

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Pengertian Restoran

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

B. Macam-Macam Restoran

Menurut Soekresno dan Marsum (2000), restoran dapat diklasifikasikan menjadi beberapa jenis yaitu :

1. Formal Restaurant

Restoran formal adalah bentuk industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan pelayanan yang eksekutif.

2. Informal Restaurant

Restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan lebih

mengutamakan kecepatan pelayanan,kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan.

3. *Speciality Restaurant*

Restoran khusus adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas yang diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu.

4. *A La Carte Restaurant*

Restoran yang telah mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan, lengkap dengan variasi. Dimana kosumen bebas memilih sendiri makanan yang mereka hendaki.

5. *Table D'hote Restaurant*

Restoran yang khusus menjual menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai hidagan penutup) dan tertentu dengan harga yang telah ditetapkan pula.

6. *Cafeteria* atau *café*

Restoran kecil yang mengutamakan penjualan kue, roti, kopi dan teh. Pilihan makanannya terbatas dan tidak menjual alkohol.

7. *Inn Tavern*

Restoran dengan harga yang relative cukup terjangkau, yang dikelola oleh perorangan di tepi kota. Suasana dibuat sangat dekat dan ramah dengan kosumennya serta menyediakan hidangan lezat.

8. *Snack Bar*

Restoran dengan tempat yang tidak terlalu luas yang bersifat tidak resmi dengan pelayanan yang cepat, dimana konsumen mengumpulkan makanan mereka di atas baki yang di ambil dari atas counter (meja panjang yang dibatasi dua ruangan) kemudian membawaya sendiri ke meja makan. Konsumen bebas memilih makanan yang disukai, disini lebih dikenal dengan restoran cepat saji (*fast food*)

9. *Specialty Restaurant*

Restoran dengan susana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makan yang disajikan atau temanya. Restoran-restoran semacam ini menyediakan masakan Eropa, China, Jepang, India dan sebagainya. Pelayanan sedikit bayak berdasarkan tata cara negara asal makanan spesial tersebut.

10. *Family Restaurant*

Restoran sederhana yang menyediakan makanan dan minuman dengan harga relative murah dan terjangkau. Terutama disediakan untuk tamu-tamu keluarga maupun rombongan.

C. Macam-Macam Bar

Menurut Atmojo (2004:4) jenis-jenis bar dibagi menjadi beberapa yaitu :

1. *Tavern*

Tavern adalah tempat yang menyajikan minuman alkohol, biasanya di tempat kediaman atau daerah lingkungan industry.

2. *Night club*

Night Club adalah sebuah tempat diluar atau didalam hotel yang diorganisasikan secara komesil dan menyajikan minuman dan makanan dengan diiringi music.

3. *Pool Side Bar*

Pool Side Bar adalah bar yang berlokasi di area kolam renang, disediakan bagi para pengunjung kolam renang yang menyajikan makanan kecil dan *soft drink*.

4. *Main Bar*

Main Bar merupakan bar utama dengan tempat tersendiri dengan ruangan tertutup dan dilayani oleh petugas bar atau bartender dan disertai dengan alunan music.

5. *Cocktail Lounge*

Cocktail Lounge biasa disebut *Lounge Bar*. Pada umumnya tempatnya luas memanjang, lingkungannya lebih nyaman daripada bar biasanya

6. *Portable Bar*

Portable Bar merupakan bar yang sangat praktis karena dapat dipindah-pindah untuk *garden pantry, room cocktail party, out side catering, barbeque* dilayani oleh satu atau dua *bartender* yang dibantu oleh *waiter room service*

7. *Home Bar or Private Bar*

Home Bar / Private Bar merupakan bar yang terdapat di rumah orang kaya biasanya minuman disediakan oleh tuan rumah atau tamu sendiri

8. *Espresso Bar*

Espresso Bar terdapat di pelabuhan udara atau laut yang dijual berbagai macam minuman dan lebih ditekankan pada penjualan kopi dan *ice cream*.

D. Pengertian Minuman

Minuman adalah segala bentuk cairan yang pada umumnya masuk ke tubuh kita dengan melalui mulut kecuali obat dan *soup* atau setiap cairan yang dapat diminum kecuali obat-obatan (Atmojo (2002 : 21)). Sedangkan menurut Lumanauw (2000 : 5), minuman merupakan salah satu produk paling penting yang dijual di bar atau restoran, sebagai penawar dahaga dan untuk membangkitkan selera makan.

Dari kedua pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa minuman adalah cairan yang dapat diminum melalui mulut kecuali obat-obatan sebagai penawar dahaga dan untuk membangkitkan selera makan.

