

RESTORAN



PERPUSTAKAAN IKIP PADANG

TARICHAH: 4-10-95

SUMBER: hs

KOLEKSI: KK1

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 Pelayanan 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)

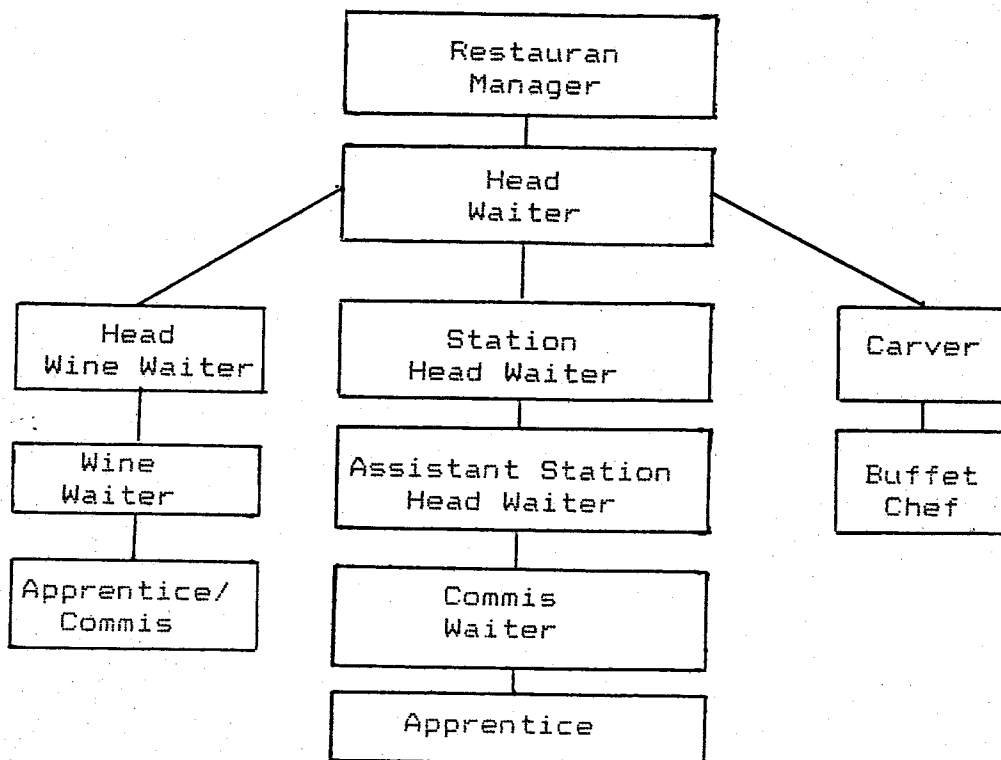
Lunch wagon (wagon restoran) adalah suatu restoran dimana cara menjual makanannya dengan menggunakan gerobak dorong dan makanan yang dijual adalah makanan-makanan kecil, seperti bakso, sate dan lain sebagainya.

BAB II

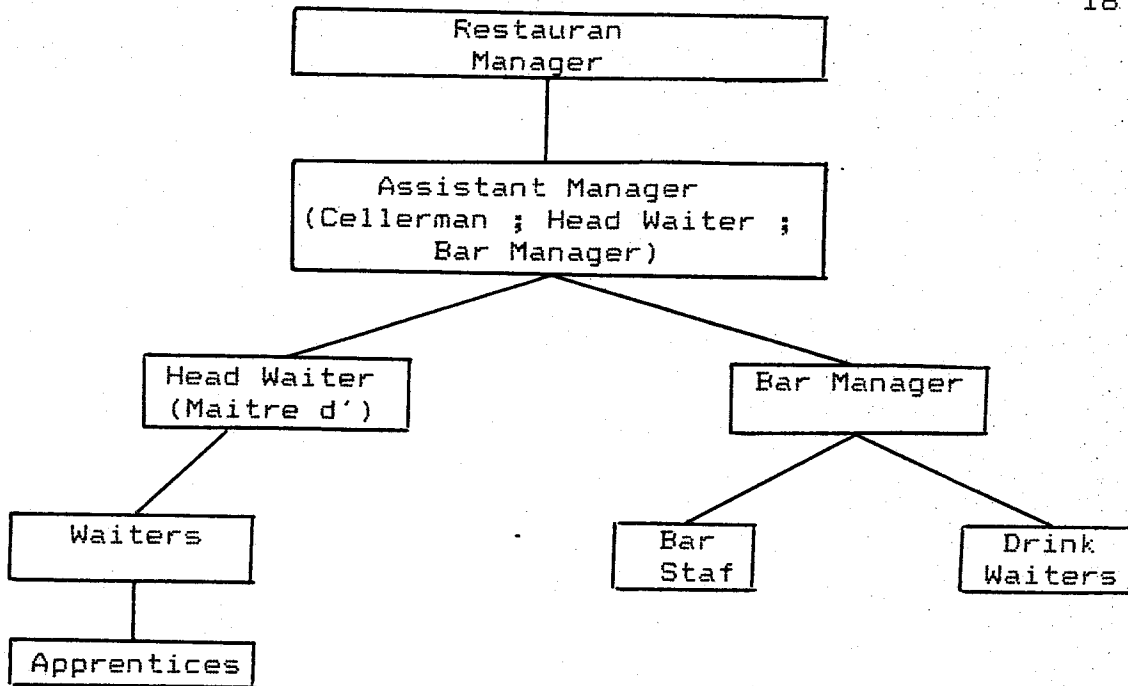
SUSUNAN DAN TUGAS PERSONALIA RESTORAN

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 :

1. Mengontrol sebuah personalia restoran baik mengenai pekerjaan, juru kerja atau observasi, maupun mengatur hari libur karyawan.
2. Menjaga mutu pelayanan yang tinggi dan konsisten.
3. Bertanggung jawab terhadap pengadaan alat dan perlengkapan restoran.
4. Selalu berkonsultasi dengan chef untuk mengetahui susunan menu yang akan disajikan.

B. Asisten Manager Atau Wakil Manager

Asisten manager pada suatu restoran biasanya adalah orang yang sudah senior dan staf yang ada dan dia juga merupakan kepala dari Waiter atau pelayan yang dapat menggantikan kedudukan manager bila sedang tidak berada di tempat atau sedang tidak melaksanakan tugasnya. Pada susunan organisasi restoran yang kecil, dalam bekerja sama dengan manager dia harus bertanggung jawab dalam menseleksi dan memeriksa penjualan minuman.

C. Head Waiter Atau Kepala Pelayan

Adapun tugas dari pada kepala pelayan atau head waiter ini adalah :

1. Mengawasi dalam hal penataan meja dan pelayanan hidangan secara keseluruhan.
2. Menerima dan mengatur pesanan tempat
3. Menyambut dan mempersilahkan tamu duduk

4. Menerima pujian dari tamu.
 5. Memberikan bimbingan secara umum dan mengatur kerja kepada seluruh staf yang ada.
 6. Menggerakkan jalannya pelayanan yang dilakukan stafnya.
- Selain tugas-tugas yang telah diuraikan di atas, kepala pelayan juga harus mempunyai pengetahuan akan makanan dan minuman dan bila memungkinkan dapat mengikuti latihan keterampilan yang erat hubungannya dengan hal tersebut.

D. Station Head Waiter Atau Pengawas Kepala Pelayan

Petugas yang bertugas pada bagian ini harus bertanggung jawab pada pelayanan satu kelompok meja yang kira-kira terdiri dari empat sampai delapan meja dari satu side board atau meja persediaan.

Petugas ini harus mengetahui tugasnya secara keseluruhan. Selain itu tugasnya adalah mengambil pesanan tamu dan membawanya untuk disajikan pada meja tamu. Pada susunan organisasi restoran yang besar, banyak diperlukan asisten dari station head waiter ini.

E. Asisten Station Head Waiter Atau Wakil Pengawas Kepala Pelayan.

Pekerjaan yang dilakukan pada bagian ini hampir sama dengan station head waiter, tetapi pengalamannya masih sedikit atau belum senior. Maka harus bekerja sama dengan senior dalam satu team atau satu kelompok.

F. Commis Waiter Atau Pelayan

Bagian ini berada dibawah perintah dari waiter station head waiter. Adapun tugas-tugas dari pada commis waiter atau pelayan ini adalah :

1. Memilih dan membawa makanan
2. Menyajikan beberapa makanan pada meja seperti misalnya ; sayuran, susu dan lain sebagainya.
3. Membantu membawa peralatan makan yang kotor
4. Menyiapkan dan membersihkan restoran.

G. Apprentice Atau Penyajian

Petugas yang bekerja pada bagian penyajian ini harus berada pada meja persiapan. Tugasnya adalah membantu memilih dan menyiapkan peralatan. Petugas ini dapat juga menyajikan beberapa makanan seperti contohnya macam-macam slada dan membagikan makanan-makanan yang manis serta menyiapkan pada trolley atau kereta dorong dari dapur restoran.

H. Carver Atau Tukang Potong

Petugas ini selalu banyak membantu tugas-tugas station head waiter dalam memotong macam-macam daging di depan dapur. Carver atau tukang potong ini membutuhkan keterampilan yang tidak saja dalam seni memotong daging tetapi juga penampilan tersendiri (gaya).

I. Cashier Atau Kasir

Tugas seorang kasir adalah bekerja sama dengan kepala pelayan. Kasir ini bertanggung jawab untuk semua perhitungan uang dan harus teliti dalam memberikan pengembalian uang pada tamu restoran.

J. Wine Waiter Atau Pelayan Minuman

Pelayan minuman ini adalah orang yang bertanggung jawab untuk melayani semua jenis minuman yang beralkohol dan minuman biasa lainnya selama pelayanan makanan berlangsung. Wine waiter atau pelayan minuman pada suatu restoran harus terus mempunyai pengetahuan dari seluruh minuman sebagai pelengkap yang cocok pada makanan.

BAB III

M E N U

Menurut pendapat Kinton (1992 hal. 229) menu is mean of communication, informing the customer what the caterer has to offer. Selain itu menu merupakan bagian yang terpenting pada suatu restoran. Karena menu sangat berguna baik oleh bagian dapur, pelayan maupun tamu yang datang untuk menikmati hidangan yang tersedia di restoran.

Pada mulanya kedai minuman dan restoran tidak memiliki atau membuat menu untuk memperkenalkan makanan dan minuman yang disediakan kepada tamu. Tamu mengetahui hidangan-hidangan yang dijual melalui pelayan atau pramusaji saja.

