

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Hotel

1. Pengertian Hotel

Menurut Sujatno (2008: 27) ,ada beberapa pihak yang telah berusaha untuk memberikan pengertian tentang hotel,diantaranya adalah sebagai berikut :

- a). Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang di kelola secara komersial,disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan,makanan .(SK.Menhub.RI.No.PM10/PW.391/Phb-77).
- b). Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa makanan dan minuman serta lainnya bagi kalangan umum,yang di kelola secara komersial.(SK.Menparpostel.No.KM 37/PW 340 /MPPT-86).

2. Klasifikasi Hotel

Menurut Bagyono (2014: 29) , Hotel dapat di klasifikasikan 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 (*above average 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). *Resort* Hotel

hotel yang terletak di kawasan wisata, di mana sebagian besar tamu yang menginap tidak melakukan kegiatan usaha, akan tetapi lebih bertujuan untuk berlibur. *Resort* hotel banyak ragamnya yaitu: *mountain* hotel, *beach* hotel, *lake* hotel, *hill* hotel.

2). *Suburb* Hotel

Suburb hotel adalah hotel yang lokasinya di pinggiran kota, yang merupakan kota satelit yakni pertemuan antara dua kotamadya. Umumnya merupakan jenis transit hotel untuk tamu-tamu yang melakukan perjalanan jauh.

3). Urban Hotel

Urban hotel adalah hotel yang berlokasi di pedesaan dan jauh dari kota besar hotel yang terletak di daerah perkotaan yang baru yang tadinya pedesaan.

4). *Airport* Hotel

Airport hotel adalah hotel yang berada dalam satu komplek bandara atau pelabuhan udara. Keberadaan *airport* hotel sangat membantu bagi para wisatawan atau tamu yang akan berkunjung ke suatu tempat wisata atau bisnis sebelum melanjutkan perjalanannya.

e). Lamanya buka dalam 1 tahun

1). *Seasonal* hotel, yaitu hotel yang buka pada waktu-waktu tertentu dalam 1 tahun (3 bulan,6 bulan,9 bulan).

2). *Year-round* hotel, yaitu hotel yang buka sepanjang tahun.

f). Berdasarkan tarif kamar

1). *Economy class* hotel, yaitu hotel yang memiliki tarif kelas ekonomi (harga kamar relatif murah).

2). *First class* hotel, yaitu hotel dengan tarif kamar mahal.

- 3). *Deluxe / Luxury* hotel, yaitu hotel yang memiliki harga kamar yang sangat mahal.

g). Berdasarkan bintang (*star*)

- 1). Hotel Bintang Satu (*)

Hotel Bintang satu merupakan jenis hotel yang tergolong kecil karena dikelola oleh pemiliknya langsung. Biasanya terletak di kawasan yang ramai dan memiliki transportasi umum yang dekat serta hiburan dengan harga yang masuk akal.

- 2). Hotel Bintang Dua (**)

Hotel bintang dua biasanya terletak dilokasi yang mudah dicapai artinya akses menuju lokasi hotel tersebut sangat mudah. Bangunannya terawat, bersih dan rapi serta lokasinya bebas polusi

- 3). Hotel Bintang Tiga (***)

Sementara itu untuk hotel bintang tiga biasanya lokasinya dekat tol, pusat bisnis dan daerah perbelanjaan, dengan menawarkan pelayanan terbaik, kamar yang luas dan lobi yang penuh dekorasi. Para karyawan hotel yang bertugas terlihat rapi dan profesional.

- 4). Hotel Bintang Empat (****)

Hotel bintang empat sudah termasuk hotel yang cukup berkelas dengan para karyawan dan staff yang lebih profesional dalam melayani tamu yang datang. Mereka juga dibekali informasi mengenai pariwisata disekitar hotel. Hotel ini memiliki bangunan yang cukup besar dekat dengan pusat perbelanjaan, restoran dan hiburan. pelayannya pun diatas rata rata sehingga tamu akan puas bila menginap.

5). Hotel Bintang Lima (*****)

Hotel ini merupakan hotel termewah dengan berbagai fasilitas tambahan serta pelayanan multibahasa yang tersedia. Hotel bintang lima memegang prinsip bahwa tamu nomor satu sehingga ketika tamu datang disambut saatmasuk hotel, diberikan *welcome drink* dan ketika dikamar diberikan daftar anggur yang bisa dipilih.

h). Unsur atau komponen harga kamar (*type of plan*)

1). *American Plan*

Sistem perencanaan harga kamar dimana harga kamar yang dibayarkan sudah termasuk harga kamar itu sendiri ditambah dengan harga makan (*meals*). *American Plan* dibagi menjadi dua bagian, yaitu ;

a). *Full American Plan* (FAP)

Harga kamar sudah termasuk tiga kali makan (pagi, siang dan malam).

b). *Modified American Plan* (MAP)

Harga kamar sudah termasuk dengan dua kali makan, dimana salah satu diantaranya harus makan pagi (*breakfast*), misalnya:

* kamar + makan pagi + makan siang

* kamar + makan pagi + makan malam.

