

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **A. Restoran**

##### **1 Pengertian Restoran**

Menurut Marsum (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 restoran**

Menurut Marsum (2005), macam-macam restoran adalah sebagai berikut:a.

###### *a. A'la carte* restoran

*A'la carte* restoran adalah restoran yang telah ijin mendapat izin penuh untuk menjual makanan lengkap dan banyak variasi, dimana

tamu bebas memilih makanan yang diinginkan sendiri. Tiap-tiap makanan di restoran ini memiliki 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 *coffe break*, 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 di hotel 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 di daerah Inggris, di restoran tersebut kita dapat membeli macam-macam kripiik (*chip*) dan ikan goreng, jenis ikannya biasanya ikan *cod*, yang dibungkus didalam kertas dan di bawa 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 dekorasin 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 di layani 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 *la perancis* atau Rusia. Tamu–tamu yang datang biasanya dari kalangan resmi atau formal.

## ***B. Pasta***

### **1. Pengertian *pasta***

Menurut Ekawatiningsih ( 2008 : 206 ) *pasta* adalah makanan yang di gunakan masakan *Italia*, di buat dari campuran tepung terigu, air, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa di buat hidangan setelah di masak dengan cara di rebus. Di Indonesia , jenis pasta yang populer misalnya *spagheti*, *macaroni* dan *lasagna*.

Sedangkan menurut Sihite ( 2000 : 184 ) dalam buku "*Larousse Gatronomique*" di sebut bahwa pasta berarti "*Dried Wheaten flour preparation*" atau hasil adonan tepung terigu yang di keringkan. Masing-masing bentuk juga mempunyai ukuran yang berbeda-beda dengan nama yang berbeda-beda pula.

Disamping itu, menurut Bartono dan Ruffino ( 2010 : 92 ) *Pasta* adalah produk yang terbuat dari tepung dan telur dengan berbagai bentuk . Yang paling terkenal adalah *pasta Italia*, terbuat dari tepung terigu *semolina*, seperti di bawah ini:

- a. *Spagheti*
- b. *Macaroni*
- c. *Fetuccini*
- d. *Vermicelli*
- e. *Lasagna*
- f. *Gnocchi*

g. *Ravoli*

h. *Canelloni*

## 2. Macam-macam *Pasta*

### a. Berdasarkan Bentuk *pasta*

Menurut Sihite ( 2000 : 185 ) pada dasarnya *pasta* di kelompokkan menjadi dua kelompok besar dapat di lihat berdasarkan bentuk *pasta* tersebut :

#### 1) *Ribbon shaped pasta*

*Pasta* jenis ini berbentuk lempengan menyerupai pita *ribbon*. Lebar pita ini mungkin berbeda pula, misalnya *Noodle lasagna* dan lain – lain. Jenis ini populer di itali Utara.

#### 2) *Tabular Shaped Pasta*

*Pasta* ini berbentuk bulat panjang seperti pipa ( *tube* ). Ukuran penampang pita berbeda – beda, ada kemungkinan berlubang di tengah ada juga yang tanpa lubang misalnya seperti *Spaghetti*, *macaroni* dan lain – lain. *Pasta* ini populer atau banyak di makan di Italia selatan.

### b. Berdasarkan kegunaan dan pengolahan *pasta*

Menurut Sihite ( 2000 : 185 ) Berdasarkan kegunaan *pasta* ini dalam pengolahan makanan maka *pasta* dapat di golongan menjadi beberapa golongan :

#### 1) *Pasta for garnishing soup*



a) *Conchigliette*

b) *Anellini*

c) *Noccete*

d) *Acini de pepe*

e) *Semini di melo*

2) *Pasta for boiling*

a) *Forticcine*

b) *Fetticine Verdi*

c) *Fisilli*

d) *Capelini*

e) *Fedolini*

f) *.Spagheti*

g) *Spaghetini*

h) *Zine*

i) *Mezzani*

j) *.Perciatelli*

k) *Lingue di passero*

l) *lasagnette*

m) *Mafalde*

n) *Mafaldene*

o) *Zitoni*







3) *Pasta for baking*









- a) *Lasagna*
  - b) *Curly lasagna*
  - c) *Lasagna verdy*
  - d) *Occhi di Lupo*
  - e) *Conhiglie*
  - f) *Penne*
  - g) *Grossa Rigato*
  - h) *Pennini*
  - i) *Capelletti*
  - j) *Spiadini*
  - k) *Elbow macroni*
  - l) *Ruote*
  - m) *Tortiglioni*
  - n) *Gramigua Rigato*
  - o) *Farfale*
- 4) *Pasta for stuffing ( to be stuffed )*
- a) *Lumache*
  - b) *Agnolotti*
  - c) *Manicotti*
  - d) *Canneloni*
  - e) *Ravioli*
  - f) *Tortelleni*




### 3. Pasta berdasarkan jenis

Menurut Ekawatiningsih (2008:209) Nama komersil dari jenis pasta di pengaruhi oleh bentuk variasi dan daerah.terkadang dengan nama yang sama tapi mempunyai bentuk yang berbeda pada daerah yang berbeda,

*Pasta* berdasarkan teksturnya dapan di golongkan menjadi 2 yaitu *pasta* basah ( *fresh pasta* ) dan pasta kering ( *driep pasta* ) yang termasuk *pasta* basah seperti *egg noodle* dan *dumpling* ( bola-bola kecil pasta) sedangknn pasta kering mempunyai banyak bentuk dan vareasinya. Masing-masing *pasta* mempunyai spesifikasi, jenis, dan nama tersendiri.

