

## BAB II

### LANDASAN TEORI

#### A. Hotel

##### 1. Pengertian hotel

Menurut Agusnawar (2002 :13). Kata hotel berasal dari bahasa latin, yaitu *hospitium*, artinya ruangan tanu yang berada dalam *monastery*.. Kata *hospitium* dipadukan dengan kata *hospes*, dari bahasa Prancis menjadi *hostel*. Lambat laun huruf “s” pada kata *hostel*, tersebut dihilangkan oleh orang, sehingga berubah menjadi hotel.

Kata hotel mempunyai banyak batasan pengeertian yang masing-masing berbeda dalam penguraiannya. Ada dua pendapat tentang pengertian hotel, menurut buku Himpunan Peraturan Usaha Akomodasi (1992:2, dalam Agusnawar (2002 :13)):

“Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum, serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersil, serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan di dalam keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi.”

Selain itu, I.G.K Agung Djanuaraga (1988:1, dalam Agusnawar (2002 :13)) menyatakan bahwa :

“Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komesil yang disediakan kepada orang yang membutuhkannya untuk mendapatkan pelayanan penginapan, makanan, dan minuman.”

Bertitik tolak dari kedua pendapat tersebut, jelas bahwa hotel adalah salah jenis akomodasi yang dikelola secara komersil, yang menyediakan fasilitas pelayanan penginapan, makan dan minum kepada para tamu yang tinggal untuk sementara waktu di tempat tersebut. Jadi, dapat dikatakan bahwa dimanapun lokasinya, berapa pun jumlah kamar, bagaimanapun bentuk bangunan dan fasilitasnya, serta apa pun motivasi kehadiran tamunya, asal telah memenuhi unsur-unsur pokok yang dimaksud, bangunan atau badan usaha tersebut sudah dikatakan sebuah hotel

## 2. Kategori hotel

Menurut Komar (2014: 117), kategori hotel adalah berdasarkan lokasi, harga, tingkat pelayanan, dan fasilitas yang tersedia, maka kategori hotel adalah sebagai berikut:

### a. *Commercial hotel*

*Commercial hotel* mengacu pada bangunan hotel yang khususnya melayani para tamu bisnis. *Commercial hotel* biasanya berlokasi di pusat kota atau daerah bisnis dan mungkin ukurannya kecil, sedang, atau besar. Fasilitas-fasilitas disediakan untuk para tamu di beberapa hotel termasuk surat kabar gratis, kopi di pagi hari, telepon lokal gratis dan komputer di kamar tamu. Tujuan utama comercial hotel untuk melayani para tamu bisnis, kelompok tur, turis individu, dan kelompok konferensi kecil juga menganggap hotel ini menarik.

b. *Airport* Hotel

Hotel semacam ini terletak di sekitar wilayah *airport* karena kenyamanannya bagi para tamu. Di beberapa tempat, hotel yang memiliki limosin berkeliling dari hotel ke airport dengan jadwal penjemputan untuk tiap beberapa menit. Untuk meningkatkan daya tariknya, *Airport* Hotel dapat juga menyediakan ruang konferensi kedap suara untuk pertemuan para pengunjung dari luar kota (yang menginap di hotel) dan penduduk lokal (yang pergi ke hotel untuk mengikuti rapat). Ukuran dari *Airport* Hotel dapat bervariasi mulai dari yang berukuran kecil sampai yang berukuran besar.

c. *Economy* Hotel

*Economy* Hotel telah tersebar di seluruh negara untuk tamu dengan biaya terbatas. Penekanannya adalah pada ruangan yang bersih serta ruang rapat sebagai kebutuhan paling mendasar bagi para tamu. Para tamu mungkin tidak akan mendapatkan fasilitas seperti yang biasanya ditemukan di hotel-hotel yang lebih mahal. Mungkin juga tidak tersedia kolam renang, layanan makanan dan minuman sering kali tidak disediakan di hotel ini dan mungkin hanya dapat ditemukan di restoran terdekat.

