Teknik memanggang ini juga sering kali memberikan tampilan visual yang menarik pada hidangan, sehingga menambah daya tarik saat disajikan kepada tamu.

2. Teknik Panas Basah

Teknik pengolahan menggunakan panas basah juga sangat berperan dalam mempertahankan kualitas hidangan ikan. Salah satu metode yang dijelaskan oleh staff dapur adalah mengukus (*steaming*). Teknik ini sangat efektif dalam menjaga kelembutan dan juiciness ikan, serta mempertahankan kandungan nutrisi penting seperti asam lemak omega-3. "Kami biasanya membuat hidangan seperti ikan tim jahe, yang menghasilkan rasa halus dan aroma lembut yang disukai banyak tamu," ujarnya. Mengukus tidak hanya menjadikan ikan lebih sehat, tetapi juga mempertahankan keaslian rasa ikan itu sendiri, sehingga pengunjung dapat menikmati cita rasa yang bersih dan segar. Teknik lainnya yang juga tak kalah penting adalah merebus (*boiling*). Dalam proses ini, ikan dimasak dalam kaldu atau santan, yang memungkinkan bumbu meresap dan menciptakan cita rasa yang kaya. Hotel Mercure Surabaya Granda Mirama dikenal dengan hidangan gulai ikan, di mana staff dapur mengungkapkan, "*Dengan memasak ikan dalam kaldu yang kaya bumbu ini, kami bisa menghasilkan hidangan yang sangat flavorful dan menggugah selera.*" Proses merebus memberikan kesempatan bagi bumbu-bumbu untuk berpadu dengan sempurna, sehingga setiap suapan menyajikan kombinasi cita rasa yang harmonis.

Berdasarkan dari hasil wawancara tersebut, terungkap bahwa seluruh teknik pengolahan yang dipilih oleh dapur Hotel Mercure Surabaya Granda Mirama tidak hanya fokus pada hasil akhir yang tampak, tetapi juga sangat memperhatikan kualitas nutrisi yang diberikan kepada para tamu. Dengan

demikian, mereka tidak hanya memberikan hidangan yang enak tetapi juga sehat. Keahlian dan dedikasi mereka dalam mengolah ikan menjadi hidangan yang beragam mencerminkan komitmen mereka untuk memberikan pengalaman kuliner yang memuaskan dan berkualitas tinggi bagi setiap pengunjung yang datang. Hotel ini menunjukkan bahwa makanan yang baik bukan hanya sekedar tentang rasa, tetapi juga tentang menghargai bahan-bahan yang digunakan dan cara pengolahannya. Hal ini sangat penting dalam menciptakan kenangan positif bagi tamu yang datang ke restoran.

Pengujian Keabsahan Data

Berdasarkan hasil triangulasi teknik yang dilakukan dalam penelitian ini, diperoleh kesesuaian antara data dari studi dokumen, observasi, dan wawancara. Studi dokumen yang diperoleh berupa standar operasional prosedur pengolahan hidangan berbahan dasar ikan di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama, memberikan gambaran formal mengenai langkah-langkah yang harus dilakukan dalam persiapan dan pengolahan bahan. Data ini diperkuat dengan hasil observasi langsung di lapangan, di mana peneliti menyaksikan bahwa praktik yang dilakukan oleh staff dapur sesuai dengan prosedur yang tertulis dalam dokumen perusahaan, terutama dalam hal pemilihan bahan, teknik pembersihan ikan, serta persiapan bumbu.

Selain itu, wawancara mendalam dengan Commis Main Kitchen dan Commis Japanese juga membenarkan hasil observasi tersebut. Staff dapur menjelaskan secara detail praktik pengolahan hidangan berbahan dasar ikan menggunakan teknik panas kering dan panas basah, yang dalam praktiknya telah diamati secara langsung oleh peneliti. Keterangan dari wawancara juga memberikan penjelasan tambahan mengenai alasan pemilihan teknik tertentu, seperti pentingnya mempertahankan nutrisi ikan melalui teknik mengukus atau memperkuat aroma dan tekstur melalui teknik menggoreng dan memanggang. Dari hasil triangulasi teknik ini, dapat disimpulkan bahwa terdapat konsistensi antara prosedur tertulis, praktik nyata di lapangan, dan informasi yang disampaikan oleh staff dapur. Dengan demikian, validitas data penelitian ini semakin terjamin, dan hasil yang diperoleh dapat menggambarkan secara akurat proses pengolahan hidangan berbahan dasar ikan di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama.