Untuk pertama kalinya, sebuah restoran di Paris menulis nama-nama hidangan yang dijualnya pada papan tulis kecil. Fungsi nama tersebut selain untuk tamu, juga untuk pelayan maupun juru masak, karena hidangan yang dijual sudah semakin banyak jenisnya. Dari sinilah mulai terkenalnya penggunaan menu oleh restoran-restoran maupun kedai minuman.

A. Jenis Menu

Pada prinsipnya menu pada suatu restoran dapat dibagi atas tiga jenis yaitu :

1. Menu A'la Carte.

Ari Fadiati (1988, hal. 63) berpendapat bahwa menu a'la carte adalah menu yang disusun berdasarkan masing-

masing hidangan. Hidangan yang tertulis di daftar menu umumnya di lengkapi dengan harga, agar tamu dapat memilih hidangan yang sesuai dengan keuangannya. Adapun ciri-ciri menu a'la carte adalah sebagai berikut :

- a. Semua makanan yang terdapat dalam kartu menu pada sebuah restoran, dikelompokan menurut macam makanannya. Misalnya kelompok sup, kelompok hidangan utama atau kelompok minuman.
- b. Memberi kesempatan kepada tamu untuk dapat memilih makanan sesuai dengan selera. Apabila ada daftar makanan yang tidak dimengerti oleh tamu, maka dapat minta penjelasan kepada pelayan.
- c. Setiap makanan diberi harga tersendiri.
- d. Tamu membayar harga makanan sesuai dengan harga makanan yang dipesan.
- e. Makanan akan dimasak bila ada pesanan. Oleh karena itu tamu harus menunggu beberapa saat karena hidangan akan disiapkan terlebih dahulu.

=====		
: Sup dan Soto :		
: Sup ayam	Rp. 750,-	:
: Sup buntut	Rp. 750,-	:
: Sup kambing	Rp. 1.000,-	:
: Tekwan	Rp. 1.000,-	:
: Soto kudus	Rp. 600,-	:
: Sate Cirebon	Rp. 600,-	:
: Sayuran :		
: Lalap dan sambal	Rp. 500,-	:
: Asinan Jakarta	Rp. 750,-	:
: Gado-gado	Rp. 750,-	:
: Selada Padang	Rp. 650,-	:
: Urap	Rp. 500,-	:
: Keredok	Rp. 500,-	:
: Sayur Asan Jakarta	Rp. 500,-	:
: Gulai putih sayuran	Rp. 500,-	:

Contoh Menu A'la Carte

Sumber : Ari Fadiati (1988, hal. 63)

2. Menu table D' hote

Menurut Ari Fadiati (1988, hal. 65) menu table di hote adalah satu susunan hidangan yang komplit dengan harga yang sudah ditentukan. Pelanggan harus membayar semua hidangan walaupun ada diantara hidangan tersebut yang

MILITARY
KIP B...

tidak dimakan. Biasanya hidangan pada menu table di hotel ini sudah siap untuk disajikan.

Makan Pagi
Nasi goreng Indonesia
Telur mata sapi
Ayam goreng tepung
Teh/kopi
Rp. 2.500,-
Dinner
Mushroom cream soup
Roll and buter
*
Fillet of beef chasseur
Roast potatoes
French beans
Salad in season with vinaigrette dressing
*
Strawberry bavarian
*
Coffee/tea
*
Rp. 15.000,-

Contoh Menu Table D' hote

Sumber : Ari Fadiati (1988, hal 65-66).

3. Menu spesial (special Party Menu)

Menurut Ari Fadiati (1988, hal. 66) menu spesial adalah susunan hidangan yang dibuat untuk acara bangkét atau perjamuan makan. Hal-hal yang harus dipertimbangkan dalam menyusun menu spesial ini adalah apakah menu tersebut disajikan untuk acara perkawinan, konferensi, seminar, jamuan kenegaraan dan lain sebagainya. Biasanya menu untuk acara perkawinan lebih mewah dan lebih banyak jenisnya dan disusun berdasarkan harga hidangan, yaitu harga yang mahal, harga sedang dan harga yang murah.

Menu Spesial Untuk Perkawinan

Nasi putih

Nasi Oriental

Sup ayam jamur

* Sate Madura

* Lida saus mentega

* Ayam kodok dengan sayuran

* Ikan kakap asam manis

Macam-macam gorengan

* Sambal goreng udang

* Krengseng daging cabe hijau

Ca jamur, jagung muda, broccoli

Krupuk udang

Aneka puding

Buah-buah segar menurut musim

Makanan kecil dan minuman :

Eclair

Cake keju

Pie apel

Minuman ringan dan sari buah

Rp. 8000/orang

Contoh Menu Spesial

Sumber : Ari Fadiati (1988, hal 67).

Setelah mempelajari pembagian menu di atas, maka dapat disimpulkan bahwa menu sangat memegang peranan penting, baik bagi tamu sebagai orang yang memesan makanan maupun bagi restoran.

Peranan menu bagi tamu adalah sebagai petunjuk untuk mengetahui makanan-makanan apa saja yang dapat dipesan. Dengan demikian, menu dapat menjadi media komunikasi antara tamu dan restoran. Khusus bagi restoran menu berperan sebagai alat untuk menawarkan makanan yang dapat dijual kepada tamu yang datang ke restoran. Sedangkan bagi karyawan di dapur, menu berperan sebagai pedoman memasak dan menghidangkan makanan yang dipesan oleh tamu.

B. Prinsip-Prinsip dalam Merencanakan Menu

Merencanakan menu untuk orang banyak, bukanlah suatu pekerjaan yang mudah. Apalagi merencanakan menu untuk sebuah restoran, karena ini menyangkut beberapa faktor. Disamping itu setiap orang mempunyai selera yang berbeda antara yang satu dengan yang lainnya termasuk kesukaan, kebiasaan makan dan lain sebagainya. Untuk menawarkan menu kepada seseorang sehingga orang tersebut mempunyai selera untuk menikmati hidangan yang disajikan, maka ada beberapa prinsip yang harus diperhatikan dalam merencanakan menu yaitu :

1. Kebutuhan gizi

Kebutuhan gizi bagi setiap orang untuk satu kali makan tidaklah sama. Hal ini tergantung pada umur jenis kelamin, berat badan, pekerjaan dan keadaan kesehatan. Untuk itu dalam menyusun menu di restoran harus diperhatikan siapa konsumennya, apakah para karyawan, anak sekolah, orang tua dan sebagainya. Dan juga hendaknya selalu diingat akan anjuran makan untuk sehari-hari, misalnya 2.380 kalori untuk wanita usia 20 - 59 tahun, Darwin Karyadi dan Muhilal (1985, hal. 30).

2. Tipe Pembeli atau Pelanggan

Siapa pembeli utama, apakah para pelajar atau mahasiswa, pegawai kantor, keluarga dan sebagainya. Jika pembeli pada umumnya pelajar atau mahasiswa, maka hidangan yang disediakan sebaiknya hidangan yang disukai oleh golongan muda, mengenyangkan dan cepat siap. Jika konsumen pegawai kantor maka hidangan yang disediakan biasanya kadar lemaknya rendah. Bila untuk buruh maka harus mengandung karbohidrat dan gizi yang tinggi, sedangkan untuk keluarga jenis hidangannya harus disenangi oleh anak-anak dan dewasa.

3. Jenis menu

Susunlah menu sesuai dengan jenisnya yaitu apakah menu tersebut untuk table d'hote, a'la carte atau untuk special party

MILITARY
ARIP

4. Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan seseorang dipengaruhi oleh beberapa hal seperti contohnya pemilihan bahan makanan, agama, keadaan suatu daerah dan lain sebagainya. Ada seseorang yang biasa makan banyak dan ada orang lain yang makan lebih sedikit dari pada orang tersebut. Disamping itu ada yang suka telur dan ada yang tidak, ada yang suka manis dan ada yang suka asin atau pedas dan banyak lagi kebiasaan makan setiap orang yang berbeda satu sama lainnya. Pada waktu merencanakan menu perlu memperhatikan hal-hal tersebut. Dengan demikian makanan akan terjual sesuai dengan selera pembeli.

5. Waktu Makan

Susunlah menu sesuai dengan waktu makan, apakah menu untuk makan pagi (breakfast), makan siang (lunch) ataupun makan malam (dinner). Menu makan pagi diantaranya adalah nasi goreng lengkap, nasi uduk lengkap, bubur ayam. Sedangkan menu untuk makan pagi asing terdiri atas :

- Buah segar dan sari buah (pepaya, apel, sari buah tomat dan sejenisnya).
- Bubur-buburan (havermouth, cornflakes dan sejenisnya), yang disajikan dengan susu panas atau dingin
- Hidangan telur (setengah matang atau matang)
- Pancake dan wafel yang disajikan dengan sirup aneka rasa atau slai.

- Roti (toast, roll, donat dan sebagainya).

- Kopi atau teh atau coklat yang dilengkapi dengan susu

Menu makan siang Indonesia terdiri dari makanan pokoknya nasi, lauk pauk dan sayuran. Sedangkan menu makan siang asing lebih sederhana, karena pada umumnya orang asing menyukai hidangan cepat siap. Hidangannya terdiri dari :

- Sandwich
- Slada
- Sup
- Macam-macam hamburger

Untuk menu makan malam Indonesia sama dengan menu makan siangnya. Sedangkan hidangan asing lebih mewah dan lebih lengkap yang terdiri dari :

- Hidangan pembuka dingin seperti fruit cocktail atau pembuka panas.
- Hidangan utama terdiri daging atau unggas ataupun ikan dan hasil laut lainnya yang dilengkapi dengan sayuran.
- Penutupnya adalah bermacam-macam hidangan yang manis seperti contohnya cake, puding atau ice cream.

