

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Restoran

1. Pengertian restoran

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumen baik berupa makanan maupun minuman. Restoran adalah suatu usaha komersil yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman bagi umum dan dikelola secara profesional (Soekresno, 2000).

Sedangkan pengertian restoran menurut Arief (2005), sebagai berikut: “Restoran adalah suatu industri yang tak terbatas, yaitu industri yang melayani makanan dan minuman kepada semua orang yang jauh dari rumahnya, maupun yang dekat dari rumahnya”.

Subakti (2014) 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.

B. Dapur

1. Pengertian dapur

Menurut Minantyo (2011), dapur merupakan suatu tempat untuk menyimpan menyiapkan bahan makanan sehingga dapat diolah sebagaimana makanan tersebut dapat disajikan sesuai dengan standart yang dapat dikonsumsi.

2. Jenis dapur

Berikut jenis-jenis dapur berdasarkan fungsinya menurut (Sihite,2000) :

- 1) *Main kitchen (kitchen preparation)* adalah dapur utama sebagai pusat distribusi dan kegiatan memasak
- 2) *Small kitchen (pantry kitchen)* adalah dapur kecil yang hanya mempersiapkan pembuatan kopi, teh, *juice* serta roti dan kebutuhan breakfast, terutama di *pantry*, sebelum dapur utama buka atau sebelum kehadiran cook.
- 3) *Settled kitchen (kitchen service)* adalah dapur yang mengolah dan menyajikan peanan dari restoran dan *room service*.
- 4) *Coffee shop kitchen* adalah dapur khusus sebagai pembantu penyedia hidangan di *Coffee shop*, biasanya sudah dalam keadaan matang atatu setetngah masak dari dapur utama.
- 5) *Employee feeding* atau *kitchen* adalah dapur yang mengolah dan mempersiapkan makanan untuk para karyawannya.

C. Pancake

1. Pengertian *pancake*

Pancake adalah kue bulat, tipis, dan datar, yang dibuat dari terigu, telur ayam, gula, susu, bahan-bahan dicampur dengan air membentuk adonan kental dan dimasak diatas wajan panas. *Pancake* adalah kue cepat saji, yang menggunakan bahan pengembang seperti *baking powder*, dan ada juga yang menggunakan ragi (Roring, 2016)

Pancake merupakan kue yang memiliki rasa manis dan gurih, dari adonan batter yang dipanggang dengan *frying pan* serta berbentuk bulat dan pipih. Adonan batter merupakan adonan cair yang terdiri dari tepung terigu, telur, gula, garam, bahan cair (air atau susu) serta *baking powder* yang diaduk sehingga teremulsi dan dimatangkan dengan teknik pemanggangan (Prawesthi dan Komariah, 2020).

2. Bahan bahan *pancake*

a. Tepung terigu

Menurut Faridah (2008), tepung terigu merupakan hasil olahan dari gandum. Tepung terigu digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan roti, biscuit atau *cookies*, *cake*, *pastry*, *muffin*, *makaroni*, *spaghetti*, *waffle*, makanan siap saji dan makanan bayi dan beberapa kue-kue Indonesia. Tanpa tepung terigu kita tidak akan dapat membuat produk bakery dengan baik. Tepung terigu berdasarkan kandungan protein digolongkan pada tiga (3) macam yaitu:

1. *Hard flour* (terigu protein tinggi) Tepung terigu yang mempunyai kadar gluten antara 12% – 13%. Tepung ini diperoleh dari gandum keras (*hard wheat*).

Tingginya kadar protein menjadikan sifatnya mudah dicampur, difermentasikan, daya serap airnya tinggi, elastis dan mudah digiling. Karakteristik ini menjadikan tepung terigu *hard wheat* sangat cocok untuk bahan baku roti, mie dan pasta karena sifatnya elastis dan mudah difermentasikan. Kandungan glutennya yang tinggi akan membentuk jaringan elastis selama proses pengadukan. Pada tahap fermentasi gas yang terbentuk oleh ragi akan tertahan oleh jaringan gluten, hasilnya adonan roti akan mengembang besar dan empuk teksturnya.

2. *Medium flour* (terigu protein sedang)

Jenis terigu *medium wheat* mengandung 10%-11%. Sebagian orang mengenalnya dengan sebutan *all-purpose flour* atau tepung serba guna. Dibuat dari campuran tepung terigu *hard wheat* dan *soft wheat* sehingga karakteristiknya diantara kedua jenis tepung tersebut. Tepung ini cocok untuk membuat adonan fermentasi dengan tingkat pengembangan sedang, seperti donat, bakpau, waffle, muffin, aneka cake, pancake.