Pemilihan bahan yang tepat sangat penting. Ikan segar dengan mata jernih, insang berwarna merah, dan daging kenyal dipilih untuk memastikan kualitas. Proses pembersihan melibatkan penghilangan sisik, insang, dan isi perut, yang penting untuk mengurangi bau amis. Marinasi dengan bumbu kering atau cair dilakukan selama kurang lebih 60 menit pada suhu chiller yang digunakan untuk meningkatkan rasa dan aroma. Teknik pengolahan ikan di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama menunjukkan bahwa pilihan metode sangat mempengaruhi tekstur, rasa, dan nilai gizi hidangan. Teknik panas lebih menonjolkan aroma dan tekstur, sedangkan teknik panas basah lebih baik dalam menjaga nutrisi. Wawancara dengan staff dapat menegaskan pentingnya pemilihan teknik yang tepat sesuai dengan jenis ikan dan hasil akhir yang diinginkan. Pengalaman ini memberikan wawasan berharga tentang praktik kuliner profesional, menggabungkan teori dengan aplikasi praktis untuk meningkatkan pemahaman tentang pengolahan ikan dalam segi kuliner.

Pembahasan

Pengolahan ikan memainkan peran krusial dalam dunia kuliner, tidak hanya karena kelezatannya tetapi juga karena kandungan gizinya yang melimpah. Ikan merupakan sumber protein berkualitas tinggi yang mudah dicerna, serta kaya akan asam lemak omega-3 yang berperan penting dalam menjaga kesehatan jantung dan fungsi otak. Selain itu, ikan mengandung berbagai vitamin dan mineral esensial, seperti vitamin D, B12, serta selenium, yang memberikan manfaat besar bagi tubuh. Namun, untuk mendapatkan manfaat optimal dari ikan, pemilihan teknik memasak yang tepat menjadi faktor penentu. Cara memasak yang digunakan akan memengaruhi cita rasa, tekstur, dan kandungan gizi dari hidangan yang dihasilkan. Teknik seperti memanggang atau mengukus dapat mempertahankan kelembapan alami ikan sekaligus menjaga kandungan nutrisinya, sementara metode seperti menggoreng dapat memberikan tekstur yang renyah namun berpotensi mengurangi nilai gizi akibat penggunaan minyak dalam jumlah besar.

Berbagai teknik memasak memiliki dampak yang signifikan terhadap kualitas hidangan, baik dari segi rasa, tekstur, maupun kandungan nutrisinya. Teknik memasak panas kering, seperti memanggang, membakar, atau menggoreng, sering kali menghasilkan hidangan dengan cita rasa yang lebih kaya, aroma yang menggugah selera, serta tekstur yang renyah atau karamelisasi yang memberikan daya tarik tersendiri dalam penyajian. Proses ini juga dapat meningkatkan kompleksitas rasa melalui reaksi Maillard, yang menciptakan warna keemasan serta rasa gurih yang khas, menambah kedalaman cita rasa pada hidangan yang dihasilkan. Di sisi lain, teknik memasak panas basah, seperti merebus, mengukus, atau memasak dengan tekanan, lebih efektif dalam mempertahankan kelembapan bahan makanan. Teknik-teknik ini sering digunakan untuk memastikan tekstur makanan tetap lembut, sambil menjaga kandungan gizi yang lebih baik, terutama pada sayuran dan daging. Dengan memasak menggunakan panas basah, penggunaan minyak berlebihan dapat dikurangi, menjadikan hidangan lebih sehat dan rendah lemak.

