

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 masyarakat untuk menikmati makanan dan minuman yang disajikan dengan tujuan restoran ini untuk mendapatkan keuntungan dan kepuasan konsumen.

Dari pengertian di atas dapat di simpulkan bahwa restoran adalah tempat usaha yang melayani tamu yang datang dengan ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman yang bersifat komersil.

2. Macam-macam Restoran

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

a. *Ala carte* Restoran

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

b. *Table D'hote* Restoran

Table D'hote Restoran 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 cukupan. 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. Suasannya 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 kripi (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 restorann 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* Restoran

Specialty Restoran 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 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 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, 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.

B. Dapur

1. Pengertian Dapur

Menurut Minantyo (2011) dapur merupakan tempat untuk menyimpan, menyiapkan bahan makan sehingga dapat di olah sebagaimana makanan tersebut dapat di sajikan sesuai dengan standart yang dapat di konsumsi.

dapur merupakan salah satu tempat dimana para koki menyiapkan dan membuat makanan yang akan di jual kepada tamu lewat restoran.

2. Peralatan Dapur

Menurut Sudana (2011) Peralatan merupakan alat utama yang di gunakan dalam membantu melakukan suatu pekerjaan di dapur sedangkan perlengkapan merupakan alat penunjangnya. di perlukan adanya peralatan dan perlengkapan yang mendukung dan mema. Peralatan pada umumnya di kelompokkan berdasarkan ukurannya brdasarkan ukurannya. Sehingga klasifikasi menjadi 2 yaitu

a. Kitchen Utensil

Kitchen utensil yaitu peralatan dapur yang kecil dan umumnya dapat/mudah dipindah-pindahkan. Kitchen utensils terbagi lagi - *cooking utensils*, contoh : *pans, sautoir, spatula, colander, container, trays*. - *cutting utensils*, contoh: pisau, *cleaver* atau kapak saw atau gergaji dan alat potong lainnya.

1. *Stock pot* atau panci kaldu, yaitu panic yang berukuran tinggi untuk membuat kaldu.
2. *Sauce pot* atau panci saus, adalah panci yang berukuran tinggi untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.

3. *Sauce pan* atau panci saus, merupakan panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.
4. *Sauté pan* atau panci penumis, panci bertangkai untuk menumis memasak sauce, menggoreng daging, dengan minyak sedikit.
5. *Frying pan* atau panci penggorengan, alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omlette.
6. *Whisking bowl* atau mangkuk untuk mengocok., kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.
7. *Mixing bowl*, atau mangkuk untuk mengaduk. Kegunannya untuk mencampur makanan seperti salad, daging dan lain-lain
8. *Colander*, alat peniris kegunaannya untuk memiriskan sayuran yang direbus atau dicuci, serta sebagai tempat nasi.
9. *Container*, alat untuk menyimpan. Kegunannya untuk menyimpan makanan, menyimpan saus, dan lain-lain.
10. *Trays* atau baki untuk membawa makanan .kegunaannya sebagai tempat menyimpan makanan.
11. *Ladle* atau sendok bertangkai panjang, untuk menyedok cairan seperti kaldu, sup.
12. *Skimmer* dan *spider* atau serok, untuk mengambil makanan yang sedang direbus atau digoreng meniriskan makanan yang digoreng serta membersihkan buih pada kaldu.
13. *Frying spatula* atau sutil, untuk membalik makanan yang sedang di goreng, direbus dan di panggang.

