

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 The Laguna**

The laguna, A Luxury Collection Resort & Spa merupakan hotel bintang lima yang terletak di Bali lebih tepatnya di Kawasan ITDC Nusa Dua yang resmi berdiri dengan nama Sheraton Lagoon Resort Bali pada 16 Desember 1991 dan semenjak bulan September 2006 namanya berubah menjadi The Laguna, menjadi anggota dari a luxury collection yang merupakan koleksi hotel mewah milik Marriott Internasional.

Gedung utama hotel The Laguna memiliki empat tingkat yang terdiri dari kantor depan, balai riung, selasar, pusat bisnis dan toko buah tangan. Salah satu keunikan yang ditonjolkan dari hotel ini yaitu memiliki tujuh kolam renang umum, dan lima kolam diantaranya mengelilingi gedung utama hotel yang membentuk sebuah laguna. Di lantai paling bawah ada kamar hotel *standard* dan *suite* yang memiliki akses langsung ke area laguna. Hotel ini memiliki satu villa eksklusif yaitu Hibiscus Villa yang terletak di sebelah utara kantor depan hotel dan juga sepuluh villa lainnya yang terletak di sebelah barat pekarangan hotel dan berdekatan dengan jalan kawasan Nusa Dua, Villa ini memiliki fasilitas eksklusif yaitu adanya private pool di dalamnya.

The laguna juga memiliki lima restoran yaitu restoran Arwana yang memiliki suasana bahari yang kontemporer dan mengundang dengan ramah para tamu-tamunya, menyajikan berbagai macam menu panggangan tepi pantai seperti *seafood* dan berbagai macam daging.

KulKul Beach House merupakan beach house sekaligus restoran yang menyajikan pemandangan Samudera Hindia dan juga kolam renang dewasa. Para tamu juga dapat menikmati menu dan koktail sepanjang hari yang berfokus pada menu tanpa limbah dan bahan-bahan lokal,

Cornerstone Deli merupakan restoran dan toko makanan yang memiliki konsep '*a classy yet relaxed restaurant*', Cornerstone sendiri menawarkan berbagai macam makanan lezat, sambal tradisional nan otentik, es krim yang dibuat sendiri, dan memiliki berbagai macam pilihan anggur dengan kualitas yang terbaik dari seluruh dunia. Terkenal dengan kenyamanan tempatnya menjadikan cornerstone salah satu pilihan restoran jika ingin menyantap makanan secara intim, restoran ini juga menawarkan tempat duduk di luar ruangan jika ingin menikmati udara segar.

De Bale Lounge & Bar yang merupakan bar koktail yang berakar pada perdagangan rempah-rempah maritim yang telah berusia berabad-abad. Bar ini menawarkan minuman

beralkohol segar yang diresapi rempah-rempah dan minuman yang dibuat dengan berbagai macam rempah-rempah dan berbagai macam bumbu, dan dihias oleh latar belakang berwarna hijau cerah

Banyubiru merupakan restoran berbasis makanan Asia yang dikelilingi oleh laguna, '*a taste of bali*' selalu ada di berbagai menu yang sudah tersedia.. Restoran ini buka untuk sarapan setiap hari dan juga makan malam berkonsep buffet yang mengutip menu dari berbagai negara Asia. Banyubiru restoran menyajikan menu otentik Tiongkok, Indonesia, dan Bali selain sarapan khas internasional. Tiap Selasa malam Banyubiru memiliki konsep prasmanan gourmet yaitu '*Balinese Blessing Ceremony Dinner*', dimana para tamu disajikan hidangan lokal sambil menikmati produksi teater yang imersif dan pemberkatan tradisional.

## **2.2 Restoran Arwana**

Restoran Arwana ini adalah restoran utama di hotel The Laguna Bali yang berkonsep *boat house* pada siang hari dan pada malam hari berubah menjadi restoran eksklusif. Restoran ini sendiri memiliki suasana bahari kontemporer dan menyajikan menu panggang dengan pemandangan tepi pantai. Menu yang disajikan disini juga merupakan menu imajinatif dengan penuh gaya yang menemani kunjungan tamu hotel ataupun non tamu selama durasi perjalanan kunjungan mereka.

Inti dari dapur demonstrasi Arwana restoran merupakan alat pemanggang *Basque* yang digunakan untuk membakar *seafood* terbaik dan berbagai macam daging, mulai dari *freshly cut meat* sampai ke *dry aged meat*. Menu-menu di Arwana beragam dari hidangan pembuka, menu utama dan hidangan penutup, tidak luput juga dari berbagai menu *beverage* yang ada.