3. *Soft Flour*

Tepung ini dibuat dari gandum lunak dengan kandungan protein gluten 8%-9%. Sifatnya, memiliki daya serap air yang rendah sehingga akan menghasilkan adonan yang sukar diuleni, tidak elastis, lengket dan daya pengembangannya rendah serta penggunaan ragi yang banyak. Cocok untuk membuat kue kering (*cookies* atau *biscuit*), pastel dan kue-kue yang tidak memerlukan proses fermentasi.

b. Telur

Menurut Faridah (2008), telur merupakan salah satu bahan penting untuk dapat membuat kue-kue atau roti yang baik. Pemakaian telur ini kadang-kadang sampai mencapai setengah dari total ongkos bahan dalam resepnya. Hal ini terjadi sehubungan masih adanya perkiraan bahwa dengan digunakannya banyak telur dalam adonan, menjadikan hasil produknya menjadi sangat baik.

Telur yang umumnya dipakai oleh para pembuat kue-kue ialah telur yang segar baik itu telur ayam kampung, ayam ras ataupun bebek. Sekarang ini dapat dijumpai pula ada telur bentuk bubuk baik itu bubuk kuning telur, putih telur ataupun campuran dari dua-duanya. Kuning telur mengandung 30% lecithin, yang merupakan pembentuk emulsi yang sangat berguna. Namun, telur harus disimpan tersendiri dari produk makanan atau bahan mentah lain supaya tidak terkontaminasi bakteri salmonella.

c. Mentega

Menurut Faridah (2008), mentega terbuat dari lemak hewani, mengandung 82% lemak susu dan 16% air. Ada 2 jenis mentega, yaitu yang mengandung garam (asin) dan yang tidak mengandung garam (tawar atau *unsalted butter*). Mentega yang mengandung garam sebaiknya hanya digunakan untuk adonan yang berair (*batter*), kenyal (*dough*) dan pasta (*paste*). Komposisi mentega berbeda-beda tergantung keadaan susu yang digunakan sebagai bahan baku. *Fat* mengandung mentega, terdiri dari sedikit lemak yang tidak stabil dan mudah menguap, yang akan mempengaruhi *flavour* atau aromanya. Bila penyimpanan kurang memadai atau terlalu lama, mentega akan rusak dan berbau tengik karena terjadinya proses oksidasi. Suhu yang ideal adalah di bawah 40°F (4°C).

d. Susu

Menurut Faridah (2008), susu adalah suatu emulsi dari bagian-bagian lemak yang sangat kecil dalam larutan protein cair, gula dan mineral-mineral. Emulsi dapat diartikan sebagai suatu larutan yang stabil dari lemak, air dan bahan-bahan lainnya yang tidak akan berpisah dari himpunannya setelah didiamkan.

e. Gula

Menurut Ekawatiningsih (2008), gula merupakan bahan makanan dengan rasa manis. Gula ditemukan di India, sekitar abad dua sebelum masehi, tetapi ada catatan sejarah yang mengatakan bahwa gula berasal dari Cina. Gula termasuk dalam bumbu dapur yang dapat memberikan rasa manis dan bisa digunakan untuk pengawet makanan.

f. Garam

Menurut Ekawatiningsih (2008), garam adalah kunci utama dalam masakan. Tanpa garam masakan akan terasa hambar. Garam yang diperoleh dari hasil penguapan air laut di tambak-tambak mengandung senyawa kimia *Natrium Chlorida* (NaCl). Dengan senyawa tersebut garam berfungsi sebagai penyeimbang asam basa tubuh serta aktivitas otot syaraf.

g. *Baking powder*

Menurut Faridah (2008), *baking powder* atau tepung biang adalah bahan peragi hasil reaksi asam dengan sodium bikarbonat memakai atau tidak memakai pati atau tepung sebagai bahan pengisi (filler). Sebenarnya semua tepung biang terdiri dari soda-soda tetapi perbedaan macam hanya dalam jenis asam yang

digunakan. Pada umumnya bubuk tertrate, bubuk phosphate dan bubuk sulphate digunakan sebagai bahan asam.

D. Peralatan

Menurut Faridah (2008) untuk mendapatkan hasil olahan kue yang baik maka peralatan yang digunakan sangat menentukan baik mutu bahan alat, ukuran alat, maupun kebersihan alatnya. Peralatan yang dipergunakan dalam patiseri sangatlah banyak ragam dan fungsinya. Peralatan patiseri ada yang besar atau berat dan peralatan yang kecil atau ringan. Ada juga peralatan untuk mengukur, mencampur, pemotong, pengembang, memasak, dan mendekor. Peralatan ini sama artinya dalam penggunaan, kebersihan harus selalu terjaga dan siap pakai setiap saat.