14. *Conical strainer* atau saringan, untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.
15. *Strainer* atau saringan, untuk menyaring the , sirup, dan lain-lain.
16. *Ballon whisk* atau kocokan telur, untuk mengocok telur, mayonnaise, sause, mencampur adonan, yang terbuat dari tepung dan air untuk susu.
17. *Ice cream scoop*, alat untuk mengambil ice cream.
18. *Peeler* atau pengupas sayur, untuk mengupas sayur.
19. *Small vegetable knife*, pisau kecil untuk mengupas sayur.
20. *Vegetable knife* atau pisau dapur.
21. *Chopping knife*, pisau untuk mencincang sayur, bumbu, dan daging.
22. *Filleting knife*, pisau untuk memotong daging , memisahkan daging dari tulang.
23. *Boning knife*, pisau pemisah tulang daging.
24. *Bread knife*, pisau untuk memotong roti, *sandwich*, mengiris daging matang seperti *toast* dan *ham*.
25. *Cleaver*, untuk memotong tulang dan mencincang daging.
26. *Sharpener*, alat untuk mengasah pisau.
27. *Carving fork*, alat untuk membalik daging.
28. *Grater* , alat untuk memarut kelapa , sayur dan keju.
29. *Chopping board*, untuk alas untuk memotong karkas hewan.
30. *Cutting board*, untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue, dan lain-lain.
31. *Rolling pan*, untuk menggiling , memimpihkan adonan, roti dan lain-lain.
32. *Tongs* atau penjepit, berfungsi untuk menjepit berbagai makanan.

33. *Sereal bowl*, merupakan untuk menaruh berbagai sereal.
34. *Egg slicer*, untuk memotong telur.
35. Loyang, merupakan wadah atau tempat menaruh berbagai roti untuk di *oven*, yang terbuat dari tembaga aluminium dan lain-lain.
36. *Roller docker*, adalah alat yang berfungsi untuk membuat hiasan pada adonan pizza.
37. *Measuring jug*, alat untuk mengukur takaran bahan *liquid*.
38. *Rubber spatula*, merupakan alat untuk menuntaskan pengambilan bahan cair, seperti *sause*, *soup* dan lain-lain.
39. *Meat tenderizer*, alat untuk melunakkan daging
40. *Fish scaler*, alat untuk membuka sisik ikan.
41. *Uniform in freezer*, baju yang disediakan di pintu *freezer*, untuk di gunakan di dalam *freezer*.
42. *Spoon* dan *fork*, merupakan sendok dan garpu untuk mengambil, makanan tanpa menggunakan tangan langsung.
43. *Tin opener*, yaitu alat untuk membuka berbagai tutup kaleng.
44. *Potato masher*, alat untuk menghancurkan kentang , kentang dalam bentuk kentang tumbuk.
45. *Mandolin* , alat untuk mengiris sayur dan membuat hiasan .
46. Alat penyaji , adalah semua alat-alat penyaji , seperti *cutleries*, *chinaware*, dan *glassware*.

b. Kitchen Equipment

Kitchen equipment yaitu peralatan dapur yang besar dan berat susah untuk di-pindahkan, yang terdiri dari *elektronikal* maupun *non mekanikal* dan *non elektronikal mechanical equipment*, yaitu peralatan yang digerakan dengan mesin termasuk ke dalam kategori ini, Contoh: *stove, oven, shallow tilting pan, deep fryer, meat grinder*. umumnya peralatan dapur terbuat dari plastik, baja anti karat (*stainless steel*), baja hitam (*black-wrought iron*) atau aluminium. Bahan besi, tembaga dan seng tidak dipakai sebab mudah berkarat dan bersenyawa dengan bahan makanan.

1. *Toaster* , berfungsi untuk membuat roti bakar.
2. *Deep frayer*, menggoreng makanan dengan minyak,
3. *Tilting praying pan* , menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus *brown stock demiglance*.
4. *Bain marrie* , alat untuk memanaskan makanan.
5. *Bakery oven*, untuk mengoven produk-produk *pastry section*.
6. *Grill dan griddle* alat untuk memanggang daging.
7. Kompor dengan *oven* (*stove* dan *oven*) alat untuk memasak makanan dan mengoven
8. *Microwave*, untuk memanaskan makanan, yang berupa suhu udara.
9. *Dough mixer*, alat untuk mrrmbuat adonan kue.
10. *Refrigerator atau chiller* , alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin.
11. *Frezzer* , alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku.