d. *Suite* Hotel

Jenis hotel yang baru dan sedang berkembang adalah *Suite* Hotel. Jenis hotel ini ditandai dengan ruang tamu yang memiliki kamar tidur dan ruang tamu yang terpisah (atau yang sering disebut *parlour*). Namun,

kadang-kadang *suite* hanyalah merupakan satu ruang kecil tertentu. Di beberapa *Suite* Hotel, perlengkapan dapur mungkin disediakan, sedangkan di tempat lain, sebuah lemari es dan dapur basah (tempat cuci piring dibuat di sini) adalah bagian dari *suite*, beberapa *suite* hotel menyediakan sarapan ringan atau sarapan penuh dan *cocktail* di malam hari.

e. *Residential* Hotel

*Residential* Hotel hampir sama dengan *Suite* Hotel; ruang tamu biasanya termasuk ruang duduk, kamar tidur, dan dapur kecil. Orang-orang yang tinggal di *Residential* Hotel dalam waktu yang lama, berdasarkan fakta, dianggap sebagai "penyewa". Hotel ini mungkin menyediakan jasa pembantu sehari-hari, layanan telepon, meja depan, dan layanan yang seragam. Sebuah *coffee shop* atau restoran dan *lounge* sering kali terletak di ruangan penyewa yang ingin menghibur tamu-tamunya atau untuk mereka yang lebih suka makan di restoran dari pada di kamar mereka.

f. *Casino* Hotel

Hotel-hotel ini menarik para tamu ke perusahaan judi mereka dan ke ruang pertunjukan mereka untuk melihat hiburan ternama. Meskipun ruang tamunya sering kali cukup mewah, hotel ini berfungsi lebih pada peran penunjang seperti fasilitas *casino* dan judi. Sama halnya, kualitas makanan dan minuman yang disajikan setara dengan hotel terbaik. *Casino* Hotel dapat beroperasi secara terus-menerus selama dua puluh empat jam

sehari hal ini memiliki dampak yang besar bagi operasi makanan dan minuman dan bagian kamar.

g. *Resorts*

*Resort* Hotel dibedakan dari hotel lainnya oleh fakta bahwa *Resort* ini merupakan pilihan terakhir dari para tamu. Dengan kata lain, para tamu berencana untuk datang ke *Resort* tertentu karena pemandangan alam di sekelilingnya, aktivitas yang tersedia, atau untuk menyingkir dari kehidupan mereka sehari-hari. Biasanya, para tamu di *Resort* Hotel tinggal untuk jangka waktu yang lama daripada para tamu hotel sementara. Suatu *Resort* biasanya sejauh ini sangat diperhatikan dan melayani penuh makanan, minuman, kamar, dan kebutuhan yang bersifat rekreasi untuk para tamu.

## **B. Restoran**

### 1. Pengertian restoran

Menurut Atmodjo (1999:6), restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang di organisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan dan minuman. Tujuan operasi restoran adalah untuk mencari untung sebagaimana tercantum dalam definisi Prof. Vanco Christian dari *School Hotel Administration* di *Cornell University*. Selain bertujuan bisnis atau mencari untung, membuat puas para tamu pun merupakan tujuan operasi restoran yang utama.

## 2. Macam-macam tipe restoran

Menurut Atmodjo (1999:8), macam-macam tipe restoran adalah sebagai berikut:

### a. *Alacarte Restaurant*

*Ala Carte Restaurant* adalah restoran yang telah mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi di mana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka ingin. Tiap-tiap makanan di dalam restoran jenis ini mempunyai harga sendiri-sendiri.

### b. *Table D'hote Restaurant*

*Table D'hote Restaurant* ialah suatu restoran yang khusus menjual menu *table d'hote*, yaitu satu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup) dan tertentu, dengan harga yang telah ditentukan pula.

