

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Landasan Empiris**

Untuk menghindari adanya plagiat penelitian, maka penulis mencantumkan penelitian terdahulu sebagai bahan acuan untuk membandingkan bahwa tidak ada unsur plagiat dalam pembuatan Proyek Akhir ini. Detail penelitian terdahulu yang dijadikan acuan pembandingan adalah sebagai berikut :

Nama Penulis : Pasla dan Saridinata (tahun 2002)

Judul : Persepsi Masyarakat Surabaya Terhadap Spa Sebagai Sarana Perawatan Kesehatan, Kebugaran Dan Kecantikan

Hasil : - Masyarakat Surabaya mempunyai persepsi bahwa Spa di Surabaya sebagai sarana perawatan kesehatan, kebugaran dan kecantikan sesuai dengan fungsi sebenarnya  
- Image/citra Spa di Surabaya adalah baik, berdasarkan hasil penelitian yang menyatakan bahwa masyarakat Surabaya mempersepsikan Spa di Surabaya sebagai sarana perawatan kesehatan, kebugaran dan kecantikan sesuai dengan fungsi sebenarnya.

Persamaan : Sama-sama membahas tentang persepsi masyarakat Surabaya

Perbedaan : Pada penelitian terdahulu lebih mengacu pada bidang estetika, kesehatan serta kebugaran tubuh sedangkan pada penelitian ini mengacu pada bidang kuliner tradisional Jawa

## **2.2 Landasan Teori**

### **2.2.1 Pengertian Restoran**

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang di organisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minuman (Marsum, 1993 : 7).

Restoran adalah yang ruang lingkup dan kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum dengan tujuan mendapatkan keuntungan, makanan disajikan dengan cara berbeda-beda, tergantung dari kebiasaan orang yang memakannya (Subroto, 2003 : 1).

Restoran berasal dari kata *restore* yang artinya mengembalikan atau memperbaiki, yang dimaksud adalah setelah bekerja dan berjalan menuju ke rumah untuk menambah kehilangan kalori akibat bekerja dan berjalan, mengisi kembali kalori dengan mampir di suatu tempat untuk makan dan minum, yang artinya pengembalian atau pengulangan dari kata *restore (restoration)* yang kemudian berubah menjadi *restaurant* dalam bahasa Inggris dan di Indonesia menjadi restoran (Mangkuwerdoyo, 1999 : 95). Tujuan operasional restoran selain untuk bisnis dan mencari keuntungan adalah untuk menciptakan kepuasan tamu (Marsum, 1993 : 7).

### **2.2.2 Sejarah Restoran**

Menurut Ahmad Rahardi (2001:57) Sejak awal tahun 1700 SM sebuah catatan mengatakan bahwa pada tahun 512 SM di jaman Mesir Kuno telah ada tempat makan untuk umum dengan variasi menu yang masih sangat terbatas hanya satu menu yang disajikan terdiri dari *cereal, wild fowl, onion*. Setelah itu

pada abad Arab Kuno muncul sebuah variasi menu pilihan yang meliputi *peas, lentils, water melon, artichokes, lettuce, endive, radishes, onion, garlics, leeks, fats*, antara sayur mayur, dan daging hewani seperti sapi atau unta, beras, kurma, dan hasil hewani seperti susu, keju, dan mentega.

Pada masa itu wanita dilarang dan tidak dianjurkan di tempat umum seperti itu. Baru pada tahun 402 SM, sesuai dengan perkembangan jaman, wanita harus terlibat dan menjadi bagian kegiatan *tavern* tersebut. Anak-anak kecil pun harus dilayani apabila mereka datang bersama orang tuanya. Sedangkan para wanita dapat mengunjungi tempat tersebut apabila sudah menikah dan datang bersama suaminya. Hal tersebutlah yang diperkirakan menjadi awal mulanya suatu restoran.

### **2.2.3 Klasifikasi Restoran**

Menurut Sulistyowati (2006:14-15) restoran mempunyai bermacam macam kriteria seperti dibawah ini:

#### *1. Formal Restaurant*

Industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif.

Ciri-ciri *Formal Restaurant* :

- a. Penerimaan pelanggan dengan sistem pemesanan tempat terlebih dahulu.
- b. Pelanggan menggunakan pakaian formal.
- c. Sistem penyajian yang digunakan adalah *Russian Service* atau *Frenc Service*.

d. Harga makanan relatif mahal

Contoh restoran formal : *Members Restaurant, Super Club, Main Dining Room, Grill Restaurant, Executive Restaurant*

2. *Informal Restaurant*

Industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang di kelola secara komersil dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi pelanggan yang silih berganti.

Ciri-ciri *Informal Restaurant* :

- a. Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat terlebih dahulu.
- b. Harga makanan dan minuman relatif murah.

Contoh restoran informal : *Cafe, Cafeteria, Bistro, Canteen, Family restaurant*

3. *Specialties Restaurant*

Industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersil dan proporsional dengan menyediakan menu khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu.

Ciri-ciri *Specialties Restaurant* :

- a. Menyediakan sistem pemesanan tempat.
- b. Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal makanan dan dimodifikasi dengan budaya Internasional.
- c. Harga relatif mahal dibanding restoran formal dan lebih rendah dibanding restoran informal.

Contoh restoran spesial : *Indonesian Food Restaurant, Japanese Food Reestaurant*

#### **2.2.4 Macam - Macam Tipe Restoran**

Menurut Marsum W.A (1993:8-11) restoran memiliki berbagai macam tipe yang dibedakan oleh berbagai hal seperti contoh dibawah ini:

1. *A'la Carte Restaurant*

*A'la Carte* restoran adalah restoran yang telah mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi di mana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka inginkan. Tiap-tiap makanan di dalam restoran jenis ini mempunyai harga sendiri-sendiri.

