

# RESTORAN



PERPUSTAKAAN IKIP PADANG

TARIKH: 4-10-95

SUMBER: hs

KOLEKSI: KKI

NO. INVENTARIS: 1639/hd/95-82(2)

Oleh:

CLASSIFIKASI: 647.01 fri 72

Dra. Lucy Fridayati

FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
INSTITUT KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
PADANG  
1995

MILIK UPT PERPUSTAKAAN  
IKIP PADANG

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan kurniaNya penulis telah dapat menyelesaikan buku yang berjudul "Restoran" ini.

Adapun yang akan dibahas dalam buku ini adalah tentang sejarah susunan personalia, alat dan perlengkapan menu serta jenis pekerjaan yang dilakukan di restoran. Karena itu buku ini dapat digunakan oleh masyarakat yang berkecimpung di bidang restoran, perhotelan dan ibu-ibu rumah tangga serta remaja putri yang ingin memperdalam ilmunya di bidang restoran ini. Selanjutnya buku ini juga dapat digunakan di lingkungan perguruan tinggi dan sekolah kejuruan pada bidang studi tata boga.

Harapan penulis mudah-mudahan buku ini hendaknya berguna bagi kita semua. Penulis juga tak lupa mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terwujudnya buku ini. Akhir kata saran dan kritik pembaca sangat penulis harapkan demi kesempurnaan buku ini pada masa-masa yang akan datang.

Padang, April 1995

Penulis,

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR GAMBAR .....	iv
BAB I      PENDAHULUAN .....	1
A. Pengertian .....	3
B. Sejarah .....	3
C. Fungsi Restoran .....	5
D. Syarat-Syarat Restoran .....	6
E. Jenis-Jenis Restoran .....	10
BAB II     SUSUNAN DAN TUGAS PERSONALIA RESTORAN .....	15
A. Manager Restoran .....	16
B. Assistant Manager Atau Wakil Manager.....	17
C. Head Waiter Atau Kepala Pelayan.....	17
D. Station Head Waiter Atau Pengawas Kepala Pelayan .....	18
E. Assistant Station Head Waiter Atau Wakil Pengawas Kepala Pelayan .....	18
F. Commis Waiter Atau Pelayan .....	19
G. Apprentice Atau Penyajian .....	19
H. Carver Atau Tukang Potong .....	19
I. Cashier Atau Kasir .....	20
J. Wine Waiter Atau Pelayan Minuman .....	20
BAB III    M E N U .....	21
A. Jenis Menu .....	21

	Halaman
B. Prinsip-Prinsip Dalam Merencanakan Menu.	27
C. Penulisan Menu .....	37
BAB IV PERLENGKAPAN RESTORAN .....	41
A. Furniture .....	41
B. Lenan .....	49
C. China Wares .....	54
D. Glass Wares .....	55
E. Table Wares / Silver Wares .....	57
BAB V SISTEM PELAYANAN DI RESTORAN .....	59
A. Silver Service .....	59
B. Gueridon Service .....	63
C. Plate Service .....	64
D. Family Service .....	64
BAB VI URUTAN PEKERJAAN DI RESTORAN .....	66
A. Pesiapan (Mise-En-Place) .....	66
B. Pekerjaan Pada Waktu Restoran Buka (Service Duties) .....	69
C. Pekerjaan Akhir (Closing Duties) .....	74
DAFTAR PUTAKA .....	76

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Denah Bentuk-Bentuk Meja Makan .....	45
2. Meja Samping .....	48
3. Macam-Macam Lipatan Serbet .....	52
4. China Wares .....	55
5. Macam-Macam Gelas .....	56
6. Flatwares dan Cutlery .....	57
7. Cara Memegang Sendok Secara Tradisional Pada Pelayan- yanan Silver Service .....	61
8. Cara Memegang Sendok Secara Modern Pada Pelayanan Silver Service .....	62
9. Pelayanan Main Course Pada Silver Service .....	62

## BAB I PENDAHULUAN

Dalam Garis-Garis Besar Haluan Negara, tegas-tegas dinyatakan bahwa pembangunan yang sedang dijalankan saat ini bertujuan untuk membangun manusia Indonesia seutuhnya dan masyarakat Indonesia seluruhnya. Manusia Indonesia seutuhnya menjamin adanya peningkatan taraf hidup rakyat dari semua lapisan.