6. Variasi

Menurut Ny. Budiharti (1991, hal 29), di dalam menyusun menu untuk suatu restoran hendaknya ada beberapa variasi yang perlu diperhatikan. Dimana variasi tersebut adalah :

a) Variasi bahan makanan

Jangan mengulang bahan dasar makanan yang sama dalam satu menu, misalnya soto ayam, sate ayam dan ayam goreng.

b) Variasi warna hidangan

Variasi warna sangat membantu menambah selera makan. Oleh karena itu di dalam menyusun menu hendaknya diusahakan hidangan dengan bermacam warna, misalnya coklat, kuning, hijau, putih dan merah. Contoh menu yang mempunyai variasi warna :

Nasi putih

*

Opor ayam

*

Sambal goreng tempe kering

*

Lalap sayuran

*

Sambal tomat

*

Kerupuk udang

*

Buah nangka

c) Variasi rasa hidangan

Dalam satu menu harus terdapat variasi rasa hidangan, jangan asam semua, pedas semua atau manis

semua. Di bawah ini adalah contoh variasi rasa hidangan yang tidak sesuai :

Nasi putih

*

Gurami asam manis

*

Asinan Jakarta

*

Sambal cuka

*

Puding jeruk

d) Variasi konsistensi hidangan

Sebaiknya dalam satu susunan menu konsistensi hidangannya bermacam-macam, yaitu ada yang cair, setengah cair dan kering. Contoh susunan menu yang mempunyai variasi konsistensi hidangan :

Nasi putih

*

Ikan gurami bakar

*

Tahu isi

*

Sayur asam

*

Sambal terasi

*

Kerupuk ikan

*

Buah semangka.

e) Variasi metoda pengolahan

Metoda pengolahan menentukan rasa dan penampilan hidangan sebaiknya ada hidangan yang digoreng, dipanggang, dikukus dan dibrebus supaya tidak membosankan. Dan juga yang perlu diperhatikan di dalam menyusun menu, pengulangan metode pengolahan juga harus dihindari.

Contoh menu dengan variasi metode pengolahan :

Nasi putih

*

Sate kerang

*

Pergedal jagung

*

Sayur lodeh

*

Kerupuk udang

*

Nenas

f) Variasi tekstur dalam hidangan

Dalam satu susunan hidangan perlu adanya variasi tekstur, misalnya ada yang padat, kental, cair atau potongannya ada yang diiris, berbentuk dadu, korek api dan lain sebagainya.

g) Variasi hiasan hidangan

Hiasan pada hidangan mempunyai tujuan untuk menambah nilai dari hidangan itu, sehingga hidangan yang disajikan lebih menarik dan menimbulkan nafsu makan. Syarat hiasan pada suatu hidangan adalah sederhana, dapat dimakan dan menarik. Sebaiknya bahan dan

bentuk hiasan untuk hidangan yang satu dengan yang lainnya tidak sama.

8. Keuangan yang tersedia

Penyusunan menu harus disesuaikan dengan kondisi keuangan yang tersedia atau modal yang pada restoran.

9. Musim bahan makanan

Dalam menyusun menu perlu memperhatikan bahan-bahan makanan apa yang sedang musim di pasaran. Karena jika membeli bahan makanan yang sedang musim harganya lebih murah, banyak pilihan dan mudah memperolehnya sehingga memudahkan untuk memperoleh bahan yang berkualitas baik.

10. Tenaga pengelola

Jumlah dan kemampuan tenaga pengelola yang ada akan mempengaruhi hidangan yang akan disajikan kepada tamu. Janganlah merencanakan menu yang tenaga pengelolanya tidak ada atau tidak sanggup dan tidak terampil dalam mengolah hidangan yang tercantum dalam menu tersebut. Dan juga jangan merencanakan suatu menu dimana salah satu hidangannya memerlukan waktu yang lama dalam persiapannya sedangkan jumlah tenaganya terbatas.

11. Alat-alat mengolah dan luas dapur

Jumlah alat mengolah yang tersedia dan luas dapur yang ada akan mempengaruhi susunan hidangan yang direncanakan. Untuk itu di dalam menyusun menu untuk restoran

perlu diperhatikan apakah alat mengolah dan luas dapur yang tersedia akan mampu untuk menyiapkan menu yang telah disusun tersebut.

12. Alat-alat penyajian dan luas ruangan restoran

Alat-alat penyajian yang tersedia dan luas ruangan restoran perlu diperhatikan dalam merencanakan susunan hidangan. Misalnya jangan menyajikan hidangan yang pengolahannya dilaksanakan di muka tamu kalau restoran tersebut tidak memiliki alat pengolahan khusus dan ruangnya terbatas sehingga menghambat lalu lintas di ruangan tersebut.

13. Penggunaan sisa makanan yang tidak habis terjual.

Makanan yang tidak habis terjual perlu dimanfaatkan guna mencegah mengurangi kerugian akibat pembuangan sia-sia. Misalnya, jika bubur kacang hijau tidak habis terjual maka dapat dibuat kue kacang hijau, atau opor daging dapat dibuat empal. Demikian juga sisa bahan makanan seperti kol yang masih baik jangan dibuang karena dibuat pecal atau gado-gado.

14. Harga makanan

Dalam merencanakan menu sebaiknya harus disesuaikan dengan harga makanan yang telah di rencanakan. Yang perlu diperhatikan adalah janganlah menyusun menu yang menggunakan bahan makanan yang murah sekali kalau harga jualnya mahal.

Jadi pada dasarnya dalam penyusun menu dapat diambil

kesimpulan bahwa hidangan yang akan disajikan harus sesuai, cocok dan pantas untuk dimakan oleh pembeli. Ada 2 hal yang perlu diperhatikan agar hidangan yang disajikan sesuai, cocok dan pantas untuk dimakan yaitu :

a. Penampilan (Appearance)

Yang tergolong penampilan adalah warna, konsistensi, ukuran, porsi, bentuk dan susunan alat-alat penyajian.

b. Rasa (Flavor)

Yang tergolong dalam rasa adalah temperatur, bumbu, tekstur, bau dan tingkat kematangannya.

C. Penulisan Menu

Penulisan menu pada suatu restoran memegang peranan yang tidak kalah penting dengan yang lainnya. Karena dengan membaca menu saja, seseorang atau tamu yang datang ke restoran akan tahu hidangan-hidangan yang dijual pada suatu restoran. Selain itu menu yang ditulis dengan tepat dan baik, juga dapat digunakan sebagai iklan. Misalnya seseorang yang secara kebetulan membaca menu yang terpampang di tempat yang strategis di muka restoran akhirnya akan tertarik untuk mencobanya. Sebelum menulis menu, maka perhatikan dahulu mana apa yang akan diberikan pada suatu hidangan. Untuk itu ada beberapa hal yang harus diperhatikan pada waktu pemberian nama hidangan yaitu :

1. Jangan menggunakan bahasa campuran untuk satu jenis hidangan, contohnya steak ayam seharusnya chicken steak.
2. Tulislah nama masakan sesuai dengan aslinya, baik masakan dari daerah maupun masakan dari negara lain, contohnya gudeg Jogja tidak boleh ditulis sayur nangka, french fried potatoes tidak boleh ditulis kentang goreng cara Prancis.
3. Berikan nama berdasarkan warna bahan makanan yang digunakan atau hasil makanan yang telah diolah, seperti lalapan hijau dengan sambal terasi, nasi kuning Bali dan lain sebagainya.
4. Tulislah menu masakan dengan lengkap, jangan disingkat-singkat, contohnya sambal goreng hati tidak boleh ditulis dengan s.g. hati.
5. Berikanlah nama masakan berdasarkan teknik pengolahan yang digunakan untuk menyiapkan hidangan tersebut, seperti, ikan gurami bakar, ayam goreng balado, gulai otak dan lain sebagainya.

Setelah masakan-masakan yang akan dijual diberi nama, barulah menu dapat ditulis. Banyak cara untuk menulis menu sehingga menu terlihat menarik, mudah dibaca, jelas dan selain itu juga berfungsi sebagai iklan. Dibawah ini ada beberapa contoh penulisan menu, yaitu :

1. Kartu

Menu dicetak pada kartu-kartu yang indah dengan berba-

gai warna dan gambar yang menarik. Ada bermacam-macam ukuran kartu, mulai dari yang kecil sampai dengan yang agak besar. Kartu menu ini dapat berbentuk lembaran-lembaran atau dilipat jadi dua, tiga dan empat bagian. Selain itu ada pula kartu menu dapat ditegakkan, misalnya yang diletakkan di atas meja.

2. Papan

Menu ditulis pada papan besar di ruangan restoran, yang letaknya tergantung pada dinding di tempat yang strategis sehingga tamu dapat membaca menu yang tersedia pada restoran tersebut dengan mudah.

3. Table Mat

Menu dapat juga ditulis pada table mat. Biasanya menu yang ditulis pada table mat adalah menu untuk makan pagi.

4. Jendela utama

Menu dapat juga ditulis pada jendela utama restoran yang terbuat dari kaca. Dengan demikian calon pembeli atau masyarakat yang lewat dapat membacanya sehingga tidak perlu masuk ke restoran terlebih dahulu. Cara penulisan menu pada jendela ini dapat juga sekaligus berfungsi sebagai iklan.

5. Kotak plastik yang disinari

Menu dicetak pada kantong plastik berwarna lalu diberi lampu di bagian dalamnya, sehingga tulisan daftar hidangan sangat jelas dan terlihat menarik. Pada umum-

nya menu yang ditulis dengan cara seperti ini dilengkapi dengan harga dan gambar hidangan. Jenis restoran yang sering menggunakan penulisan menu dengan cara ini biasanya adalah drive inn dan snack bar.

BAB IV

PERLENGKAPAN RESTORAN

Pada suatu restoran perlengkapan merupakan suatu hal yang terpenting. Tanpa adanya perlengkapan yang cukup sudah tentu suatu restoran tidak dapat berjalan dengan baik. Oleh karena itu sebelum suatu restoran berdiri maka ada beberapa perlengkapan yang harus tersedia pada suatu restoran diantaranya, yaitu :

A. Furniture Atau Perabot

Furniture atau perabot untuk melengkapi perlengkapan suatu restoran harus dipilih secara cermat, sehingga dapat berfungsi sesuai dengan kebutuhannya. Sebaiknya setiap perabot yang dipilih adalah yang bersifat praktis, nyaman dipakai, serta sedap dipandang. Untuk setiap bagian atau ruangan pada suatu restoran sengaja dibuat berbeda, atau sekali-sekali perlu diadakan pembaharuan susunan sehingga suasananya tidak membosankan, namun selalu menarik dan menawan.

Bahan baku yang sering digunakan untuk perabotan pada suatu restoran adalah kayu. Perabot dari kayu ini biasanya digunakan sebagai bahan baku untuk meja, kursi, lemari, meja samping atau sideboards dan lain sebagainya. Adapun kelebihan perabot yang terbuat dari kayu adalah tidak berkarat, kuat, serta lebih nyaman dipakai.

