BAB II

LANDASAN TEORI

A. RESTORAN

1. Pengertian Restoran

Subakti (2014:03) menyatakan, “Restoran adalah salah satu sarana untuk melaksanakan *food service industry* atau melalui bagian dari akomodasi pariwisata yang berperan memenuhi kebutuhan wisatawan atau *customer*”. Restoran adalah sebuah tempat yang memberikan layanan dalam produk makanan, artinya sebuah tempat dikategorikan sebagai restoran ketika tempat tersebut terdapat proses penyediaan menu makanan, juga layanan yang merupakan bagian bagi pengunjung atau konsumen yang datang.

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 harga yang ditentukan sesuai daftar yang disediakan di restoran itu.

Menurut Handoko (2013) Pengertian restoran atau rumah makan tentang Peraturan usaha Rumah Makan, dalam peraturan ini yang dimaksud dengan pengusaha Jasa Pangan adalah : “Suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial”. Sedangkan menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan

rumah makan maka yang dimaksud rumah makan adalah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.

2. Jenis-Jenis Restoran

Menurut Masum (1994) restoran dibagi dalam sembilan tipe/jenis yaitu:

1. *Table D'hote restaurant* : sebuah restoran yang khusus menjual makanan menu *table d'hote*, dimana restoran ini menyediakan menu makanan yang lengkap mulai dari hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup, menu setiap hidangan telah ditentukan harganya masing-masing dengan harga yang bervariasi dari tiap menu yang disajikan.
2. *Coffee Shop* atau *Brasserie* adalah suatu restoran yang biasanya ada pada sebuah hotel, dimana menyediakan berbagai macam menu bagi setiap tamu yang ada, baik menu makan pagi, makan siang dan makan malam. Hal ini dimaksudkan agar tamu hotel tidak perlu pergi ke luar hotel untuk mencari makan, dimana di dalam hotel telah tersedia tempat makan yang biasanya penyajiannya dalam bentuk prasmanan secara cepat dan tentunya dengan harga yang relatif murah.
3. *Cafeteria* atau *Café* adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan *cake* (kue), *sandwich* (roti isi), kopi dan teh. Cafe ini biasanya di desain secara apik, agar bisa dijadikan tempat yang nyaman untuk ngobrol, nogkrong bahkan dijadikan tempat untuk membicarakan bisnis. Selain itu, ada tambahan hiburan

menarik seperti musik yang disediakan cafe tersebut agar menambah daya tarik bagi para pengunjung.

4. *Canteen* atau Kantin adalah suatu restoran yang biasanya terdapat pada sebuah Gedung kantor, pabrik atau sekolah. Layaknya seperti restoran lainnya, kantin juga menyajikan menu yang cukup lengkap dan tentunya dengan harga yang cukup murah dibandingkan dengan restoran besar lainnya.
5. *Dining Room*, adalah suatu restoran yang biasanya terdapat pada sebuah hotel kecil (motel), merupakan tempat yang tidak lebih ekonomis dari pada tempat makan biasa lainnya. Kelebihan lain dari *Dining Room* ini yaitu tempat makan tidak hanya disediakan bagi para tamu yang sedang menginap di motel tersebut saja, tetapi juga terbuka bagi para tamu dari luar yang ingin menikmati menu makanan yang ada di motel tersebut.
6. *Inn Tavern* adalah suatu restoran yang tidak berada dalam suatu kawasan tertentu, melainkan dikelola oleh perorangan sebagai suatu usaha. Tentu harga makanan disini lebih relatif murah dibandingkan dengan restoran lainnya.
7. *Pizzeria* adalah suatu restoran yang didirikan khusus untuk menjual Pizza. Restoran ini sangat tepat bagi para pecinta makanan khas italia seperti Pizza, *Spagheti*, dan makanan khas italia lainnya.
8. *Speciality Restaurant* adalah suatu restoran yang khusus menyediakan makanan khas dari suatu negara, suasana dan dekorasinya juga disesuaikan dengan ciri dari suatu negara tersebut. Selain itu, pelayanan yang disediakan berdasarkan tata cara negara tempat asal makanan spesial tersebut. Contohnya restoran cina, dimana di restoran ini hanya menyediakan berbagai macam

makanan khas dari negara Cina saja, suasana restoran dan para pelayannya juga disesuaikan dengan negara Cina. Selain restoran cina masih banyak lagi restoran dari negara lainnya seperti Jepang, India, Italia dan sebagainya.

9. *Family Type Restaurant* adalah suatu restoran sederhana yang dikhususkan bagi tamu rombongan suatu keluarga, restoran ini juga menghadirkan makanan dan minuman dengan harga yang tidak mahal. Selain itu, restoran tipe ini sangat cocok untuk acara kumpul dan bercengkrama bersama keluarga besar.