Peningkatan taraf hidup rakyat tercermin pada pemenuhan kebutuhan pokok, yaitu pangan, sandang, pemukiman, kesehatan dan pendidikan. Dalam hal ini, pangan sangat memegang peranan penting dalam menentukan taraf hidup seseorang seperti yang diutarakan Winslow dari WHO (1984, hal. 3) yaitu : "Untuk dapat hidup layak dan beraktifitas dengan sempurna, manusia membutuhkan makanan disamping kebutuhan-kebutuhan lainnya". Makanan selain untuk melepas rasa lapar, juga berfungsi untuk pertumbuhan dan perkembangan fisik serta mental. Sehingga dapat meningkatkan kegiatan kerja dan menjamin kondisi tubuh. Untuk mencapai hal ini, maka perlu sekali diperhatikan kebutuhan akan kualitas dan kuantitas dari pada makanan tersebut, seperti yang tercantum dalam buku Penuntun Ilmu Gizi Umum III (1975, hal. 1) yaitu : setiap orang baik anak maupun dewasa, tua maupun muda memerlukan makanan yang cukup mutunya dan cukup banyaknya, yaitu untuk membina kesehatan. Karena di dalam makanan terkandung zat-zat gizi yang diperlu-

kan tubuh untuk membentuk dan memelihara jaringan tubuh, melindungi tubuh terhadap serangan penyakit. Untuk menjamin agar semua zat gizi yang diperlukan tubuh dapat dipenuhi, maka kita perlu makan berbagai bahan makanan yang mengandung lengkap semua gizi dalam jumlah yang mencukupi keperluan tubuh. Demikian pentingnya fungsi makanan bagi manusia, oleh karena itu diperlukan makanan yang baik dalam memenuhi kebutuhan hidupnya.

Makanan yang dibutuhkan dapat diperoleh mulai dari dalam keluarga atau rumah sendiri yang biasanya disediakan dan diolah langsung oleh ibu yang berperan sebagai ibu rumah tangga. Tapi pada zaman sekarang tidak semua ibu-ibu dapat menyediakan makanan bagi keluarganya. Hal ini disebabkan oleh banyak para ibu yang bekerja di luar rumah. Sehingga mereka hanya mempunyai waktu yang sedikit untuk menyiapkan makanan bagi keluarganya. Selain itu, di kota-kota besar banyak pegawai atau pelajar yang bekerja jauh dari tempat tinggalnya, sehingga mungkin kebanyakan dari mereka itu berangkat kerja tanpa sarapan pagi. Untuk memenuhi kebutuhan makannya mereka menyempatkan diri pada jam-jam istirahat yang waktunya relatif singkat untuk makan sesuatu sehingga mereka dapat bertahan sampai jam kantor atau jam kerja usai. Untuk mengatasi hal-hal di atas, para ibu rumah tangga atau pegawai-pegawai tersebut dapat memanfaatkan industri penyajian makanan dan minuman yang ada di masyarakat, salah satunya adalah restoran.

Pada restoran tersebut mereka dapat memperoleh makanan dan minuman yang dibutuhkan dalam waktu singkat. Begitu juga bagi mereka yang sedang dalam perjalanan, dapat istirahat dan mengisi perut pada restoran yang banyak tumbuh baik di kota-kota besar maupun kota kecil.

#### A. Pengertian

Cracknell (1983, hal.6) berpendapat bahwa restoran berasal dari bahasa Perancis yaitu "restaurer" dimana artinya adalah tempat beristirahat atau menyegarkan kembali dan pada tempat tersebut dijual makanan dan minuman.

Dari pendapat di atas jelaslah bahwa restoran merupakan tempat yang menjual makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan akan makanan dan beristirahat, sehingga mereka yang keluar dari restoran ini nampak segar dan dapat bekerja atau meneruskan pekerjaan kembali.

