

BAB II

KAJIAN TEORI

2.1 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan

Dalam bagian ini dikemukakan beberapa hasil penelitian terdahulu yang memiliki relevansi dengan penelitian yang dilakukan, yaitu:

1. Penelitian yang dilakukan oleh Marsiti dkk. (2024) bertujuan untuk mengembangkan bahan ajar digital berupa e-modul Stock and Sauce pada mata kuliah European Culinary. Penelitian ini menggunakan metode Research and Development (R&D) dengan model ADDIE yang terdiri atas tahap analysis, design, development, implementation, dan evaluation. Data penelitian diperoleh melalui observasi, wawancara, analisis dokumen, dan penyebaran kuesioner kepada mahasiswa Program Studi Tata Boga Universitas Pendidikan Ganesha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa e-modul yang dikembangkan memiliki tingkat kelayakan yang sangat tinggi serta memperoleh respons positif dari mahasiswa. Bahan ajar tersebut mampu mendukung pencapaian kompetensi sikap, pengetahuan, dan keterampilan mahasiswa dalam mempelajari teknik dasar kuliner Eropa, khususnya pembuatan stock dan sauce. Penggunaan media digital juga meningkatkan efektivitas pembelajaran karena mahasiswa dapat mempelajari materi secara mandiri di luar jam perkuliahan.
2. Penelitian yang dilakukan oleh Krismawan dkk. (2026) bertujuan mengembangkan media pembelajaran berbasis Flipbook pada materi minuman mocktail untuk siswa kelas XI Kuliner di SMK Negeri 1 Seririt. Penelitian menggunakan metode Research and Development (R&D) dengan model pengembangan 4-D yang meliputi tahap define, design, development, dan disseminate. Validitas media dinilai oleh ahli materi dan ahli media menggunakan instrumen kuesioner skala Likert.
3. Penelitian oleh Indarwan dkk. (2025) bertujuan untuk mengembangkan media video pembelajaran Napkin Folding pada mata kuliah Tata Hidang Restoran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha. Penelitian menggunakan metode Research and Development (R&D) dengan model pengembangan 4-D, yaitu define, design, development, dan disseminate. Pengumpulan data dilakukan melalui angket yang diberikan kepada ahli materi, ahli media, ahli desain pembelajaran, serta mahasiswa sebagai responden.

4. Penelitian yang dilakukan oleh Marsiti dkk. (2022) bertujuan untuk mengembangkan multimedia pembelajaran pada elemen pengolahan makanan dan minuman, khususnya subelemen hidangan pembuka panas dan dingin (*hot and cold appetizer*). Penelitian ini dilatarbelakangi oleh proses pembelajaran yang masih menggunakan media yang kurang bervariasi dan cenderung satu arah. Penelitian menggunakan metode Research and Development (R&D) dengan model pengembangan ADDIE, yang terdiri atas tahap *analysis*, *design*, *development*, *implementation*, dan *evaluation*. Subjek penelitian terdiri atas ahli isi pembelajaran, ahli desain pembelajaran, ahli media pembelajaran, serta 40 siswa kelas XII. Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner dan dianalisis secara deskriptif kualitatif, kuantitatif, serta statistik inferensial.
5. Parwati dan Trianasari (2016) melakukan penelitian yang berjudul “Educational Tourism Based on Tri Hita Karana in Mengesta in Bali”. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan memvalidasi potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang dapat dikembangkan sebagai wisata edukasi berbasis Tri Hita Karana (THK) di Desa Mengesta, Bali. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk menentukan pusat kegiatan wisata edukasi, membentuk kelompok masyarakat yang mendukung pengembangan wisata edukasi, serta merancang media promosi untuk mendukung kegiatan tersebut. Penelitian ini menggunakan penelitian pengembangan dengan tahapan analisis, desain, evaluasi, dan revisi. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan kuesioner, sedangkan analisis data menggunakan analisis SWOT dan analisis deskriptif.
6. Jannah, Siregar, Gusnita, dan Indrayeni (2025) melakukan penelitian yang berjudul “Penerapan Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner untuk Meningkatkan Kemampuan Siswa dalam Mengolah Main Course pada Makanan Kontinental di SMK Negeri 6 Padang”. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner dalam meningkatkan kemampuan siswa mengolah hidangan main course kontinental. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan informan sebanyak empat orang guru yang mengampu mata pelajaran masakan kontinental. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan Dasar-Dasar Kuliner yang mengintegrasikan teori dan praktik dapat meningkatkan pemahaman serta keterampilan siswa dalam mengolah hidangan kontinental. Dalam proses pembelajaran, siswa dibekali pengetahuan mengenai

