

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Pengertian Restoran

Ada beberapa definisi mengenai pengertian restoran, supaya pembaca mengerti apa yang dimaksud restoran, penulis akan menjelaskan beberapa pengertian restoran menurut para ahli, antara lain :

1. Menurut Atmodjo (2005:7), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumen baik berupa makanan ataupun minuman.
2. Menurut Soekresno (2000:7), restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional.
3. Menurut Suyono (2004:1), restoran adalah tempat yang berfungsi untuk menyegarkan kembali kondisi seseorang dengan menyediakan kemudahan makan dan minum.

1. Jenis Restoran

Berdasarkan kegiatan dan makanan atau minuman yang disajikannya, restoran diklasifikasikan menjadi beberapa jenis, yaitu sebagai berikut (Atmodjo, 2005):

1. **A'la carte restaurant.** Menu lengkap dan dan merupakan restoran tanpa aturan mengikat atau bebas.
2. **Table d'hotel.** Restoran dengan menu yang lengkap dan menyajikan setiap menu berurutan dari menu pembuka sampai penutup. Biasanya erat hubungannya dengan hotel.
3. **Coffe shop.** Merupakan tempat makan dan minum yang menyuguhkan suasana santai tanpa aturan yang mengikat dan biasanya menyuguhkan racikan kopi sebagai menu spesial di luar makanan-makanan kecil atau makanan siap saji.
4. **Cafeteria.** Merupakan tempat makan dan minum yang terbatas menyajikan roti atau sandwich serta minuman-minuman ringan yang tidak beralkohol, biasanya erat hubungannya dengan kantor.
5. **Canteen.** Merupakan tempat makan dan minum yang menyajikan berbagai makanan-makanan instan dengan harga yang terjangkau.
6. **Continental restaurant.** Restoran yang memberikan kebebasan bagi pengunjungnya untuk memilih bahkan mengiris makanan yang dipesannya sendiri.
7. **Carvery.** Merupakan restoran yang biasanya terdapat di motel kecil dan menyajikan makanan dan minuman sederhana.
8. **Discotheque.** Merupakan tempat makan dan minum yang menyuguhkan suasana hingar bingar musik sebagai daya tariknya. Biasanya menyuguhkan makanan dan minuman cepat saji.
9. **Fish and chip shop.** Restoran yang menyajikan menu ikan dan kripik atau snack sebagai menu utama.

10. **Grill room.** Restoran dengan menu masakan panggang atau barbekyu sebagai menu andalan.
11. **Intavern.** Restoran kecil di pinggiran kota yang biasanya menyuguhkan makanan cepat saji dan minuman kopi.
12. **Pizzeria.** Restoran dengan menu pizza dan pasta sebagai menu utama.
13. **Creperie.** Restoran yang menyajikan berbagai menu kreps dan manisan.
14. **Pub.** Restoran yang menjual minuman beralkohol.
15. **Cafe.** Tempat untuk makan dan minum dengan sajian cepat saji dan menyuguhkan suasana yang santai atau tidak resmi.
16. **Specialty restaurant.** Merupakan tempat untuk makan dan minum yang memiliki tema khusus atau kekhususan menu masakan yang akan disajikan dan biasanya memiliki citarasa yang berbeda dengan restoran lain.
17. **Terrace restaurant.** Merupakan tempat makan dan minum yang umumnya terletak di luar ruangan dan biasanya erat hubungannya dengan fasilitas hotel. Di Negara-negara barat terrace restaurant biasanya hanya buka saat musim panas saja.
18. **Gourmet restaurant.** Merupakan tempat untuk makan dan minum yang biasanya diperuntukkan bagi orang-orang yang sangat mengerti akan citarasa sehingga banyak menyediakan makanan-makanan lezat dengan pelayanan yang megah dan harga yang mahal.
19. **Family restaurant.** Merupakan restoran sederhana untuk makan dan minum keluarga atau rombongan dengan harga yang tidak mahal serta menyuguhkan suasana nyaman dan santai.

20. **Main dining room.** Merupakan ruang makan besar atau restoran yang umumnya terdapat di hotel, penyajian makanannya secara resmi, servis yang diberikan dapat menggunakan gaya Prancis maupun Rusia, sedangkan orang-orang yang datang pada umumnya juga menggunakan pakaian resmi formal.

Penulis juga menjelaskan klasifikasi restoran, sebagai berikut:

Menurut Soekresno (2000), dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian, restoran dapat diklasifikasikan menjadi 2 (dua) yaitu :

a. Restoran Formal

Pengertian restoran formal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif. Contoh : *member restoran, Gourmet, Main dining room, Grilled Restoran, executive restoran* dan sebagainya.