### c. *Coffee Shop* atau *Brasserie*

*Coffee Shop* atau *Brasserie* adalah suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel, suatu tempat di mana tamu bisa mendapatkan makan pagi, makan siang dan makan malam secara cepat dengan harga yang cukup. Pada umumnya sistem pelayanannya adalah dengan *American Service* di mana yang diutamakan adalah kecepatannya. *Ready on plate service*, artinya makanan sudah diatur dan disiapkan di atas piring. Kadang-kadang penyajiannya dilakukan dengan cara *Buffet* atau prasmanan.

d. *Cafeteria* atau *Cafe*

*Cafeteria* atau *Cafe* adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan *cake* (kue-kue), *sandwich* (roti isi), kopi dan teh. Pilihan makanannya terbatas dan tidak menjual minuman yang beralkohol.

e. *Canteen*

*Canteen* adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, atau sekolah, tempat di mana para pekerja dan para pelajar bisa mendapatkan makan siang dan *coffee break*, yaitu acara minum kopi disertai makanan kecil untuk selingan jam kerja, jam belajar ataupun dalam acara rapat-rapat dan seminar.

f. *Continental Restaurant*

*Continental Restaurant* adalah suatu restoran yang menitik beratkan hidangan *continental* pilihan dengan pelayanan *elaborate* atau megah. Suasananya santai, susunannya agak rumit, disediakan bagi tamu yang ingin makan secara santai atau rilek.

g. *Carvery*

*Carvery* adalah suatu restoran yang sering berhubungan dengan hotel di mana para tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan yang sudah ditetapkan.

h. *Dining Room*

*Dining Room* yang terdapat di hotel kecil, motel atau *Inn*, merupakan tempat yang tidak lebih ekonomis daripada tempat makan biasa. *Dining Room* pada dasarnya disediakan untuk para tamu yang tinggal di hotel itu, namun juga terbuka bagi para tamu dari luar.

i. *Discotheque*

*Discotheque* ialah suatu restoran yang pada prinsipnya berarti juga tempat dansa sambil menikmati alunan musik. Kadang-kadang juga menampilkan *live-band*. Bar adalah salah satu fasilitas utama untuk sebuah diskotik. Hidangan yang tersedia pada umumnya berupa snack.

j. *Fish and Chip Shop*

*Fish and Chip Shop* ialah suatu restoran yang banyak terdapat di Inggris, di mana kita dapat membeli macam-macam kripik (*chips*) dan ikan goreng, biasanya berupa ikan Cod, dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi. Jadi makanannya tidak dinikmati di tempat itu.

k. *Grill Room (Rotisserie)*

*Grill Room (Rotisserie)* adalah suatu restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang. Pada umumnya antara restoran dengan dapur dibatasi oleh sekat dinding kaca



sehingga para tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang dikehendaki dan melihat sendiri bagaimana memasaknya *Grill Room* kadang-kadang disebut juga sebagai *Steak House*.

l. *Inn Tavern*

*Inn Tavern* ialah suatu restoran dengan harga cukupan yang dikelola oleh perorangan di tepi kota. Suasananya dibuat sangat dekat dan ramah dengan tamu-tamu, sedangkan hidangannya pun lezat-lezat.

m. *Night Club* atau *Super Club*

*Night Club* atau *Super Club* ialah suatu restoran yang pada umumnya mulai dibuka menjelang larut malam, menyediakan makan malam bagi tamu-tamu yang ingin santai. Dekorasinya mewah, pelayanannya megah. Band merupakan kelengkapan yang diperlukan. Para tamu dituntut berpakaian resmi dan rapi sehingga menaikkan gengsi.

n. *Pizzeria*

*Pizzeria* adalah suatu restoran yang khusus menjual *pizza*. Kadang kadang juga berupa spaghetti serta makanan khas Italia yang lain.

o. *Pan Cake House* atau *Creperie*

*Pan Cake House* atau *Creperie* ialah suatu restoran yang khusus menjual *Pan Cake* serta *Creperie* yang diisi dengan berbagai macam manisan di dalamnya.

p. *Pub*

*Pub* pada mulanya merupakan tempat hiburan umum yang mendapat izin untuk menjual bir serta minuman beralkohol lainnya. Para tamu mendapatkan minumannya dari *counter* (meja panjang yang membatasi dua ruangan). Pengunjung dapat menikmatinya sambil berdiri atau sambil duduk di meja makan. Hidangan yang tersedia berupa *snack* seperti *pies* dan *sandwich*. Sekarang kita bisa mendapatkan banyak hidangan pengganti di *Pub*.