#### B. Sejarah

Dalam sejarah kemanusiaan industri penyajian makanan dan minuman termasuk suatu industri yang tua di dunia, yaitu dikenal manusia sejak manusia mulai mengumpulkan makanan-makanan untuk dihidangkan, R. Sukardi (1971, hal. 5). Pendapat ini diperkuat oleh Ari Fadiati (1988, hal. 1) yang menyatakan bahwa pelayanan makanan untuk umum pertama kali dilakukan di Mesir sekitar tahun 4500 sebelum masehi yaitu di losmen dan kedai minuman, sebagai tanaga



pelaksananya ialah anggota keluarga pemilik losmen dan kedai minuman tersebut. Dari kedua pendapat di atas jelaslah bahwa industri penyajian makanan dan minuman bukanlah suatu industri yang baru berdiri, tapi merupakan industri yang telah lama ada.

Pada dasarnya industri penyajian makanan dan minuman ini merupakan suatu industri yang menghadirkan makanan dan minuman kepada orang-orang yang jauh dari rumahnya atau orang-orang yang sedang dalam perjalanan dimana orang-orang tersebut membutuhkan tempat beristirahat makan dan minum. Pada zaman dahulu orang-orang melakukan perjalanan dengan berkendaraan kuda atau berjalan kaki ataupun menggunakan gerobak yang ditarik oleh binatang. Perjalanan ini membutuhkan waktu sampai berhari-hari atau berminggu-minggu untuk sampai di tujuan. Akibatnya timbulah beberapa restoran dan penginapan di sepanjang jalan yang dilalui oleh orang-orang yang sedang melakukan perjalanan tersebut.

Pada mulanya restoran-restoran ini berada dalam lingkungan penginapan yang sering dipergunakan sebagai tempat-tempat pertemuan atau sosial centre. Dengan perkembangan peradapan manusia, maka timbulah suatu ide untuk mengembangkan industri ini dengan mendirikan sebuah restoran yang bagus. Menurut Sukardi (1981, hal. 6) restoran yang pertama didirikan adalah sebuah coffee house pada tahun 1763 oleh Boulanger. Pada coffee house tersebut

Boulanger menjual sup yang dinamakannya dengan "Restorative". Dalam membuat reklame untuk mempromosikan supnya ia menulis "Boulanger sells magical restoratives" (Boulanger menjual restorative istimewa). Sedangkan di dalam iklan-iklan yang ia buat ia selalu menerangkan "datanglah semua orang ke tempat saya yang perutnya keroncongan dan saya akan memulihkan kekuatan kepada anda". Idea ini begitu populer dan tersebar ke mana-mana dan kemudian banyak orang yang menirunya sehingga mulailah timbul restoran-restoran. Sebelum ada sekolah memasak, koki-koki atau juru masak yang dipekerjakan pada restoran-restoran tersebut adalah orang-orang yang diambil dari keluarga yang berada. Mereka kemudian mendidiknya sendiri dan membuat training program sendiri.

#### C. Fungsi Restoran

Dari pengetahuan yang telah diuraikan di atas maka dapatlah diambil kesimpulan bahwa fungsi restoran adalah :

1. Sebagai tempat relax atau melepaskan lelah.
2. Tempat membeli makanan dan minuman.
3. Sebagai tempat untuk mengadakan berbagai acara seperti contohnya pertemuan, bermacam - macam pesta dan tempat untuk memperkenalkan atau mempromosikan sesuatu hal yang baru.

#### D. Syarat-Syarat Restoran

Agar restoran dapat berfungsi sebagaimana yang telah diuraikan di atas maka ada beberapa syarat yang harus dipenuhi yaitu :

1. Adanya ruangan dan tempat untuk melepaskan lelah.

Ruangan pada restoran merupakan tempat untuk menikmati hidangan yang telah dipesan oleh tamu. Ruangan harus ditata sedemikian rupa sehingga tidak saja berfungsi untuk tempat makan tetapi dapat juga berfungsi sebagai tempat untuk melepaskan lelah atau beristirahat setelah melakukan suatu kegiatan atau mengadakan perjalanan.

