

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

1.1 Jenis – Jenis Menu

Jenis-jenis menu dapat dibedakan berdasarkan waktu penyajiannya. Menu yang dihidangkan akan berbeda dalam setiap waktu penyajian. Hal ini sesuai dengan jam biologis tubuh agar tidak mengakibatkan gangguan pencernaan. Pembagian jenis menu berdasarkan waktu, akan memudahkan restoran dan hotel dalam melayani tamunya. Diambil dari buku *Membangun Pariwisata dari Desa*, Gusti Bagus, Wayan Junaedi (2018:141), berikut jenis-jenis menu berdasarkan waktu penyajiannya:

2.1.1 Breakfast

Breakfast artinya sarapan, makan pagi. Sarapan merupakan waktu pertama makan dalam mengonsumsi makanan berat. Tak jauh berbeda, dalam *Oxford dictionary on English*, *breakfast* juga berarti makan pada waktu pagi hari. Breakfast berasal dari kata kerja 'break' + 'fast'.

Breakfast biasanya dilakukan pada pukul 06.30-07.30. Meskipun begitu, *breakfast* di setiap negara berbeda-beda. Umumnya, orang-orang mengonsumsi karbohidrat, salah satunya orang Amerika dan Inggris makan tiga kali sehari.

Orang Inggris biasanya sarapan menggunakan sereal, *bacon* dan telur, roti bakar dan *marmalade* (sejenis selai terbuat dari jenis dan sejenisnya). Sedangkan orang Amerika, biasanya sarapan menggunakan *omelette* sejenis telur dan daging serta roti panggang.

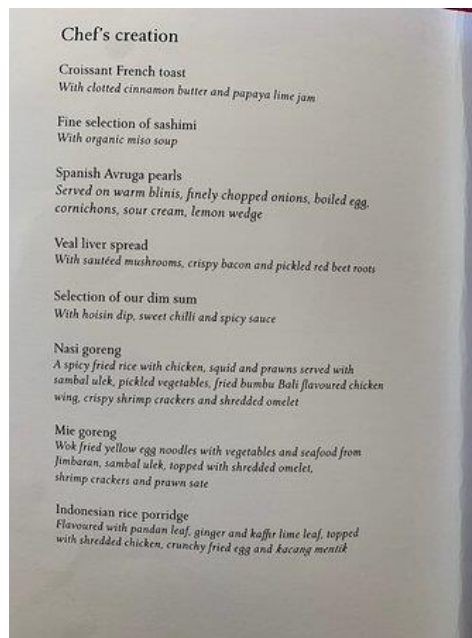
Pada hari Sabtu atau Minggu banyak orang Amerika yang makan siang di pagi hari dengan menu *pancake* atau *waffle*. Lalu orang China biasanya sarapan menggunakan *you tiao* sejenis tepung goreng dan susu kedelai hangat.

2.1.2 Brunch

Brunch adalah istilah yang digunakan saat seseorang makan diantara waktu jam sarapan dan makan siang. Biasanya brunch dilakukan pada jam 10 atau 11 siang.

Istilah *brunch* berasal dari penggabungan kata *breakfast* (sarapan) dan *lunch* (makan siang). Biasanya, menu *brunch* tidak terlalu berat seperti makanan utama, tetapi juga tidak terlalu ringan seperti camilan. Inilah mengapa *brunch* bisa menjadi solusi untuk mengisi energi saat kamu melewatkan sarapan dan belum sampai waktu makan siang.

Ide *brunch* sudah ada sejak tahun 1895. Asal-usulnya dapat ditelusuri kembali ke awal tahun 1885, ketika seorang pria bernama Guy Beringer menciptakan istilah dan menggabungkan sarapan dan makan siang menjadi satu kali makan yaitu *brunch* yang pada dasarnya berarti dia bisa tidur beberapa jam ekstra selama akhir pekan. Saat itu, *brunch* adalah hal biasa bagi orang-orang untuk yang berkegiatan sosial di Sabtu malam. Dan dengan kegiatan sosial, hal ini tentu menimbulkan masalah bagi banyak orang yang harus bangun pagi keesokan harinya, maka dari itu banyak yang memilih untuk *brunch*. Bangsawan Inggris dari era Victoria memasukkan agenda *brunch* ke dalam rutinitas akhir pekan mereka sebagai cara untuk bersosialisasi setelah berburu di pagi hari.