2. *Table D'hote Restaurant*

*Table D'hote* restoran adalah suatu restoran khusus menu *Table D'hote*, yaitu satu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup) dan tertentu, dengan harga yang telah di tentukan pula.

3. *Coffe Shop* atau *Brasserie*

*Coffe Shop* atau *Brasserie* adalah suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel, suatu tempat di mana tamu bisa mendapatkan makan pagi makan siang dan makan malam secara cepat dengan harga yang cukupan. Pada umumnya sistem pelayanannya adalah *American Service* dimana yang diutamakan adalah kecepatannya. *Ready on plate service*, artinya makanan sudah diatur dan disiapkan di atas piring. Kadang-kadang penyajiannya dilakukan dengan cara *buffet* atau prasmanan.

#### 4. *Caffetaria* atau *Cafe*

*Caffetaria* atau *Cafe* adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan cake (kue-kue), *sandwich* (roti isi), kopi dan teh. Pilihan makanannya terbatas dan tidak menjual minuman beralkohol.

#### 5. *Canteen*

*Canteen* adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, atau sekolah, tempat di mana para pekerja dan pelajar bisa mendapatkan makan siang dan *coffee break*, yaitu acara minum kopi disertai makanan kecil untuk selingan jam kerja, jam belajar ataupun dalam acara rapat-rapat dan seminar.

#### 6. *Continental Restaurant*

*Continental Restaurant* adalah suatu restoran yang menitikberatkan hidangan *continental* pilihan dengan pelayanan *elaborate* atau megah. Suasananya santai, susunannya agak rumit, disediakan bagi tamu yang ingin makan secara santai dan rileks

#### 7. *Carvery*

*Carvery* adalah restoran yang sering berhubungan dengan hotel di mana para tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan yang sudah ditetapkan.

#### 8. *Dining Room*

*Dining Room* yang terdapat di hotel kecil, motel atau *inn*, merupakan tempat yang tidak lebih ekonomis dari pada tempat makan biasa. *Dining Room* pada dasarnya disediakan untuk para tamu yang tinggal di hotel itu, namun juga terbuka bagi para tamu dari luar.

9. *Discotheque*

*Discotheque* ialah suatu restoran yang pada prinsipnya berarti juga tempat dansa sambil menikmati alunan musik. Kadang-kadang juga menampilkan *live-band*. Bar adalah salah satu fasilitas utama untuk sebuah diskotik. Hidangan yang tersedia pada umumnya berupa *snack*.

10. *Fish and Chip Shop*

*Fish and Chip Shop* ialah restoran yang banyak terdapat di Inggris, di mana kita dapat membeli macam-macam keripik (*chips*) dan ikan goreng, biasanya berupa ikan *Cod*, dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi. Jadi makanannya tidak dinikmati di tempat itu.

11. *Grill Room*

*Grill Room (Rotisserie)* adalah suatu restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang. Pada umumnya antara restoran dengan dapur dibatasi oleh sekat dinding kaca sehingga para tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang dikehendaki dan melihat sendiri bagaimana memasaknya. *Grill Room* kadang juga disebut sebagai *Steak House*.

12. *Inn Tavern*

*Inn Tavern* ialah suatu restoran dengan harga cukupan yang dikelola oleh perorangan di tepi kota. Suasananya dibuat sangat dekat dan ramah dengan tamu-tamu sedangkan hidangannya pun lezat-lezat.

13. *Night Club (Super Club)*

*Night club (Super Club)* ialah suatu restoran yang pada umumnya mulai dibuka menjelang larut malam, menyediakan makan malam bagi tamu-

tamu yang ingin santai. Dekorasinya mewah, pelayanannya megah, *band* merupakan kelengkapan yang diperlukan. Para tamu dituntut berpakaian resmi dan rapi sehingga menaikkan gengsi.

14. *Pizzeria*

*Pizzeria* adalah suatu restoran yang khusus menjual *pizza*. Kadang-kadang juga berupa *spaghetti* serta makanan khas Italia yang lain.

15. *Pan Cake House (Creperie)*

*Pan Cake House (Creperie)* ialah suatu restoran yang khusus menjual *Pan Cake* serta *Crepe* yang diisi dengan berbagai macam manisan di dalamnya.

16. *Pub*

*Pub* pada mulanya merupakan tempat hiburan umum yang mempunyai izin untuk menjual bir serta minuman beralkohol lainnya. Para tamu mendapatkan minumannya dari *counter* (meja panjang yang membatasi dua ruangan). Pengunjung dapat menikmatinya sambil berdiri atau sambil duduk di meja makan. Hidangan yang tersedia berupa *snack* seperti *pies* dan *sandwich*. Sekarang kita bisa mendapatkan banyak hidangan pengganti di *Pub*.

17. *Snack Bar/ cafe/ Milk Bar*

*Snack Bar/ Cafe/ Milk Bar* adalah semacam restoran cukuran yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat, di mana para tamu mengumpulkan makanan mereka di atas baki yang diambil dari atas counter dan kemudian membawanya ke meja makan. Para tamu bebas memilih makanan yang sukainya. Makanan yang disediakan pada umumnya adalah *hamburger*, *sausages*, dan *sandwich*.

### 18. *Specialty Restaurant*

*Specialty Restaurant* adalah restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan atau temanya. Restoran-restoran seperti ini menyediakan masakan Cina, Jepang, India, Italia dan sebagainya. Pelayanannya sedikit banyak berdasarkan tatacara negara tempat asal makanan spesial itu.

### 19. *Terrace Restaurant*

*Terrace Restaurant* adalah suatu restoran yang terletak di luar bangunan, namun pada umumnya masih berhubungan dengan hotel maupun restoran induk. Di negara-negara barat pada umumnya restoran tersebut hanya buka pada waktu musim panas saja.

