

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Restoran

1. Pengertian Restoran

Menurut Marsum (2005:7), Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamu baik berupa makan maupun minum.

Menurut Sihite (2000:16) Restoran adalah suatu tempat dimana seseorang yang datang menjadi tamu yang akan mendapatkan pelayanan untuk menikmati makanan, baik pagi, siang, ataupun malam sesuai dengan jam bukanya dan oleh tamu yang menikmati hidangan itu harus membayar sesuai dengan harga yang ditentukan sesuai daftar yang disediakan di restoran itu.

Dari pengertian diatas, dapat diartikan bahwa Restoran yaitu suatu tempat yang dikelola secara komersil, yang banyak dikunjungi oleh tamu untuk menikmati makanan dan minuman yang disajikan dengan tujuan restoran ini untuk mendapatkan keuntungan dan kepuasan tamu.

2. Klasifikasi Restoran

Menurut Soekresno (2001:18) Restoran diklasifikasikan berdasarkan pengelolaan dan penyajiannya menjadi 3, yaitu :

a. Restoran Formal

Restoran formal adalah industri pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif.

Ciri-ciri Restoran formal :

- 1) Penerimaan pelanggan dengan sistem pemesanan tempat terlebih dahulu.
- 2) Para pelanggan terikat dengan menggunakan pakaian resmi.
- 3) Menu pilihan yang disediakan adalah pilihan menu klasik atau menu eropa populer.
- 4) Sistem penyajian yang dipakai adalah *Rusian service* atau *French service* atau modifikasi dari kedua *table service* tersebut.
- 5) Penyediaan ruangan untuk *cocktail* selain ruangan jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum makan malam.
- 6) Menyediakan hiburan *live music* dan tempat dengan suasana romantis dan eksklusif.
- 7) Penataan kursi memiliki area *service* yang lebih luas untuk dapat dilewati *gueridon*.

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.

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) Penataan meja dan kursi cukup rapat antara satu dengan yang lainnya.
- 5) Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu atau pelanggan namun dipampang di *counter* atau langsung di meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.
- 6) Menu yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu-menu yang relatif cepat di masak.

c. Restoran Spesialis

Restoran spesialis adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersil dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian khas dari suatu negara atau daerah tertentu.

Ciri-ciri Restoran spesialis :

- 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 di modifikasi dengan budaya internasional.
- 4) Biasanya menghadirkan musik atau hiburan khas negara asal.
- 5) Harga makanan relatif tinggi dibandingkan Restoran informal dan lebih dibanding Restoran formal.

B. Bahan Makanan

1. Pengertian Bahan Makanan

Menurut Prawirosentono (2001:61) bahan makanan adalah bahan utama dari suatu produk atau barang, sedangkan bahan makanan penolong merupakan bahan yang menolong terciptanya suatu barang. Bahan makanan juga dapat diartikan sebagai bahan utama yang akan digunakan dalam proses memasak pembuatan produk makanan. Sedangkan bahan makanan penolong atau bahan tambahan adalah bahan yang akan ditambahkan dalam proses pembuatan makanan atau bahan yang tidak terdapatkan *ingredient* produk tetapi digunakan dalam proses memasak pembuatan makanan. Contoh bahan makanan dalam pembuatan kebab adalah tortila, sayur dan daging sedangkan bahan tambahannya adalah saos dan rempah-rempah lainnya.

2. Klasifikasi Bahan Makanan

Menurut Bartono & Ruffino (2005:94) *material* atau bahan yang akan diolah diklasifikasikan pada dua golongan besar, yaitu:

- a. Bahan *Perishable*, yaitu bahan yang mudah rusak karena sifat-sifatnya, seperti sayur, buah, daging, keju, telur dan ikan. Bahan ini perlu disimpan

secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik dan menurut jumlah bahan.

- b. Bahan *Groceries*, yaitu bahan kelontong seperti beras, gula, minyak, bumbu kering, kopi, *spaghetti* dan tidak harus disimpan dengan suhu dingin cukup dengan hawa sejuk.

Menurut Depkes RI, 2003 dalam Utari (2009), pedoman teknis proses penyediaan makanan dalam sistem penyelenggaraan institusi, bahan makanan dapat diklasifikasikan dalam beberapa kategori, sebagai berikut :

- a. *Perishable* (bahan makanan yang mudah rusak)

Bahan makanan *perishable* yaitu bahan makanan yang mudah dan cepat rusak, jika disimpan tanpa perlakuan dan penanganan khusus, seperti: susu, daging, ikan, buah-buahan, sayuran dan makanan yang telah dimasak.

- b. *Semi perishable* (bahan makanan mudah rusak memiliki daya tahan lebih)

Bahan makanan *semi perishable* yaitu bahan makanan yang dapat disimpan pada jangka waktu terbatas pada suhu ruangan, dan memiliki daya tahan lebih dari makanan *perishable*, seperti: bawang, umbi-umbian dan roti.