bahan makanan, peralatan dapur, teknik pengolahan, teknik potongan sayuran, garnish, serta hygiene dan sanitasi. Penelitian juga menemukan bahwa siswa masih mengalami kesulitan dalam membedakan beberapa jenis potongan sayuran, seperti julienne, jardiniere, dan alumette. Pelaksanaan praktik dilakukan dengan mengacu pada Standar Operasional Prosedur (SOP) industri dan didukung dengan metode demonstrasi, tanya jawab, serta pendampingan secara langsung. Evaluasi dilakukan berdasarkan pemilihan bahan, teknik pengolahan, kesesuaian resep, rasa, tekstur, kualitas hidangan, serta penataan hidangan. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa pemahaman mengenai dasar-dasar kuliner, termasuk teknik potongan sayuran, menjadi salah satu bagian penting dalam menghasilkan hidangan kontinental yang sesuai dengan standar.

Penelitian Jannah dkk. (2025) memiliki relevansi dengan penelitian yang dilakukan karena sama-sama membahas teknik potongan sayuran sebagai bagian dari proses pengolahan makanan kontinental. Perbedaannya terletak pada objek dan lokasi penelitian, dimana Jannah dkk. meneliti penerapan dasar-dasar kuliner dalam pembelajaran siswa di SMK Negeri 6 Padang, sedangkan penelitian ini mengidentifikasi jenis potongan sayur yang digunakan pada menu à la carte di Kala Greek Restaurant Uluwatu. Dengan demikian, penelitian Jannah dkk. dapat menjadi dasar bahwa penguasaan dan penerapan teknik potongan sayuran merupakan salah satu aspek yang mendukung proses pengolahan hidangan kontinental.

7. Avilla, Sulandari, Purwidiani, dan Pangesthi (2025) melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Penanganan Sayuran pada Proses Persiapan Hidangan Buffet di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses penanganan sayuran pada tahap persiapan hidangan buffet di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan studi dokumen. Narasumber dalam penelitian terdiri atas executive chef, sous chef, chef de partie, dan cook. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penanganan sayuran dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu pemilihan, penyiangan, pencucian, pemotongan, blanching, pre-cooling, dan penyimpanan. Tahapan tersebut dilakukan untuk mempertahankan kualitas dan kesegaran sayuran, meningkatkan daya tarik tampilan hidangan, serta menjaga sayuran agar lebih tahan selama penyimpanan. Pada tahap pemotongan, penelitian Avilla dkk. (2025) menjelaskan bahwa sayuran dipotong menjadi ukuran yang lebih kecil dan menarik serta disesuaikan dengan jenis sayuran dan teknik