Ciri – ciri restoran formal :

1. Penerimaan pelanggan dengan sistem pemesanan tempat terlebih dahulu.
2. Para pelanggan terikat menggunakan pakaian resmi.
3. Menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik atau menu Eropa populer.
4. Sistem penyajian yang dipakai adalah *Russian service* atau *French service* atau modifikasi dari kedua *table service* tersebut.
5. Disediakan ruangan untuk *cocktail* selain ruangan jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum santap malam.
6. Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang atau makan malam dan makan siang serta tidak di buka untuk makan pagi.

7. Menyediakan berbagai merek minuman bar secara lengkap khususnya *wine and champagne* dari beberapa negara penghasil *wine* di dunia.
8. Menyediakan hiburan musik hidup dan tempat untuk melantai dengan suasana romantis dan *exclusive*.
9. Harga makanan dan minuman relative tinggi dibanding harga makanan dan minuman di restoran informal.
10. Penataan bangku dan kursi memiliki area service yang lebih luas untuk dapat di lewati *gueridon*.
11. Tenaga relative banyak dengan standar kebutuhan pramusaji untuk melayani 4 – 8 pelanggan.

b. Restoran Informal

Restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan, dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan. Contoh : *café, cafeteria, fast food restoran, coffe shop, dan bistro*

Ciri – ciri restoran informal :

1. Harga makanan dan minuman relatif murah.
2. Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
3. Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal
4. Sistem penyajian yang dipakai *American Service/ ready plate* bahkan *self service* ataupun *counter service*.
5. Tidak menyediakan hiburan musik hidup.

6. Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain.
7. Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu atau pelanggan namun di pampang di counter atau langsung di meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.
8. Menu yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu – menu yang relatif cepat selesai dimasak.
9. Jumlah tenaga service relatif sedikit dengan standar kebutuhan, 1 pramusaji melayani 12 – 16 pelanggan.

c. *Specialities* Restoran

Specialities Restoran adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara.

Ciri ciri *specialities* restaurant :

1. Menyediakan sistem pemesanan tempat.
2. Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
3. Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
4. Hanya dibuka untuk menyediakan makan siang dan makan malam.
5. Menu *ala carte* dipresentasikan kepada pelanggan.

6. Biasanya menghadirkan musik/hiburan khas negara asal.
7. Harga makanan relative tinggi di banding informal restoran dan lebih rendah disbanding formal restaurant.
8. Jumlah tenaga service sedang, dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 8 -12 pelanggan.

B. Pengertian *Kitchen*

Penulis juga akan menjelaskan mengenai pengertian *kitchen* agar pembaca bisa memahami pengertian *kitchen*. Menurut pendapat para ahli yang menyebutkan *kitchen* sebagai berikut :

1. Sudiara dan sabudi (1996: 76) yang menyebutkan “*kitchen* adalah suatu ruangan khusus yang dipergunakan sebagai tempat pengolahan makanan.” Menurut pengertian tersebut dapat diartikan bahwa segala sesuatu yang berhubungan dengan pengolahan makanan terjadi di *kitchen*.
2. Iskandar (1995:1) yang menyebutkan “*kitchen* merupakan salah satu bagian di dalam hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi.” Dari pengertian tersebut fungsi utama *kitchen* adalah tempat memproduksi makanan.
3. Menurut Sudiara (2001), disebutkan pengertian dapur atau *kitchen set* sebagai berikut : “*Kitchen is a room or other spaces (as a wall area of special building) with facilities for cooking*” dengan singkat dikatakan bahwa sebuah dapur

adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan

Dari ketiga pendapat di atas maka dapat diartikan bahwa yang dimaksud dengan *kitchen* adalah ruangan atau area yang dijadikan tempat pengolahan makanan hingga makanan tersebut siap untuk dihidangkan.

1. Jenis *Kitchen*

Menurut Pauli dalam bukunya "*classical cooking the modern way*" (19979:28), jenis jenis *kitchen* terdiri dari :

a) *Conventional kitchen*

"All departments are groped together in block both prepare and finishes are carried out in the same areas. All hot dishes are served at one counter in the kitchen." Menurut klarifikasi ini semua dikelompokkan menjadi satu, baik bagian untuk mempersiapkan bahan makanan maupun proses pengolahan makanan hingga siap disajikan dalam satu tempat yang sama.

b) *Combined Production And Finishing kitchen (kitchen kombinasi)*

"In principles and preparation and finishing are separated in the to two block, whether these blocks totally or partially separated depend out the type establishment. Each block should accommodate all type of menu items such as hood food, cold food and pastry." Bagian untuk mempersiapkan bahan makanan dan proses pengolahan makanan sampai siap disajikan dipisah menjadi dua ruang yang berbeda namun masih dalam satu area dan berdekatan, pemisahan ini bisa keseluruhan atau secara sebagian tergantung perusahaan masing-masing. Pada ruang tersebut baik dibagian persiapan

ataupun penyelesaian harus dilengkapi dengan bagian-bagian yang sesuai dengan tipe menu yang ada seperti makanan dengan makanan panas dan pastry.

c) *Convenience Food Kitchen* (*kitchen* untuk makanan setengah jadi)

"This a system is of interest to establishments that have no preparation kitchen and purchase only conventional food." Dari kutipan tersebut dapat diterjemahkan bahwa *kitchen* ini peralatannya sangat terbatas bahan yang digunakan adalah makanan yang siap olah dan demikian juga semua jenis makanan dibuat dalam satu ruangan yang sama.