2. Adanya hiburan dan dekorasi ruangan yang menarik.

Ruangan yang mewah tidak menjamin tamu akan merasa senang. Agar tamu dapat merasa senang pada suatu restoran, perlu disediakan suatu hiburan yang menarik, sehingga dapat menambah santai dalam menikmati hidangan. Selain itu ruangan juga harus didekorasi sedemikian rupa, dengan dekorasi yang menarik dapat merupakan kesan pertama tamu pada saat memasuki ruangan restoran. Dan perlu juga diperhatikan bahwa dalam mendekorasi ruangan cahaya lampu akan mempengaruhi ruangan tersebut. Sebaiknya cahaya lampu untuk makan siang lebih terang dari pada untuk malam, seperti yang dikatakan Lillicrap (1974, hal. 13)..... a food and beverage service area may have bright lighting at lunch time and a more diffused form of lighting in the

evening. Sehingga suasana ruangan pada malam hari lebih redup dari siang hari.

### 3. Tersedianya makanan dan minuman

Seperti telah diuraikan di atas bahwa restoran berfungsi sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman. Oleh karena itu makanan dan minuman harus ada setiap hari sesuai dengan yang tertera pada menu yang ada di restoran tersebut. Seandainya ada salah satu makanan atau minuman yang tertera pada menu tidak tersedia pada hari itu, maka pelayan harus menjelaskan pada tamu mengapa hal itu terjadi. Sehingga tamu tidak akan kecewa dan akan memakluminya. Kalau dapat semua makanan dan minuman yang dijual di restoran, ditata dengan baik dan dapat terlihat oleh si tamu.

### 4. Ada pelayan

Orang yang bertugas melayani makanan dan minuman untuk penunjang pada suatu restoran disebut dengan pelayan atau waiter. Penampilan yang mengagumkan bagi seorang waiter pada waktu melayani tamu restoran, sangat penting dijaga. Karena hal ini dapat memberikan keuntungan bagi restoran. Setiap pelayan atau waiter harus memelihara dan memperhatikan penampilannya, khususnya pada saat berhadapan dengan pengunjung atau tamu restoran. Dalam hal ini ada beberapa hal yang perlu diperhatikan bagi seorang waiter yaitu :

a. Kebersihan tubuh

1) Menjaga kesegaran tubuh.

Langkah-langkah yang perlu dijaga adalah :

- a) Mandi setiap hari
- b) Pakailah obat khusus anti bau badan (effective deodorant), terutama bagi mereka yang tinggal di daerah panas.
- c) Sebaiknya memakai parfum sesederhana mungkin, dengan aroma yang netral atau aroma yang menyegarkan, misalnya aroma buah-buahan atau melati.
- d) Gosoklah gigi sebelum melayani tamu.

2) Tangan dan kuku

Langkah-langkah yang perlu diperhatikan adalah :

- a) Sebagaimana biasanya tangan harus dicuci sampai bersih.
- b) Kuku harus dipotong pendek/bersih
- c) Biasanya merawat kuku secara rutin perlu dilakukan.
- d) Kalau ingin mempergunakan kutek pilihan warna yang lembut (bagi pelayan wanita).

3) Rambut

Rambut harus selalu diperlihara dan dibersihkan. Bila mempunyai rambut panjang dapat dirapikan sedemikian rupa sehingga menarik untuk dipandang. Cucilah selalu sebelum melayani tamu. Idealnya

rambut pria harus dipotong pendek dan terpelihara rapi.

4) Pakaian seragam

Pakaian seragam ini harus selalu bersih dan rapi, diseterika licin. Sangat baik bila memakai sedikit variasi hiasan. Pakaian seragam akan memberikan tanda bagian profesional pada tamu.

b. Kesehatan Umum

1) Tangan

Bawalah selalu sapu tangan atau tissue. Diusahakan untuk tidak batuk atau bersin didepan tamu. Sebaiknya mulut, bibir, telinga dan hidung jangan dipegang karena kelihatannya tidak higienic. Tangan harus dicuci setiap akan mengerjakan sesuatu.

2) Sikap berjaga-jaga dan jangan melihat dan berke-liaran ketika sedang banyak tamu. Tegak dengan baik/lurus dengan posisi yang menarik supaya tidak membuat lelah.