Menurut Sulartiningrum (2003: 91-96) restoran yang berada di sebuah hotel dapat dikelompokkan dalam tiga bagian yaitu :

1. *Formal dining room*, yaitu restoran didalam hotel yang merupakan *high class* restoran diciptakan sedemikian *eksklusif* sehingga hanya tamu tertentu yang dapat menikmati hidangan tersebut.
 - a. *Rotisserie*, yaitu restoran dimana tempat pembakaran daging dapat dilihat oleh tamu yang memesan.
 - b. *Grill Restaurant*, yaitu spesial restoran yang khusus menjual *steak* atau *chops*, dimana hidangan tersebut dibakar menurut selera tamu (*cook to order*)
 - c. *Caabaria* atau *Supper club*, yaitu suatu restoran yang mengadakan pertunjukan pada saat acara makan.
2. *Informal dinning room*, yaitu restoran yang sifatnya tidak formal hotelpun menyediakan fasilitasnya.

- a. *Room Service*, adalah pelayanan terhadap tamu hotel yang mana makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu akan diantarkan dan dinikmati didalam kamar.
 - b. *Coffee Shop*, adalah suatu usaha di bidang makanan yang dikelola secara komersial yang menawarkan kepada para tamu makanan atau makanan kecil dengan pelayanan dalam suasana tidak formal biasanya berpotensi 24 jam.
 - c. *Coctsil lounge*, adalah suatu fasilitas yang diberikan kepada tamu dan pengunjung hotel, suatu tempat yang santai untuk minum dngan suasana pencahayaan agak remang remang.
 - d. *Tavern*, adalah restoran kecil yang berada di dalam hotel, yang mana disajikan untuk minuman utamanya adalah bird an anggur
 - e. *Pool snack bar*, adalah *counter* bar kecil yang terletak di tepi kolam renang sebuah hotel.
3. *Specialities dining room*, restoran yang berada di hotel yang biasa menyediakan makanan atau masakan khusus.
- a. Restoran yang menjual makanan dari suatu negara atau benua tertentu (*Indonesian Restaurant, Chinese Restaurant*)
 - b. Restoran yang menjual jenis masakan atau menggunakan cara makan tertentu (*Seafood Restaurant, Grill Restaurant*)

B. Teknik Pencucian

Menurut Amaliyah (2017) Teknik pencucian peralatan makanan yang dilakukan dapat mempengaruhi jumlah mikroorganisme pada peralatan makanan. Teknik pencucian yang tidak tepat akan mengakibatkan resiko tercemarnya makanan oleh bakteri mikroorganisme. Teknik pencucian alat makan dapat dilakukan dengan mencuci langsung dengan air mengalir. Tahapan teknik pencucian peralatan makanan dengan air mengalir sebagai berikut:

1. *Scraping* (membuang sisa kotoran) Memisahkan segala kotoran dan sisa-sisa makan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci, seperti sisa makanan di atas piring, gelas, sendok dan lainlain. Kotoran tersebut dikumpulkan di tempat sampah disediakan (kantong sampah) selanjutnya diikat dan dibuang bersama sampah dapur lainnya.
2. *Soaking* (merendam dalam air) Mengguyur air ke dalam peralatan yang akan dicuci sehingga terendam seluruh permukaan peralatan. Sebelumnya peralatan yang akan dicuci telah dibersihkan dari sisa makanan dan ditempatkan dalam bak yang tersedia, sehingga perendaman dapat berlangsung dengan sempurna. Waktu perendaman sangat tergantung dengan kondisi peralatan. Penggunaan perendaman dengan air panas (60oC) akan lebih cepat daripada air dingin. Minimal waktu perendaman adalah 30 menit sampai 1 jam. 9
3. *Washing* (mencuci dengan deterjen) Mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci atau deterjen. Deterjen yang baik yaitu yang terdiri dari deterjen cair atau bubuk.
4. *Rinsing* (membilas dengan air bersih) Mencuci peralatan yang telah digosok deterjen sampai bersih dengan cara dibilas dengan air bersih. Penggunaan air

pada tahap ini harus banyak, mengalir dan selalu diganti. Setiap alat yang dibersihkan dibilas dengan cara menggosok-gosok dengan tangan atau tapas bersih sampai terasa kesat (tidak licin). Tekanan air yang digunakan dianjurkan dengan tekanan 15 psi (*pound pesquare inches*).

5. *Sanitising/Desinfection* (sanitasi/pemusnahan hama) Tindakan sanitasi untuk membebaskan peralatan setelah proses pencucian. Peralatan yang selesai dicuci perlu dijamin aman dari mikroba dengan cara sanitasi/desinfeksi. Cara disinfeksi dapat dilakukan dengan beberapa cara seperti:

- a. Dengan rendaman air panas 2 menit
- b. Dengan larutan chlor aktif (50 ppm)
- c. Dengan udara panas (oven)
- d. Dengan sinar *ultraviolet* atau peralatan elektrik yang menghasilkan sinar ultra violet
- e. Dengan uap panas (*steam*) yang biasanya terdapat pada mesin cuci piring (*dishwashing machieve*) 10