2. Fungsi *Kitchen*

Menurut Sihite (2000:1) menyebutkan beberapa fungsi utama *kitchen* yaitu :





- a) Pusat kegiatan proses bahan baku makanan.
- b) Pusat kegiatan pengolahan makanan.
- c) Pusat masak memasak makanan.
- d) Tempat menghasilkan resep yang baku suatu makanan.
- e) Alat mengukur reputasi dan *image* suatu perusahaan.

C. Peralatan *Kitchen*










Berikut penulis akan menjelaskan mengenai pengertian peralatan *kitchen* menurut beberapa ahli sebagai berikut :

1. Tuzy (2010) peralatan *kitchen* di bagi menjadi dua yaitu *kitchenUtensil* dan *Kitchen Equipment* .

a) *Kitchen Utensil* Adalah peralatan berukuran kecil yang dipergunakan untuk

Nama Alat	Fungsi
<p>Vegetable Knife</p> 	<p>Untuk memotong sayur dan buah, mempunyai bermacam – macam ukuran.</p>
<p>Cleaver</p> 	<p>Untuk memotong tulang, mencincang daging.</p>
<p>Chopping Knife</p> 	<p>Untuk mencincang sayur, bumbu daging dan lain – lain.</p>
<p>Boning Knife</p> 	<p>Untuk pemisah tulang daging.</p>
<p>Bread Knife</p> 	<p>Untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.</p>
<p>Filleting Knife</p> 	<p>Untuk memotong daging, Memisahkan daging dan tulang ikan.</p>

Gambar 2.1

<p>Whisking Bowl</p> 	<p>Mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.</p>
<p>Mixing Bowl</p> 	<p>Mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makana seerti salad, daging, dan lain-lain.</p>
<p>Colander</p> 	<p>Untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi</p>
<p>Container</p> 	<p>Alat untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus, dan lain - lain</p>
<p>Trays</p> 	<p>Baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.</p>
<p>Gelas Ukur</p> 	<p>Untuk mengukur cairan.</p>
<p>Sendok Ukur</p> 	<p>Dipakai untuk menakar bahan cair dan kering.</p>
<p>Chopping Board</p> 	<p>Untuk alas memotong karkas hewan.</p>
<p>Cutting Board</p> 	<p>Untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu kue dan lain – lain.</p>

Gambar 2.2

b) *Kitchen Equipment* adalah perlengkapan dapur atau peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai *kitchen* untuk mengolah makanan. Adapun contoh perlengkapan (*equipment*) yaitu:

❖ Microwave : alat untuk memanggang	
❖ Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue	
❖ Meat grinder : mencincang daging	
❖ Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin	
❖ Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku	
❖ Table : meja kerja	
❖ Sink/ wastapel : tempat mencuci bahan makanan	

Gambar 2.3

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Deep fryer : menggorreg makanan dengan minyak ❖ tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, mereus brown stock dan demiglace ❖ Bian marie : alat untuk memanaskan makanan ❖ Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas 	   
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Grill : alat untuk memanggang daging ❖ Stove dan oven : alat untuk memasak makanan 	 

Gambar 2.4

2. Sudana (2011), peralatan merupakan alat utama yang digunakan dalam membantu melakukan suatu pekerjaan di *kitchen*, sedangkan perlengkapan merupakan alat penunjangnya, contohnya : pisau merupakan peralatan yang digunakan untuk memotong sedangkan *sharpeningstell* dan *cutting board* merupakan perlengkapan memotong. Untuk menunjang operasional *kitchen*, diperlukan adanya peralatan dan perlengkapan yang mendukung dan memadai yang mana jenis dari peralatan tersebut umumnya dikelompokkan berdasarkan ukurannya. Sehingga diklasifikasikan menjadi dua :

a) *Small kitchenequipment*

Adalah berbagai jenis peralatan *kitchen*, yang mana peralatan tersebut umumnya lebih kecil dan mudah untuk dipindahkan.

b) *Large kitchen equipment*

Adalah berbagai jenis peralatan *kitchen*, yang mana peralatan tersebut umumnya memiliki ukuran yang lebih besar dari *Small kitchenequipment* dan susah untuk dipindahkan