### 20. *Gourmet Restaurant*

*Gourmet Restaurant* ialah suatu restoran yang menyelenggarakan pelayanan makan dan minum untuk orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang rasa makanan dan minuman. Keistimewaan restoran ini ialah makanan dan minumannya yang lezat-lezat, pelayanannya megah dan harganya cukup mahal.

### 21. *Family Type Restaurant*

*Family Type Restaurant* ialah suatu restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman dengan harga tidak mahal, terutama disediakan untuk tamu-tamu keluarga maupun rombongan.

### 22. *Main Dining Room*

*Main Dining Room* ialah suatu restoran atau ruang makan utama yang pada umumnya terdapat di hotel-hotel di mana penyajian makanannya

secara resmi, pelan tapi pasti terikat oleh suatu peraturan yang ketat. Servisnya bisa mempergunakan pelayanan a'la Perancis atau Rusia. Tamu-tamu yang hadir pun pada umumnya berpakaian resmi atau formal.

23. *Vending Mechine / Antomat Restaurant*

*Vending Mechine Restaurant* adalah restoran yang menggunakan mesin otomatis sebagai alat pelayanannya. Pembeli dapat mengambil makanan yang dikehendaki dengan cara memasukkan sejumlah koin.

24. *Dellicatessen*

*Dellicatessen* adalah restoran khusus yang menjual makanan yang berjenis *fastfood*, misalnya *McDonald, KFC, A&W*

25. *Bistro*

*Bistro* ialah restoran kecil yang biasanya terdapat di area pertokoan dan banyak orang melalui tempat tersebut.

26. *Rail road Cattering*

*Rail road Cattering* adalah restoran yang terdapat di kereta api.

27. *Coffe Pot*

*Coffe Pot* ialah restoran kecil yang terdapat di pinggir-pinggir jalan atau yang biasa di sebut warung tegal.

28. *Drive Inn*

*Drive Inn* adalah restoran yang terdapat di teater mobil.

29. *Wagon Restaurant*

*Wagon Restaurant* adalah restoran yang menggunakan gerobak yang didorong sebagai media untuk menjajakan makanannya, misalnya penjual bakso dan lain-lain.

30. *Rathst Killer*

*Rathst Killer* adalah restoran yang terletak di ruang kosong yang di bawah tangga atau *basement*.

31. *Common*

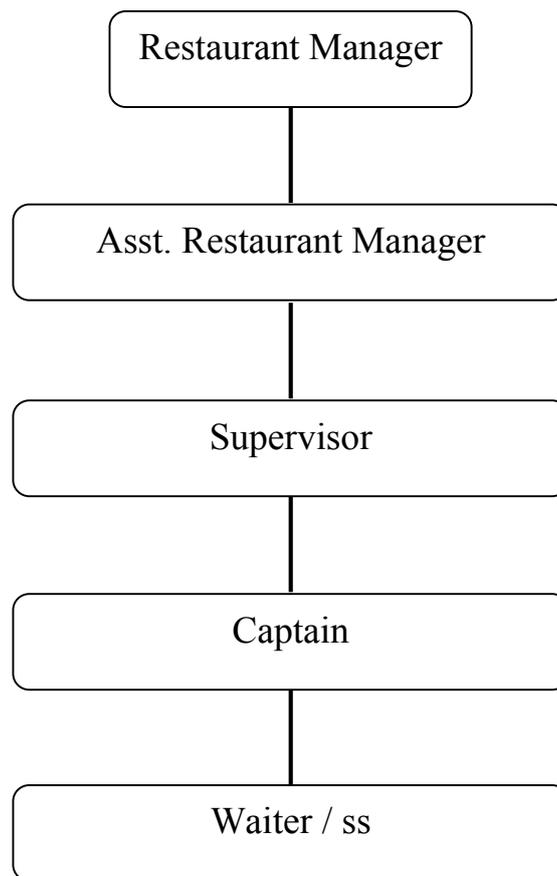
*Common* adalah restoran yang menghadirkan makanan untuk banyak orang yang terdapat dalam satu meja panjang, misalnya di kamp militer.

32. *Traditional Restaurant*

*Traditional Restaurant* adalah restoran yang menyediakan makanan tradisional khas atau khusus dari daerah tertentu.

### **2.2.5 Struktur Organisasi Restoran**

Menurut Sihite (2000:90-96) Struktur organisasi restoran adalah sesuatu yang menunjukkan tingkatan *hierarkies*, di mana dalam struktur tersebut dapat diketahui bagian-bagian yang terdapat pada restoran yang bersangkutan. Hubungan antara bagian yang satu dengan bagian yang lain merupakan hubungan atasan dan bawahan. Dengan memperlihatkan struktur organisasi, maka setiap karyawan akan mengetahui posisi atau tingkat jabatannya, serta tugas dan tanggung jawabnya.



Sumber : Sihite (2000 : 93)

**Gambar 2.1 Struktur Organisasi Restoran**

### *Job Description*

1. *Restaurant Manager*

*Restaurant Manager* adalah orang yang memimpin sekaligus bertanggung jawab atas kelancaran dan kebersihan yang berkaitan dengan operasional restoran.

2. *Assistant Restaurant Manager*

*Assistant restaurant Manager* bertugas untuk bekerjasama dan membantu pekerjaan manajer yang belum terselesaikan dan bertindak mewakili manajer apabila berhalangan hadir dalam rapat atau tugas lain.

### 3. *Supervisor*

*Supervisor* adalah orang yang mengawasi dan membagi tugas untuk menjalankan operasional restoran dan membuat jadwal kerja, jadwal libur, jadwal cuti seluruh karyawan restoran untuk kelancaran operasional.

### 4. *Captain*

*Captain* adalah orang yang mengawasi dan membagi tugas untuk pengoperasian pada restoran dan memimpin para *waiter / ss* untuk melakukan tugas penyajian makanan dan minuman secara baik dan benar serta profesional dan juga membagi *staff service* ke *section-section*.