q. *Snack Bar* atau *Cafe* atau *Milk Bar*

*Snack Bar* atau *Cafe* atau *Milk Bar* adalah semacam restoran cukupan yang sitatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat, di mana para tamu mengumpulkan makanan mereka di atas baki yang diambil dari atas *counter* dan kemudian membawanya ke meja makan. Para tamu bebas memilih makanan yang disukainya. Makanan yang disediakan pada umumnya adalah *hamburger*, *sausages* dan *sandwich*.

r. *Specialty Restaurant*

*Specialty Restaurant* adalah restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan atau temanya. Restoran-restoran semacam ini menyediakan masakan Cina, Jepang, India, Italia dan sebagainya. Pelayanannya sedikit banyak berdasarkan tatacara negara tempat asal makanan spesial itu.

s. *Terrace Restaurant*

*Terrace Restaurant* adalah suatu restoran yang terletak di luar bangunan, namun pada umumnya masih berhubungan dengan hotel maupun restoran induk. Di negara-negara Barat pada umumnya restoran tersebut hanya buka pada waktu musim panas saja.

t. *Gourmet Restaurant*

*Gourmet Restaurant* ialah suatu restoran yang menyelenggarakan pelayanan makan dan minum untuk orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang rasa makanan dan minuman. Keistimewaan restoran ini ialah makanan dan minumannya yang lezat-lezat, pelayanannya megah dan harganya cukup mahal.

u. *Family Type Restaurant*

*Family Type Restaurant* ialah suatu restoran sederhana yang jugmengahidangkan makanan dan minuman dengan harga tidak mahal; terutama disediakan untuk tamu-tamu keluarga maupun rombongan.

v. *Main Dining Room*

*Main Dining Room* ialah suatu restoran atau ruang makan utama yang pada umumnya terdapat di hotel-hotel besar, di mana penyajian makanannya secara resmi, pelan tapi pasti terikat oleh suatu peraturan yang ketat. Servisnya bisa mempergunakan pelayanan ala Perancis atau Rusia. Tamu-tamu yang hadir pun pada umumnya berpakaian resmi atau formal.

### C. Persiapan Bahan Olahan

Menurut Bartono dan Ruffino (2010:13,17,21) Apakah yang Anda lakukan sebelum masuk ke pekerjaan memasak? Tentu saja Anda perlu mempersiapkan diri dengan workplan (rencana Kerja) yang berisi catatan tentang pekerjaan-pekerjaan yang harus Anda lakukan. Persiapan yang detail dan rinci harus dilakukan agar pekerjaan memasak menjadi lancar. Persiapan itu adalah *mise en place*, persiapan lengkap untuk memasak, yaitu:

#### 1. Menyiangi

Suatu bahan perlu disiangi (*trim*) agar didapat bahan yang paling baik dan yang paling bersih. Dengan disiangi maka akan diperoleh berat bersih

- a. Daging: daging disiangi dengan membuang lemak, pinggiran atau otot keras, juga sisa tulangnya.
- b. Ikan: dibuang sisik, kulit, kepala, ekor dan isi perutnya sehingga didapat daging ikan bersih.
- c. Ayam: dibuang kulit, kepala, ujung kaki, tulang, dan jeroannya sehingga didapat daging ayam yang bersih dan tanpa tulang.
- d. Sayuran: dibuang bagian yang tidak dipakai, misalnya kaki brokoli, bagian tengah kubis, akar selada, kulit kentang, ujung terong, dan sebagainya.
- e. Buah: dikupas dan dicongkel matanya, misal pada nanas. Apokat dibuang isinya.

