

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Hotel

1. Pengertian hotel

Menurut Sujatno (2008), ada beberapa pihak yang telah berusaha untuk memberikan pengertian tentang hotel, diantaranya adalah sebagai berikut :

- a). Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan, makanan dan minuman. (SK. Menhub.RI. No. PM 10 / PW.391 / Phb- 77).
- b). Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa makanan, minuman, dan minuman serta lainnya bagi kalangan umum, yang dikelola secara komersial. (SK. Menparpostel. No. KM 37/ PW340 / MPPT-86).

2. Klasifikasi hotel

Menurut Bagyono (2014), hotel dapat diklasifikasikan menjadi 8 kategori, yaitu:

- a). Luas dan jumlah kamar
 - 1). Hotel kecil (*small hotel*), adalah hotel yang memiliki lebih 25 kamar atau kurang dari 100 kamar.

2). Hotel menengah (*aboveaverage* hotel), ialah hotel yang memiliki lebih dari 100 kamar dan kurang dari 300 kamar.

3). Hotel besar (*large* hotel) yaitu hotel yang memiliki lebih dari 300 kamar.

b). Jenis tamu yang menginap

1). Hotel keluarga (*family* hotel), hotel yang dirancang untuk keluarga.

2). Hotel bisnis (bisnis hotel), adalah hotel yang dirancang oleh para usahawan.

3). Hotel *transit* (*transit* hotel), adalah hotel yang dirancang khusus untuk orang-orang yang melakukan persinggahan sementara dalam suatu perjalanan.

4). Hotel perawatan kesehatan (*cure* hotel), adalah hotel yang dirancang untuk orang-orang yang sedang menginginkan kesembuhan dari suatu penyakit atau meningkatkan kesehatan.

5). Hotel konvensi (*convention* hotel), adalah hotel yang dirancang untuk orang-orang yang menyelenggarakan konvensi.

c). Lama tamu yang menginap

1). *Transient* hotel, yaitu hotel dimana para tamunya menginap hanya untuk satu atau dua malam.

2). *Semi-recidential* hotel, yaitu hotel dimana para tamunya menginap lebih dari 12 malam sampai 2 minggu.

3). *Recidential* hotel, yaitu hotel dimana para tamunya menginap untuk jangka waktu lama, lebih satu minggu.

d). Lokasi

- 1). *Mountain* hotel, adalah hotel yang terletak di pegunungan.
- 2). *Beach* hotel, adalah hotel yang terletak di tepi pantai.
- 3). *City* hotel, adalah hotel yang berlokasi di perkotaan.
- 4). *Highway* hotel, adalah hotel yang terletak ditepi jalan bebas hambatan dan biasanya diantara dua kota.
- 5). *Airport* hotel, adalah hotel yang terletak tidak jauh dari *airport* hotel.
- 6). *Resort* hotel, adalah hotel yang terletak di kawasan wisata.

e). Lamanya buka dalam setahun

- 1). *Seasonal* hotel, yaitu hotel yang hanya buka pada waktu-waktu tertentu dalam setahun (3 bulan, 6 bulan, 9 bulan).
- 2). *Year-round* hotel, yaitu hotel yang buka sepanjang tahun.

f). Berdasarkan tarif kamar

- 1). *Economy class* hotel, ialah hotel yang memiliki tarif kamar kelas ekonomi (harga kamar relatif murah).
- 2). *Firstclass* hotel, yaitu hotel dengan tarif kamar mahal.
- 3). *Deluxe / Luxury* hotel, yaitu hotel yang memiliki harga kamar yang sangat mahal.

g). Berdasarkan bintang (*Star*)

Berdasarkan Surat Keputusan Menteri Perhubungan No. PM. 10/P.V.301/Pht/77 tanggal 22 desember 1977 tentang Peraturan Industri Perhotelan dan Klasifikasi hotel antara lain ditentukan menurut bintang, yaitu mulai bintang satu hingga lima. Perbedaan

bintang tersebut ada pada fasilitas, peralatan dan mutu serta standar pelayanan. Penentuan kelas atau bintang diadakan setiap tiga tahun sekali dan ditetapkan oleh Keputusan Direktur Jenderal Pariwisata dalam bentuk sertifikat.