### 5. *Greeter*

*Greeter* adalah orang yang berada di *front cines*, di mana tugasnya adalah *escorting, approaching*, serta menerima dan mencatat reservasi tamu. Selain itu tugas *greeter* adalah :

#### a. *Problem solver*

Mampu memecahkan suatu masalah atau keluhan tamu

#### b. *Sales person*

Mampu memberikan saran kepada tamu dalam memilih menu, memberikan jaminan apabila makanan dan minuman yang disajikan tidak sesuai dengan keinginan tamu. Dengan kata lain mampu membuat tamu tertarik untuk membeli produk restoran tersebut.

c. *Ice Breaking Person*

Seorang *greeter* harus mampu memecahkan kekakuan suasana karena adanya perbandingan dari tamu dengan restoran lain.

6. *Waiter / ss*

*Waiter / ss* adalah seseorang yang berperan dalam kelancaran pengoperasian suatu restoran di mana tugasnya adalah melayani dan menyajikan makanan dan minuman yang dipesan tamu, serta mempersiapkan segala kebutuhan restoran lainnya seperti peralatan dan perlengkapan pelayanan (Sihite, 2000 : 90 – 96).

### 2.2.6 Pengertian pelayanan

Pelayanan restoran adalah sikap dan cara seorang *waiter / ss* dalam memenuhi keinginan dan kebutuhan tamu dengan tujuan memuaskan mereka sehingga menimbulkan loyalitas tamu dan tidak menutup kemungkinan mereka akan datang kembali ke restoran tersebut (Marsum, 1993 : 169).

### 2.2.7 Macam - Macam Tipe Dasar Pelayanan

Menurut Marsum W.A (1993 : 274-275) ada berbagai macam tipe dasar pelayanan, yaitu:

1. *Table service*

*Table service* adalah suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu tadi. Dalam hal ini yang menyajikan makanan dan minuman bisa *waiter* maupun *waitres*.

## 2. *Conter service*

*Counter service* ialah suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamu yang datang terus duduk di *counter*. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap maka akan disajikan kepada para tamu di atas *counter*. Petugas yang menyajikan makanan dan minuman bisa *waiter*, *waitress*, atau langsung juru masaknya. Pelayanan model ini lebih praktis dan hemat tenaga dan waktu. Yang dimaksud dengan *counter* di sini ialah meja panjang yang membatasi dua ruangan, ruangan dapur dengan ruangan restoran.

## 3. *Self service*

*Self service* kadang-kadang disebut juga dengan *buffet service* ialah suatu sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka, *soup*, hidangan utama, hidangan penutup dan sebagainya) telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera maupun kesukaannya. Sedangkan untuk minuman panas, seperti kopi atau teh pada umumnya disajikan kepada tamu oleh petugas.

## 4. *Carry out service*

*Carry out service* kadang-kadang disebut juga *Take out service* yaitu sistem pelayanan restoran di mana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam *box* untuk dibawa pergi. Jadi makan tidak dinikmati di tempat itu, mungkin dibawa pulang untuk dinikmati bersama keluarga, dibawa

piknik, ke kantor, ke pabrik, ke kampus dan sebagainya. Dalam hal ini harga makanan dan minuman jauh lebih murah bila dibandingkan dengan restoran pada umumnya sebab pengusaha tidak perlu menyediakan peralatan-peralatan yang mewah dan lengkap. Kalau untuk makan diperlukan pisau, sendok atau garpu, maka dapat dilengkapi dengan alat makan dari plastik yang sekali dipakai terus dibuang jadi serba praktis dan murah

### **2.2.8 Pengertian waiter / ss**

*Waiter / ss* adalah seseorang yang menyajikan makanan dan minuman dalam sebuah restoran atau *bar* atau dapat juga diartikan karyawan dan karyawan di dalam sebuah restoran yang bertugas menunggu tamu-tamu. Untuk membuat tamu merasa mendapat sambutan dengan baik dan nyaman, mengambil pesanan makanan dan minuman serta menyajikannya juga membersihkan restoran dan lingkungannya serta mempersiapkan meja makan (*table setting*) untuk tamu berikutnya (Marsum, 1993 : 90).

Menurut Marsum (1993 : 14) dalam *Restoran dan Segala Permasalahannya* menjelaskan bahwa unsur yang membuat sukses pelayanan ruang makan diantaranya adalah tipe ruang makan (atmosfir, dekorasi, *furniture*), efisiensi dan tepat guna, kesopanan dan kebaikan dari seluruh staff restoran yang berpangkal dari sifat asli staf restoran tersebut

### **2.2.9 Hal-hal yang perlu diingat waktu membeli peralatan untuk keperluan restoran**

Menurut Marsum W.A (1993 : 18) hal-hal yang perlu diingat waktu membeli peralatan untuk keperluan restoran adalah:

1. Tipe pelayanan yang akan ditampilkan di restoran tersebut.
2. Tipe tamu-tamu yang diharapkan.
3. Kelenturan dalam pemakaian atau fleksibel.
4. Desain atau model yang diinginkan.
5. Warna yang disenangi.
6. Mudah disimpan dan kalau rusak mudah diperbaiki

### **2.2.10 Budaya Jawa**

Budaya Jawa merupakan salah satu budaya tertua di Nusantara dan menjadi salah satu budaya yang mempunyai pengaruh besar terhadap perjalanan Bangsa Indonesia. Bukti dari sangat berpengaruhnya budaya Jawa adalah slogan Bhineka Tunggal Ika yang di jadikan slogan pemersatu bangsa yang berasal dari bahasa Jawa.