Meskipun perabot itu terbuat dari bahan kayu, namun pada bagian tepi-tepi dan sudut-sudutnya dilapisi logam juga. Formika atau plastik penutup dapat juga dipakai untuk menutup bagian atas permukaan meja makan. Biasanya perabotan yang seperti ini banyak terdapat di cafetaria serta ruang makan karyawan pada suatu kantor, karena mudah dibersihkan, tahan lama tidak memerlukan taplak meja lagi. Adapun perabot pada suatu restoran mencakup :

1. Kursi

Kursi-kursi yang ada dalam ruangan makan pada suatu restoran disesuaikan dan diatur sedemikian rupa sehingga selalu nampak rapi dalam jajarannya, model dan warnanya manis serta menarik bagi setiap tamu yang datang ke restoran tersebut.

Ada beberapa hal yang harus diperhatikan untuk kursi-kursi pada suatu restoran yaitu :

- a. Tempat duduknya setinggi 46 cm atau 18 inchi dari lantai
- b. Tinggi bagian sandarannya dari lantai 1 meter atau 3 feet.
- c. Dalamnya tempat sandaran dari ujung depan kursi 46 cm 18 inchi.

2. M e j a

Pada suatu restoran pada umumnya ada bermacam-macam bentuk meja yang dapat dipergunakan, misalnya :

- a. Meja berbentuk bulat, dengan bermacam-macam ukuran
- b. Meja berbentuk elips atau telur
- c. Meja berbentuk bujur sangkar (square table)
- d. Meja berbentuk empat persegi panjang (oblong table)

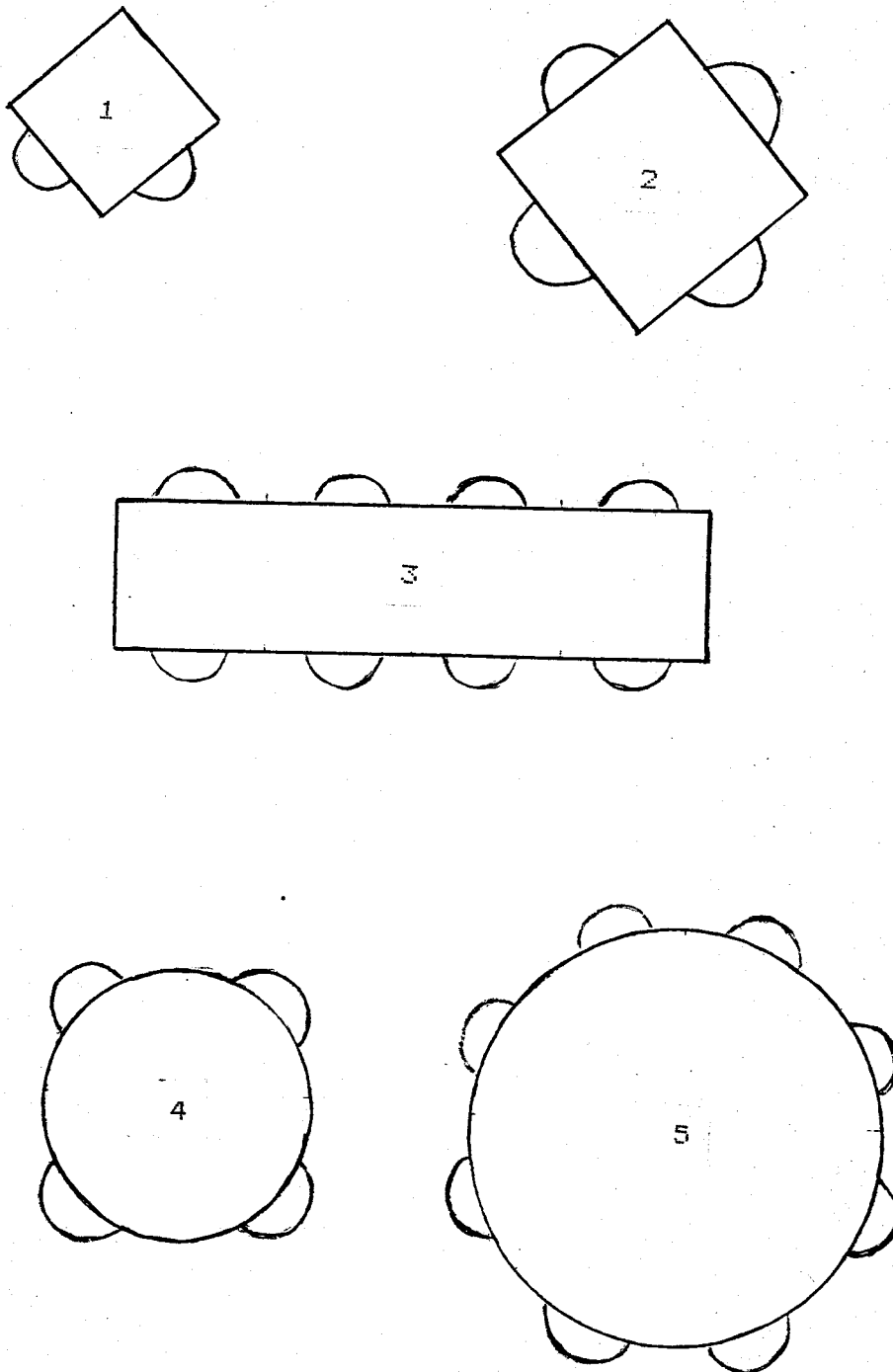
Dari dalam suatu restoran dapat juga dipergunakan meja dengan bentuk campuran. Ada beberapa meja yang berbentuk bujur sangkar, empat persegi panjang, bulat dan ada juga beberapa yang berbentuk bulat telur atau clips. Adapun gunanya adalah untuk memberikan variasi, kalau bentuk ruang makan juga memungkinkan. Namun kalau bentuk ruang makan empat persegi panjang, maka dengan bentuk satu macam, bujur sangkar atau empat persegi panjang akan lebih efisien.

Selain bentuknya, ukuranpun bermacam-macam, ada meja yang dipergunakan untuk 2 orang, 3 orang, 4 orang, 6 orang atau 8 orang.

Dua buah meja atau lebih yang berbentuk empat persegi panjang dapat digabungkan menjadi satu deret untuk tamu rombongan, atau satu keluarga besar, atau undangan yang sifatnya resmi.

Kadang-kadang ada juga dengan mempergunakan bentuk meja campuran dimana pada suatu ruangan makan dapat dipasang meja kursi sebanyak-banyaknya. Di bawah ini ada beberapa contoh ukuran meja yang dapat digunakan pada suatu restoran :

- 1) Meja dengan bentuk bujur sangkar
 - Ukuran 76 cm x 76 cm atau 2 feet 6 inchi persegi digunakan untuk duduk 2 orang.
 - Ukuran 100 cm x 100 cm atau 3 feet persegi digunakan untuk duduk 4 orang.
- 2) Meja dengan bentuk empat persegi panjang
 - Ukuran 137 cm x 76 cm atau 4 feet 6 inchi x 2 feet 6 inchi digunakan untuk duduk 4 orang.
- 3) Meja dengan bentuk bulat
 - Ukuran garis tengah 100 cm atau 3 feet, digunakan untuk duduk 4 orang.
 - Ukuran garis tengah 152 cm atau 5 feet, digunakan untuk duduk 8 orang.



Gambar 1. Denah Bentuk-Bentuk Meja Makan

Keterangan Gambar :

Gambar No. 1 = Meja makan bentuk bujur sangkar untuk
2 orang

Gambar No. 2 = Meja makan bentuk bujur sangkar untuk
4 orang

Gambar No. 3 = Meja makan bentuk empat persegi janjang
untuk 8 orang

Gambar No. 4 = Meja makan bentuk bulat untuk 4 orang

Gambar No. 5 = Meja makan bentuk bulat untuk 8 orang

3. Meja samping atau side board

Meja samping atau side board adalah suatu meja atau rak yang diletakan di pojok atau tepi ruangan makan dimana tujuannya adalah untuk melancarkan pelayanan makanan pada suatu restoran.

Dalam menyiapkan meja samping ini ada beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu :

a. Siapkanlah meja samping yang ukurannya jangan terlalu besar tetapi cukup kecil saja. Kalau meja samping ini terlalu besar akan banyak memakan tempat sehingga mengurangi jumlah meja yang dapat diletakan di dalam ruangan makan tersebut.

b. Sebaiknya bagian atas atau permukaan meja samping dibuat dari bahan yang tahan panas dan mudah dibersihkan.

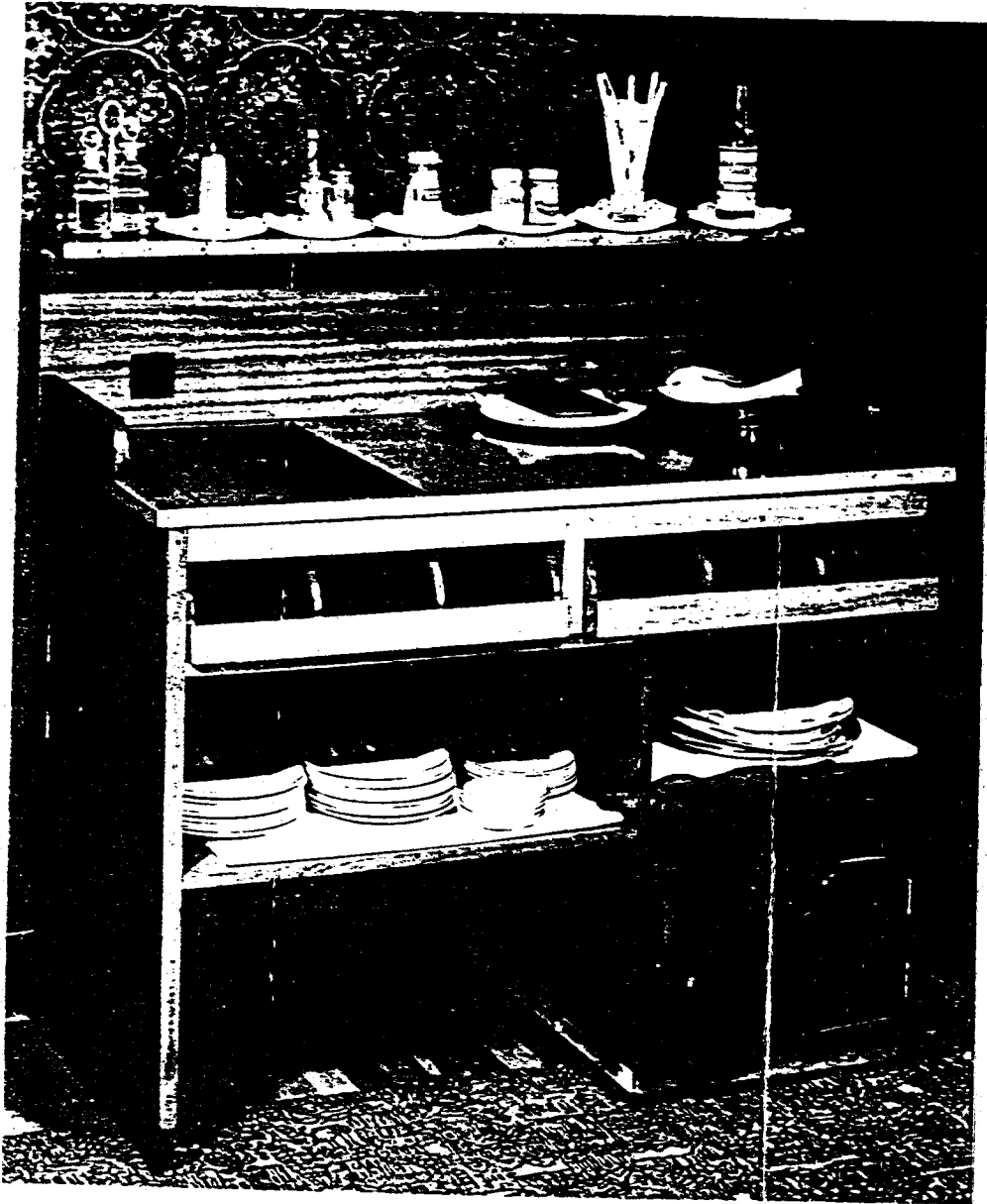
Dengan memperhatikan hal-hal di atas maka meja samping yang akan disiapkan benar-benar akan bermanfaat sebaik