h). Unsur atau komponen harga kamar (*Type of Plan*)

- 1). *European Plan* hotel (EP), ialah hotel yang menetapkan harga kamar hanya untuk kamar saja.
- 2). *Continental Plan* hotel (CP), ialah hotel yang menetapkan bahwa harga kamar termasuk makan pagi.
- 3). *Modified American Plan* hotel (MAP), ialah hotel yang menetapkan bahwa harga kamar termasuk dua kali makan (makan pagi, siang atau malam).
- 4). *Full American Plan* hotel (FAP), ialah harga kamar termasuk tiga kali makan.

Sedangkan menurut Pendit (2005), pengertian *budget* hotel adalah hotel yang menawarkan tarif kamar dengan harga yang relatif terjangkau bagi banyak tamu yang keuangannya terbatas. Pada umumnya hotel *budget* memiliki fasilitas yang terbatas, hampir sama seperti hotel non-bintang.

B. Restoran

1. Pengertian restoran

Menurut Marsum WA (2005), restoran adalah tempat atau bangunan yang di organisasikan secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum.

Restoran ada di bermacam-macam tempat mulai dari hotel, kantor, pabrik dan juga ada yang berdiri sendiri di luar bangunan. Tujuan berbisnis restoran yang paling utama adalah mencari untung, disamping itu juga memberikan kepuasan kepada tamu.

2. Macam-macam tipe restoran

Menurut Marsum WA (2005), macam-macam tipe restoran adalah sebagai berikut:

a). *A ' la carte* restoran

A ' la carte restoran adalah restoran yang telah ijin mendapat ijin penuh untuk menjual makanan lengkap dan banyak variasi, dimana tamu bebas memilih makanan yang diinginkan sendiri. Tiap-tiap makanan di restoran ini meiliki harga sendiri.

b). *Table D ' hote* restoran

Table d ' hote restoran adalah restoran yang khusus menjual menu *table d ' hote* (yaitu susunan makanan yang lengkap mulai dari makanan pembuka sampai dengan makanan penutup), dengan harga yang telah ditentukan.

c). *Coffee shop* atau *brasserie*

Coffee shop atau *brasserie* adalah suatu restoran yang umumnya berhubungan dengan hotel, suatu tempat dimana para tamu biasanya para tamu mendapatkan makan pagi, makan siang dan makan malam secara cepat dengan harga yang cukup. Biasanya pelayanannya dengan *american service* dimana yang diutamakan adalah kecepatan. Kadang pula pelayanannya secara *buffet* atau prasmanan.

d). *Cafeteria* atau *cafe*

Cafeteria atau *cafe* adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan menjual *cake*, *sandwich*, roti dan teh. Pilihan makanan dan minuman terbatas dan tidak menjual minuman beralkohol.

e). *Canteen*

Canteen adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik atau sekolah dimana biasanya para pekerja dan siswa mendapatkan makan siang dan *coffebreak*, yaitu acara minum kopi kecil dimana disertai makanan kecil untuk selingan jam kerja, jam belajar ataupun dalam acara rapat-rapat dan seminar.

f). *Continental* restoran

Continental restoran adalah restoran yang menjual makanan *continental* pilihan dengan pelayanan *elaborate* atau megah. Biasanya suasananya santai, susunan agak rumit, disediakan bagi tamu yang ingin makan secara santai dan rileks.

g). *Carvery*

Carvery adalah restoran yang sering berhubungan dengan hotel dimana para tamu bisa memotong sendiri hidangan panggang sesuai keinginannya sendiri dengan harga yang sudah ditetapkan.

h). *Dining room*

Dining room adalah restoran yang terdapat di hotel kecil, motel atau *Inn*, merupakan tempat yang tidak lebih ekonomis dari tempat makan biasa. Restoran ini biasanya dibuka untuk para tamu yang menginap dihotel akan tetapi juga tersedia bagi para tamu dari luar.