potongan yang digunakan. Beberapa jenis potongan yang ditemukan antara lain chiffonade pada sawi, jardinier pada wortel, wedges pada kentang, dan florets pada brokoli serta bunga kol. Pemotongan yang sesuai dengan jenis sayuran tidak hanya membuat tampilan sayuran lebih rapi dan menarik, tetapi juga dapat mempermudah proses pengolahan dan meminimalkan kerusakan selama proses memasak. Meskipun demikian, penelitian tersebut menemukan bahwa penerapan teknik pemotongan di kitchen Hotel Mercure belum sepenuhnya seragam, seperti ukuran potongan jardinier pada wortel yang masih berbeda-beda. Penelitian Avilla dkk. (2025) memiliki relevansi yang kuat dengan penelitian ini karena sama-sama membahas sayuran dan teknik pemotongan dalam lingkungan industri tata boga. Selain itu, kedua penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik observasi dan wawancara. Perbedaannya terletak pada fokus penelitian, dimana Avilla dkk. berfokus pada keseluruhan proses penanganan sayuran untuk persiapan hidangan buffet di hotel, sedangkan penelitian ini secara khusus mengidentifikasi jenis potongan sayur yang digunakan pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu. Penelitian Avilla dkk. dapat menjadi acuan dalam mengidentifikasi jenis potongan sayuran berdasarkan bentuk dan penggunaannya pada hidangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Desa Mengesta memiliki berbagai potensi yang dapat dikembangkan sebagai sumber belajar dalam wisata edukasi berbasis Tri Hita Karana. Terdapat tujuh sumber belajar yang berhasil diidentifikasi, yaitu forum seni tari dan tabuh, laboratorium pertanian alami, rumah tradisional Bali, pusat pelatihan pertanian, kegiatan *tracking*, panorama alam dan pemandian air panas, serta wisata kuliner. Penelitian juga menunjukkan bahwa pemahaman dan komitmen masyarakat terhadap pengembangan wisata edukasi berbasis Tri Hita Karana berada dalam kategori baik. Salah satu potensi yang dapat dikembangkan adalah wisata kuliner dengan menu yang dihasilkan dari desa setempat.

2.2 Landasan Teori

1.2.1 Restoran

Restoran merupakan salah satu bentuk usaha jasa di bidang makanan dan minuman yang menyediakan berbagai jenis hidangan kepada konsumen untuk dikonsumsi di tempat maupun dibawa pulang (Maulani & Najibullah, 2022). Dalam industri pariwisata dan perhotelan, restoran memiliki peran penting karena tidak hanya berfungsi sebagai penyedia makanan dan minuman, tetapi juga memberikan pelayanan serta pengalaman bersantap kepada pelanggan. Oleh karena itu, restoran dituntut untuk mampu menyajikan makanan yang berkualitas, aman dikonsumsi, memiliki

cita rasa yang baik, serta didukung oleh pelayanan yang profesional.

Menurut Soekresno (2018), restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman kepada masyarakat umum dengan tujuan memperoleh keuntungan. Senada dengan itu, Marsum (2019) menyatakan bahwa restoran merupakan suatu tempat yang dikelola secara profesional untuk menyediakan makanan dan minuman kepada tamu dengan sistem pelayanan tertentu sesuai konsep yang diterapkan. Sementara itu, Ninemeier dan Hayes (2021) menjelaskan bahwa restoran merupakan bagian dari industri *food and beverage* yang bertanggung jawab dalam menyediakan makanan dan minuman berkualitas melalui proses pengolahan, penyajian, dan pelayanan guna memenuhi kepuasan pelanggan (Herianto & Gunawan, 2020).

Berdasarkan pendapat para ahli tersebut, dapat disimpulkan bahwa restoran adalah suatu usaha komersial di bidang jasa makanan dan minuman yang menyediakan makanan, minuman, serta pelayanan kepada pelanggan sesuai dengan standar operasional tertentu untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan memperoleh keuntungan (Saniantara & Trianasari, 2023). Restoran memiliki beberapa fungsi penting dalam industri makanan dan minuman, yaitu:

1. Sebagai penyedia makanan dan minuman, yaitu menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman yang berkualitas, aman, dan sesuai dengan kebutuhan serta selera pelanggan.
2. Sebagai penyedia layanan (*service*), yaitu memberikan pelayanan kepada pelanggan mulai dari penerimaan tamu, penyajian makanan dan minuman, hingga pelayanan setelah pelanggan selesai menikmati hidangan.
3. Sebagai sarana rekreasi dan interaksi sosial, yaitu menjadi tempat bagi masyarakat untuk berkumpul, melakukan pertemuan, merayakan acara tertentu, maupun menikmati pengalaman kuliner bersama keluarga, teman, atau rekan kerja.
4. Sebagai pendukung industri pariwisata, yaitu mendukung perkembangan sektor pariwisata melalui penyediaan pengalaman kuliner yang menjadi salah satu daya tarik bagi wisatawan.
5. Sebagai unit usaha yang memberikan nilai ekonomi, yaitu menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan pendapatan pelaku usaha, serta memberikan kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi daerah.