mungkin.

Pada saat ini banyak kita temui meja samping dengan berbagai variasi sesuai dengan situasi dan kondisi serta kebutuhan pada ruangan makan tersebut. Variasi dari pada meja samping ini tergantung pada :

- a. Sistem pelayanan yang ditampilkan dan menu yang dihidangkan
- b. Banyaknya waiter atau pelayan pada suatu side board.
- c. Banyaknya meja yang dapat dilayani dari satu side board
- d. Jumlah dan macamnya alat alat yang dipakai.

Selain itu meja samping ini berfungsi sebagai penyimpan alat-alat makan dan perlengkapan meja makan seperti taplak meja, serbet makan, moultan dan lap gelas. Dan juga bisa untuk menyimpan bumbu seperti kecap, cuka, saus, cabe dan lain sebagainya.



Gambar 2. Meja Samping

Sumber : Lillicrap (1974, hal. 15)

MILYU, FARM, SIKKAD

KIP, PERMANA

B. Lenan

Menurut Marsum (1991, hal. 22) lenan adalah barang-barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasi suatu restoran. Adapun barang-barang yang termasuk pada lenan ini adalah taplak meja, serbet makan (napkin), serbet gelas, (glass towel), lap untuk waiter (arm towel), alas baki (traycloth) dan kain panjang atau batik yang dipergunakan sebagai penutup meja bagian bawah untuk pesta-pesta atau pramanan.

Lenan merupakan salah satu perlengkapan restoran yang sangat murah. Oleh karena itu dalam penggunaan lenan harus sehemat mungkin dan dijaga dengan hati-hati serta harus dikontrol dengan teliti pemeliharaannya.

1. Contoh-contoh lenan

Ada beberapa contoh lenan yang sering dipergunakan di restoran yaitu :

a. Moulton (Under Cloth)

Moulton atau under cloth adalah kain tebal lunak yang menyerap cairan, yang dipasang di atas permukaan meja makan sebelum meja makan diberi taplak. Moulton atau under cloth dikenal juga dengan sebutan alas taplak meja.

Moulton ini berguna sebagai

- 1) Penyerap cairan yang tampak di atas meja makan
- 2) Pelindung permukaan meja makan agar tidak cepat rusak dari benda-benda panas yang diletakan di

meja.

- 3) Peredam bunyi, maksudnya adalah bila kita meletakkan benda-benda berat di atas meja makan tidak menimbulkan suara keras.
- 4) Penambah kerapian permukaan meja makan
- 5) Agar taplak meja tidak mudah tergeser atau mel-set.

b. Taplak meja

Ada beberapa ukuran taplak meja yang dapat dipergunakan, diantaranya yaitu :

- 1) Ukuran 137 cm x 137 cm, digunakan untuk meja 76 cm x 76 cm.
- 2) Ukuran 183 cm x 183 cm, digunakan untuk meja 100 cm x 100 cm.
- 3) Ukuran 183 cm x 244 cm, digunakan untuk meja berbentuk bujur sangkar.

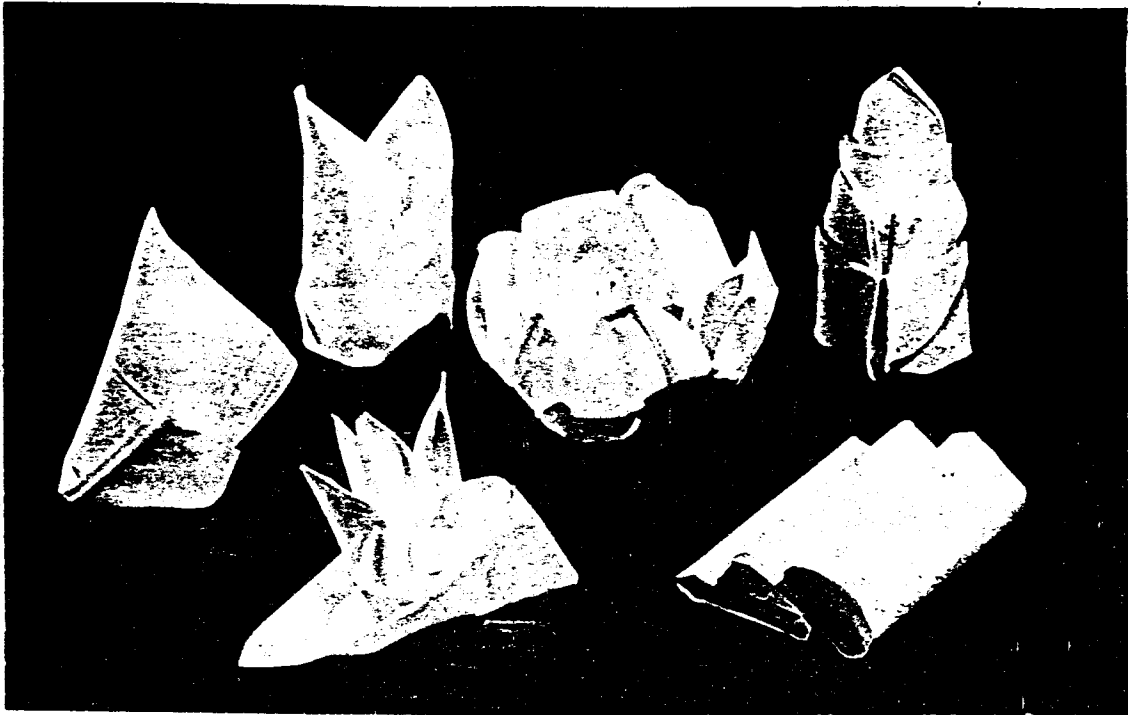
c. Napkin atau serbet makan

Napkin atau serbet makan ini terbuat dari kain yang ukurannya rata-rata 46 cm / 50 persegi. Kegunaan dari napkin ini adalah :

- 1) Untuk penghias meja makan, karena napkin dapat dilipat dengan berbagai macam cara yang menambah semaraknya makan.
- 2) Untuk menutupi pangkuan waktu kita makan, agar apabila ada makanan yang jatuh atau tetesan bumbu, maka bagian kita tidak kotor kena makanan.

atau tetesan bumbu.

- 3) Untuk mengelap mulut sehabis makan.
- 4) Dilipat segi empat, untuk penutup mulut kita waktu kita mengambil tulang atau biji yang termakan.
- 5) Napkin dilipat segi empat disampirkan/dikaitkan pada pegangan atau sandaran kursi, kita pergi, sebagai bahasa isyarat bahwa kita masih akan kembali ke meja makan lagi. Dilipat segi empat diletakan di atas meja makan, sebelah kanan atau kiri, kemudian kita pergi, berarti bahwa tidak akan kembali ke meja makan lagi. Mungkin terus pulang atau pergi ke tempat lain.



Gambar 3. Macam-Macam Lipatan Serbet

Sumber : Lillicrap (1974, hal 27)

d. Buffet cloth

Buffet cloth yaitu taplak meja yang digunakan khusus untuk meja prasmanan. Ukurannya tergantung dari meja yang akan dialas.

DIKEMENTERIAN PERKULIAHAN

KIP PASAR

e. Trolley and Sideboard cloth

Alas ini dikenal dengan sebutan trolley and sideboard cloth, digunakan untuk menutupi permukaan meja dorong atau meja samping. Kain ini biasanya terbuat dari taplak meja yang sudah sobek sedikit atau yang cacat dan tidak pantas lagi untuk digunakan sebagai taplak. Kemudian dijahit dengan rapih sehingga dapat digunakan lagi.

f. Waiter Cloth

Kain pelengkap pelayan atau waiter cloth adalah kain yang dipakai oleh setiap pelayan sebagai pelengkap seragamnya. Kegunaannya untuk melindungi tangan agar tidak terkena panas dari piring makan dan untuk menjaga agar pakaian tidak cepat kotor.

g. Tea and Glass Cloth

Tea and glass cloth adalah kain untuk mengelap atau membersihkan gelas agar nampak bersih dan berkilat. Biasanya kain ini terbuat dari bahan katun karena mudah menyerap cairan.

h. Tray Cloth

Tray cloth adalah kain yang digunakan untuk menutupi permukaan baki agar baki tidak licin dan dapat menyerap cairan atau minuman yang tumpah di atasnya. Ukuran alas baki ini ada bermacam-macam tergantung dari besar kecilnya dan bentuk dari baki. Sedangkan bahan yang digunakan adalah bahan flanel.

i. Skirting

Skirting adalah kain yang digunakan untuk menutupi bagian bawah dari pada meja sehingga segala sesuatu yang ada di bawah meja tidak nampak. Kain yang digunakan bisa yang bermotif atau polos dan bersifat lunak. Meja yang memakai skirting ini biasanya digunakan untuk meja pramaman konferensi, seminar atau pesta-pesta khusus.