Kategori <i>pasta</i>	Jenis <i>pasta</i>	Spesifikasi
<b>1. Pasta Lunga</b> (Long pasta)  	➤ <i>Spaghetti</i> 	silinder panjang seperti pipa
	➤ <i>Spaghettoni</i>	Spaghetti kecil dan panjang
	➤ <i>Vermicelli</i> 	Silinder panjang seperti lidi
<b>2. Fettucce</b> (Ribbons)  	➤ <i>Fettucine</i> 	Pita mie panjang
	➤ <i>Lasagna</i> 	Bentuk lembaran
	➤ <i>Tagliatelli</i>	Pita mie bergelombang

<p><b>3. Tubi (Tubes)</b></p> 	<p>➤ <i>Penne</i></p> 	<p>Silinder pendek dengan kedua ujung dipotong serong</p>
	<p>➤ <i>Ziti</i></p> 	<p>Silinder panjang</p>
	<p>➤ <i>Macaroni</i></p>	<p>Silinder panjang</p>
	<p>➤ <i>Elbow macaroni</i></p> 	<p>Silinder lengkung</p>
<p><b>4. Forme Speciali (Special Shapes)</b></p> 	<p>➤ <i>Fusilli</i></p> 	<p>Pita berbentuk spiral</p>
	<p>➤ <i>Farfalle</i></p> 	<p>Bentuk dasi kupu-kupu</p>
	<p>➤ <i>Conchiglie</i></p> 	<p><i>Pasta</i> kerang</p>
<p><b>5. Pasta Ripiena (Stuffed Pasta)</b></p>	<p>➤ <i>Ravioli</i></p>	<p><i>Pasta</i> isi berbentuk segiempat atau segitiga</p>
	<p>➤ <i>Tortellini</i></p>	<p><i>Pasta</i> isi berbentuk setengah lingkaran</p>

		
<p><b>6. Pasta per</b></p> <p><b>Minestrre</b></p> <p>(<i>Soup Pasta</i>)</p> 	<p>➤ <i>Ditallini</i></p> 	<p>Bentuk seperti tabung dengan panjang ± 1 cm</p>

Tabel 2.1 Jenis-jenis *pasta* dan spesifikasinya

Sumber ; Buku restoran Jilid 1 kelas 10 Ekawatiningsih dkk 2008

#### 4. Teknik Pengolahan *Pasta*

Menurut Ekawatiningsih ( 2008 : 206 ) pengolahan *pasta* ada 2 macam yaitu:

##### a. *Fresh pasta*

*Fresh pasta* dalam pengolahan lebih sulit dibandingkan dengan pengolahan *dried pasta*. Pada *fresh pasta* lama memasaknya lebih cepat dan sangat mudah menjadi lunak/lembek (*overcooking*). Pengaruh *overcooking* pada *fresh pasta* akan membuat *fresh pasta* menjadi seperti bubur. Tekstur yang benar pada *fresh pasta* adalah halus dan lembut di mulut. Berbeda dengan *dumpling* yang diolah dengan cara merebus adonan *dumpling* yang telah dibentuk bola-bola

kedalam air mendidih yang telah diberi garam. Jika bola-bola yang tenggelam telah mengapung berarti *dumpling* sudah matang.

*b. Dried pasta*

Komponen-komponen yang perlu diperhatikan sebelum pengolahan *pasta* adalah menggunakan panci yang lebar dan besar agar suhu panas dalam panci tidak berubah dan cukup ruang untuk mengaduk *pasta* dalam air. Selama proses perebusan *pasta* akan mengeluarkan pati sehingga membutuhkan air yang cukup banyak agar pati yang telah keluar tidak melekat kembali pada *pasta*. Perbandingan air dan pasta yang dibutuhkan adalah 10:1 yaitu 1 liter air untuk tiap 100 gr *pasta* kering. Dalam air rebusan. Pengolahan *dried pasta* 212 *pasta* perlu ditambahkan 10 gr garam per 1 liter air, serta sedikit minyak agar *pasta* tidak saling melekat. Teknik merebus *pasta* dapat dilihat pada prosedur dibawah ini Didihkan air kemudian masukkan *pasta* secara bersamaan. Selama proses perebusan suhu tidak boleh diturunkan. Aduk *pasta* terus dengan menggunakan garpu besar atau dengan sendok kayu besar untuk mencegah *pasta* lengket pada panci. Tingkat kematang pada *dried pasta* berbeda dengan *fresh pasta*. Pada *dried pasta* membutuhkan waktu yang agak lama dan tekstur yang paling baik jika digigit masih terasa renyah atau dalam bahasa *italia* disebut dengan istilah *al dente*. Waktu yang digunakan untuk mengukur lama perebusan pasta minimal 4 menit, tetapi ini

bukan merupakan patokan yang pasti karena lama perebusan sangat ditentukan oleh bentuk *pasta*, tebal tipis pasta, usia penyimpanan, dan kategori *fresh pasta* atau *dried pasta*. *Dried pasta* yang telah direbus akan mempunyai volume 2 kali lipat dari *dried pasta*. Contoh 100 gr macaroni kering menjadi 250 gr. Pada dasarnya untuk mendapatkan tekstur *pasta* yang renyah adalah menghentikan suhu panas dalam pasta agar setelah ditiriskan proses tersebut tidak berlangsung sehingga *pasta* tidak menjadi lunak selama ditiriskan