2). *Continental Plan*/Bermuda Plan

Continental plan adalah perencanaan harga kamar dimana harga kamar sudah termasuk dengan *continentalbreakfast*.

3). *European Plan*

Tamu yang menginap hanya membayar untuk kamar saja. Keistimewaannya adalah sebagai berikut: Praktis, cara ini banyak digunakan oleh hotel-hotel. Memudahkan *system billing*.

B.Restoran

1. Pengertian restoran

Pengertian Restoran menurut Marsum (2005:32), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamunya

baik berupa makan dan minum. Restoran ada yang berlokasi dalam suatu hotel, kantor maupun pabrik, dan banyak juga yang berdiri sendiri di luar bangunan itu.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa restoran adalah tempat usaha yang melayani tamu yang datang dengan ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman yang bersifat komersial.

2. Macam-macam restoran

Menurut Marsum (2005:dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajiannya, Restoran dapat diklasifikasikan menjadi beberapa tipe yaitu:

a). *A'la Carte* Restoran

Adalah suatu restoran yang telah mendapatkan izin untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi di mana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka inginkan.

b). *Table D'hote* Restoran

Adalah suatu restoran yang khusus menjual menu yang lengkap dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup dengan harga yang sudah ditetapkan.

c). Coffee Shop atau Brasserie

Adalah suatu restoran yang sistem pelayanannya menggunakan American Service dan penyajian makanannya kadang – kadang dilakukan dengan cara buffet, di mana pada restoran ini tamu dapat mendapatkan makan siang dan makan malam.

d). Cafeteria atau Café

Adalah suatu restaurant yang mengutamakan penjualan cake, sandwich, coffee dan tea. Pilihan makanannya terbatas dan tidak menjual minuman yang beralkohol.

e). Canteen

Adalah suatu restoran yang diperuntukkan kepada para pekerja dan pelajar, di mana di restaurant ini mereka bisa mendapatkan makan pagi, makan siang, makan malam dan coffee break.

f). Continental Restoran

Adalah suatu restoran yang menitikberatkan hidangan continental dengan pelayanan yang megah atau elaborate. Adapun hidangan yang termasuk dalam continental food adalah chicken salad hawaiian, black papper steak dan fillet fish meuniere.

g). Carvery

Adalah suatu restoran yang menyediakan hidangan yang di panggang, di mana pada restoran ini para tamu dapat mengiris sendiri hidangan

panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga yang sudah ditetapkan.

h). *Dining Room*

Adalah suatu restoran yang terdapat di hotel kecil, motel atau inn dengan harga yang lebih ekonomis dibandingkan dengan restoranyang ada di hotel bintang 3, tetapi restaurant ini terbuka bagi para tamu dari luar hotel.

i). *Discotheque*

Adalah suatu restoran yang hanya menyediakan makanan ringan, di mana pada restoran ini tamu dapat menikmati makanan ringan ditemani dengan alunan musik.

j). *Fish and Chip Shop*

Adalah suatu restoran yang menyediakan berbagai macam kripik (chips) dan ikan goreng.

k). *Grill Room (Rotisserie)*

Adalah suatu restoran yang menyediakan berbagai macam daging panggang. Pada umumnya antara restaurant dengan dapur dibatasi oleh sekat dinding kaca sehingga para tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang dikehendaki serta para tamu dapat melihat bagaimana proses pembuatan makanan tersebut.

l). *Inn avern*

Adalah suatu restoran yang terletak di tepi kota yang dikelola oleh perorangan dengan harga yang di berikan cukup murah.

m). *Night Club atau Supper Club*

Adalah suatu restoran yang menyediakan makan malam dengan pelayanan yang megah, pada umumnya di buka menjelang larut malam.

n). *Pizzeria*

Adalah suatu restoran yang khusus menjual masakan Italia seperti pizza dan spaghetti.

o). *Pan Cake House atau Creperie*

Adalah suatu restoran yang khusus menjual pan cake serta cperie yang diisi dengan berbagai macam manisan di dalamnya.

p). *Pub*

Adalah suatu restoran yang dibuka untuk umum yang dibuka pada malam hari dengan menghadirkan *snack* seperti *pies* dan *sandwich* serta menyediakan berbagai minuman beralkohol, di mana para pengunjung dapat menikmati makanan dan minuman sambil berdiri atau sambil duduk.

q). *Snack Bar* atau *Café* atau *Milk Bar*

Adalah semacam restoran yang cakupan serta sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat, di mana para tamu dapat mengumpulkan makanan di atas baki yang diambil dari atas counter kemudian membawanya ke meja makan. Para tamu bebas memilih makanan yang disukainya. Makanan yang disediakan pada umumnya adalah *hamburger*, *sausages*, dan *sandwich*.