2.1.3 Lunch

Lunch merupakan kata yang berasal dari bahasa Inggris. Dalam terjemahan bahasa Indonesia *lunch* memiliki arti makan siang atau pertemuan makan siang. Istilah *lunch* artinya juga dapat merujuk pada pertemuan makan siang yang biasanya melibatkan orang-orang yang berkumpul untuk makan dan berdiskusi.

Lunch merupakan salah satu dari tiga waktu makan utama dalam budaya barat, bersama dengan *breakfast* dan *dinner*. Makan siang dianggap sebagai waktu makan yang penting dalam rutinitas harian banyak orang, terutama sebagai waktu istirahat dan energi tambahan di pertengahan hari.

Istilah *lunch* berasal dari kata Anglo-Saxon "nuncheon" yang berarti makanan kecil pada saat istirahat. Pada abad ke-19, makan siang mulai menjadi sebuah tradisi di kalangan orang-orang kelas pekerja di Inggris sebagai waktu istirahat dari pekerjaan. Pada saat itu, makan siang sering kali terdiri dari makanan sederhana seperti roti, keju, dan bir. Seiring berjalannya waktu, tradisi makan siang telah berkembang menjadi waktu makan yang penting dan beragam, tergantung pada budaya dan preferensi masing-masing individu.

Saat ini, makan siang merupakan salah satu waktu makan utama dan sering kali dijadikan sebagai waktu untuk beristirahat dan bersosialisasi dengan teman, kerabat atau rekan kerja. Pada kesimpulannya, kini *lunch* artinya adalah makan siang yang berasal dari kata serapan "nuncheon."

2.1.4 *Dinner*

Dinner dalam bahasa Indonesia adalah makan malam. *Dinner* merupakan adalah susunan menu yang dihidangkan pada malam hari. Pada dasarnya sama dengan hidangan siang hari, yaitu terdapat *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert*, namun perbedaannya pada malam hari susunan menu lebih ringan. Hal ini sesuai dengan jam istirahat tubuh di malam hari. Hidangan makan malam biasanya ditambah dengan beberapa makanan yang dibakar (*flambee*).

Biasanya ketika orang mengatakan "makan malam", yang mereka maksud adalah makan sekitar jam 7 malam - jam 9 malam.

2.1.5 *Supper*

Supper dalam bahasa Indonesia yang artinya makan malam. Berbeda dengan *Dinner*, *Supper* adalah makan malam yang ringan atau informal. Makanan tersebut sebagian besar mengacu pada jenis makanan ringan, yang bisa berupa cemilan larut malam.

Supper adalah hidangan yang disajikan pada waktu tengah malam, yaitu antara jam 23.00 sampai dengan jam 02.00 pagi. Menu yang ditawarkan jumlahnya sangat terbatas, dalam arti tidak selengkap menu *lunch* dan *dinner*. Contohnya *cake*, kopi, teh, dan bermacam *sandwich*.

1.2 Tipe Penyajian Menu

Penyajian merupakan salah satu hal yang penting di sebuah restoran. Karena penyajian adalah bukti seberapa serius Anda melayani pelanggan yang makan di tempat Anda. Karena itulah, penyajian juga jadi kunci utama kesuksesan sebuah restoran. **Para Pelayan Restoran dalam** menyajikan pesanan ke meja tamu sangat perlu diperhatikan karena bisa sangat mempengaruhi citra layanan sebuah restoran. Meski menu yang disajikan tampak mengundang selera, juga dengan rasa yang lezat, tapi jika cara menyajikannya tidak sopan misalnya, maka menu yang lezat boleh jadi tidak akan lagi enak dimakan atau bahkan tidak jadi dimakan sama sekali oleh tamu. Berikut adalah tipe-tipe penyajian menu :

2.2.1 *Buffet*

Buffet menjadi salah satu cara penyajian makanan yang sering diterapkan di berbagai restoran maupun pesta. Biasanya, *buffet* menghadirkan menu makanan mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*) hingga penutup (*dessert*). Pada dasarnya, **buffet artinya** sama dengan

prasmanan, yaitu menyajikan makanan dengan meletakkannya pada beberapa meja atau satu meja panjang sehingga pengunjung bisa mengambil sendiri menu sesuai selera.