Propinsi yang ada di Pulau Jawa terbagi menjadi 3 bagian yaitu Jawa Barat, Jawa Tengah dan Jawa Timur dan terdapat puluhan wilayah kebudayaan dan beberapa diantaranya adalah wilayah kebudayaan Betawi, Sunda, Badui, Cirebonan, Kasultanan Yogyakarta, Kasunanan Surakarta, Jawa Mataraman, Jawa Panaragan, Arek, Samin, Tengger, Osing, Pandalungan, Madura Pulau, Madura Bawean, Madura Kangean dan masih banyak lagi yang lainnya.(Pendekatan Kebudayaan dalam Pembangunan Provinsi Jawa Timur, 2004 : 1)

Menurut buku yang berjudul Pendekatan Kebudayaan dalam Pembangunan Provinsi Jawa Timur (2004 : 7-9) Masing masing komunitas kebudayaan tersebut memiliki keunggulan atau kelebihan baik yang terkait dengan produk maupun kinerja kulturalnya. Di bawah ini merupakan produk-produk yang mencerminkan kekayaan budaya Jawa.

1. Produk-produk kebudayaan yang termasuk *folklor* lisan :
  - a. Bahasa rakyat: logat, julukan, sindiran, wadanan, dialek, makian, walikan dan sebagainya.
  - b. Ungkapan tradisional: Peribahasa/paribasan, bebasan, wasita adi, pituduh, wewaler dan lain sebagainya.
  - c. Pertanyaan tradisional: teka-teki, bedhekan, cangkriman.
  - d. Puisi rakyat: pantun, syair, mmantera, tembang, parikan dan sebagainya.
  - e. Cerita prosa rakyat: mite, legenda, dongeng, cerita lucu, cerita cabul dan sebagainya.
2. Produk-produk kebudayaan yang termasuk *folklor* sebagian lisan :
  - a. Kepercayaan dan takhayul: kepercayaan terhadap tempat-tempat keramat dan benda-benda keramatserta perbuatan tertentu yang dapat berakibat kepada yang bersangkutan.
  - b. Permainan tradisional: dakon, ceprotan, karapan sapi, adu sapi, adu domba, gobak sodor, enklek, petak umpet, macanan, gatheng dan sebagainya.
  - c. Teater tradisional: wayang golek, wayang orang, wayang kulit, ketoprak, jengger, topeng sunda, topeng madura, damarwulan, ludruk, lenong dan sebagainya.

- d. Tari tradisional: jaipong, gandrung, sablang, glepang, lengger, remo dan sebagainya.
  - e. Adat kebiasaan: gotong royong, gugur gunung, bersih desa, kerja bhakti dan lain sebagainya.
3. Produk-produk kebudayaan yang termasuk *folklor* bukan lisan :
- a. Arsitektur tradisional: rumah adat Betawi, rumah adat Badui, rumah adat Sunda, rumah adat Yogyakarta, rumah adat Madura, rumah adat Tengger, rumah adat Jawa dan masih banyak lagi yang lainnya.
  - b. Seni kerajinan rakyat: topeng, keramik, ukir-ukiran, kerajinan bambu, batik tulis, bordir dan sebagainya.
  - c. Pakaian khas daerah
  - d. Makanan dan minuman khas: nasi jamblang, telur asin, suwar suwir, dodol, peyeum, gethuk, jenang, otak-otak, legen&siwalan, lumpia, bakpia, gudhek dan lain sebagainya.
  - e. Alat musik tradisional: gamelan, angklung, patrol, seruling dan sebagainya

### **2.2.11 Ciri khas restoran tradisional Jawa**

Menurut Paulina (1992 : 18-23) restoran tradisional mempunyai ciri khas tertentu yaitu:

#### **1. Bentuk bangunan**

Pada umumnya bentuk bangunan restoran tradisional Jawa lebih banyak menonjolkan karakter asli dari bangunan adat jawa dan ada

pula yang merupakan akulturasi antara arsitektur tradisional dengan arsitektur *modern*. Akulturasi bangunan tradisional dengan arsitektur *modern* dapat dilihat dari bentuk bangunan yang pada dasarnya berbentuk rumah *limasan*, rumah-rumah *joglo*, rumah *serotong*, rumah *panggangepe*, rumah *daragepak*, rumah *macan njerum*, rumah *tajuk* yang dikemas secara *modern*. Dan ada pula yang keseluruhan bangunan bergaya modern akan tetapi interiornya bernuansa budaya Jawa.

Beberapa bahan pembuatan ornamen bangunan yang dapat memperkuat nuansa tradisional Jawa beberapa diantaranya adalah :

- a. Kerangka bangunan terdapat unsur material bambu, *glugu* (batang pohon nyiur) atau kayu (jati, bengkirai)
- b. Dinding yang terbuat dari *gedhek* (anyaman belahan bambu), potongan batang bambu utuh, *weleri*.
- c. Bagian atap yang terbuat dari anyaman daun kelapa kering (blarak) atau jenis daun kering lainnya.
- d. Daun pintu kayu ukir atau biasa disebut *gebyok* (kayu ukir).

## 2. Dekorasi ruangan

Untuk memperkuat nuansa Jawa di dalam ruangan restoran dapat pula ditampilkan berbagai macam unsur kebudayaan khas Jawa, misalkan :

- a. Benda-benda antik khas budaya Jawa misalkan gentong, dakon, gebyok, wayang, kain batik, gamelan, gong, lesung, kentongan, kereta kuda, patung, lampu gantung kuno/antik dan berbagai macam pernak-pernik lainnya.

- b. Memutar lagu-lagu tradisional Jawa atau pertunjukan musik tradisional.
  - c. Penerangan yang dengan menggunakan *cempluk* (lampu tempel), *strongking* / *petromax*.
  - d. Tersedianya galeri yang memamerkan benda-benda khas budaya Jawa.
3. Hal-hal lain yang bisa memperkuat nuansa Jawa
- a. *Uniform waiter / ss* yang menonjolkan budaya Jawa, misalnya baju batik, jarit bagi *waitress*, memakai caping, dan lain sebagainya.
  - b. Sedikit menggunakan bahasa Jawa untuk memperkenalkan bahasa Jawa, misalnya mengucapkan salam dengan menggunakan bahasa Jawa (*restoran tradisional.com* : 2008).