1.2.2 Menu À La Carte

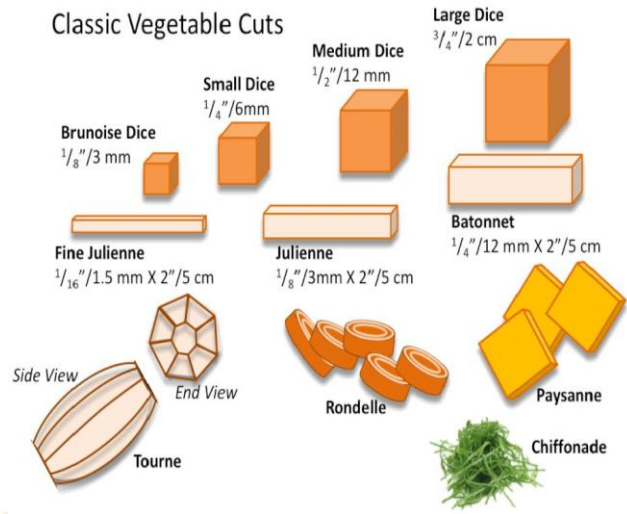
À la carte berasal dari bahasa Prancis yang berarti "sesuai daftar menu" atau "berdasarkan pilihan menu". Dalam sistem ini, setiap hidangan tercantum secara terpisah pada daftar menu dengan harga masing-masing, sehingga pelanggan dapat memilih makanan dan minuman sesuai dengan keinginan tanpa harus mengambil satu paket menu tertentu. Berbeda dengan *table d'hôte* yang menawarkan satu paket hidangan dengan harga tetap, menu *à la carte* memberikan keleluasaan kepada pelanggan untuk menentukan kombinasi hidangan yang diinginkan.

Menurut Marsum (2019), menu *à la carte* adalah daftar menu yang setiap jenis makanannya memiliki harga tersendiri dan disiapkan setelah pelanggan melakukan pemesanan. Senada dengan itu, Soekresno (2018) menyatakan bahwa menu *à la carte* merupakan sistem penyajian makanan di mana setiap hidangan dipilih secara individual oleh pelanggan dan dimasak sesuai pesanan, sehingga kualitas dan kesegaran makanan dapat terjaga. Sementara itu, Ninemeier dan Hayes (2021) menjelaskan bahwa sistem *à la carte* memberikan fleksibilitas kepada pelanggan dalam memilih menu sesuai selera, dengan setiap hidangan dipersiapkan berdasarkan standar resep dan prosedur operasional restoran.

Berdasarkan pendapat para ahli tersebut, dapat disimpulkan bahwa menu *à la carte* adalah sistem penyajian makanan yang memberikan kebebasan kepada pelanggan untuk memilih setiap hidangan secara terpisah sesuai daftar menu, dengan setiap menu memiliki harga masing-masing dan disiapkan setelah pesanan diterima. Menu *à la carte* memiliki beberapa karakteristik yang membedakannya dari sistem penyajian lainnya, yaitu:

1. Setiap hidangan memiliki harga tersendiri sesuai dengan daftar menu.
2. Pelanggan bebas memilih jenis makanan dan minuman sesuai kebutuhan atau selera.
3. Makanan disiapkan dan dimasak setelah pesanan diterima, sehingga kualitas dan kesegarannya lebih terjaga.
4. Setiap menu disajikan berdasarkan standar resep dan standar operasional restoran untuk menjaga konsistensi kualitas.
5. Sistem *à la carte* memerlukan proses *mise en place* yang baik agar bahan makanan telah dipersiapkan sebelum proses memasak sehingga pelayanan kepada pelanggan dapat dilakukan secara cepat dan efisien.