Hasil penelitian Akbar & Gustina (2020) memperkuat pemahaman ini, di mana mereka menunjukkan adanya perbedaan signifikan dalam pengaruh metode pengolahan terhadap kualitas dedak dan daging. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa meskipun terdapat perubahan pada beberapa parameter seperti warna dedak, tekstur, dan rasa, pengolahan dengan berbagai teknik tetap memberikan dampak yang cukup signifikan. Misalnya, pada dedak, warna yang lebih terang tercatat pada metode pengolahan tertentu dengan nilai rata-rata 3,87, sementara pada kualitas daging, pengolahan juga mempengaruhi aroma dan tekstur, dengan nilai rata-rata 3,73 untuk rasa daging yang lebih disukai. Kombinasi teknik memasak panas kering dan panas basah dalam satu menu dapat menciptakan keseimbangan yang ideal antara cita rasa, tekstur, dan nilai gizi. Misalnya, daging dapat direbus terlebih dahulu untuk memastikan kelembutannya sebelum dipanggang, sehingga menghasilkan tekstur yang lebih menarik dan rasa yang lebih kaya. Demikian pula, sayuran dapat dikukus agar nutrisinya tetap terjaga, lalu ditumis sebentar untuk menambah aroma dan warna yang lebih menggoda. Penelitian yang dilakukan oleh Kumar et al. (2023) juga mendukung konsep ini, dengan menunjukkan bahwa teknik pengolahan yang tepat dapat mempertahankan kualitas bahan makanan secara optimal. Studi tersebut menemukan bahwa metode pengeringan beku mampu menjaga tekstur jamur serta meningkatkan kadar antioksidan dibandingkan dengan metode pengeringan menggunakan udara panas atau sinar matahari. Selain itu, jamur yang dikeringkan beku cenderung mempertahankan kualitas sensorinya, seperti rasa dan tampilan, sehingga lebih disukai oleh konsumen.

KESIMPULAN

Penelitian ini memberikan wawasan mendalam mengenai pengolahan hidangan berbahan dasar ikan dengan teknik panas kering dan panas basah. Proses magang di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama memungkinkan peneliti untuk mengintegrasikan teori dan praktik, memberikan pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya setiap tahap dalam proses pengolahan makanan.

1. Pemilihan ikan segar: kualitas hidangan sangat bergantung pada pemilihan ikan segar, yang ditandai oleh mata jernih, insang merah, daging kenyal, dan bau kajs yang tidak amis.
2. Peorse pembersihan: pembersihan ikan, termasuk penghilangan sisik, insang, dan isi perut, adalah langkah penting untuk mengurangi bau amis dan kotoran.
3. Teknik pemotongan: pemotongan yang tepat disesuaikan dengan teknik pengolahan yang digunakan, baik itu panas kering atau panas basah, untuk memaksimalkan rasa dan presentasi hidangan.
4. Penyusunan bumbu: bumbu disusun berdasarkan teknik pengolahan; bumbu kering untuk panas kering dan bumbu cair untuk panas basah.
5. Pengaruh teknik pengolahan: teknik pengolahan mempengaruhi tekstur, rasa, dan nilai gizi makanan. Observasi dan wawancara dengan staff dapur memberikan insight tentang praktik profesional dalam pengolahan ikan.

Hasil penelitian ini menegaskan bahwa teknik dan pemiliha bahan sangat mempengaruhi kualitas dan nutrisi hidangan ikan.

Pelaksanaan magang riset di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama mahasiswa mengetahui bahwa aturan operasional pengolahan makanan berbahan dasar ikan berpengaruh dari segala aspek. Saran mengenai operasional pengolahan makanan berbahan dasar ikan di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama adalah sebagai berikut:

1. Untuk Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama disarankan untuk menambah peralatan seperti *thermometer inframerah* dan *griddle* modern untuk menjaga konsistensi suhu.
2. Untuk Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama mengadakan pelatihan rutin mengenai pengaturan suhu dan waktu pemasakan optimal untuk setiap jenis ikan.
3. Untuk Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama kembangkan menu inovatif yang mengkombinasikan Teknik panas kering dan panas basah untuk menciptakan hidangan yang menarik dan bernutrisi tinggi.
4. Untuk Program Studi Tata Boga jadikan hasil riset ini sebagai referensi untuk mahasiswa dalam memahami implementasi Teknik pengolahan berbasis panas.