Menurut *Wikipedia Indonesia.com* (sitasi 3 juli 2008), masakan tradisional Jawa biasanya menggunakan bumbu atau rempah-rempah alami untuk meningkatkan rasa masakan tersebut.

1. Beberapa manfaat dari penggunaan rempah-rempah sebagai bumbu alami adalah :
  - a. Meningkatkan rasa serta aroma sedap pada makanan.
  - b. Memberi warna pada makanan sehingga lebih menarik.
  - c. Memberi variasi dalam rupa dan rasa sehingga tercipta beraneka ragam masakan.
2. Perbedaan bumbu dan rempah
  - a. Bumbu : baik dipergunakan dalam keadaan segar, rasa lebih sedap. Pada umumnya tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama (laos, kunyit, ketumbar, jahe, daun sere, bawang merah / putih, cabe).

- b. Rempah : dapat dipakai dan dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama dalam keadaan kering (lada, pala, ketumbar, merica, kayu manis, kemiri, jinten).
3. Cara pemakaian bumbu dan rempah :
    - a. Dipukul-pukul (dimemarkan) : laos, sereh, jahe, kunyit.
    - b. Dipotong tipis/halus : bawang merah, bawang putih, cabai, bawang bombay, daun bawang.
    - c. Dihaluskan (diuleg, digiling, ditumbuk) : lada, merica, kemiri, ketumbar, jinten.
    - d. Ditumis : setiap bumbu dan rempah yang telah dipukul-pukul, dipotong-potong atau dihaluskan dapat ditumis untuk lebih memperkuat rasa dan aromanya.
    - e. Disembam : kluwak, kemiri, kunyit dan lain-lain. (*Wikipedia Indonesia.com* : 2008).
  4. Hal yang perlu diperhatikan pada waktu pemakaian bumbu dan rempah adalah :
    - a. Kemiri dan kluwak harus selalu disembam terlebih dahulu, karena mengandung racun (asam-biru).
    - b. Pemakaian trasi dianjurkan dalam jumlah sedang karena apabila pemakaiannya dalam jumlah yang banyak dapat merusak warna atau menyebabkan warna yang kurang menarik pada makanan.
    - c. Perbandingan jumlah pemakaian setiap bumbu dan rempah, misal, bawang merah : bawang putih = 1 : 3 - 4 biji
    - d. Pemakaian cabai merah tanpa biji untuk memberikan warna menarik pada makanan. Pemakaian cabai rawit beserta bijinya untuk memberikan rasa pedas pada makanan.

- e. Haluskan bumbu atau rempah dengan garam kasar yang kering terlebih dahulu kemudian yang basah.
  - f. Bila menghaluskan cabai merah dan bawang merah sebaiknya terlebih dahulu menghaluskan cabai merah yang telah dipotong-potong halus kemudian bawang merah, hal tersebut bertujuan agar mudah halus.
5. Jumlah bumbu dan rempah yang digunakan pada setiap masakan sukar untuk ditentukan dengan ukuran atau jumlah yang tetap. Hal ini tergantung dari selera dan kegemaran masing-masing orang atau daerah-daerah tertentu, misalnya:
- a. Masakan Jawa Barat dan Jawa Timur cenderung berasa asin.
  - b. Masakan Jawa Tengah cenderung manis.
  - c. Masakan Sulawesi dan Sumatera berasa pedas dan bersantan kental.
  - d. Masakan Maluku umumnya berasa masam, dan lain sebagainya
- Menurut Paulina (1992:6-11) beberapa contoh masakan tradisional Jawa adalah:

1. Nasi dimasak di dalam peti rumput (pemeram)

Dalam peti ini makanan yang telah dimasak terlebih dahulu beberapa waktu dapat menjadi masak tanpa dimasak lagi di atas api, karena peti berisi bahan penyekat yang tidak mudah mengalirkan panas (misalnya rumput kering, kapok, serbuk gergaji). Kebaikan memasak dalam peti rumput adalah :

- a. Menghemat bahan bakar dan pemakaian alat-alat.

- b. Menghemat waktu dan tenaga.
- c. Tak ada kemungkinan hangus, berkerak atau meluap.
- d. Baik digunakan untuk memasak makanan-makanan yang proses memasaknya lama, misalnya beras, kacang-kacangan, makaroni dan lain-lain.

2. Nasi dimasak dalam bambu.

Cara memasaknya adalah :

- a. Beras ketan yang telah dicuci dimasukkan kedalam bambu muda yang di dalamnya telah dialasi daun pisang.
- b. Tuangkan santan kedalam bambu yang telah diisi beras ketan dengan ditambahkan garam secukupnya
- c. Ujung bambu ditutup lalu dipanggang diatas api sambil diputar-putar sampai beras ketan masak.

Di daerah Sumatera nasi seperti itu disebut *lemang* dan di daerah Sulawesi disebut nasi *jaha*. Nasi bambu lebih enak dimakan dengan rendang.

3. Nasi yang dimasak dalam bermacam-macam daun.

Bahan yang digunakan adalah beras atau ketan dan daun pembungkusnya dapat menggunakan :

- a. Daun pisang : lontong, arem-arem, buras, pessor (buras dan pessor merupakan makanan khas jawa Barat.
- b. Daun kelapa : ketupat, lepet.
- c. Daun bambu : sumpil

4. Nasi yang dimasak dengan berbagai macam bumbu.

Di daerah Jawa pada umumnya nasi yang dimasak dengan berbagai macam bumbu adalah nasi yang dibuat untuk merayakan hari yang istimewa seperti lebaran, ulang tahun, perkawinan dan sebagainya. Nasi yang dimasak dengan berbagai macam bumbu dan lauk pauk, misalnya :

- a. Nasi Gurih
- b. Nasi Langgi
- c. Nasi Megono (tumpeng)

5. Nasi Kebuli dan lain sebagainya

6. Pepesan, pepesan mempunyai beragam jenis atau isi yang diantaranya adalah:

- a. Pepesan ikan tongkol, udang, bandeng dan berbagai macam ikan lainnya.
- b. Pepesan tahu, tempe, oncom.