1.2.3 Teknik Pemotongan Sayuran (*Vegetable Cuts*)



Gambar 2. 1 Teknik Dasar Pemotongan Sayuran (*Vegetable Cuts*)

Teknik pemotongan sayuran (*vegetable cuts*) merupakan salah satu keterampilan dasar dalam bidang tata boga yang harus dikuasai oleh setiap juru masak. Teknik ini tidak hanya bertujuan mengubah bentuk dan ukuran sayuran, tetapi juga berperan dalam menentukan kualitas hidangan yang dihasilkan. Bentuk dan ukuran potongan yang seragam akan memengaruhi tingkat kematangan, tekstur, penyerapan bumbu, serta tampilan akhir makanan. Oleh karena itu, teknik pemotongan sayuran menjadi bagian penting dalam proses *food preparation* di dapur profesional.

Menurut The Culinary Institute of America (2019), *vegetable cuts* adalah teknik memotong sayuran sesuai dengan bentuk dan ukuran standar yang digunakan dalam dunia kuliner untuk menghasilkan keseragaman, mempercepat proses memasak, serta meningkatkan kualitas penyajian makanan. Senada dengan itu, Wayne Gisslen (2022) menyatakan bahwa teknik pemotongan sayuran merupakan proses membentuk sayuran ke dalam ukuran tertentu sesuai standar kuliner internasional sehingga menghasilkan tingkat kematangan yang merata dan tampilan hidangan yang lebih menarik.

Berdasarkan pendapat tersebut, dapat disimpulkan bahwa teknik pemotongan sayuran (*vegetable cuts*) adalah teknik dasar dalam pengolahan makanan yang dilakukan dengan memotong sayuran ke dalam bentuk dan ukuran tertentu sesuai standar kuliner untuk mendukung proses memasak, menjaga kualitas, serta meningkatkan estetika penyajian hidangan. Penerapan teknik *vegetable cuts* memiliki beberapa tujuan, yaitu:

1. Menyeragamkan bentuk dan ukuran potongan sayuran agar matang secara merata.
2. Mempercepat proses pengolahan dan memasak.
3. Meningkatkan estetika atau tampilan hidangan.
4. Menyesuaikan bentuk potongan dengan karakteristik menu dan teknik memasak yang digunakan.
5. Menjaga konsistensi kualitas makanan sesuai standar operasional restoran.

Dalam penerapannya, teknik pemotongan sayuran juga memiliki beberapa prinsip yang harus diperhatikan, yaitu menggunakan pisau yang tajam dan sesuai dengan jenis pekerjaan, menghasilkan ukuran potongan yang seragam, menjaga kebersihan dan keamanan selama proses pemotongan, serta menyesuaikan bentuk potongan dengan fungsi sayuran pada setiap hidangan. Penerapan prinsip tersebut akan membantu menghasilkan kualitas makanan yang lebih baik serta meningkatkan efisiensi kerja di dapur.

Pemilihan jenis potongan sayuran dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain jenis menu yang akan disajikan, metode memasak yang digunakan (misalnya direbus, ditumis, dipanggang, atau digoreng), karakteristik sayuran seperti bentuk dan teksturnya, estetika penyajian agar hidangan lebih menarik, serta standar resep dan standar operasional restoran (SOP) yang bertujuan menjaga konsistensi kualitas makanan. Oleh karena itu, setiap jenis menu dapat menggunakan bentuk potongan sayuran yang berbeda sesuai dengan fungsi dan kebutuhan penyajiannya. Dalam penelitian ini, teknik *vegetable cuts* menjadi fokus utama untuk mengidentifikasi jenis-jenis potongan sayuran yang diterapkan pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu.

1.2.4 Jenis-Jenis Potongan Sayuran

Dalam dunia kuliner, terdapat berbagai jenis teknik pemotongan sayuran (*vegetable cuts*) yang digunakan sesuai dengan karakteristik bahan, metode memasak, dan kebutuhan penyajian. Setiap jenis potongan memiliki ukuran, bentuk, dan fungsi yang berbeda sehingga dapat menghasilkan tingkat kematangan yang merata, tampilan yang menarik, serta menjaga konsistensi kualitas hidangan.

1. Julienne

Julienne merupakan teknik pemotongan sayuran berbentuk batang tipis menyerupai korek api. Teknik ini banyak digunakan pada sayuran seperti wortel, mentimun, paprika, dan kentang. Potongan julienne bertujuan menghasilkan ukuran yang seragam sehingga proses pemasakan menjadi lebih cepat dan merata.