12. *Salamander*, alat untuk memberikan warna pada bagian atas makanan, dan merenyahkan bagian atas makanan.
13. *Rice cooker*, alat untuk memasak nasi.
14. *Vegetable drayer*, alat untuk mengeringkan sayuran atau *lettuce*
15. *Heater*, alat untuk memanaskan makanan sesaat sebelum dikeluarkan.
16. *Wash basin*, untuk mencuci berbagai sayur dan buah dan peralatan-peralatan lainnya.
17. *Bowl*, untuk mencuci buah dan berbagai jenis sayuran dan lainnya.
18. *Stock pot* atau panci kaldu, yaitu *panic* yang berukuran tinggi untuk membuat kaldu.
19. *Sauce pot* atau panci saus, adalah panci yang berukuran tinggi untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.
20. *Sauce pan* atau panci saus, merupakan panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.
21. *Sauté pan* atau panci penumis, panci bertangkai untuk menumis memasak *sauce*, menggoreng daging, dengan minyak sedikit.
22. *Frying pan* atau panci penggorengan, alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak *omlette*.
23. *Whisking bowl* atau mangkuk untuk mengocok., kegunaannya untuk mengocok telur, *cream*, membuat *mayonnaise*, saus
24. *Mixing bowl*, atau mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makanan seperti salad, daging dan lain-lain.

25. *Colander*, alat peniris kegunaanya untuk memiriskan sayuran yang direbus atau dicuci, serta sebagai tempat nasi.
26. *Container*, alat untuk menyimpan. Kegunannya untuk menyimpan makanan, menyimpan saus, dan lain-lain
27. *Trays* atau baki untuk membawa makanan .kegunannya sebagai tempat menyimpan makanan.
28. *Ladle* atau sendok bertangkai panjang, untuk menyedok cairan seperti kaldu, sup.
29. *Skimmer* dan *spider* atau serok, untuk mengambil makanan yang sedang direbus atau digoreng meniriskan makanan yang digoreng serta membersihkan buih pada kaldu
30. *Frying spatula* atau sutil, untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus dan di panggang.
31. *Conical strainer* atau saringan, untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.
32. *Strainer* atau saringan, untuk menyaring the , sirup, dan lain-lain.
33. *Ballon whisk* atau kocokan telur, untuk mengocok telur, mayonnaise, sause, mencampur adonan, yang terbuat dari tepung dan air untuk susu.
34. *Ice cream scoop*, alat untuk mengambil ice cream
35. *Peeler* atau pengupas sayur, untuk mengupas sayur.
36. *Small vegetable knife*, pisau kecil untuk mengupas sayur.
37. *Vegetable knife* atau pisau dapur.
38. *Chopping knife*, pisau untuk mencincang sayur, bumbu, dan daging.

39. *Filleting knife*, pisau untuk memotong daging , memisahkan daging dari tulang.
40. *Boning knife*, pisau pemisah tulang daging.
41. *Bread knife*, pisau untuk memoyong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.
42. *Cleaver*, untuk memotong tulang dan mencincang daging.
43. *Sharpener*, alat untuk mengasah pisau.
44. *Carving fork*, alat untuk membalik daging.
45. *Grater*, alat untuk memarut kelapa , sayur dan keju
46. *Chopping board*, untuk alas untuk memotong karkas hewan.
47. *Cutting board*, untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue, dan lainlain.
48. *Rolling pan*, untuk menggiling , memimpihkan adonan, roti dan lain-lain.
49. *Tongs atau penjepit*, berfungsi untuk menjepit berbagai makanan.
50. *Sereal bowl*, merupak untuk menaruh berbagai sereal.
51. *Egg slicer*, untuk meotong telur.
52. Loyang, merupakan wadah atau tempat menaruh berbagai roti untuk di *oven*, yang terbuat dari tembaga aluminium dan lain-lain.
53. *Roller docker*, adalah alat yang berfungsi untuk membuat hiasan pada adonan pizza.
54. *Measuring jug*, alat untuk mengukur takaran bahan *liquid*.
55. *Rubber spatula*, merupakan alat untuk menuntaskan pengambilan bahan cair, seperti *sause, soup* dan lain-lain.