Contohnya seperti penyajian makanan di resepsi pernikahan. Untuk memudahkan pengunjung, *buffet* biasanya disusun sesuai dengan kelompok makanannya. Misalnya, untuk *breakfast* atau sarapan, peralatan makanan, *paper napkin*, roti dan mentega diletakkan pada barisan pertama. Kemudian diikuti dengan makanan yang akan disuguhkan sesuai dengan menu. Penyajian *buffet* tentu lebih praktis. Ketimbang harus dilayani pelayan, pengunjung atau pelanggan diperkenankan untuk mengambil dan memilih makanan yang telah diatur di atas meja *buffet* dengan sistem pelayanan *self service*.

2.2.2 *A la Carte*

Ala carte adalah menu yang dijual terpisah-pisah, sesuai jenis makanan atau minuman yang diinginkan. Menu jenis ini berkebalikan dengan menu paket atau *set menu*. *Ala carte* berasal dari bahasa Prancis dengan pengucapan 'ah la car-tay'. *Ala carte* adalah istilah yang berarti 'sesuai menu'.

Konsep *a la carte* muncul pada abad ke-19 di restoran Prancis. Saat itu kebanyakan restoran menggunakan sistem *table d'hote* yang menyajikan hidangan lengkap dari hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan utama (*main course*), hingga hidangan penutup (*dessert*). Seiring perkembangannya, restoran mulai menyajikan menu terpisah yang disebut *ala carte*. Menu *ala carte* dihargai per item menu atau secara individual. Konsumen dapat memilih makanan yang dia inginkan tanpa terbatas pada paket yang disediakan.

Di Indonesia, restoran pada umumnya menyediakan menu *ala carte* dibandingkan sistem *table d'hote*. Menu paket yang ditawarkan di Indonesia biasanya adalah gabungan dari beberapa makanan *ala carte* yang kemudian dihargai lebih murah karena membeli beberapa item sekaligus. Paket tersebut bervariasi, ada yang menawarkan paket lengkap dari hidangan pembuka hingga penutup, namun ada juga yang paket sederhana, seperti paket makanan dan minuman.

Sementara di restoran cepat saji ala Amerika, mereka banyak menawarkan menu paket, misalnya nasi, ayam goreng, dan minuman. Atau paket lain seperti *burger*, kentang goreng, dan minuman. Konsumen juga bisa membeli menu *ala carte*, misalnya ayam goreng saja, atau *burger* saja, atau hanya minumannya.

2.2.3 *Table D'hote*

Table D'hote atau set menu terdiri dari 4-6 menu, disajikan berurutan dengan jeda waktu tertentu. Dengan konsep **Table D'Hote**, anda tidak bisa memilih makanan atau hanya mengkonsumsi makanan yg dihidangkan.

Set menu lengkap terdiri atas *appetizer, soup, entree, sorbet, main course, dessert*, dan ditutup dengan *coffee & tea*. Atau secara umum, set menu juga bisa saja hanya terdiri atas makanan pembuka, sup, hidangan utama, makanan penutup, dan kopi atau teh. Biasanya ciri paling mudah dikenali dari penyajian *table d'hote (set menu)* ini adalah meja Anda sudah disediakan peralatan makan lengkap yang tertata rapi, dengan serbet dan sebuah menu yang bertuliskan makanan yang akan dihidangkan dalam jamuan makan set menu tersebut.

1.3 Rotasi Menu

Rotasi menu adalah perputaran atau hidangan yang akan disajikan kepada konsumen dalam jangka waktu tertentu. Biasanya rotasi menu dilakukan setiap minggu, bulan, atau bahkan setiap tahun. Rotasi menu memiliki beberapa manfaat, salah satunya yaitu menarik minat konsumen untuk datang.

Begitu juga dengan system rotasi menu *buffet brunch* Boneka Restaurant di hotel St. Regis Bali. Di restoran ini, rotasi menu *buffet brunch* dilakukan setiap minggu. Contohnya pada minggu pertama Boneka Restaurant menyediakan menu *buffet brunch* dengan tema negara Vietnam, maka menu *buffet brunch* yang disediakan adalah *spring roll, pho, banh mi, banh cuon*, dll. Lalu jika pada minggu kedua Boneka Restaurant menyediakan menu *buffet brunch* dengan tema negara Korea, maka menu *buffet brunch* yang disediakan adalah *bulgogi, bibimbap, tteokbokki, jjigae, samgyeobsal*, dll. Begitu seterusnya sampai semua menu *buffet brunch* dengan tema negara lain sudah disajikan, lalu kembali lagi ke menu *buffet brunch* dengan tema negara Vietnam.