#### 2. Memotong

Untuk daging sapi, variasi potongannya adalah sebagai berikut:

- a. *Goujons*: dipotong sebesar ibu jari.
  - b. *Filet*: potongan tanpa tulang.
  - c. *Escalope*: potongan tipis lebar.
  - d. *Emince*: potongan tipis tetapi tidak lebar.
  - e. *Hache*: potongan hasil giling (minced).
  - f. *Rolls*: tipis lebar dan digiling.
  - g. *Paupiette*: seperti roll tetapi diisi sayuran.
  - h. *Grenadine*: potongan tak menentu.
  - i. *Chop*: potongan daging rusuk dengan tulang.
  - j. *Tornedos*: potongan bulat melintang berukuran kecil.
  - k. *Cubes*: potongan dadu berukuran 1 x 1 cm.
  - l. *Strips*: potongan persegi panjang 3 x ½ cm
3. Merendam dengan bumbu

Tujuan merendam dengan bumbu (*marinating*) adalah agar bahan yang direndam menyerap bumbu dan sekaligus menjadi lebih empuk. Cairan perendamnya dinamakan *marinating liquid*, misalnya:

- a. Anggur
- b. Susu
- c. *Yogurt*
- d. Krim
- e. Bumbu *curry*
- f. Jus jeruk
- g. Garam

Beberapa jenis bahan makanan sebelum dimasak perlu terlebih dahulu di *marinate* dengan cairan berbumbu, misalnya:

- a. *Coq au vin*: daging ayam direndam anggur merah.
- b. *Khebab*: daging kambing direndam *youghurt*, *curry*, garam, lada hitam, minyak selada.
- c. *Fish meuniere*: ikan direndam *cream*, *LP sauce* dan *juice* jeruk. Pada umumnya daging yang akan ditumis (*saute*) atau akan dibakar (*grill, broil*) perlu di *marinate* agar bumbunya merasuk.

#### **D. Metode Pengolahan.**

Menurut Bartono dan Ruffinno (2010:31,34,43,44,50,51,52,137), ada beberapa proses atau pengolahan daging, diuraikan sebagai berikut:

##### 1. Memasak dengan panas kering

Memasak dengan panas kering adalah obyek yang dimasak langsung dikenai panas dari sumber panas yang berupa api arang, api kayu, atau memakai alat seperti *griddle*, *oven*, *grill*, dan sebagainya. Dalam proses ini tak ada unsur air dan sedikit minyak. Prosedur yang termasuk *dry heat cooking* ini adalah:

- a. *Roast* : memanggang dengan oven
- b. *Grill* : membakar dengan *grill* atau *toaster*
- c. *Broil* : membakar dengan *broiler* atau *salamander*
- d. *Bake* : memanggang dengan oven, untuk roti
- e. *Griddle* : memasak dengan plat besi panas

- f. *Au Gratin* : memanggang dengan salamander
- g. *En Papilotte* : memanggang dengan obyek yang dibungkus
- h. *En Brochette* : membakar, obyeknya diberi tusukan

## 2. Memasak dengan panas basah

Memasak dengan panas basah berarti dalam proses memasak itu digunakan unsur air. Air menjadi media utama untuk pemberian panas yang diperlukan untuk mematangkan bahan yang diolah. Cara memasak dengan air dan uap dianggap paling sehat dan cocok untuk menghindari peningkatan kadar kolestrol dalam darah. Beberapa prosedur memasak yang dikategorikan dalam golongan ini adalah sebagai berikut:

- a. Merebus
- b. Merebus dengan cepat
- c. Merebus dengan sedikit cairan
- d. Memanaskan tidak maksimal
- e. Menyedu
- f. Merendam dengan air panas
- g. Merebus dengan waktu lama
- h. Mengukus dengan uap
- i. Menggulai
- j. Memasak dengan saus cokelat

### A. Memasak dengan minyak

Proses memasak dengan minyak (fat cooking) adalah proses pemberian panas terhadap suatu bahan memakai media minyak, lemak, atau

mentega. Panas yang mengenai bahan akan menyebabkan bahan menjadi matang. Hasil masakannya dapat dihidangkan secara panas. Ada banyak pilihan minyak yang dapat dipakai. Sesuaikan dengan obyek yang dimasak. Untuk sesuatu proses tertentu harus menggunakan jenis minyak tertentu. Prosedur memasak dengan minyak adalah sebagai berikut:

- a. Bahan digoreng dengan dilumuri tepung
- b. Bahan dibacem kemudian di goreng
- c. Bahan digoreng begitu saja (plain)
- d. Bahan dibungkus dengan adonan penggoreng
- e. Bahan yang digoreng dibungkus dengan panir

Untuk proses menggorengnya, antara lain:

- a. Memakai minyak yang tepat sesuai keperluan.
- b. Minyak harus cukup panas, antara 100°C – 120°C
- c. Tidak memakai minyak bekas atau jelantah
- d. Digoreng sampai warna keemasan (*golden colour*)
- e. Setelah matang dituntaskan (*drain*) minyaknya
- f. Selama digoreng, bahan harus selalu diawasi

Alat penggoreng harus bersih dan sering diperiksa apakah masih dapat berfungsi dengan baik. Alatnya adalah *deep fryer* atau *wock* (wajan).