## APPETIZERS

### PICKLED BEET HUMMUS (V, N, LF)

Heirloom beetroot | crumbled feta | pistachio | pine nuts | grilled whole-wheat pita  
230

### VEGAN "ROJAK" SALAD (V, N, LF)

Organic mixed lettuce | tempe | roasted peanut pomelo | sweet plum dressing  
138

### BURRATA CHEESE (P)

Heirloom tomato jam | tomato gazpacho | Parma ham crisp | crumbled ham  
238

### PACIFIC SCALLOPS (SS, N)

Pan seared | roasted cauliflower & potato purée | pepper fondue | chimichurri  
292

## Gambar 2. 1 Menu Arwana

## CHILLED FROM THE SEA

### SUMBERKIMA OYSTERS (GF, LF, SS)

Citrus soy | dried tuna | salmon roe | lime  
half 854 | dozen 1,652

### SEAFOOD ON ICE (GF, SS, LF)

3 Sumberkima oysters | 1 Bali Karangasem lobster | 3 tiger prawns | 3 pacific scallops |  
market fish ceviche | salmon sashimi | mignonette | cocktail sauce citrus soy | lemon  
1,200

### YELLOW FIN TUNA CRUDO (SS)

Yuzu | avocado smashed | bonito | nori crackers  
188

### PRAWN TEMPURA ROLL (SS)

Avocado | spicy Japanese mayonnaise | togarashi | Ikura  
188

### SUSHI MORIAWASE (GF, SS)

Salmon | yellow fin tuna | unagi | prawn | tamago | avocado  
272

## Gambar 2. 2 Menu Arwana

## HOT

### BASQUE GRILLED SPRING CHICKEN (LF)

Caramelized leek | shallot jus  
196

### ❁ LAMB "CHAR SIEW" (GF, LF)

Cantonese style barbecued rack of lamb | wok fried bok choy  
560

### DRY RUB PORK RIBS (P, GF, LF)

Smoked BBQ sauce | apple slaw salad  
312

### CHILI TIGER PRAWN LINGUINE (SS, LF)

Chili | garlic butter | arugula  
358

### PACCHERI ARRABBIATA (V, LF)

Paccheri pasta | spicy tomato garlic sauce  
196

## BASQUE GRILLS

### SEA

### BASQUE FIRED BARRAMUNDI FILLET (SS, LF, GF)

Confit potato | sambal matah | green aioli  
408

### GRILLED TASMANIAN SALMON (SS, GF)

Edamame beans purée | chives beurre blanc | lemon  
510

### ❁ JUMBO TIGER PRAWNS (SS, GF)

Seaweed butter | edamame beans puree | yuzu  
446

### KARANGASEM BALI LOBSTER (SS)

Brown butter sauce | crab custard | salmon roe | aioli | lemon  
1,400

### ❁ LOBSTER THERMIDOR (SS)

White wine cream sauce | parmesan cheese | mushrooms | shallots | mustard | lemon  
1,400

## Gambar 2. 3 Menu Arwana

## BASQUE GRILLS

### BEEF

All our steaks are certified Australian Angus beef

**BEEF TENDERLOIN 200G (GF, LF) | 998**

**RIBEYE 280G (GF, LF) | 798**

**STRIPLOIN 280G (GF, LF) | 798**

**WAGYU RIBEYE M9+ 280G (GF, LF) | 1,400 | 1,600**

❁ **TOMAHAWK (SERVES 2-3) (GF, LF) | 2,100 | 2,400**

### ❁ YAKINIKU

Cubed beef | microgreens salad | Kale kimchi | garlic flakes | miso sauce

**BEEF TENDERLOIN 200G (GF, LF) | 988**

**STRIPLOIN 200G (GF, LF) | 906**

### SAUCES

Truffle soy vinaigrette | port mushroom jus | black peppercorn (GF)  
chimichurri | sambal m'beh butter | bernaise

### SIDES

**GRILLED ASPARAGUS (V, GF, LF) | bonito flake | sesame | miso | 102**

**SAUTÉED BROCCOLI (V, GF, LF) | seaweed butter | chili | 92**

**CREAMED SPINACH (V, GF) | parmesan | fried egg | 110**

**TEMPURA ONION RINGS (V, LF) | sea salt | 72**

**ROASTED MUSHROOMS (LF) | brown butter | herbs | 118**

**BLACK TRUFFLE POTATO PUREE (V) | chives | crisp garlic | 128**

**STEAK FRIES (GF, LF) | chicken salt | aioli | 88**

## Gambar 2. 4 Menu grills

## LOCAL

### SOP BUNTUT

Braised Australian beef oxtail | root vegetables | crispy shallot | melinjo crackers | green chili sambal | steamed jasmine rice  
232

### BALINESE CHICKEN CURRY

Country chicken | spices | coconut cream | steamed jasmine rice  
178

### SHORT RIB RENDANG

Australian beef short rib | spicy coconut sauce | steamed jasmine rice  
498

### NASI BALI (P, N)

Chicken betutu | Balinese fish satay | grilled shrimps | sweet soy braised pork | Balinese steam fish "pepes" | steamed jasmine rice  
208

### SATAY CAMPUR (N)

Grilled beef satay | chicken bamboo skewers | steamed rice cake | sambal matah | peanut soy sauce  
208

### NASI GORENG (N) | Indonesian fried rice

**MIE GORENG (N)** | Indonesian street style yellow noodle  
chicken satay | chili sambal | local achar | free range fried egg  
chicken 170 | seafood 198