C. China Wares

Yang dimaksud dengan china wares adalah semua barang-barang pecah belah yang digunakan untuk operasi restoran, seperti contohnya piring makan, piring-piring menghidang, piring kue dan lain sebagainya. Sebaiknya barang-barang pecah belah yang digunakan pada suatu restoran, mempunyai satu model saja atau satu keluaran pabrik tertentu. Dan hendaknya diberi nama restoran pada setiap pecah belah tersebut, sehingga lebih memudahkan kontrol bagi petugas restoran.

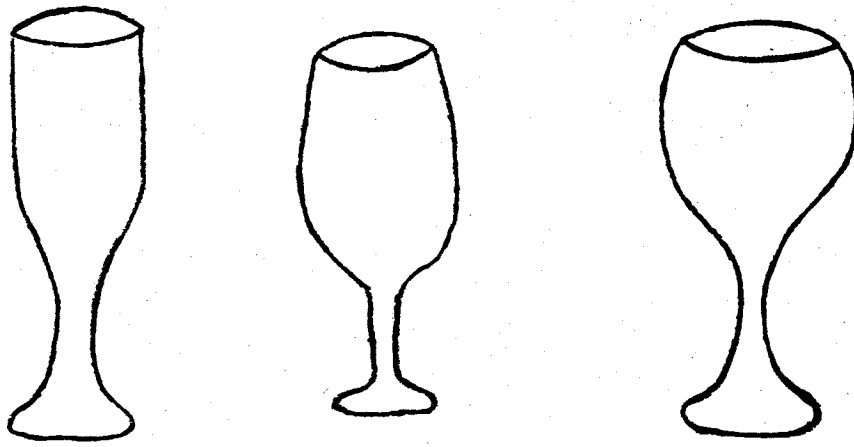


Gambar 4. China Wares

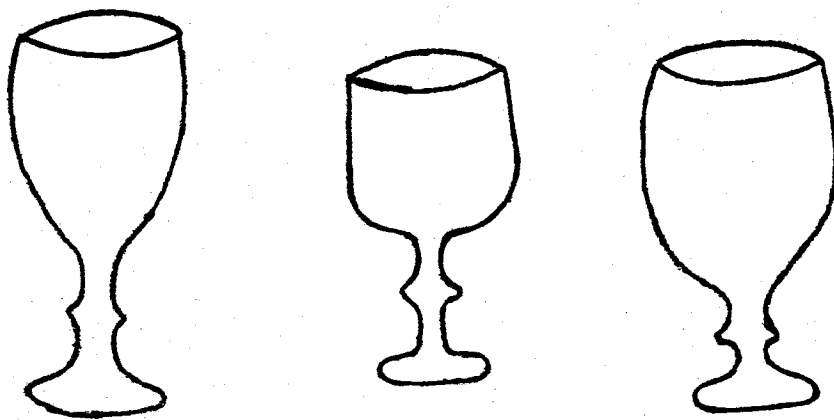
Sumber : Lillicrap (1974, hal 18)

D. Glass Wares

Glass wares adalah semua macam gelas yang digunakan untuk operasi suatu restoran. Selain itu gelas-gelas ini dapat digunakan sebagai perlengkapan pokok di dalam bar. Gelas-gelas ini terdiri dari bermacam-macam ukuran sesuai dengan ukuran. Di bawah ini ada beberapa contoh gelas.



Gelas Anggur (Wine Glass)



Gelas Air Putih (Water Goblet)

Gambar 5. Macam-Macam Gelas

Sumber :

E. Table Wares/Silver Wares

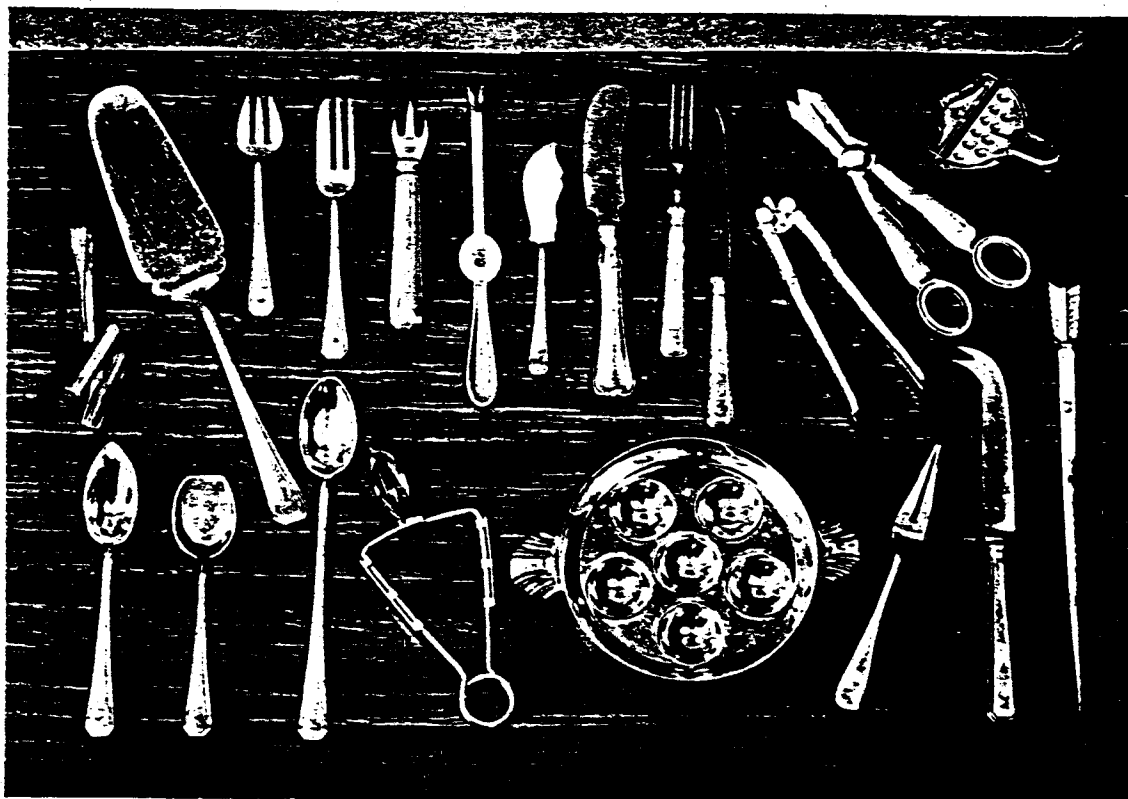
Table wares adalah alat-alat makan pada meja makan yang terdiri dari :

1. Flatwares

Flatwares yaitu semua alat makan yang berbentuk sendok dan garpu.

2. Cutlery

Cutlery yaitu semua alat makan yang berbentuk pisau dan digunakan untuk memotong makanan.



Gambar 6. Flatwares dan Cutlery

Sumber : Lillicrap (1974, hal 20)

MILIK UPT PERUM LILICRAP
KIP PADANG

3. Hollow wares

Hollow wares yaitu terdiri dari alat-alat yang terbuat dari perak, seperti contohnya poci untuk kopi, tempat susu, tempat gula dan tempat mentega.

BAB V

SISTEM PELAYANAN DI RESTORAN

Suatu restoran tidak saja cukup memiliki menu dan perlengkapan saja, tetapi juga harus mempunyai sistem pelayanan untuk melayani para tamu yang datang. Karena dengan memiliki sistem pelayanan maka akan mempermudah tugas waiter atau pelayan dan menu yang akan disajikan. Sebelum kita membicarakan sistem pelayanan apa yang dapat dilaksanakan pada suatu restoran, maka ada beberapa faktor yang harus diperhatikan menurut pendapat Lillicrap (1974, hal 37) yaitu :

1. Jenis restoran
2. Tipe tamu yang akan dilayani
3. Waktu yang diperlukan untuk menikmati hidangan.
4. Jumlah tamu yang diharapkan
5. Jenis menu
6. Harga hidangan
7. Lokasi restoran

Dengan memperhatikan faktor-faktor di atas maka kita dapat menentukan sistem pelayanan yang bagaimana yang dapat diterapkan pada suatu restoran. Secara umum sistem pelayanan di restoran dapat dibagi menjadi :

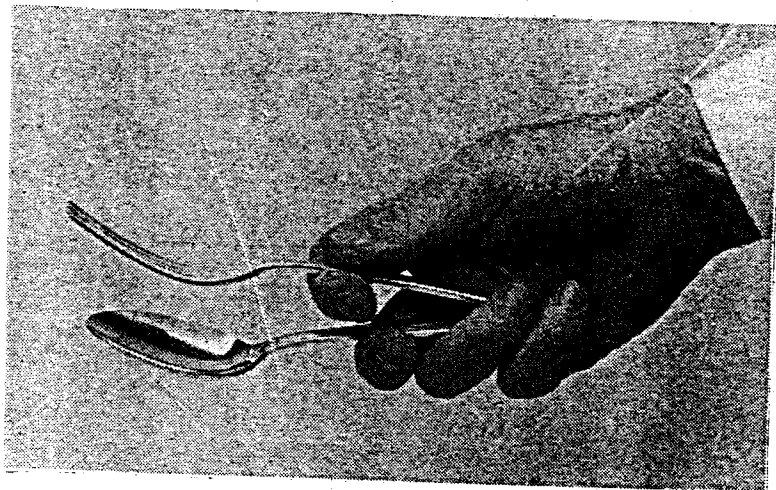
A. Silver Service

Philip Taylor (1992, hal. 3) berpendapat bahwa silver service adalah sistem pelayanan dimana makanan yang telah

disiapkan dari dapur, diletakkan pada sebuah pinggan (platter). Kemudian dipindahkan dari pinggan ke piring tamu dari sebelah kiri tamu. Orang yang bertugas melayani tamu ini adalah pelayan (waiter). Sistem pelayanan ini dapat menggunakan jenis menu table di hote atau a'la carte atau kombinasi dari ke duanya. Dengan menggunakan bentuk pelayanan ini, kepala dapur dan pelayan harus lebih berhati-hati dalam keseluruhan menu serta pelengkap yang dihidangkan. Makanan yang akan dihidangkan telah disiapkan di atas baki beserta sendok, kemudian diletakkan pada meja persediaan sebelum dihidangkan kepada tamu. Bentuk silver service ini dapat digunakan pada acara banguets. Langkah-langkah yang perlu diperhatikan pada sistem pelayanan ini adalah :