3) Perilaku

Berbicara dengan baik dan sedikit dengan mempergunakan gerakan tangan seperti orang berpidato. Tamu tidak ingin mempunyai perasaan takut atau menjadi ribut. Ini tergantung bagaimana untuk menjaga perasaan tamu bahwa suasana yang diciptakan mempunyai kesan menerima baik mereka (well

come) sehingga membuat mereka ingin datang kembali.

4) Ketelitian dan kehadiran

Bila mempunyai jadwal harus hadir, maka sebaiknya harus datang atau bila tidak bisa berilah kabar, sehingga akan disiapkan penggantinya. Cobalah datang 15 menit sebelum waktu bekerja.

5) Ingatan

Ingatan yang baik akan membantu mengingat nama tamu (biasanya yang sering datang), sehingga cepat melayani pesannya.

6) Kecakapan mengorganisir

Seorang pelayan harus cakap dalam mengorganisir waktunya supaya efektif dalam melayani tamu. Bila 20 orang tamu duduk pada satu bagian, maka dia harus membuat catatan kecil siapa prioritas pertama yang harus dilayani, siapa yang kedua dan seterusnya. Begitu juga dengan makanan, harus dapat menyesuaikan dengan pesanan yang telah dipesan seseorang sebelumnya jadi jangan sampai tertukar.

#### E. Jenis-Jenis Restoran

Ada beberapa jenis restoran yang banyak kita temui pada saat ini, diantaranya adalah sebagai berikut :

#### 1. Canteen atau kantin

Kantin adalah suatu restoran yang biasanya ada di dalam lingkungan kantor, pabrik ataupun sekolah. Di kantin ini para pegawai atau pekerja dan pelajar bisa mendapatkan makan siang dan coffee break, yaitu acara minum kopi disertai makanan kecil untuk selingan jam kerja, jam belajar atau dalam acara rapat dan seminar.

#### 2. Cafeteria

Cafeteria adalah suatu restoran yang menjual makanan-makanan kecil, makanan porsi, dengan sistem sandwich self service yaitu tamu mengambil sendiri makanan yang disenangi dimana makanan-makanan tersebut telah diatur di atas meja. Harga makanan menurut apa yang diambil.

#### 3. Coffee Shop

Coffee shop adalah suatu restoran kecil yang berada di dalam hotel, tetapi saat ini sudah banyak ditemui coffee shop yang berada di luar hotel. Di tempat ini tamu bisa mendapatkan makan pagi secara cepat dengan harga yang terjangkau oleh tamu.

#### 4. Rotisserie atau Grill Room

Rotisserie adalah suatu restoran yang menyediakan macam-macam daging yang dipanggang. 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.



Restoran ini kadang-kadang disebut juga dengan "Steak House".

5. Cabaret atau Night Club

Cabaret adalah salah satu jenis restoran yang mengadakan pertunjukkan disamping menjual makanan dan minuman. Night club ini dibuka pada malam hari dan menyediakan makan malam bagi tamu yang ingin santai.

6. Delicatessent

Delicatessent adalah suatu restoran yang hanya menjual special delicatessent food, seperti : ham, sausage, bacon dan sebagainya.

7. Common

Common adalah suatu restoran yang menghidangkan makanan untuk orang banyak dalam satu meja panjang. Common ini biasanya terdapat di institusi atau kamp militer.

8. Inn

Inn adalah suatu restoran yang berada pada suatu hotel atau motel dimana makanan dan minuman yang dipesan langsung disajikan atau diantar ke dalam kamar tamu. Pada Inn ini harga makanan dan minuman yang dipesan termasuk ke dalam harga sewa kamar.

9. Rathskeller

Rathskeller adalah restoran ala German yang berada di bawah tangga atau jalan.

10. Gourmet Restoran

Gourmet adalah suatu restoran yang menyelenggarakan

pelayanan makanan dan minuman untuk orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang rasa makanan dan minuman. Keistimewaan dari pada restoran ini adalah makanan dan minuman yang dijual lezat-lezat, pelayanannya mewah dan harganya cukup mahal.