i). *Discotheque*

Discotheque adalah suatu tempat yang digunakan untuk berdansa dan menikmati alunan musik atau *live music*. Dan pada umumnya hidangan yang tersedia adalah berupa *snack*. *Bar* adalah salah satu fasilitas utama untuk sebuah *discotheque*.

j). *Fish and chip shop*

Fish and chip shop adalah suatu restoran yang terdapat didaerah Inggris, di restoran tersebut kita dapat membeli macam-macam kripik (*chip*) dan ikan goreng, jenis ikannya biasanya ikan *cod*, yang dibungkus didalam kertas dan dibawa pergi. Jadi makanan tersebut tidak dinikmati ditempat itu.

k). *Grill room (rotisserie)*

Grill room (rotisserie) adalah suatu restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang. Pada umumnya dapur restoran tidak jauh dari tempat duduk tamu, yang hanya disekat dengan kaca. Sehingga tamu bisa melihat proses memasaknya dan bisa memilih daging yang akan di panggang.

l). *Inn tavern*

Inn tavern adalah suatu restoran yang dengan harga relatif murah dan dikelola oleh orang perorangan di tepi kota.

m). *Night club* atau *super club*

Night club atau *super club* adalah restoran yang mulai bukanya larut malam, menyediakan makanan bagi tamu yang akan makan malam dan bersantai. Dekorasi yang digunakan mewah, pelayanannya megah, menggunakan *live music* dan para tamu dituntut menggunakan pakaian resmi.

n). *Pizzeria*

Pizzeria adalah suatu restoran yang khusus menjual *pizza* dan juga menjual *spagheti* serta masakan Italia lainnya.

o). *Pan cake house* atau *creperie*

Pan cake house atau *creperie* adalah suatu restoran yang khusus menjual *pan cake* dan *crepe* yang di isi berbagai macam rasa didalamnya.

p). *Pub*

Pub adalah tempat hiburan umum yang telah mendapatkan izin untuk menjual minuman *bir* serta minuman beralkohol lainnya. Hidangan yang biasa ada di *pub* adalah *snack*. Pengunjung juga biasanya bisa menikmati minuman sambil berdiri.

q). *Snack bar* atau *cafe* atau *milk bar*

Snack bar atau *cafe* atau *milk bar* adalah semacam restoran kecil yang sifatnya tidak resmi dimana para tamu mengambil makanan yang telah dipesan diatas meja pesanan kemudian megambilnya dengan *tray* kemudian mereka bawa ke meja makan mereka sendiri-sendiri. Makanan yang disediakan biasanya *hamburger*, *sausages* dan *sandwich*.

r). *Speciality* restoran

Speciality restoran adalah restoran yang dekorasi dan suasananya selalu disesuaikan dengan tipe khas makanan atau tema yang digunakan. Contoh restoran ini adalah restoran Tionghoa, Jepang, India, Itali dan sebagainya.

s). *Terrace* restoran

Terrace restoran adalah pada umumnya masih berhubungan dengan hotel maupun restoran induk. Di negara barat restoran tersebut biasanya bukan hanya pada musim panas saja.

t). *Gourmet* restoran

Gourmet restoran adalah restoran yang buka hanya untuk pecinta kuliner yang berpengalaman dalam rasa makanan dan

minuman. Khas dari restoran ini adalah pelayanan dan harganya sangat mahal, serta rasanya juga sangat lezat.

u). *Family type* restoran

Family type restoran adalah restoran dengan konsep sederhana dengan harga makanan tidak terlalu mahal, dan tamu yang biasa dilayani adalah dari rombongan keluarga.

v). *Main dining room*

Main dining room suatu restoran yang biasanya hanya ada di hotel-hotel besar, dimana penyajian makanan secara resmi,. Jenis layanan yang digunakan biasaya menggunakan *ala perancis* atau Rusia. Tamu–tamu yang datang biasanya dari kalangan resmi atau formal.