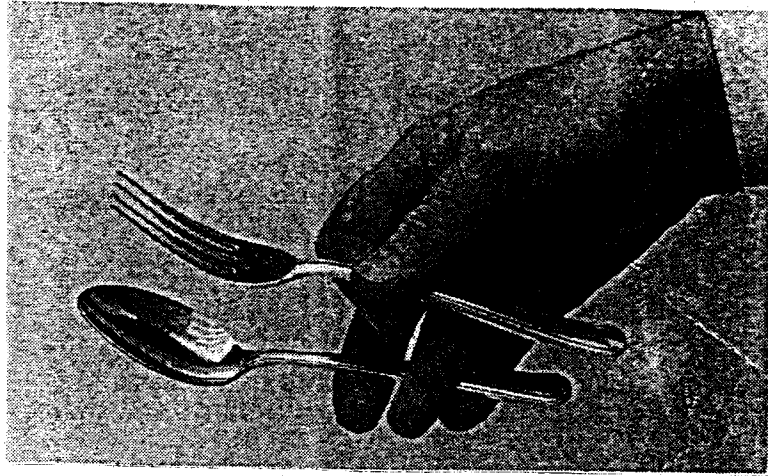
1. Makanan harus diracik, disiapkan dan dihias dari dapur, diletakan pada sebuah pinggan dengan rapi dan menarik. Kemudian dibawa ke ruang makan dan letakan pada meja persediaan.
2. Letakan piring bersih (panas atau dingin) di depan tamu dari sebelah kaman tamu, sejalan dengan arah jarum jam.
3. Pergi ke meja tamu lalu tanyakan siapa yang bos (yang dihormati/ yang di tuakan) atau layani wanita lebih dahulu).
4. Perlihatkan makanan yang ada di atas pinggan kepada tuan rumah dan tamu yang lain untuk mendapatkan persetujuan dan kekaguman, sehingga dapat membangkitkan

- selera bagi tamu.
5. Layani tamu dengan cara memindahkan makanan dari pinggan ke atas piring tamu dari sebelah kiri dengan menggunakan pasangan sendok garpu yang dilakukan dengan tangan kanan sampai makanan untuk satu orang tamu selesai dilayani.
 6. Kembali ke meja persediaan dan pilih kembali makanan yang akan dihidangkan kepada tamu, atur di atas baki lalu bawa kepada tamu sampai tamu selesai dilayani seluruhnya.
 7. Terakhir perhatikan bila tamu masih memerlukan yang lainnya. Di bawah ini dapat dilihat sistem pelayanan silver yang dapat diterapkan pada suatu restoran.



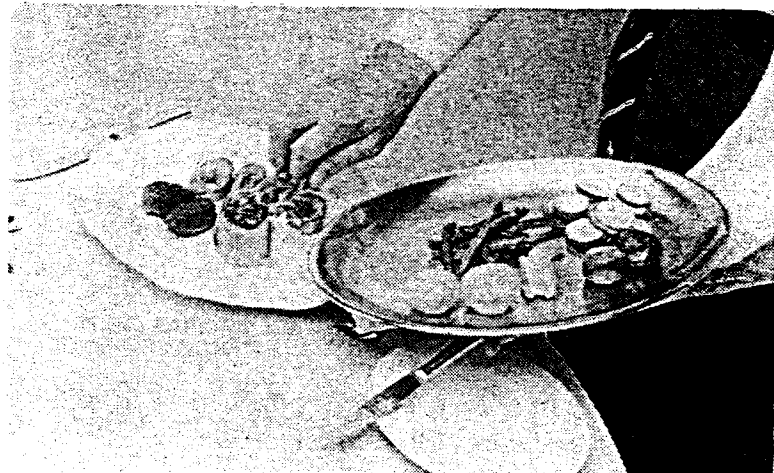
Gambar 7. Cara Memegang Sendok Secara Tradisional
Pada Pelayanan Silver Service.

Sumber : Philip Taylor (1992, hal. 4)



Gambar 8. Cara Memegang Sendok Secara Modern
Pada Pelayanan Silver Service

Sumber : Philip Taylor (1992, hal. 4)



Gambar 9. Pelayanan Main Course Pada
Silver Service

Sumber : Philip Taylor (1992, hal. 5)

Keuntungan yang dapat diambil restoran dengan menggunakan silver service ini adalah :

1. Hanya seorang pramusaji diperlukan untuk satu seksi
2. Merupakan cara pelayanan yang cepat
3. Tergolong cara pelayanan yang baik dan bermutu tinggi
4. Forsi makanan dapat dipertanggung jawabkan karena telah disiapkan dan diatur terlebih dahulu.
5. Dapat memberikan perhatian khusus terhadap tamu.

B. Gueridon Service

Lillicrap (1974, hal. 37) berpendapat bahwa gueridon service adalah sistem pelayanan makanan yang dihidangkan kepada tamu oleh seorang pelayan dimana makan tersebut disiapkan, diatur dan dimasak langsung dihadapan tamu pada sebuah trolley atau meja kecil atau biasa disebut gueridon. Oleh karena itu sistem pelayanan ini memerlukan seorang pramusaji yang ahli dalam pelaksanaannya. Adapun cara pelaksanaan gueridon service ini adalah :

1. Siapkan trolley atau meja kecil (gueridon) yang diletakkan di dekat meja tamu dan tingginya sama dengan meja tamu. Meja kecil ini dilengkapi dengan alat pemanas, alat memasak khusus (flamber rechand), alat memotong dan mengiris daging (cutting board).
2. Semua makanan yang akan dihidangkan sebagian penyiapannya telah dilaksanakan di dapur oleh chef. Sehingga di ruang makan hanya meracik ataupun memotong-motong saja.

Khusus untuk soup, penyajiannya adalah dengan membawanya pada sebuah tempat soup lalu diletakkan pada sebuah alat pemanas yang ada di atas gueridon. Kemudian dipindahkan ke mangkok soup dengan mempergunakan sendok soup dan disajikan kepada tamu. Jadi pada pokoknya pelayanan sistem gueridon ini adalah selalu meracik makanan di atas gueridon langsung di hadapan tamu.

C. Plate Service

Menurut Philip Taylor (1992, hal. 5), plate service adalah merupakan sistem pelayanan yang paling praktis dimana semua makanan telah disiapkan dan diporsikan dari dapur kemudian langsung disajikan kepada tamu. Jenis restoran yang sering menggunakan sistem pelayanan ini adalah coffee shop, snack bar dan pada acara banguets. Untuk kelancaran pelaksanaan sistem pelayanan ini maka dibutuhkan meja samping (side board) yang diletakkan pada tempat yang strategis sehingga mudah dicapai oleh waiter (pelayan).

D. Family Service

Lillicrap (1974, hal. 38) berpendapat bahwa sistem pelayanan ini merupakan jalan keluar untuk melayani tamu yang jumlahnya besar, sedangkan pelayanya hanya beberapa orang saja. Cara pelaksanaan pelayanan ini adalah pelayan meletakkan makanan pokok pada sebuah pinggan lalu

diletakkan di atas meja makan. Tuan rumah bertugas melayani tamu dengan memberikan makanan tersebut kepada tamu. Sedangkan untuk pelengkap makanan dan sauce, langsung si tamu mengambilnya sendiri. Jadi, dalam hal ini diharapkan tamu dapat melayani dirinya sendiri. Tapi sistem pelayanan ini sudah tidak up to date lagi.

Dari beberapa sistem pelayanan yang telah diuraikan di atas, maka suatu restoran dapat memilih satu atau menggabungkannya sesuai dengan jenisnya.

BAB VI

URUTAN PEKERJAAN DI RESTORAN

Lay out dan type dari restoran akan menentukan jenis-jenis pekerjaan yang akan dilakukan. Meskipun ada perbedaan dari pekerjaan tersebut tapi pada dasarnya hampir tiap-tiap restoran mempunyai pekerjaan yang sama.

Pekerjaan-pekerjaan tersebut meliputi persiapan sebelum restoran buka, atau preservice dutics atau mise-en-place, melayani tamu (service dutics) dan pekerjaan akhir (closing dutris).

A. Persiapan Restoran (Mise-En-Place)

1. Pengertian

Persiapan restoran atau mise-en-place adalah menempatkan dan mengatur segala sesuatu pada tempatnya untuk suatu proses pekerjaan. Dimana pelaksanaannya dilakukan sebelum restoran buka atau sebelum restoran beroperasi.

2. Prinsip-Prinsip Mise-en-place

Adapun prinsip-prinsip yang harus diperhatikan pada waktu persiapan restoran ini adalah :

- a. Bersih
- b. Teratur dan rapi
- c. Indah atau mempunyai daya tarik

- d. Sesuai dengan kebutuhan (baik dalam jumlah dan macamnya)
- e. Disiapkan sebelumnya.

3. Tujuan Mise-en-place

Adapun tujuan dari pada mise-en-place ini adalah untuk menunjang proses pekerjaan agar dapat terselenggara dengan :

- a. Lancar dan teratur
- b. Tepat pada waktunya
- c. Mudah dan menyenangkan baik bagi pekerja restoran ataupun tamu.

4. Jenis-jenis pekerjaan pada Mise-en-place

Jenis-jenis pekerjaan yang dilakukan pada saat mise-en-place adalah sebagai berikut :

- a. Membersihkan restoran, dimana pekerjaan ini mencakup :
 - 1) Membersihkan dan menyapu lantai
 - 2) Membersihkan jendela, pintu dan kaca
 - 3) Membersihkan dan menyusun meja dan kursi
 - 4) Membersihkan meja samping.
- b. Mempersiapkan lenan

Semua lenan yang dibutuhkan selama operasi restoran harus disiapkan dalam keadaan bersih.