r). *Speciality* Restoran

Adalah suatu restoran yang suasana dan dekorasi seluruh ruangan disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan. Sistem pelayanannya sedikit banyak berdasarkan tata cara negara tempat asal makanan tersebut.

s). *Terrace* Restoran

Adalah suatu restoran yang terletak di luar bangunan, umumnya restaurant ini masih berhubungan dengan hotel maupun restaurant induk. Di negara – negara barat pada umumnya restaurant tersebut hanya dibuka pada waktu musim panas saja.

t). *Gourmet Restaurant*

Adalah suatu restoran yang menyediakan pelayanan makan dan minum untuk orang – orang yang berpengalaman luas dalam bidang masakan dan minuman. Keistimewaan restoran ini adalah

makanan dan minumannya lezat – lezat serta pelayanannya megah dengan harga yang cukup mahal.

u). *Family Type Restaurant*

Adalah suatu restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman yang tidak mahal terutama disediakan untuk tamu – tamu keluarga atau rombongan.

v). *Main Dining Room*

Adalah suatu restoran yang terdapat pada hotel – hotel besar, di mana penyajian makanannya secara resmi, pelan tapi pasti terikat oleh suatu peraturan yang ketat. Pelayanannya menggunakan *French service* atau *Russian service*, dimana *French service* adalah menurut Marsum (2005) suatu sistem pelayanan yang semua jenis hidangan disajikan (dimasak dan dihias) dan disajikan secara *demonstrative* didepan pelanggannya oleh kedua pramusaji dan beberapa petugas khusus yang melayani minuman. *French service* dikenal juga dengan sebutan *gueridon service* karena pada jenis pelayanan ini semua perlengkapan masak seperti kompor dan bumbu – bumbu untuk memasak diletakkan pada suatu kereta dorong yang dapat dipindahkan. Sedangkan *Russian service* adalah suatu pelayanan yang sifatnya sangat formal dan mewah, sehingga para tamu merasa mendapatkan perhatian yang luar biasa dari

waiter/waitress. Pada *Russian service* ini peralatan yang digunakan menggunakan bahan – bahan mewah, seperti piring yang digunakan berasal dari bahan logam atau silver.

C. Menu Makanan

1. Pengertian menu makanan

Menurut Gisslen (2011: 102) , pengertian menu makanan 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 di dasarkan 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 makanan

Menurut Gisslen (2011: 115) , ada beberapa jenis-jenis menu,

sebagai berikut :

a). the classical menu

Untuk membentuk the classical menu, ada 2 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 di kombinasikan dengan olahan sayuran dan memakai garnish atau hiasan pada piring hidangannya.

6). *Hotentree*

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

7). *Cold entrée*

Adalah masakan yang di sajikan 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 meyantap hidangan selanjutnya.

9). *Roast*

Adalah biasanya masakan daging yang sudah di panggang dan hidangan 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 ,soufflé,pudding,tart* dan lain-lain.

12). *Desserts*

Adalah makanan penutup yang berfungsi untuk mencuci mulut contohnya, seperti macam-macam potongan buah sega (*slicemix 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* : *Appetizer*

Soup

Salad

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

Vegetable and accompaniment

3). *Desserts dishes*: *Fruits and cheesesweets*

D). Standar Resep Masakan

Pengertian standar resep masakan

Menurut Gisslen (2011: 128), resep masakan adalah kumpulan yang berisi cara –cara,takaran,bahan,dalam memasak sebuah hidangan .

Berikut adalah standar resep masakan :

a). Definisi

Standar resep masakan adalah cara mempersiapkan dan mengelolah bahan untuk menjadi sebuah hasil masakan. Dengan kata lain resep dikembangkan

dan diolah seorang koki itu sendiri bagaimana cara dalam mengatur takaran bahan-bahan, bumbu-bumbu dan cara memasaknya.

b). Struktur Standar resep masakan.

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

- 1). Nama resep.
- 2). Yield, termasuk hasil total, jumlah porsi dan ukuran porsi.
- 3). Bahan dan jumlah yang tepat.
- 4). Di harapkan hasil yang baik dari setiap pengolahan makanan.
- 5). Peralatan yang di butuhkan, termasuk ukuran *pan* dan *portioning*.
- 6). Cara mempersiapkan hidangan.
- 7). Cara penyimpanan hidangan.
- 8). Cara untuk memberi *garnish* dan *plating*.

c). Fungsi standar resep

Artinya dengan standar resep yang benar maka harus di peroleh 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 kehat-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 di gunakan untuk memproduksi makanan tertentu atau sejumlah instruksi untuk memproduksi makanan tertertentu. Ada 2 jenis resep, yaitu resep rumah tangga dan resep industry. Yang terakhir di sebut *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 di pakai 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 rupiahsetiap bahan olahan, dapat di ketahui harganya.