56. *Meat tenderizer*, alat untuk melunakkan daging.
57. *Fish scaler*, alat untuk membuka sisik ikan.
58. *Uniform in freezer*, baju yang disediakan di pintu *freezer*, untuk di gunakan di dalam *freezer*.
59. *Spoon* dan *fork*, merupakan sendok dan garpu untuk mengambil, makanan tanpa menggunakan tangan langsung.
60. *Tin opener*, yaitu alat untuk membuka berbagai tutup kaleng
61. *Potato masher*, alat untuk menghancurkan kentang, kentang dalam bentuk kentang tumbuk.
62. *Mandolin* , alat untuk mengiris sayur dan membuat hiasan.
63. Alat penyaji , adalah semua alat-alat penyaji , seperti *cutleries*, *chinaware*, dan *glassware*.

3. Proses Pembersihan Peralatan.

Menurut Marsum dan Fauziah (2007:100) cara membersihkan peralatan dapur sebagai berikut:

- a. *Oven*
 1. membersihkan dinding beserta rak-rak
 2. membersihkan alat penunjuk panas dengan kain lap yang lembut
 3. Jaga jangan sampai terhapus tulisannya
 4. Setelah bersih semua, oles seluruh permukaan dengan minyak agar oven tidak mudah berkarat. Gunakan lap kering yang bersih

- b. Alat pembakaran atau *grill*
 - 1. Hilangkan kerak beserta lemak-lemaknya dengan menyemprotkannya dengan *greese cutter* yang telah dicampur dengan air dalam perbandingan 1 : 3 atau 1 : 10. Diamkan selama 10 sampai 15 menit.
 - 2. Setelah itu semprotkan dengan air panas.
 - 3. Bila lapisan kerak terlalu keras atau tebal, gunakan sikat halus atau karet scraper.
- c. Alat penanak nasi dengan uap atau steam *rice cooker*
 - 1. Semprotkan lima a way ke dalamnya dan diamkan antara 10 – 15 menit.
 - 2. Gosok seluruh permukaan dindingnya, baik bagian luar maupun dalam.
 - 3. Siram dengan air bersih
 - 4. Laplah dinding bagian luar agar tidak terdapat bekas bintik air.
 - 5. Kontrol lubang pipa pembuangan uap dan bersihkan bila tersumbat
- d. Alat pengaduk makanan
 - 1. Sehabis digunakan untuk mengaduk makanan, segera bersihkan mangkok, dan pengaduknya
 - 2. Bila makanan yang menempel masih basah, gunakan pembersih dari karet
 - 3. Cuci bersih dan keringkan
 - 4. Kalau sisa makanan sudah kering dan keras, rendam dulu dalam air selama beberapa menit
 - 5. Gosok dengan lapisan penggosok
 - 6. Bila terdapat lemak atau sisa mentega, semprotkan dengan air panas terlebih dahulu agar mudah larut

e. Lemari pendinginan atau *refrigerator*

1. Mengeluarkan dahulu makanan yang di simpan di dalamnya.
2. Mengeluarkan semua rak-raknya
3. Menyemprot bagian dalam lemari dengan air
4. Tidak boleh menggosok dengan sikat kasar
5. Menggosok dinding-dinding kulkas dengan finil
6. Bersihkan karet penyekat pada pintu
7. Bila terdapat kotoran-kotoran yang terjepit di bagian yang sempit, koreklah dengan alat yang runcing ujungnya.
8. Setelah bersih semua susun kembali rak-rak sehingga kembali seperti semula