Tabel 2.1 Macam - Macam Peralatan

 Gambar : Gelas ukur	Gelas ukur : untuk mengukur bahan kering dan cairan dalam jumlah lebih besar. Tersedia dalam berbagai ukuran dan jenis bahan ukuran seperti stainless, gelas, plastik
--	--

 Gambar : Sendok ukur	Sendok ukur : digunakan untuk mengukur bahan kering dan cairan dalam jumlah kecil. Biasanya tersedia dalam satuan set, terdiri dari beberapa ukuran ($\frac{1}{8}$ sdt sampai 1 sdm).
 Gambar : Mangkuk	Mangkuk, terdapat dalam berbagai ukuran dan bahan, seperti kaca, porselen, stainlees steel dan plastik, digunakan untuk mencampur bahan. Bahan yang terbuat dari metal/baja tidak dapat digunakan karena metal dapat bereaksi dengan ragi
 Gambar : Mangkuk ukur	Mangkuk ukur : untuk bahan kering bentuknya seperti sendok besar dan umumnya juga dijual dalam satuan set, tiap set terdiri dari beberapa ukuran ($\frac{1}{8}$ cup sampai 1 cup). Terdapat dalam berbagai ukuran dan bahan , seperti kaca, porselen, dan plastik, digunakan untuk mencampur bahan. Bahan yang terbuat dari metal/baja tidak dapat digunakan karena metal dapat bereaksi dengan ragi

 Gambar : Chopping Knife	Untuk memotong, mencincang bahan seperti buah atau kacang-kacangan.
 Mixer	Alat-alat pengaduk, pengocok adonan, telur dan lain-lain, yang menggunakan mesin.
 Gambar : Timbangan digital	Timbangan, sangat membantu untuk mengukur berat tepung, gula dan bahan – bahan lainnya
 Gambar : Rubber spatula	Rubber spatula (pengeruk sisa adonan lunak) untuk mengumpulkan sisa-sisa adonan lunak. Sifatnya yang lentur membuatnya mudah mengeruk adonan hingga ke dasar mangkuk untuk menghindari tertinggalnya adonan di dasar mangkuk, dan ‘membersihkan’ mangkuk dari sisa adonan hingga licin bersih. Pilih spatula yang lentur tapi kuat dan tidak mudah patah. Tangkainya panjang

	dan pipih, terbuat dari kayu atau plastik, yang lentur memudahkan untuk digunakan sesuai dengan bentuk mangkuk, permukaan meja atau juga tersedia dari bahan stainless ujungnya berbentuk pipih persegi terbuat dari plastik atau karet.
 Gambar Crêpe Pan	Alat untuk membuat/memasak Crêpe (panekuk)
 Gambar : Saringan Tepung	Flour filter atau saringan tepung: Digunakan untuk menyaring tepung, gula halus dan bahan-bahan kering lainnya. Terbuat dari aluminium atau stainless steel. Setelah pemakaian alat ini dicuci dan disikat bersih.
 Gambar : Kompor gas (gas stove) dan kompor minyak	Berbagai jenis kompor dari yang sederhana sampai yang moderen. Kompor adalah alat pemanas.

E. Metode pengolahan *pancake*

Berikut ini tahap pengolahan menurut (Utomo, 2015) sebagai berikut:

1. Tahap pencampuran bahan.

Campur bahan mulai dari memasukkan tepung terigu, gula pasir, baking powder, dan garam aduk-aduk hingga rata. Masukkan telur dan susu cair yang sudah dikocok terlebih dahulu, kemudian campurkan kedalam bahan yang berisi tepung tadi lalu aduk-aduk menggunakan spatula hingga tercampur rata. Kemudian tambahkan *margarine* kuning aduk-aduk hingga adonan berubah menjadi bentuk semi cair.

2. Tahap fermentasi

Adonan yang telah tercampur rata dilanjutkan dengan proses fermentasi yaitu adonan dibiarkan beberapa saat kurang lebih 30 menit. Tahap fermentasi sangat penting untuk pembentukan rasa dan *volume* pada saat fermentasi bukan hanya suhu saja yang mempengaruhi tetapi juga kelembaban udara. Semakin panas suhu ruang semakin cepas proses fermentasi dalam adonan *pancake*, sebaliknya semakin dingin suhu ruangan semakin lama proses fermentasinya.

3. Tahap pembentukan serta pemanggangan

Pemanggangan dilakukan menggunakan *teflon* atau wajan anti lengket supaya adonan *pancake* saat dipanggang tidak nempel saat dipanggang. Pembentukan dilakukan pada saat pencetakan *pancake* kedalam *teflon* yang dibuat bentuk bulat. Pemanggangan selama kurang lebih 5 menit lalu diangkat dari *teflon*. Tingkat kematangan pancake dilihat dari warnanya yaitu kuning keemasan dan tekstur lembut serta tidak lengket di *teflon*.

4. Tahap pendinginan

Pendinginan dilakukan di tempat yang bersih dan kering. Tiriskan pancake.