Lenan-lenan tersebut ditempatkan dan diletakkan sesuai dengan tempat dan peralatan yang membutuhkan, seperti contohnya memasang taplak meja, melipat serbet atau mengalasi meja samping atau meja persiapan.

c. Mempersiapkan bumbu

Bumbu-bumbu yang disiapkan di sini adalah bumbu-bumbu untuk diletakkan di atas meja makan di mana bumbu tersebut dibutuhkan untuk menambah rasa pada hidangan yang disajikan. Contoh bumbu-bumbu tersebut, diantaranya adalah merica halus, garam atau gula pasir. Sebelum bumbu tersebut ditempatkan, maka terlebih dahulu tempatnya harus dibersihkan baru kemudian diisi kembali.

d. Mempersiapkan meja samping

Meja samping harus disiapkan sebelum restoran dibuka. Semua peralatan yang terdapat di atas, diletakkan dan ditata dengan rapih sehingga pada waktu restoran buka tidak sulit untuk mencarinya.

e. Menata alat makan

Setelah meja makan dilengkapi dengan lenan, maka meja dilengkapi dengan alat-alat makan. Alat-alat makan yang diatur di atas meja makan itu bukan saja memperlihatkan kebagusan dan keindahannya saja, akan tetapi mempunyai kegunaan yang disesuaikan dengan jenis menu yang akan disajikan. Merupakan

suatu kejanggalan, seandainya meja makan yang sudah diatur rapih dengan taplak meja yang putih bersih dan hiasan bunga yang menarik tetapi alat-alat makannya diatur tidak sesuai dengan menu yang disajikan.

B. Pekerjaan Pada Waktu Restoran Buka (Service Duties)

Adapun pekerjaan pada waktu restoran di buka adalah memberikan pelayanan kepada tamu selama tamu berada di restoran. Pelayanan ini dimulai sejak tamu memasuki ruangan (restoran) sampai tamu meninggalkan ruangan. Sehingga akan dikenang oleh tamu setelah tamu meninggalkan restoran. Semua pekerjaan yang dilakukan pada waktu memberikan pelayanan ini dilakukan oleh pelayan atau waiter dan diawasi oleh kepala pelayan atau head waiter.

Untuk urutan pelayanan yang diberikan kepada tamu adalah sebagai berikut :

1. Menyambut tamu (greeting the guest)

Setiap tamu yang datang ke restoran hendaknya diterima dan di sambut dengan mengucapkan kata-kata selamat kepada tamu, misalnya selamat pagi atau sesuai dengan waktu pada saat itu. Kemudian tanyakan pada mereka apakah telah membuat pesanan, jika sudah periksalah buku pesanan dan antarkanlah tamu tersebut pada meja yang telah disiapkan. Tetapi jika tamu tersebut

tidak membuat pesanan maka periksalah apakah masih terdapat meja yang kosong untuk mereka. Jika ada maka antarlah mereka untuk mendapatkannya. Dan bila tidak ada tempat duduk/meja yang kosong maka perkenankanlah mereka untuk menunggu beberapa saat di lobbi atau tamu sambil diberikan kartu menu untuk dibaca. Dan setelah ada meja kosong, panggillah mereka.

2. Mempersilahkan tamu duduk (seating the guest)

Dalam mempersilahkan tamu duduk, ada beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu :

- a. Tempatkanlah tamu secara merata di semua daerah (station) di restoran, agar semua pelayan bekerja.
- b. Janganlah membawa tamu ke meja makan yang masih kotor, karena hal ini akan membuat tamu hilang selera makannya.
- c. Setelah sampai di meja makan, tanyakan kepada tamu apakah mereka senang dengan meja yang dipilihkan. Kemudian tolonglah tamu dengan menarik kursinya, terutama bagi tamu-tamu yang lanjut usia.

3. Menerangkan Menu kepada tamu (Explaining the menu)

Jika tamu telah duduk, maka suguhkan menu dengan baik. Kemudian jelaskan pada mereka seandainya ada nama hidangan atau makanan yang tertera pada menu tidak dimengerti oleh tamu. Atau lebih baik juga jelaskan ba-

han-bahan apa yang terkandung dalam hidangan tersebut. Sehingga tamu akan puas dengan menu yang dipilihnya. Kemudian suguhkanlah minuman penarik selera secepat mungkin, lalu tinggalkan mereka beberapa menit untuk menikmatinya dan biarkan mereka mempelajari hidangan-hidangan yang tertera pada menu.

4. Mengambil dan mencatat pesanan tamu (Taking and writing the guest order)

Mengambil pesanan menu dari tamu, sebaiknya di tunggu setelah tamu selesai memilih hidangan yang tertera pada menu. Yang harus diperhatikan dalam mengambil pesanan yaitu :

- a. Pelayan tidak boleh berdiri di sebelah kiri kursi tamu atau bersandar di meja atau kursi. Kemudian bacakan dengan baik semua pesanan tamu.
- b. Terangkanlah hidangan-hidangan yang memakai istilah-istilah asing agar tamu mengerti
- c. Bimbinglah tamu membaca nama-nama hidangan yang tertera pada menu (bagi tamu yang kurang penglihatan) kemudian jelaskan juga bumbu-bumbu yang terkandung pada hidangan-hidangan tersebut apabila tamu ingin mengetahuinya.
- d. Tulislah semua pesanan pada buku pesanan dengan jelas sebanyak 3 rangkap, dimana tujuannya adalah :

- 1) Lembaran pertama atau yang asli akan dikirim ke dapur dan diserahkan kepada petugas dapur untuk mendapatkan makanan.
- 2) Lembaran ke dua dikirim ke kasir sebagai data dalam pembuatan rekening tamu.
- 3) Lembaran terakhir akan dibawa oleh pelayan sebagai petunjuk untuk melengkapi peralatan di atas meja makan dan keperluan pelayanan lainnya.

5. Memberikan pesanan ke dapur (passing the order)

Pemberian pesanan tamu ke dapur dapat langsung dikerjakan oleh pelayan atau pelayan dapat meletakkan pesanan di atas papan yang diberi paku dan biasanya dengan menyebutkan nomor meja.

6. Memberikan pelayanan (service the guest)

Sebelum pesanan tamu diantarkan, maka harus diperiksa dulu, dimana yang harus diperhatikan adalah :

- a. Jumlah porsi dan jenis makanan telah sesuai dengan pesanan tamu.
- b. Kondisi makanan harus disesuaikan dengan kehendak tamu, seperti warna atau garnishnya.

Sebaiknya setiap makanan yang dihidangkan diberi hiasan, dimana tujuannya untuk membangkitkan selera tamu, dan hiasan yang digunakan harus sesuai dengan jenis makanannya.

7. Menghidangkan makanan kepada tamu

Makanan yang telah dipersiapkan di dapur, harus segera dihidangkan. Secara garis besar cara-cara menghidangkan makanan kepada tamu adalah :

- a. Hidangkan makanan dari sebelah kiri tamu dan ambil kembali piring kotorinya dari sebelah kanan.
- b. Usahakan jangan menghidangkan makanan lewat depan tamu (accross the guest)
- c. Cara menghidangkan dan mengangkat minuman dari sebelah kanan tamu.
- d. Hidangkan setiap makanan dengan hati-hati.
- e. Cara memegang piring yaitu dengan memegang 4 jari tangan di bawah piring, dan ibu jari di atas sebelah tepi piring.
- f. Peganglah gelas pada bagian kaki atau alas dan jangan sekali-kali memegang bagian atasnya. Gelas tidak boleh diangkat pada waktu menuang minuman.
- g. Hidangkan makanan pada wanita terlebih dahulu sean dainya dalam rombongan yang memesan makanan ada tamu wanitanya.
- h. Usahakan agar tamu tidak terlalu lama menunggu giliran hidangan atau makanan selanjutnya (membiarkan tempat di depan tamu kosong terlalu lama).
- i. Dalam suatu pesta (party) makanan harus dihidangkan bersama-sama dan diangkat bersama-sama pula apabila telah selesai.

- j. Asbak harus dalam keadaan kosong dan bersih
- k. Bekerjalah dengan tenang dan cepat.

8. Memberikan cek atau Bill

Berikan cek kepada tamu setelah beberapa saat tamu selesai makan makanan yang terakhir. Tanyakan kepada tamu, siapa yang akan membayar, apakah dibayar sendiri-sendiri atau dijadikan satu cek saja. Apabila tamu telah membayar, segera selesaikan dan berikan uang kembaliannya (seandainya ada). Jangan biarkan tamu menunggu terlalu lama. Kemudian ucapkan terima kasih, selanjutnya antarkan sampai ke pintu dan berikanlah salam.

C. Pekerjaan Akhir (Closing Duties)

Pekerjaan akhir adalah pekerjaan yang dilakukan pada waktu restoran tutup dan sesudah melakukan operasi, dimana pekerjaan ini meliputi :

1. Mengembalikan semua peralatan yang telah digunakan dalam keadaan bersih pada tempatnya.
2. Mengosongkan semua perabot dari peralatan-peralatan kotor dan merapkannya kembali.
3. Menghitung kembali semua peralatan yang sudah dan yang belum dipergunakan agar kebutuhan peralatan restoran dapat terperlihara dan bila dan bila ada yang kurang

dusahakan dicari agar stock awal sama dengan stock akhir terutama barang-barang.

4. Mencatat hal-hal yang penting di dalam buku laporan (report book) untuk dilaporkan kepada atasan.
5. Menutup semua pintu dan jendela serta menguncinya dengan baik (khususnya bila tutup pada malam hari) dan semua lampu dimatikan.

Semua pekerjaan yang dilakukan di atas, harus dilakukan dengan cermat, bila tidak akan mengakibatkan kerugian total seperti kecurian, kebakaran atau jenis kerusakan lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Cracknell, etc. (1983). Practical Profesional Catering. London. Macmillan Education Ltd.
- Departemen Kesehatan RI. (1975). Buku Penuntun Ilmu Gizi Umum Jilid I. Jakarta. Direktorat Gizi.
- Fadiati, W.S, Ari (1988). Pengelolaan Usaha Boga (Catering Management). Jakarta. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan.
- Kinton, Ronald, etc. (1992). The Theory of Catering. London. Hodder & Stoughton.
- Karyadi Darwin dan Muhilal. (1985). Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan. Jakarta. PT. Gramedia.
- Lillicrap, D.R. (1971). Food And Beverage Service. London.
- Marsum, W.A. (1985). Sistem Pelayanan Makanan Dan Minuman Secara Internasional. (Food Beverage Service), Yogyakarta. Andi Offset.
- (1991). Restoran Dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta. Andi offset.
- Sudjaja, Budiharti. dkk. (1991). Teknik Mengolah dan Menyajikan Hidangan. Jakarta. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sukardi, R. (1981). Teknik Penyajian Hidangan di Restoran & Dinning Room. Jakarta. Lembaga Penerbitan Akademi Perhotelan Dan Kepariwisata Trisakti.
- (1982). Menu Terminologi. Jakarta. Lembaga Penerbitan Akademi Perhotelan dan Kepariwisata Trisakti.
- Taylor, Philip, etc. (1992). A Guide To Professional Food Service.