

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Pengertian Restoran

Menurut Suyono (2004:1) restoran adalah tempat yang berfungsi untuk menyegarkan kembali kondisi seseorang dengan menyediakan kemudahan makan dan minum. Sedangkan 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. Dan yang terakhir menurut Soekresno (2000:7) restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional.

B. Macam–macam Restoran

Dari pengertian diatas restoran dapat diklasifikasikan menjadi beberapa jenis, yaitu sebagai berikut menurut (Atmodjo dan Marsum, 2005):

1. *A'la carte restaurant*

Menu lengkap 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. *Coffee 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. *Creeperie*

Restoran yang menyajikan berbagai menu krep 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.

C. Pengertian *Coffee Shop*

Menurut Sugiarto (1996) *cafe* adalah suatu usaha di bidang makanan yang dikelola secara komersial yang menawarkan pada para tamu minuman atau makanan kecil dengan pelayanan dalam suasana tidak formal tanpa diikuti suatu aturan atau pelayanan yang baku (sebagaimana sebuah *exclusive dining room*),

cafe merupakan jenis-jenis makanan atau minuman yang harganya lebih murah karena biasanya beroperasi selama 24 jam, dengan demikian dapat dipastikan sebuah *cafe* akan tetap buka ketika restoran-restoran lainnya sudah tutup.

D. Pengertian Minuman

Menurut Winarti (2006) definisi minuman adalah segala sesuatu yang dapat dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus. Minuman umumnya berbentuk cair, namun ada pula yang berbentuk padat seperti es krim atau es lilin. Minuman kesehatan adalah segala sesuatu yang dikonsumsi yang dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga juga mempunyai efek menguntungkan terhadap kesehatan.

Sedangkan menurut Marsum (2002) minuman adalah segala bentuk cairan yang pada umumnya masuk tubuh kita dengan melalui mulut kecuali obat dan soup atau cairan yang dapat diminum (*drink able liquid*), kecuali obat-obatan.

E. Jenis-jenis Minuman

Dari pengertian diatas minuman dibedakan dari jenis-jenisnya menurut Atmodjo (2002:21) jenis-jenis minuman berdasarkan komposisinya sebagai berikut :

1. Bergula, tidak beralkohol, tidak mengandung CO₂, terlarut. Contoh : *syrup*, *juice*, limun tanpa CO₂, *greenspot*.

2. Bergula, tidak beralkohol, mengandung CO₂, terlarut, disebut juga *carbonated non-alcoholic beverages*. Contoh : *coca cola, fanta, sprite*.
3. Bergula, beralkohol, mengandung CO₂, terlarut, disebut juga *alcoholic carbonated beverages*. Contoh : *champagne* dan *sparkling wine*.
4. Bergula, beralkohol, tidak mengandung CO₂, terlarut, disebut *alcoholic carbonated beverages*. Contoh : *wine*.
5. Tidak bergula, beralkohol, mengandung CO₂, terlarut. Contoh : *beer*.
6. Tidak bergula, beralkohol, tidak mengandung CO₂, terlarut. Contoh : *brandy*.
7. Tidak bergula, tidak beralkohol, mengandung CO₂, terlarut. Contoh : *soda water*.

Menurut Atmodjo (2002:21), jenis-jenis minuman berdasarkan kandungan alkoholnya adalah sebagai berikut :

a. *Non-alcoholic drink* (minuman tanpa alkohol)

Disebut juga sebagai minuman ringan (*soft drink*). Jenis minuman ini pada umumnya disajikan dingin, secara langsung ataupun dicampur dengan minuman yang lain, penyimpanannya di dalam almari pendingin atau rak-rak minuman.