#### 11. Snack Bar

Snack bar adalah sejenis restoran yang bersifat tidak resmi dengan memakai sistem pelayanan yang cepat, dimana para tamu mengumpulkan makanan dan minuman di atas baki yang diambil dari atau counter, kemudian di bawa ke meja makan. Makanan yang biasa terdapat pada snack bar ini adalah hamburger, sausages dan sandwich.

#### 12. Specialty Restoran

Specialty restoran adalah suatu restoran yang khusus menjual makanan khas dari suatu daerah atau negara, seperti Restoran Padang, Soto Madura, Chinese Food dan lain sebagainya. Suasana maupun dekorasi restoran ini, seluruhnya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan. Sedangkan sistem pelayanan sedikit banyak berdasarkan tata cara daerah atau negara tempat asal makanan tersebut.

#### 13. Automat Restaurant atau Venditarian

Automat restaurant atau venditarian adalah suatu restoran yang memakai mesin otomatis dan seseorang dapat mengambil makanan atau minuman sendiri dengan cara memasukkan coin ke dalamnya.

**14. Coffee Pot**

Coffee pot adalah restoran kecil yang murah harganya berada di tepi jalan, contohnya seperti warung kopi ala tegal.

**15. Lunch Wagon (Wagon restoran)**

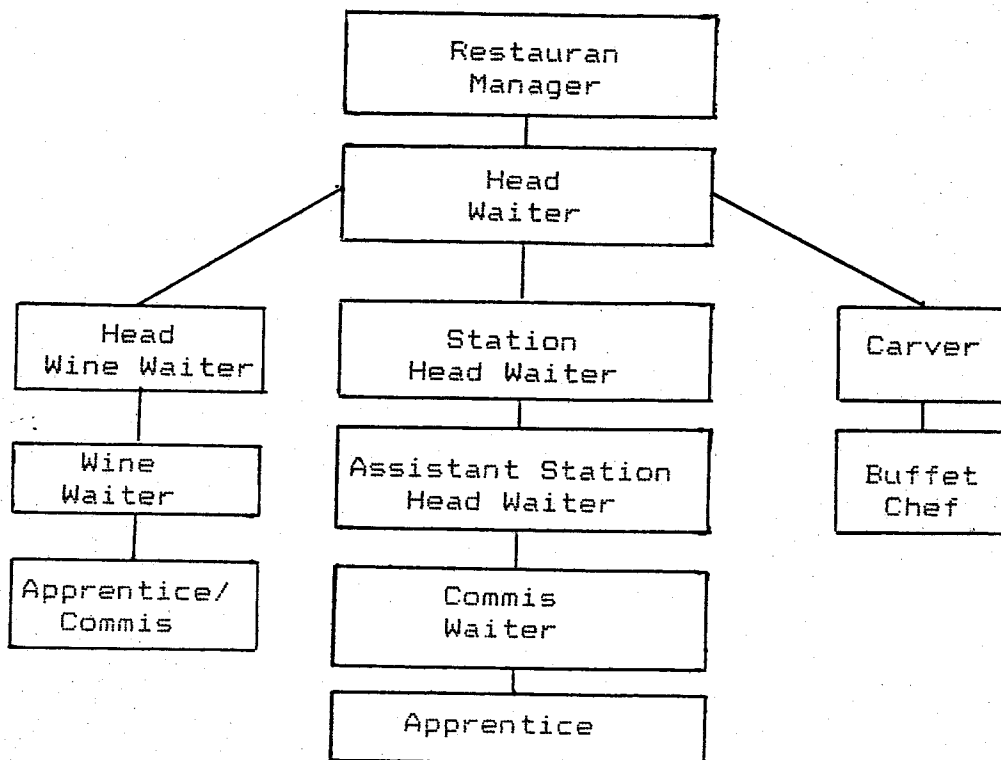
Lunch wagon (wagon restoran) adalah suatu restoran dimana cara menjual makanannya dengan menggunakan gerobak dorong dan makanan yang dijual adalah makanan-makanan kecil, seperti bakso, sate dan lain sebagainya.