7. Botok

- a. Botok teri
- b. Gadon
- c. Buntel.

8. Otak-otak

- a. Jawa timur : terbuat dari bandeng yang dipukul-pukul tapi jangan sampai kulitnya rusak, daging dan durinya dikeluarkan. Daging yang telah dihaluskan diberi bumbu dimasukkan kembali kedalam kulitnya kemudian dikukus setelah itu bisa juga digoreng.

- b. Jawa barat : terbuat dari ikan tengiri atau ikan sumbal yang dihaluskan kemudian diberi bumbu dan tepung kanji agak banyak kemudian adonan digulung kecil-kecil dan dibungkus daun pisang setelah itu dikukus lalu dipanggang.

#### 9. Urap-urap

Urap-urap merupakan makanan tradisional Jawa yang terbuat dari campuran berbagai macam sayuran yang dicampur kelapa yang telah diserut dan diberi bumbu. Sayuran yang biasa dipakai untuk urap-urap adalah daun singkong, daun pepaya, daun kenikir, taoge, kacang panjang dan lain sebagainya.

Contoh makanan khas Jawa lainnya, misalnya :

- a. Rawon
- b. Sayur asem
- c. Lodeh / gudeg
- d. Trancam
- e. Karedok
- f. Rujak
- g. Ketoprak
- h. Gado-gado
- i. Pecel dan lain sebagainya

### **2.2.12 Masyarakat Surabaya**

#### **2.2.12.1 Suku Bangsa**

Menurut *wikipedia.com* (sitasi 3 Juli 2008) Suku Jawa adalah suku bangsa mayoritas di Surabaya. Dibanding dengan masyarakat Jawa pada umumnya, Suku Jawa di Surabaya memiliki temperamen yang sedikit lebih keras dan *egaliter*.

Salah satu penyebabnya adalah jauhnya Surabaya dari kraton yang dipandang sebagai pusat budaya Jawa.

Surabaya juga menjadi tempat tinggal berbagai suku bangsa di Indonesia, termasuk suku Madura, Tionghoa, dan Arab. Sebagai pusat pendidikan, Surabaya juga menjadi tempat tinggal mahasiswa dari berbagai daerah dari seluruh Indonesia, bahkan di antara mereka juga membentuk wadah komunitas tersendiri. Sebagai pusat komersial regional, banyak warga asing (ekspatriat) yang tinggal di daerah Surabaya, terutama di daerah Surabaya Barat. Etnis terbesar adalah Tionghoa, Korea, dan Jepang. Dalam skala prosentase, Suku Jawa (53%) merupakan mayoritas, Suku Madura (7.5%), Tionghoa (25.5%), Arab (7%), serta para ekspatriat (sisanya).

#### **2.2.12.2 Agama**

Menurut *wikipedia.com* (sitasi 3 Juli 2008) agama Islam adalah agama mayoritas penduduk Surabaya. Surabaya merupakan salah satu pusat penyebaran agama Islam yang paling awal di tanah Jawa. Masjid Ampel didirikan pada abad ke-15 oleh Sunan Ampel, salah satu pioner walisongo.

Agama lain yang dianut adalah Kristen, Katolik, Hindu, Buddha, dan Konghucu. Di Surabaya juga dijumpai penganut Islam Syiah dalam jumlah yang cukup signifikan. Walaupun Islam merupakan agama mayoritas di Surabaya kerukunan antar umat beragama saling menghormati, menghargai dan saling menolong untuk sesamanya cukuplah besar niat masyarakat Surabaya dalam menjalankan amal ibadahnya. Tidak hanya itu saja banyaknya yayasan-yayasan sosial yang berazaskan agama juga banyak, mereka bekerja sama dalam kegiatan

bakti sosial. Bahkan ada satu wadah Kerukunan Umat Beragama di Surabaya yang sering *exist* dalam menyikapi suatu problem sosial manusia agar tidak mudah terprovokasi oleh pihak-pihak yang tidak bertanggung jawab yang akan merusak persatuan dan kesatuan Bangsa Indonesia pada umumnya serta masyarakat Jawa Timur khususnya.

### **2.2.12.3 Bahasa**

Menurut *wikipedia.com* (sitasi 3 Juli 2008) Surabaya memiliki dialek khas Bahasa Jawa yang dikenal dengan *Boso Suroboyoan*. Dialek ini dituturkan di daerah Surabaya dan sekitarnya, dan memiliki pengaruh di bagian timur Provinsi Jawa Timur. Dialek ini dikenal *egaliter*, blak-blakan, dan tidak mengenal ragam tingkatan bahasa seperti Bahasa Jawa standar pada umumnya. Masyarakat Surabaya dikenal cukup fanatik dan bangga terhadap bahasanya. Tetapi oleh peradaban yang sudah maju dan banyaknya pendatang yang datang ke Surabaya yang telah mencampuradukkan bahasa suroboyo, Jawa ngoko dan Madura, bahasa asli suroboyo sudah punah. Contoh *Njegog* : Belok, *Ndherok* : Berhenti, *Gog* : Paklek/Om, *Maklik* : Bulek/tante.