1) Jenis – jenis *non-alcoholic drink* (minuman tanpa alkohol) adalah :

a) *Natural mineral water* adalah minuman yang diperoleh dari proses pengolahan sumber alami yang banyak terdapat di daerah pegunungan, dimana airnya sudah memiliki kandungan mineral dan gas dari dalam tanah. Minuman ini bening dengan aroma alami. Contoh : *avian* dan *aqua*.

b) *Artificial mineral water* adalah air mineral buatan didapatkan dengan melarutkan bahan- bahan mineral dalam air tawar dan kemudian ditambah

dengan gas-gas karbondioksida. Ada juga yang ditambahkan aroma buah-buahan. Contoh : *soda, coca cola, tonic water*.

c) *Fruit juice* adalah sari buah segar atau buah segar yang diperas dan ditambah dengan air, gula dan sebagainya. Setiap buah dan sayuran dapat dibuat juice. Contoh : *apple juice, tomato juice, orange juice*.

d) *Squash* adalah minuman penyegar yang didapat dari hasil perasan buah segar (misalnya jeruk dan sejenisnya) yang dikentalkan dengan menambahkan gula. Bedanya dengan *juice*, *squash* disajikan dengan daging buahnya. Jadi lebih kental.

e) *Crush* adalah *squash* yang telah dicampur dengan air dan kemudian dibotolkan. *Crush* dapat diminum langsung. Kelompok minuman ini kadang-kadang disebut juga dengan limun-limunan. Contoh : *orange crush*.

f) *Syrup* adalah minuman yang terbuat dari air putih, gula dan *essence* buah. Penyajiannya dapat ditambahkan air putih, soda atau minuman lainnya. Contoh : *grenadine syrup, simple syrup*.

g) *Stimulant drinks* adalah *stimulant drinks* yang terbuat dari buah (kopi). Contoh : *arabika*.

h) *Tea* adalah minuman terkenal yang sangat digemari oleh hampir semua penduduk dunia. *Tea* merupakan *stimulant drink* yang bahannya terbuat dari daun teh. Contoh : *green tea, black tea, oolong tea*.

b. *Alcoholic drinks* (minuman beralkohol)

Disebut juga sebagai minuman keras. Jenis minuman ini pada umumnya disajikan dingin secara langsung atau dicampur dengan minuman lainnya, penyimpanannya di tempat yang kering atau memiliki temperatur normal.

2) Jenis-jenis *alcoholic drinks* (minuman beralkohol) adalah :

a) *Beer* dapat diartikan sebagai minuman beralkohol yang berisi karbon dioksida, dan dibuat dari : *barley, hops, sugar, water* dan diragikan dengan *yeast* serta ditambahkan dengan *finings*, agar *beer* menjadi jernih. Kandungan alkohol *beer* berkisar antara 4% sampai 6% maksimum 9%. Contoh : *anker beer, bintang beer*.

b) *Spirit* dapat diartikan minuman yang mengandung alkohol yang dibuat dengan cara mendistilasi suatu cairan yang telah difermentasi dan kandungan alkoholnya berkisar 40%. Dalam bisnis bar dan restoran terdapat 5 jenis *Spirit* dasar yaitu :

(1) *Whisky* dibuat dari biji-bijian seperti *barley, corn, rye* atau *wheat* (gandum). *Whisky* dapat dibedakan atas *scotch whisky, irish whisky, american whisky, canadian whisky*.

(2) *Brandy* dibuat dari penyulingan air anggur yang difermentasikan (*wine*). Jenis yang terkenal adalah *cognac*. Minuman ini bisa juga dibuat dari buah-buahan lain seperti *apple, raspberry* dan sebagainya yang dikenal dengan nama *fruit brandy*.

(3) *Rum* dibuat dari gula tebu (*molases*) yang sebagian besar diproduksi di Jamaika, Cuba, Puerto Rico dan British Guiana.

(4) *Gin* Dibuat dari biji-bijian *juniper berries* dan ditambahkan dengan perasa (aroma) lainnya. Pada dasarnya ada dua jenis *gin* yaitu *London dry gin* dan *genever (Holland gin)*.