Beberapa prosedur memasak yang dikategorikan dalam golongan ini adalah sebagai berikut:

- a. Menumis
- b. Pan fry atau shallow fry



- c. Ditumis dan diaduk
- d. Menggoreng dengan banyak minyak

B. Memasak dengan *grill*.

Membakar daging atau ikan dengan alat panggang, *grill*, dari api arang akan menghasilkan masakan yang beraroma. Daging tak langsung terkena api karena api membakar lewat kisi-kisi *grill* besi. Oleh sebab itu *grill* harus dibersihkan dulu sebelum dipakai dan dioles dengan lemak agar yang dimasak nantinya tidak lengket. Prosedur memasak dengan *grill* adalah sebagai berikut:

- a. Daging yang akan di *grill* di buat tipis (*emince*) lalu di rendam dengan bumbu selama beberapa menit.
- b. Hidupkan api arang sampai menyala penuh, jika baru mulai menyala, jangan dipakai dulu.
- c. Tumpangkan *grill* setelah arang menyala sempurna.
- d. Letakkan daging di atas *grill*. Jangan ditumpuk, sekadar cukup saja, seluas yang terjangkau api.
- e. Masakan harus segeradisajikan selagi masih panas.

Hasil dari memasak dengan metode *grill*, misalnya:

1. *Grilled chicken diable.*
2. *Grilled lobster with leron butter sauce.*
3. *Grilled fish grenobloise.*
4. *Grilled lamb wit BBQ sauce.*
5. *Grilled pork with charcutiere sauce.*

6. *Grilled beef poivrade.*

C. *Garnish*

*Main course* selalu disertai *garnish* dari sayuran dan kentang. Sayuran diolah dengan berbagai cara yang bervariasi agar tidak membosankan.

Tujuan penggunaan *garnish* pada *main course* adalah:

- a. Memberi imbalan terhadap protein dan lemak yang terkandung dalam *main course* tersebut.
- b. Memperkaya tampilan makanan.

Pada masalah ini yang penting ada dua hal, yaitu yang menyangkut:

- a. Berat tiap sayuran dan standarnya.
- b. Kecocokan dengan *main course*.

Sayuran untuk *garnish*, standarnya adalah 60 gram untuk setiap jenisnya.

Jika ada tiga jenis maka dalam satu porsi ada 180 gram sayuran. Jumlah ini seimbang dengan *main course* 180 gram – 200 gram.

*Garnish* dibedakan menjadi dua, yaitu:

- a. *Garnish* yang dimasak
- b. *Garnish* segar yang tidak dimasak

Berikut ini *garnish* yang dimasak, yang berupa sayuran panas:

- a. *Deep fried eggplant*, terong yang digoreng
- b. *Sauted greenbeans*, buncis yang ditumis
- c. *Buttered cauliflower*, tumis bunga kol
- d. *Braised red cabbage*, kubis merah di-*braise*
- e. *Grilled tomato*, tomat bakar

- f. *Roast potatoe*, kentang bakar
- g. *Mixed vegetable*, beberapa tumis sayuran
- h. *Brocoly milanase*, tumis brokoli dengan keju
- i. *Eggplant andalouse*, terong masak spanyol
- j. *Creamed spinach*, bayam dimasak dengan saus putih
- k. *Curry vegetable*, sayursan masak kari
- l. *Carrots vichy*, wortel masak cara *vichy*
- m. *Crinkle potatoes fried*, kentang goreng *crinkle*
- n. *Batonette carrots*, wortel potong *batonette*
- o. *William potatoes*, kentang William
- p. *Saute cucumber*, timun tumis