E. Macam-Macam Minuman

Menurut Atmojo (2002 : 21), jenis-jenis minuman berdasarkan komposisinya adalah sebagai berikut :

1. Bergula tidak beralkohol, tidak mengandung CO₂ terlarut, contohnya: *syrup, juice, limun* tanpa CO₂, *greenspot*.
2. Bergula, tidak beralkohol, mengandung CO₂, terlarut : disebut juga *carbonate non-alkoholic beverages* contohnya fanta ,sprite
3. Bergula,beralkohol, mengandung CO₂, terlarut disebut juga *alcoholic carbonated beverages* contohnya *champagne* dan *sparkling wine*

4. Bergula beralkohol tidak mengandung CO₂ terlarut disebut *alcoholic non carbonated beverages* contohnya *wine*
5. Tak bergula, beralkohol, mengandung CO₂ terlarut contohnya *beer*
6. Tak bergula beralkohol tidak ,mengandung CO₂ terlarut contohnya *brandy*
7. Tak bergula, tak beralkohol mengandung CO₂ terlarut contohnya *soda water*

Menurut Atmojo (2002 : 24), jenis-jenis minuman berdasarkan kandungan alkoholnya adalah sebagai berikut:

1. *Non alcoholic drink* (minuman tanpa alkohol)

Disebut juga sebagai minuman ringan, jenis minuman ini pada umumnya disajikan dalam keadaan dingin secara langsung atau dicampur dengan minuman lainnya. Disimpan dalam lemari pendingin.

2. *Alcoholic drink* (minuman beralkohol)

Disebut juga sebagai minuman keras dan biasanya disajikan dalam keadaan dingin secara langsung atau dicampur dengan minuman lainnya. Disimpan pada tempat yang kering dan memiliki suhu normal.

Sedangkan menurut Lumanuwu (2000 : 10) minuman beralkohol dibagi menjadi 3 golongan yaitu :

1. *Spirit* Minuman keras yang terbuat dari *grain, agave, sugar cane, fruit*.

Dibedakan menjadi 2, yaitu ; *liqueurs (cordial)* dan *liquors*.

- a. *Liqueurs / cordial* merupakan minuman spirit yang dikomninasikn dengan buah-buahan, daun-daunan, dan bunga.

b. *Liquors* merupakan spirit yang terbuat dari bahan dasar berbeda, seperti *Gin, Vodka, Rum, Tequila, Whisky*.

2. *Wine*

Wine berasal dari Perancis, yaitu dari daerah Burgundy, Bordeaux, Loire, Rhone. *Wine* atau champagne merupakan minuman hasil fermentasi sari buah anggur yang diproses dalam tong kayu biasa disajikan dalam keadaan dingin. Fungsi *wine* sebagai :

- a. Peneralisir setelah mengkonsumsi makanan tertentu
- b. Sebagai pendamping makanan

3. *Beer*

Beer adalah hasil fermentasi dari *maltberley*, air dan ragi yang diberi aroma bunga hops melalui proses *brewing*, jenis minuman ini terbagi menjadi berbagai macam :

- a. *Light beer* : kalori telah dikurangi hingga terasa ringan
- b. *Stout* : beer hitam yang keras
- c. *Ale* : keras dan sedikit agak manis
- d. *Rock* : beraroman tajam dengan warna kehitaman
- e. *Lager / pilsener* : rasanya ringan dan bening

Menurut Atmojo (2004 : 28), jenis minuman yang tidak mengandung alkohol :

1. *Natural mineral water*

Natural mineral water adalah minuman yang diperoleh dari proses pengolahan sumber air alami yang banyak terdapat di daerah pegunungan dan memiliki kandungan mineral dan gas dari dalam tanah.

2. *Fruit juice*

Fruit juice adalah sari buah segar atau buah segar yang diperas dan di tambah dengan air, gula dan sebagainya. Setiap buah dan sayuran dapat dibuat juice, pada umumnya di sajikan dalam keadaan dingin,

3. *Squash*

Squash adalah minuman penyegar yang didapat dari hasil perasan buah segar yang dikentalkan dengan menambahkan gula. Bedanya dengan juice, squash disajikan dengan daging buahnya jadi lebih kental

4. *Crush*

Crush adalah *squash* yang telah dicampur dengan air kemudian di botolkan dan dapat langsung diminum.

5. *Syrup* adalah minuman yang terbuat dari air putih, gula dan *essence* buah

6. *Tea* adalah minuman yang banyak digemari oleh hampir semua penduduk dunia.

Tea merupakan *stimulant drink* yang bahannya terbuat dari daun teh Contohnya :
oolong tea, green tea

7. *Stimulant Drinks* yaitu minuman panas pada umumnya seperti teh, kopi, coklat

8. *Coffee* merupakan *aromatic drink* atau *stimulant drink* yang mementingkan aroma biasanya disajikan dalam keadaan panas dan tanpa gula/ terpisah

F. Standar Resep

Menurut Gisslen (2011) resep adalah kumpulan yang berisi cara-cara, takaran, bahan untuk memasak sebuah hidangan. Sedangkan menurut Bartono dan Ruffino (2010) resep adalah formula tertulis yang digunakan

untuk memproduksi makanan tertentu atau sejumlah instruksi untuk memproduksi makanan tertentu.

Tujuan standar resep menurut Bartono dan Ruffino (2010) menyatakan bahwa :

1. Resep merupakan pedoman bagi pemasak yang dapat melakukan prosedur pembuatan makanan dengan benar
2. Standar resep juga dapat menjaga dan menjamin keseragaman minuman