Sedangkan, menurut Bagyono (2007), jenis-jenis restoran adalah sebagai berikut:

- a) *A ' la carte restaurant*, yaitu restoran yang menjual makanan, lengkap dengan banyak variasi, sehingga tamu bebas memilih sendiri makanan yang diinginkan.
- b) *Table d ' hote restaurant*, yaitu restoran yang menjual makanan dengan menu lengkap (dari hidangan pembuka sampai penutup) dan dengan harga satu set/paket.
- c) *Coffee shop*, yaitu restoran yang ada dalam sebuah hotel, menyajikan makanan secara cepat dengan sistem pelayanan Amerika (*ready on the plate*). Sedangkan restoran buka 24 jam.

- d) *Seafood restaurant*, yaitu restoran yang menjual khusus olahan hasil laut.
- e) *Cafeteria* atau *cafe*, yaitu *cafe* yang mengutamakan menjual *cake*, *sandwich*, kopi, teh dan sejenisnya.
- f) *Canteen*, yaitu rumah makan yang biasa berada di kantor, sekolah, pabrik dan sekolahan, menyediakan makan siang, *coffee break*, dan makanan kecil dengan harga yang relatif murah.
- g) *Pizzeria*, yaitu restoran yang mengutamakan penjualan *pizza*, *spagheti*, dan juga makanan Itali lainnya.

C. Menu

1. Pengertian menu

Menurut Gisslen (2011), pengertian menu adalah masakan yang akan disajikan atau tersedia untuk dinikmati dan dimakan. Hampir dalam setiap segmen bisnis makanan, menu adalah hal yang paling penting. Mulai dari peralatan, manajemen tenaga kerja, pembelian, penjualan, biaya akuntansi, tata letak dapur dan fasilitas semua didasarkan pada menu.

Resep bisa dikatakan bangunan dari menu, karena pada resep terdapat prosedur untuk mengolah menu tersebut. Di dalam resep juga terdapat takaran-takaran serta cara pembuatan menu.

2. Jenis-jenis menu

Menurut Gisslen (2011), ada beberapa jenis-jenis menu, sebagai berikut:

a). *Static and cycle* menu

Static menu artinya adalah menu yang disajikan sama setiap harinya. Pergantian menu ini jarang dilakukan karena memang menu yang dipakai sama, ini lebih simpel karena tidak perlu sering melakukan pergantian menu, hanya saja tingkat kejenuhan pada menu tersebut akan tinggi.

Cycle menu artinya adalah siklus pergantian menu yang terjadi dalam jangka waktu tertentu. Biasanya pergantian menu tersebut terjadi pada seminggu sekali dengan susunan menu berbeda dalam setiap harinya.

b). *A ' la carte and table d ' hote* menu

A ' la carte menu artinya adalah pemilihan menu yang terdaftar dengan keterangan harga masing-masing yang sudah ditentukan dimana kita bisa memilih lauk atau apapun yang kita inginkan.

Table d ' hote menu artinya adalah menu yang disajikan lengkap akan tetapi kita tidak bisa memilih menu yang tidak ada dalam sajian menu yang sudah disajikan. Biasanya contohnya adalah apabila kita sedang menghadiri acara jamuan makan malam dimana menu yang disajikan sudah ditetapkan.

3. Membentuk menu

Menurut Gisslen (2011), ada beberapa bentuk menu antara lain:

a). *The classical* menu

Untuk membentuk *The classical* menu, ada 12 atau lebih urutannya sebagai berikut:

1). *Cold hors d'oeuvres*

Adalah makanan pembuka dingin yang memiliki porsi kecil dan rasanya cenderung gurih.

2). *Soup*

Adalah makanan pembuka berupa cairan yang encer dan biasanya berbahan dasar dari kaldu sebagai penguat rasanya.

3). *Hot hors d'oeuvres*

Adalah makanan pembuka panas yang memiliki porsi kecil.

4). *Fish*

Adalah hidangan yang berasal dari *seafood*.