*Garnish* lainnya tidak perlu dimasak, memakai sayuran segar dan dapat langsung dimakan. *Garnish* semacam ini dipakai untuk menghadirkan makanan dingin. Sayuran yang dipakai antara lain:

- a. *Lettuce* atau selada
- b. *Local lettuce* atau selada keriting
- c. *Tomato*
- d. *Cucumber*, ketimun
- e. *Onion*, bawang bombai
- f. *Zuchini* atau ketimun hijau
- g. *Turnips* atau lobak putih
- h. *Parsley* atau daun peterseli

- i. *Cabbage* atau kubis putih
- j. *Chives* atau kucai

## **E. *Steak***

### 1. Pengertian *steak*

Menurut Yahyono (2009:3), kata *steak* berarti potongan daging, yang sesuai untuk diolah menjadi masakan. Tetapi kata *steak* menjadi lebih populer sebagai olahan dari daging sapi, daging kambing, daging ayam, unggas atau *seafood* yang aneka saus pilihan, misalnya saus BBQ, saus lada hitam, saus putih, dan sebagainya. Dilengkapi pula dengan kentang yang dikukus lalu dihaluskan (*pure*) atau digoreng, tumisan atau rebusan sayuran, *salad*, dan lain sebagainya, disesuaikan dengan bahan utama *steak* itu sendiri, apakah *steak* daging, ayam, ikan atau *seafood*.

Menurut Yahyono (2009:8) *Steak* umumnya diambil dari bagian has. Daging has dalam dan has luar. Jenis daging sapi yang populer adalah *tenderloin* atau daging has dalam, yang tidak mengandung lemak dan otot-otot, yang membuat daging empuk. *Sirloin* atau daging sapi has luar, potongan daging dengan lapisan tipis di pinggirnya. Daging jenis ini juga empuk, dengan sedikit rasa gurih karena lapisan lemaknya. Daging *steak* yang mengandung lemak, yaitu *rib eye* atau irisan daging lamusir depan, yaitu irisan daging punggung sapi. Sama empuknya dengan daging has, tetapi daging lamusir mengandung cukup banyak lemak.

## 2. Menu

Menurut Pawiridiharjo (2010:151) Menu adalah daftar makanan yang ada di restoran dan ditawarkan kepada pelanggan. Menu memiliki fungsi sebagai berikut:

- a. Sebagai pedoman bagi karyawan untuk bekerja, yaitu:
  - Juru masak, sebagai pedoman untuk memasak.
  - *Waiter*, untuk menawarkan ke pelanggan.
  - Kasir, untuk menghitung harga beli.
  - *FB Office*, untuk bahan informasi dan arsip.
  - *Marketing*, untuk bahan data yang akan dijual.
  - *Purchasing*, untuk pedoman pengadaan bahan.
  - *Cost control*, untuk menentukan harga jual.
- b. Sebagai alat promosi kepada masyarakat calon pembeli.
- c. Sebagai referensi jika akan menu baru.

Menu dapat diklarifikasikan menjadi:

- a. Berdasarkan cara memberi harga (*pricing*) maka dibedakan antara:
  - Menu *ala carte*.
  - Menu *table d'hote*.
- b. Berdasarkan siklus atau jangka waktu berlaku:
  - *Cycle* menu, menu yang selalu berganti.
  - *Static* menu, menu statis (3-6 bulan).
- c. Berdasarkan usia konsumen, maka terdapat:
  - *Children* menu, menu untuk anak-anak.

- *Youngsters* menu, menu untuk remaja.
  - *Adult* menu, menu untuk dewasa.
  - *Old* menu, menu untuk lansia.
- d. Berdasarkan pelanggan dan aspeknya, misalnya:
- Menu untuk konsumen asing.
  - Menu untuk konsumen domestik.
- e. Berdasarkan meal tim, atau waktu makan, ada
- Menu *breakfast*.
  - Menu *coffee morning*.
  - Menu *brunch*.
  - Menu *lunch*.
  - Menu *afternoon tea*.
  - Menu *dinner*.
  - Menu *supper*.
  - Menu *late supper*.