## BAB II

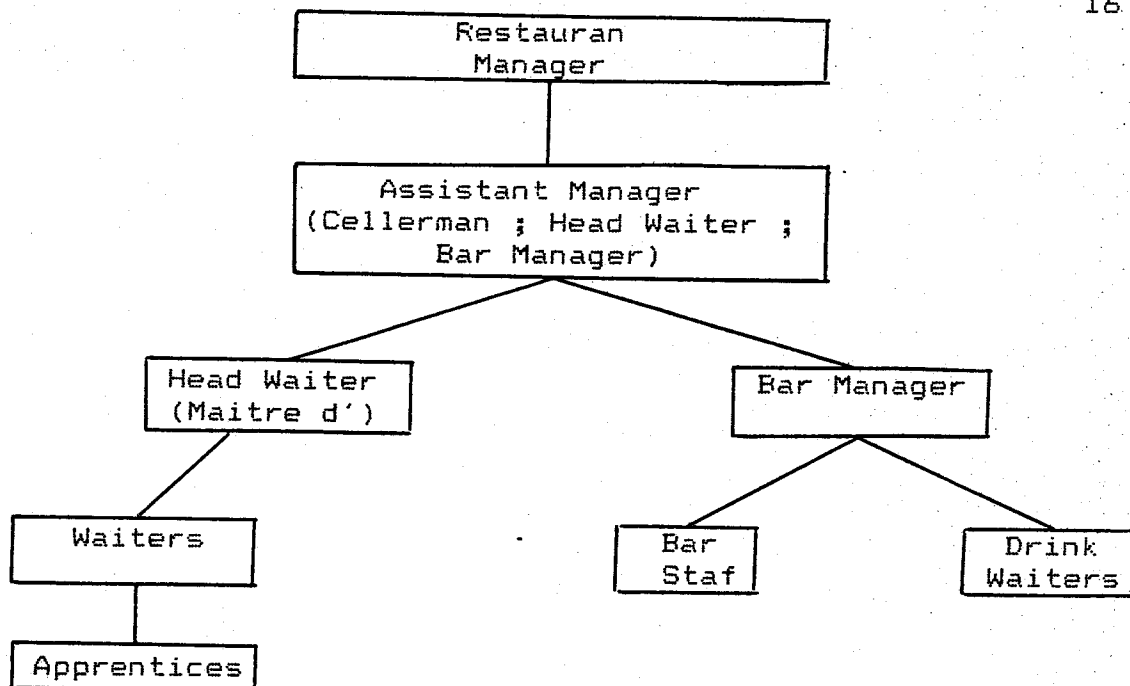
### SUSUNAN DAN TUGAS PERSONALIA RESTORAN

Sebelum mendirikan suatu restoran, kita harus memperhatikan susunan personalia yang akan bekerja. Hal ini harus disesuaikan dengan jenis, porsi pekerjaan yang tersedia, besar kecilnya restoran dan sistem pelayanan yang digunakan.

Dalam hal ini susunan personalia restoran dapat digambarkan menjadi 2 bentuk susunan organisasi yang dapat dipergunakan pada suatu restoran yaitu bentuk organisasi yang besar dan bentuk organisasi yang simple. Dari kedua bentuk organisasi ini mempunyai kelemahan dan kelebihan satu sama lainnya. Untuk lebih jelasnya disini akan diberikan 2 bentuk organisasi menurut Philip Taylor (1992, hal. 6)



Bentuk Organisasi Yang Besar



#### Bentuk Organisasi Yang Sederhana

Dari ke dua bentuk susunan organisasi di atas, maka dapat diuraikan pembagian tugas dari setiap individu yang menempati posisi pada bagian-bagian tersebut, yaitu sebagai berikut :

##### A. Manager Restoran

Manager restoran adalah pimpinan tertinggi pada suatu restoran dan ia mengepalari sebuah operasi yang ada pada restoran. Biasanya manager restoran merupakan tolok ukur bagi setiap kawasan, harus mempunyai tanggung jawab untuk memajukan restorannya dan bila memungkinkan melatih para karyawannya. Secara garis besarnya, tugas-tugas manager restoran adalah :