5). *Main course, or piece de resistance*

Adalah hidangan utama yang porsinya lebih besar dan biasanya menggunakan lauk daging-dagingan sapi, domba, rusa dan lain-lain yang dikombinasikan dengan olahan sayuran dan memakai *garnish* atau hiasan pada piring hidangnya.

6). *Hotentree*

Adalah masakan yang disajikan panas berasal dari olahan daging atau unggas yang direbus, di panggang, ditumis dan lain-lain.

7). *Cold entree*

Adalah masakan yang disajikan dingin berbahan dasar dari olahan ikan, daging, unggas, *pate* dan lain-lain.

8). *Sorbet*

Adalah minuman dingin yang terbuat dari sari buah, fungsinya untuk *me-refresh* nafsu makan, sebelum menyantap hidangan selanjutnya.

9). *Roast*

Adalah biasanya masakan daging yang sudah dipanggang dan hidangkan dengan *salad*.

10). *Vegetable*

Adalah biasanya masakan yang berbahan macam-macam sayuran di dalamnya.

11). *Sweet*

Adalah makanan sebelum penutup yang cenderung memiliki rasa manis seperti *cake*, *souffle*, puding, *tart* dan lain-lain.

12). *Desserts*

Adalah makanan penutup yang berfungsi untuk mencuci mulut contohnya seperti macam-macam potongan buah segar (*slice mix fruit*).

b). *Modern menu*

Pada *modern menu* ini memang tidak selengkap susunan seperti *the classical menu*, karena pada *modern menu* menitik

beratkan pada hidangan *main course* sebagai hidangan utama yang akan memberikan rasa kenyang. Berikut adalah susunan *modern menu*:

1). *First course* : *Appertizer*

Soup

Salad

2). *Main dish* : *Meat, poultry or fish*

Vegetable and accompaniment

3). *Desserts dishes* : *Salad*

Fruits and cheese

Sweets

4. Variasi dan keseimbangan menu

Menurut Gisslen (2011), menyeimbangkan menu berarti kita memberikan beragam pilihan menu pengunjung. Dan untuk menghindari tingkat kejenuhan pengunjung maka kita harus memberikan berbagai variasi menu.

Ada beberapa faktor yang harus dipertimbangkan dalam menyeimbangkan menu, antara lain:

a). Rasa

Jangan pernah mengubah standar rasa yang sebenarnya atau yang sudah ditentukan.

b). Tekstur

Utamakan standar memasak yang benar agar tidak merubah tekstur makanan tersebut. Karena jelas akan berpengaruh terhadap keseimbangan menu.

c). Penampilan

Usahakan untuk menampilkan makanan tersebut sebagus mungkin dengan memberikan hiasan berwarna-warni, supaya bisa meningkatkan nafsu makan pengunjung.

d). Nutrisi

Pentingnya nutrisi pada menu yang akan disajikan memang sangat penting , terutama kepada pelanggan yang akan memilih menu sesuai keseimbangan nutrisi dibutuhkan dari setiap pengunjung.

e). Metode memasak

Metode memasak memang sangat penting dalam menentukan hasil masakan, karena dengan metode memasak yang benar maka akan memberikan rasa, penampilan dan tekstur yang baik.

5. Cara penyusunan menu

Menurut Marsum (2005), cara penyusunan hidangan menu bergantung pada beberapa faktor, antara lain:

a). Waktu makannya, seperti:

1). Makan pagi (*breakfast*)

2). Makan siang (*lunch*)

3). Makan malam (*dinner*)

b). Macam restorannya :

- 1). Restoran hotel
- 2). Restoran *airport*
- 3). Restoran perhotelan

c). Musim atau macam acara tahun itu hari spesial, misalnya:

- 1). Hidangan malam natal harus memakai kalkun.
- 2). Hidangan lebaran harus memakai ketupat.
- 3). Hidangan paskah harus ada telur rebus dan sebagainya.

