

## BAB II

### LANDASAN TEORI

#### A. Restoran

##### 1. Pengertian restoran

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

Menurut Rumecko (2002:2), pengertian restoran adalah tempat yang menyediakan makanan dan minuman untuk tamu, serta mempunyai fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan, dan dikelola secara profesional untuk mendapatkan keuntungan.

##### 2. Macam-macam tipe restoran

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

###### a) *Ala carte 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 didalam 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) *Coffe Shop* atau *Brasserie*

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

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 beralkohol.

e) *Canteen*

*Canteen* adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, atau sekolah, tempat dimana 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 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 rileks.

g) *Carvery*

*Carvery* adalah suatu restoran yang sering berhubungan dengan hotel dimana para tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan yang telah ditentukan.

h) *Dinning Room*

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

i) *Discotheque*

*Discotheque* ialah suatu restoran yang pada prinsipnya berarti juga 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, dimana kita dapat membeli macam-macam kripiik (*chips*) dan ikan goreng, biasanya berupa ikan Cod, dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi. Jadi makanannya tidak dinikmati di tempat tersebut.

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 daging yang dikehendaki dan melihat sendiri bagaimana memasaknya *Grill Room* kadang-kadang juga disebut sebagai *Steak House*.

l) *Inn Tavern*

*Inn Tavern* ialah suatu restoran dengan harga cukupan yang pada 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* adalah suatu restoran yang pada umumnya 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 mendapatkan 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 dimeja makan. Hidangan yang tersedia berupa *snack* seperti *pies* dan *sandwich*. 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 sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat, dimana 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 umumnya adalah *hamburger*, *sausages*, *sandwich*.

r) *Specialty Restaurant*

*Specialty Restaurant* biasanya dekorasinya 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 masakanan 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 adalah makanan dan minumannya yang lezat-lezat pelayanannya megah dan harganya cukup mahal.

u) *Family Type Restaurant*

*Family Type Restaurant* ialah suatu restoran sederhana yang juga menghadirkan 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, terikat oleh suatu peraturan yang ketat, pelayanannya bisa mempergunakan pelayanan ala Perancis atau Rusia. Tamu-tamu yang hadir pun pada umumnya berpakaian resmi atau formal.

3. Menu

Menurut Marsum (1999 : 135/137) , pada umumnya menu mempunyai tiga macam arti, yaitu

- a. Menu sebagai daftar makanan, (pada umumnya diikuti dengan harga makanannya)
- b. Sebagai makanan yang disajikan
- c. Menu dapat berarti sebagai hidangan yang disajikan pada waktu tertentu; misalnya makan pagi, makan siang, dan makan malam

Dua fungsi dasar menu :

- a. Menu menetapkan kebutuhan yang harus disediakan untuk operasi suatu restoran.
- b. Menu merupakan alat koordinasi untuk melaksanakan tujuan manajemen

Beberapa kegunaan menu meliputi :

- a. Menu menetapkan bahan-bahan makanan yang akan di beli
- b. Menu mengatur gizi yang terkandung di dalam hidangan yang disajikan
- c. Menu mempengaruhi jumlah karyawan yang akan dibutuhkan
- d. Menu mempengaruhi peralatan yang diperlukan.

- e. Menu mengatur fasilitas penataan dan ruangan yang diperlukan
- f. Menu mengatur produksi/hasil yang di butuhkan

## **B. Definisi Metode memasak**

Memasak menurut Sihite, (2000:112), memasak merupakan sebuah proses dengan penerapan panas pada bahan makanan, untuk membuat bahan-bahan dasarnya berubah menjadi makanan yang mempunyai rasa lebih enak yang mudah dicerna dan membunuh kuman yang mungkin terdapat di dalamnya serta mengubah bentuk bahan dasarnya, sehingga bermanfaat bagi tubuh.