- a. Ukuran standar : $\pm 3 \text{ mm} \times 3 \text{ mm} \times 5\text{--}6 \text{ cm}$.
- b. Bentuk : Batang panjang dan tipis.
- c. Penggunaan : Salad, tumisan, sup, garnish, dan isian hidangan.



Gambar 2. 2 Potongan Sayuran Julienne

2. Batonnet

Batonnet adalah teknik pemotongan sayuran berbentuk batang dengan ukuran lebih besar daripada julienne. Potongan ini sering dijadikan ukuran dasar sebelum dibentuk menjadi potongan dadu.

- a. Ukuran standar : $\pm 6 \text{ mm} \times 6 \text{ mm} \times 5\text{--}6 \text{ cm}$.
- b. Bentuk : Batang panjang.
- c. Penggunaan : Kentang goreng (*French fries*), sayuran rebus, dan hidangan pendamping (*side dish*).



Gambar 2. 3 Potongan Sayuran Batonnet

3. Brunoise

Brunoise merupakan teknik pemotongan sayuran berbentuk kubus kecil yang diperoleh dari hasil potongan julienne. Potongan ini menghasilkan ukuran yang seragam sehingga memberikan tampilan yang rapi dan mempercepat proses pemasakan.

- a. Ukuran standar : $\pm 3 \text{ mm} \times 3 \text{ mm} \times 3 \text{ mm}$.
- b. Bentuk : Kubus kecil.
- c. Penggunaan : Sup, saus, salad, garnish, dan isian makanan.



Gambar 2. 4 Potongan Sayuran Brunoise

4. Chiffonade

Chiffonade adalah teknik mengiris tipis sayuran berdaun atau daun herbal dengan cara menggulung daun terlebih dahulu kemudian diiris sehingga menghasilkan bentuk pita tipis.

- a. Ukuran standar : Lebar $\pm 1\text{--}3 \text{ mm}$.
- b. Bentuk : Pita tipis memanjang.
- c. Penggunaan : Salad, pasta, sup, garnish, dan hidangan Mediterania.



Gambar 2. 5 Potongan Sayuran Chiffonade

5. Paysanne

Paysanne merupakan teknik pemotongan sayuran tipis yang mengikuti bentuk alami bahan makanan, seperti persegi, segitiga, lingkaran, atau setengah lingkaran.

- a. Ukuran standar : Tebal $\pm 1-2$ mm.
- b. Bentuk : Tipis mengikuti bentuk asli sayuran.
- c. Penggunaan : Sup, tumisan, dan sayuran rebus.



Gambar 2. 6 Potongan Sayuran Paysanne

6. Jardinière

Jardinière adalah teknik pemotongan sayuran berbentuk batang sedang yang memiliki ukuran lebih besar dibandingkan batonnet sehingga tekstur sayuran tetap terasa setelah dimasak.

- a. Ukuran standar : $\pm 4 \text{ mm} \times 4 \text{ mm} \times 4-5 \text{ cm}$.
- b. Bentuk : Batang sedang.
- c. Penggunaan : Sayuran rebus, sup, dan hidangan pendamping.



Gambar 2. 7 Potongan Sayuran Jardinière

7. Macédoine

Macédoine merupakan teknik pemotongan berbentuk kubus sedang yang berasal dari hasil potongan jardinière. Potongan ini menghasilkan ukuran yang seragam sehingga memberikan tampilan yang rapi pada hidangan.

- a. Ukuran standar : $\pm 5 \text{ mm} \times 5 \text{ mm} \times 5 \text{ mm}$.
- b. Bentuk : Kubus sedang.
- c. Penggunaan : Salad sayuran, sup, dan campuran sayuran.



Gambar 2. 8 Potongan Sayuran Macédoine

8. Rondelle

Rondelle adalah teknik mengiris sayuran berbentuk silinder secara melintang sehingga menghasilkan irisan berbentuk lingkaran.