6. *Toweling* (mengeringkan) Mengusap kain lap bersih atau mengeringkan dengan menggunakan kain atau handuk (*towel*) dengan maksud untuk menghilangkan sisasisa kotoran yang mungkin masih menempel sebagai akibat proses pencucian seperti noda deterjen, noda chlor dan sebagainya. *Toweling* dapat dilakukan dengan syarat bahwa handuk yang digunakan harus steril dan bersih serta sering diganti untuk sejumlah penggunaan atau yang sekali pakai (*single use*)

C. METODE PENCUCIAN PERALATAN MAKAN DAN MINUM

Menurut Marsum (2007) metode pencucian peralatan makan dan minum ada dua metode yaitu :

1. Metode pencucian dengan tangan (manual)

Untuk proses pencucian peralatan makan dan minum menggunakan tangan (manual) memerlukan tiga bak besar. Bak tersebut harus cukup untuk merendam, mencuci, membilas, dan mendesinfeksi peralatan besar. Tahapan tahapan pencucian seperti :

- a. Perlengkapan dan peralatan harus di bersihkan, di hapus dari kotoran.
- b. Pencucian mengambil tempat di bak pertama yang berisi larutan deterjen dengan air panas.
- c. Peralatan kemudian di bilas di bak stainless yang kedua yang berisi air panas.
- d. Men-desinfeksi perlengkapan menggunakan metode manual
 - Perlengkapan dan peralatan yang sudah bersih tadi di masukkan ke dalam air bersuhu 77 C, sedikitnya selama 30 detik.
 - Perlengkapan dan peralatan di masukkan ke dalam larutan asam iodine dan air pada 2,5 ppm dengan suhu paling sedikit 24 C selama 1 menit atau lebih.

Air yang digunakan untuk pencucian, pembilasan, dan pendsinfeksian harus di ganti secara rutin.

2. Metode pencucian menggunakan mesin

Alat-alat yang di pergunakan di *restaurant, bar, banquet, room service*, serta ruang makan karyawan yang terdiri dari berbagai macam gelas, cangkir, piring, mangkok, sendok, garpu, pengoles mentega. Tahapan pencucian menggunakan mesin seperti :

Hapus semua kotoran baik yang melekat pada bagian permukaan maupun belakang piring sebelum disusun dalam rak plastik dan kemudian masukkan ke dalam mesin pencuci piring agar mesin dapat bekerja dengan baik

- b. Pisahkan peralatan berdasarkan jenis dan ukurannya sehingga menjadi lebih rapi
- c. Susun alat-alat dengan rapi di dalam rak plastik dan letakkan di atas ban berjalan. Kumpulkan dan susun piring yang sama tipe dan ukurannya.
- d. Bilas awal peralatan sebelum dimasukkan kedalam mesin pencuci dengan semprotan air dari atas (*shower*)
- e. Jika menggunakan rak, pindahkan alat-alat dengan mengaturnya pada kemiringan tertentu sehingga air dapat dengan mudah meluncur turun dari permukaan piring.
- f. Simpan peralatan bila telah kering di udara bersih, di mana debu tidak akan berkumpul di permukaan peralatan.
- g. Periksa penukur suhu secara teratur. Tambahkan obat-obatan dan ganti air dalam tangki sesuai keperluan
- h. Ganti air didalam tangki sesuai dengan keperluan.
- i. Bersihkan barang barang yang ceper secara tepat.
- j. Katakan pada supervisor atau pimpinan bila ada masalah dengan suhu atau bila hasil cuci piring kurang bersh.

D. Prosedur Penyimpanan Peralatan Makan

Menurut Entjang I(2000) Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan :

1. Peralatan yang kontak dengan makanan.

a. Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan food grade yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.

b. Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti :

1) Timah Hitam (Pb)

2) Arsenikum (As)

3) Tembaga (Cu)

4) Seng (Zn)

5) Cadmium (Cd)

6) Antimon (Stibium)

c. Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.

d. Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).

2. Wadah penyimpanan makanan

- a. Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi).
- b. Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.
- c. Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.
- d. Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Eschericia coli* dan kuman lainnya.
- e. Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan

Peralatan makan dan minum sangat penting untuk dipergunakan dalam menyajikan makan dan minum, sehingga harus dijaga kebersihannya. Ada beberapa syarat untuk peralatan makanan seperti :

- a. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan.
- b. Peralatan tidak rusak, gompel, retak, dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.
- c. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus tidak ada sudut mati, rata, halus, dan mudah dibersihkan.
- d. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

- e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung *E. Coliper* cm² permukaan alat

- f. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan :
 - 1. Pencucian peralatan harus menggunakan sabun air dingin, air panas sampai bersih
 - 2. Di bebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau *iodophor* 12,5 ppm, air panas 80oC, di lap dengan kain.

- g. Peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh di lap dengan kain.

- h. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan :
 - 1. Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih
 - 2. Cangkir, mangkok, gelas, dan sejenisnya cara penyimpanannya harus di balik
 - 3. Rak–rak penyimpanan peralatan di buat anti karat, rata dan tidak rusak
 - 4. Laci–laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya
 - 5. Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindungi dari sumber pengotoran/ kontaminasi dan binatang perusak.

Hal tersebut disampaikan oleh Sugiarto (2001)