Hidangan pada musim itu:

- 1). Pada musim panas lebih cocok kalau dihidangkan hidangan segar dan dingin, misalnya menyesuaikan pada musim itu bertepatan dengan musim buah maka bisa disarankan untuk menghidangkan menu dari buah.

d). Kemampuan dari staf dapur.

e). Kemampuan dari staf pelayanan.

f). Besar kecilnya ruangan dapur dan komplit tidaknya peralatan.

g). Harga, kalau harga lebih mahal maka menunya juga harus lebih komplit, variasinya juga harus lebih banyak.

h). *Balance* atau keseimbangan, harus menghindari pengulangan dari:

- 1). Bahan material, misalnya untuk makanan pembuka dan makanan utama.
 - 2). *Word* atau kata.
 - 3). *Sauce* atau penyedap.
 - 4). Warna dan sebagainya.
- i). Pengadaan bahan (*supplies of material*) harus:
- 1). Tetap, ajeg atau *continue*
 - 2). Murah
 - 3). Kualitas baik.
- j). Macam orang-orangnya dan sebagainya.

D. Standar resep

1. Pengertian standar resep

Menurut Gisslen (2011), resep adalah kumpulan yang berisi cara-cara, takaran, bahan, dalam memasak sebuah hidangan.

Berikut adalah standart resep:

a). Definisi

Standar resep adalah tata cara mempersiapkan dan mengolah bahan untuk menjadi sebuah hasil masakan. Dengan kata lain resep dikembangkan dan diolah seorang koki itu sendiri bagaimana cara menggunakan alat dan menyajikan kepada tamu.

b). Stuktur standar resep

Hampir semua informasi dan format harus dimasukkan dalam penyusunan sebuah standar resep, antara lain:

- 1). Nama resep.
 - 2). *Yield*, termasuk hasil total, jumlah, jumlah porsi, dan ukuran porsi.
 - 3). Bahan dan jumlah yang tepat.
 - 4). Diharapkan hasil yang baik dari setiap pengolahan makanan.
 - 5). Peralatan yang dibutuhkan, termasuk ukuran *pan*, dan *portioning*.
 - 6). Cara mempersiapkan hidangan.
 - 7). Cara menyimpan hidangan.
 - 8). Cara untuk memberi *garnish* dan *plating*.
 - 9). Cara untuk membersihkan dan menyimpan sisa bahan.
- c). Fungsi standar resep

Artinya dengan standar resep yang benar maka harus diperoleh hasil yang sesuai dan obyektif sesuai standar resep yang telah ditentukan.

- d). Keterbatasan standar resep

Standar resep juga memiliki banyak masalah mengenai ketidakjelasan mengenai petunjuk, keterangan bahan, cara pembuatan, dan takaran. Maka sangat diperlukan kehati-hatian dalam membuat standar resep atau menggunakan standar resep. Pengalaman sangat diutamakan dalam pembuatan resep.

Sedangkan menurut Bartono dan Ruffino (2010), resep adalah formula tertulis yang digunakan untuk memproduksi makanan tertentu atau sejumlah intruksi untuk memproduksi makanan tertentu. Ada 2

jenis resep, yaitu resep rumah tangga dan resep industri. Yang terakhir disebut *standart recipe*. Tujuan utama penggunaan standar resep adalah sebagai berikut:

- a). Resep merupakan pedoman bagi pemasak untuk dapat melakukan prosedur masak yang benar.
- b). Resep menjamin keseragaman makanan karena para pemasak melakukan prosedur yang sama untuk resep yang sama.
- c). Resep diperlukan oleh bagian *cost control* untuk menentukan nilai jual makanan dan nilai produknya.
- d). Resep dipakai sebagai pedoman bagi bagian pembelian bahan olahan atau *Purchasing department*.
- e). Resep menjadi bahan referensi bagi pemasak.

Bagi sebuah industri tataboga, untuk setiap masakan yang diproduksinya harus memakai resep. Karena dengan resep ini, yang dilengkapi nilai rupiah setiap bahan olahan, dapat diketahui harga produknya.