### **2.2.12.4 Kesenian**

Menurut *wikipedia.com* (sitasi 3 Juli 2008) Surabaya dikenal memiliki kesenian khas :

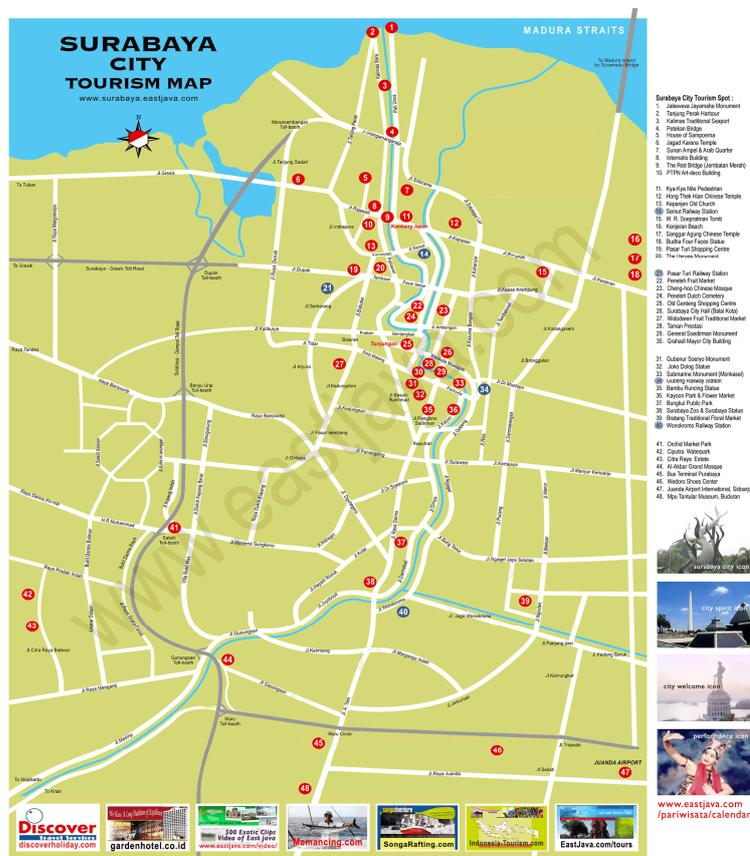
1. Ludruk, adalah seni pertunjukan drama yang menceritakan kehidupan rakyat sehari-hari.
2. Tari Remo adalah tarian selamat datang yang umumnya dipersembahkan untuk tamu istimewa

3. Kidungan adalah pantun yang dilagukan, dan mengandung unsur humor.

Selain kesenian khas diatas, budaya panggilan *arek* (sebutan khas Surabaya) diterjemahkan sebagai *Cak* untuk laki-laki dan *Ning* untuk wanita. Sebagai upaya untuk melestarikan budaya, setiap satu tahun sekali diadakan pemilihan Cak & Ning Surabaya. Cak & Ning Surabaya dan para finalis terpilih merupakan duta wisata dan ikon generasi muda kota Surabaya.

Setiap setahun sekali diadakan Festival Cak Durasim (FCD), yakni sebuah festival seni untuk melestarikan budaya Surabaya dan Jawa Timur pada umumnya. Festival Cak Durasim ini biasanya diadakan di Gedung Cak Durasim, Surabaya. Selain itu ada juga Festival Seni Surabaya (FSS) yang mengangkat segala macam bentuk kesenian misalnya teater, tari, musik, seminar sastra, pameran lukisan. pengisi acara biasanya selain dari kelompok seni di surabaya juga berasal dari luar surabaya. Diramaikan pula pemutaran film layar tancap, pameran kaos oblong dan lain sebagainya yang diadakan setiap satu tahun sekali di bulan Juni bertempat di Balai Pemuda

## Kota Surabaya



**Gambar 2.2 Peta Kota Surabaya**

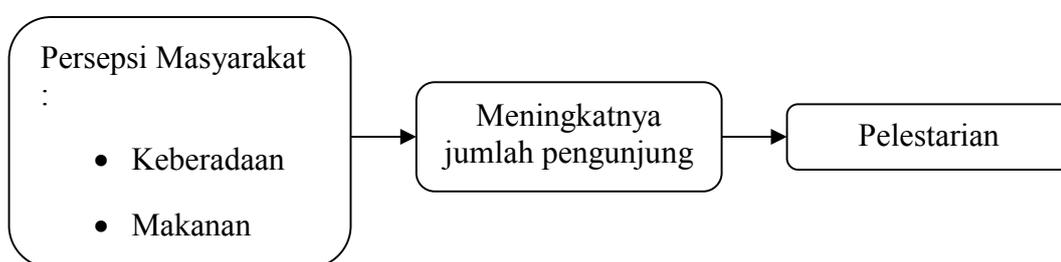
<b>Hari jadi</b>	31 Mei 1293
<b>Walikota</b>	Bambang D.H.
<b>Wilayah</b>	274,06 km <sup>2</sup>
<b>Kecamatan</b>	31
<b>Penduduk Kepadatan</b>	2.938.069 jiwa (2006) 10.721/km <sup>2</sup>
<b>Suku bangsa</b>	Jawa, Madura, Tionghoa, Arab
<b>Bahasa</b>	Jawa/madura (Dialek Surabaya), Indonesia
<b>Agama</b>	Islam, Kristen, Katolik
<b>Zona waktu</b>	WIB
<b>Kode telepon</b>	031

(<http://www.surabaya.go.id/> : 2008)

## 2.3 Kerangka Pemikiran

### 2.3.1 Kerangka Pemikiran

Pada kerangka pemikiran ini penulis membahas mengenai persepsi masyarakat Surabaya terhadap restoran tradisional Jawa dan seberapa besar hal tersebut mempengaruhi perkembangan restoran tradisional Jawa serta pengaruh terhadap kebudayaan tradisional Jawa yang lain.



**Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran**

### 2.3.2 Asumsi-asumsi

Persepsi yang baik dari masyarakat serta diimbangi dengan pelayanan yang memuaskan, diharapkan dapat meningkatkan pengunjung di restoran tradisional Jawa dan secara otomatis terdapat korelasi dengan terjaganya pelestarian budaya Jawa.