- c. *Non perishable* (bahan makanan yang tidak mudah rusak)

Bahan makanan *non perishable* yaitu bahan makanan yang dapat disimpan dalam jangka waktu panjang atau lama pada suhu ruangan, seperti: beras, tepung, gula, kacang-kacangan, serta produk makanan kering.

3. Kriteria Bahan Makanan

Menurut Bartono & Ruffino (2005:95) kriteria jenis bahan makanan dalam penyimpanan pengoperasian gudang diperlukan adanya perhatian demi menunjang produksi yang akan dijual, antara lain:

- a. Berkualitas baik dan segar
- b. Higienis dan bersih
- c. Harga dan timbangan yang jelas
- d. Cara penyimpanan yang tepat
- e. Rasional dalam jumlah persediaanya
- f. Selalu ada dan stok tak pernah kosong
- g. Mudah dibedakan dengan barang lain

C. Metode Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu dari 6 prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan. Menurut Bartono & Ruffino (2005:108), penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering maupun basah, baik kuantitas maupun kualitas. Tujuan penyimpanan bahan makanan agar terpelihara dan mempertahankan kondisi mutu bahan makanan yang disimpan serta melayani kebutuhan dan jumlah bahan makanan sesuai dengan tepat waktu.

Arti penyimpanan bahan makanan bukan sekedar menyimpan bahan saja. Di dalamnya tercakup pengertian dan tugas yang harus diperhatikan dalam standar proses penyimpanan bahan makanan, antara lain:

- a. *Recording* atau pencatatan secara sistematis
- b. *Classifying* atau mengklasifikasikan barang
- c. *Grouping* atau mengelompokkan menurut jenis barang
- d. *Labelling* atau memberi label identifikasi
- e. *Checking* atau pemeriksaan rutin tiap hari
- f. *Issuing* atau melayani permintaan barang oleh dapur
- g. *Inventory* atau melakukan inventarisasi dua kali sebulan
- h. *Evaluating* atau mengevaluasi barang di store
- i. *Reporting* atau membuat laporan bulanan
- j. *Cleaning* dan *Sanitizing* atau tugas kebersihan store

Penyimpanan bahan dengan tetap mengikuti prosedur penyimpanan yang benar akan membuat bahan lebih awet dan dapat bertahan dari proses kerusakan. Sebaliknya, penyimpanan yang salah dapat membuat bahan cepat rusak dan membuat tinggi *food cost* kitchen. Bartono & Ruffini (2005:97) memberikan pendapatnya mengenai fokus-fokus yang harus diperhatikan dalam prosedur penyimpanan bahan makanan, yaitu sebagai berikut:

- a. Jenis alat penyimpanan yang tepat
- b. Suhu yang seharusnya diterapkan
- c. Cara menyusun dan menempatkan barang
- d. Alat atau wadah barang olahan yang dimaksud
- e. Kebersihan alat penyimpanan dan sekitarnya
- f. Lama maksimum penyimpanan
- g. Penutupan atau pembungkusan bahan agar tidak tercemar

h. Pemilahan dalam menata bahan

Menurut Zakharia, (2020) dalam jurnal pariwisata mengemukakan bahwa dalam sistem penyimpanan bahan makanan terdapat tiga tempat penyimpanan bahan makanan secara garis besar, yaitu:

- a. Tempat pendingin (*refrigerator*), untuk menyimpan bahan makanan yang mudah rusak dalam jangka waktu simpan pendek.
- b. Tempat pembeku (*freezer*), untuk menyimpan bahan makanan yang mudah rusak dalam jangka waktu simpan yang lama.
- c. Tempat suhu ruang (*dry storage*), untuk menyimpan bahan makanan yang kering dan tidak mudah rusak.

Menurut Arisandi, Trianasari & Parma (2019) dalam jurnal manajemen perhotelan dan pariwisata mengemukakan bahwa dalam penyimpanan bahan makanan terbagi menjadi tiga penempatan yaitu :

- a. *Dry storage* merupakan gudang untuk menyimpan bahan makanan dalam kemasan, makanan dalam kaleng, plastik, kardus, botol, atau bahan makanan kering lainnya. *Dry storage* biasanya dipertahankan pada suhu antara 18°C-38°C (50°F-70°F). Hal ini bertujuan agar gudang terhindar dari serangan hama dan serangga.
- b. *Cold storage* merupakan gudang penyimpanan yang tersedia untuk bahan makanan yang mudah rusak (*perishable*) dan *dairy products*, seperti telur, mentega, daging, dan susu. Bahan makanan akan terjaga jika disimpan pada suhu antara -1°C sampai -7°C (30°F-45°F). Selain itu, di dalam cold storage, bahan makanan juga harus diletakkan pada rak yang terpisah,

karena jika disatukan, dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi yang berakibat pada kerusakan bahan makanan.

- c. *Freezer storage* merupakan gudang penyimpanan dengan suhu -18°C (0°F) atau lebih rendah. *Freezer* digunakan untuk menyimpan berbagai jenis daging dan *frozen food*, dan es krim yang dikonsumsi dalam jangka waktu yang cukup lama.