- a. Ukuran standar : Tebal $\pm 3\text{--}5 \text{ mm}$.
- b. Bentuk : Bulat atau lingkaran.
- c. Penggunaan : Salad, sup, tumisan, dan garnish.



Gambar 2. 9 Potongan Sayuran Rondelle

9. Diagonal (*Bias*)

Potongan diagonal atau *bias* dilakukan dengan mengiris sayuran pada sudut sekitar 45° sehingga menghasilkan bentuk oval atau elips.

- a. Ukuran standar : Tebal $\pm 5\text{--}10$ mm.
- b. Bentuk : Oval atau elips.
- c. Penggunaan : Tumisan, sayuran panggang, dan masakan Asia maupun Mediterania.



Gambar 2. 10 Potongan Sayuran Diagonal (Bias Cut)

10. Tourné

Tourné merupakan teknik membentuk sayuran menjadi oval memanjang dengan tujuh sisi menggunakan pisau khusus (*bird's beak knife*). Teknik ini banyak digunakan pada hidangan klasik karena memberikan nilai estetika yang tinggi.

- a. Ukuran standar : Panjang sekitar 5 cm dengan tujuh sisi.

- b. Bentuk : Oval memanjang (bersegi tujuh).
- c. Penggunaan : *Fine dining*, masakan klasik Prancis, dan sayuran pendamping.



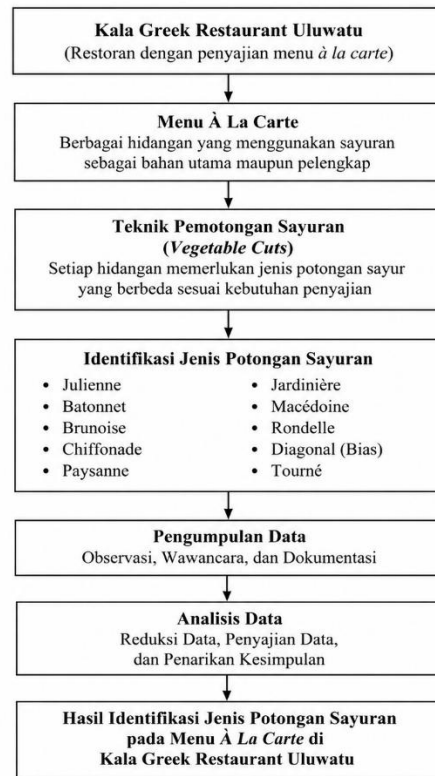
Gambar 2. 11 Potongan Sayuran Tourné

1.3 Kerangka Berpikir

Teknik pemotongan sayuran (*vegetable cuts*) merupakan salah satu keterampilan dasar dalam pengolahan makanan yang berpengaruh terhadap kualitas hidangan. Pemilihan jenis potongan yang tepat dapat memengaruhi tingkat kematangan, tekstur, tampilan, serta konsistensi penyajian makanan. Pada restoran yang menerapkan sistem menu *à la carte*, setiap hidangan disiapkan berdasarkan pesanan pelanggan sehingga diperlukan penerapan teknik pemotongan sayuran yang sesuai dengan standar operasional untuk menjaga kualitas setiap menu.

Kala Greek Restaurant Uluwatu merupakan restoran yang menyajikan berbagai menu *à la carte* dengan penggunaan sayuran sebagai salah satu komponen utama maupun pelengkap hidangan. Beragam jenis sayuran yang digunakan pada setiap menu memiliki karakteristik potongan yang berbeda sesuai dengan kebutuhan penyajian dan metode memasak. Oleh karena itu, diperlukan identifikasi terhadap jenis-jenis potongan sayuran yang diterapkan pada setiap menu *à la carte*.

Melalui proses observasi, wawancara, dan dokumentasi, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis potongan sayuran yang digunakan, mendeskripsikan penerapannya pada setiap menu, serta mengetahui pertimbangan chef dalam menentukan jenis potongan tersebut. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai penerapan teknik *vegetable cuts* pada menu *à la carte* di Kala Greek Restaurant Uluwatu.



Gambar 2. 12 Kerangka Berpikir