(5) *Vodka* dibuat dari padi-padian atau kentang dicampur dengan gula *bit*, pada mulanya *vodka* diproduksi di Rusia dan Polandia.

c) *Liqueurs* Berasal dari kata latin yaitu "*liquefacere*" yang artinya melarutkan atau membuat cairan. Pada prinsipnya *liqueur* dibuat dengan cara mencampur suatu *spirit* dengan satu atau beberapa aroma (perasa) dan zat-zat pemanis. Rasa, warna, dan aroma dari beberapa jenis *liqueur* ini didapat dari jenis buah-buahan dan tanaman yang dipakai sebagai pencampur. Biasanya *liqueur* digolongkan menjadi dua kelompok besar yaitu :

(1) *Liqueur under proprietary. Brand liqueur* jenis ini hanya dibuat oleh perusahaan tertentu saja, dimana perusahaan lainnya tidak boleh meniru karena resepnya sangat dirahasiakan. Contoh : *benedictine d.o.m, drambuie*.

(2) *Liqueur under general. Brand liqueur* jenis ini bisa diproduksi oleh setiap perusahaan seperti *bols* di Belanda, atau juga *marie brizard* di Perancis atau perusahaan lainnya. Contoh : *advokat liqueur, apricot brandy*.

d) *Wines* dapat diartikan sebagai minuman yang beralkohol yang dihasilkan dari peragian buah anggur. Istilah "*wine*" hanya digunakan untuk produk beralkohol hasil dari peragian buah anggur. *Wine* dapat dibedakan menjadi empat yaitu :

- (1) *Natural still wine* adalah *wine* yang dapat didapatkan dengan memisahkan karbondioksida selama proses pembuatan. Jadi, *wine* tersebut dibuat secara alami tanpa mengandung karbondioksida. *Natural still wine* disebut juga *table wine* dapat dibedakan menjadi tiga berdasarkan jenis buah anggur yang digunakan selama proses pembuatan yaitu *white wine*, *red wine* dan *rose wine*.
- (2) *Sparkling wine* adalah *natural still wine* yang masih berisikan karbondioksida. Berdasarkan warna dari *natural still wine*, *sparkling wine* dapat berupa *red*, *pink* atau *white wine*. *Sparkling wine* yang paling terkenal dinamakan “*champagne*”.
- (3) *Fortified wine* adalah *wine* yang dibuat dengan menambahkan *spirit* buah anggur ke dalam *natural still wine* selama proses pembuatan. Diantaranya yang paling terkenal adalah *port*, *sherry*, *maderira*, *malaga*, dan *marsala*.
- (4) *Aromatized wine* adalah *wine* yang pembuatannya hampir sama dengan *fortified wine* dengan menambahkan rasa atau aroma dari ramuan tumbuhan dan bumbu-bumbuan disamping *spirit* buah anggur. *Wine* tersebut dapat dibedakan menjadi *vermouth*, *bitter* dan *anissete*.

F. Pengertian Standar Resep

1. Definisi

Menurut Bartono dan Ruffino (2010), menyatakan bahwa resep adalah formula tertulis yang digunakan untuk memproduksi makanan tertentu atau sejumlah instruksi untuk memproduksi makanan tertentu.

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

2. Tujuan Standar Resep

Menurut Bartono dan Ruffino (2010) menyatakan bahwa ada dua jenis resep, yaitu resep rumah tangga dan resep industri. Yang terakhir disebut *Standard Recipe*. Tujuan utama penggunaan resep standar adalah sebagai berikut :

- a. Resep merupakan pedoman bagi pemasak untuk dapat melakukan prosedur pembuatan masak yang benar.
- b. Standar resep juga dapat menjaga dan menjamin keseragaman minuman karena *Barista* setiap shift berbeda dengan adanya ini prosedur pembuatan minuman yang dijalankan akan tetap sama dengan resep yang sama.