REFERENSI

- Ananda, R., & Suharto, W. (2023). Grilling dengan Slow Cook pada Ikan Tenggiri: Analisis Tekstur dan Cita Rasa. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 16(2), 112–123.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2021). *Statistik Konsumsi Ikan di Indonesia 2020*. Jakarta: BP
- Darmawan, Y., & Widjaya, L. (2023). Efek Senyawa Fenolik dari Pengasapan terhadap Ketahanan Oksidasi Ikan Tuna. *Jurnal Teknologi Pangan Nusantara*, 17(1), 78–89.
- FAO. (2020). *The State of World Fisheries and Aquaculture 2020*. In Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Handayani, S., & Widodo, T. (2023). Variasi Pepes Ikan dengan Rempah Lokal dan Daun Pisang: Analisis Kandungan Bioaktif. *Jurnal Kuliner Tradisional*, 14(1), 45–56.
- Hartono, B., Wahyuni, D., & Permana, T. (2018). Analisis Pengaruh Teknik Baking terhadap Kandungan Nutrisi Ikan Nila. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2), 45–52.
- Hartono, B., Wahyuni, D., & Permana, T. (2018). Analisis Pengaruh Teknik Griddle terhadap Kandungan Nutrisi Ikan Nila. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2), 45–52.
- Hartono, B., Wahyuni, D., & Permana, T. (2019). Pengaruh Teknik Penggorengan terhadap Kandungan Omega-3 pada Ikan Nila. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(3), 56–64.
- Harahap, F., Suryani, A., & Rahman, A. (2019). Pengaruh Metode Pengolahan terhadap Kandungan Omega-3 pada Ikan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*.
- Kusnadi, E., & Rahayu, T. (2019). Teknik Pengolahan Berbasis Panas pada Produk Pangan Berbahan Dasar Ikan. *Agritech*, 39(4), 342–350.
- Kusnadi, E., & Rahayu, T. (2019). Teknik Pengolahan Berbasis Panas pada Produk Pangan Berbahan Dasar Ikan. *Agritech*, 39(4), 342–350.
- Kusuma, D., & Rahmawati, N. (2022). Baking dan Grilling pada Ikan Kakap: Analisis Kandungan Nutrisi dan Cita Rasa. *Jurnal Teknologi Kuliner*, 15(1), 78–89.
- Kusuma, D., & Rahmawati, N. (2022). Pengaruh Teknik Baking terhadap Kandungan Omega-3 pada Ikan Kakap. *Jurnal Teknologi Kuliner*, 14(1), 45–58.
- Nurhayati, A., Rahmawati, L., & Santoso, D. (2020). Pengaruh Teknik Pengolahan Terhadap Kandungan Nutrisi Ikan Tenggiri. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 15(3), 155–162.
- Putra, A. E., & Darmawan, R. (2021). Studi Preferensi Konsumen terhadap Produk Ikan yang Diproses dengan Teknik Panas Kering dan Panas Basah. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan Indonesia*.
- Santos, G. (2019). Problem-Solving Training in Culinary Education: Preparing Students for Real-World Challenges. *Culinary Journal of Applied Research*.

- Sari, T. K., & Nugraha, A. D. (2020). Analisis Komparatif Tekstur dan Kualitas Sensoris Ikan yang Diolah dengan Teknik Pemanggangan dan Perebusan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*.
- Setiawan, R. (2023). Pengaruh Kuliner Tradisional terhadap Inovasi Menu di Restoran Indonesia. *Jurnal Kuliner Nusantara*, 5(2), 45–58.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Wahyuni, S., Kusuma, R., & Pratama, T. (2021). Analisis Kualitas Produk Olahan Ikan Berdasarkan Suhu dan Waktu Pemrosesan. *Indonesian Food Technology Journal*, 9(2), 87–95.