## Gambar 2. 5 Menu Lokal

## DESSERTS

### PASSION BRULEE (V)

Passion fruit creme brûlée | micro sponge | lychee sorbet  
178

### COCONUT PARFAIT (GF, V)

Young coconut shavings | kafir lime | meringue | coconut sorbet & granite  
178

### HOT LAVA (V)

Dark chocolate lava cake | Tanamera coffee ice cream  
178

### ICE CREAM (V, LF)

Vanilla | chocolate | strawberry | coconut  
48 per scoop

### SORBET (V, GF, LF)

Raspberry | passion fruit | mango  
48 per scoop

## Gambar 2. 6 Menu Desserts

## COCKTAILS

We have sought to capture the essence of maritime traditions in our cocktail menu. It reflects the changing moods and rhythms of a day at sea. Each cocktail is a homage to a unique sailor tradition, creating an immersive journey for our guests

### GOLDEN DAWN

Gin | orange liqueur | orange peel blanco | aloe vera and honey mix | lemon juice | 188

*Red sky at morning, sailors take warning." This old sailor's belief signifies the importance of the dawn's first light. A golden sunrise is seen as a promise of fair winds and calm seas, setting the course for the day's voyage.*

### KNOTS BREW

Whiskey | single malt whisky | sweet vermouth | homemade coffee liqueur | black peppercorn tincture | sugar syrup | 248

*Knots are vital to a sailor's craft. Each knot, from the sturdy bowline to the adjustable sheet bend, has its purpose. Before setting sail, sailors meticulously untie their mooring knots, an essential ritual believed to ward off bad luck and symbolizing the commencement of a new journey.*

### NEPTUNE'S TOAST

White rum | maraschino & Campari mix | citrus sherbet | mint leaves | lemon juice | Prosecco | 188

*Prior to setting sail, sailors often gather for a "bon voyage" toast. The tradition involves clinking their glasses against the ship's gunwale, an act of respect towards the ship that serves as their home and protector at sea. This toast is an appeal to the sea gods - Poseidon, Neptune, or Njord - for safe passage and good fortune on their journey.*

### HEMISPHERE VOYAGER

Whiskey | honey liqueur | maple syrup | peanut butter | banana jam | red orange juice | lemon juice | 188

*The "line-crossing ceremony" is a rite of passage for sailors crossing the equator for the first time. The festivities often include the sailors dressing as King Neptune and his court and promoting the uninitiated, or "pollywogs", into "shellbacks".*

### WATCHMEN'S DELIGHT

Tequila | lemongrass & kaffir lime leave cordial | lemon juice | passion fruit foam | 248

*The sound of eight bells marks the end of a sailor's four-hour watch. This enduring tradition reflects the sailors' respect for order and the rotation of responsibilities, ensuring that the ship never goes unattended.*

### ROKIE'S LEAP

Vodka | Aperol | candied grenadine | passionfruit puree | lemon juice | sugar syrup | 178

*From a "greenhorn" to an "old salt," the journey of a sailor is filled with learning and rites of passage. A notable one is the rookie's first successful leap into the sea and resurface. This "baptism" by the sea, signifying their acceptance into the fraternity of seasoned sailors, is a memory that stays with them forever.*

### TWILIGHT COMPANION

Vodka butterfly pea | grapefruit zest triple sec | lemon juice | sugar syrup | Prosecco | 248

*As the sun sets, day ends and the sky turns a deep indigo, sailors watch for the sight of an albatross. Maritime lore holds that these birds are the souls of sailors lost at sea, and their sighting is seen as a good omen for a safe journey through the coming night.*

### IN BOCCA AL LUPO

Mezcal | Aperol | sweet vermouth | Jägermeister | lemon juice | rosemary wine reduction | 248

*Italian sailors have a whimsical approach to well wishes. Instead of saying "buona fortuna" (good luck), they playfully utter "in bocca al lupo" (in the mouth of the wolf). This unique expression reflects their belief that blessings and good fortune should come from the gods of the sea, and directly wishing for it may interfere with the intended outcome.*

### SHANTY SERENADE

White rum | coconut liqueur with coconut cream | ginger & pineapple shrub | lime juice | ginger beer | 228

*As the stars appear, sailors gather to sing shanties, their melodies often echoing tales of legendary sea creatures and mythical adventures. This communal singing serves to keep spirits high, synchronize work, and keep the rich maritime lore alive.*

### NEW HORIZON

Gin | sweet vermouth | berry mix cordial | soy sauce | lemon juice | pomegranate syrup | 178

*As the darkest hour descends, the beam of a lighthouse emerges - a beacon guiding sailors safely to the harbor. But the voyage's end holds one last tradition - the "first foot on land." This chosen one, usually a sailor who has previously braved disaster at sea, steps ashore first, imbuing the crew with good luck for future voyages. This poignant moment, the combination of relief, achievement, and anticipation, promises more adventures as a new day dawns.*

## Gambar 2. 7 Menu Beverages

### 2.3 A La carte

Istilah ala carte yang berasal dari bahasa Prancis yang berarti 'sesuai dengan menu' awalnya sudah dipakai di restoran kelas atas dan hotel mewah namun seiring berjalannya jaman sekarang sudah sering digunakan di kafe-kafe dan juga restoran siap saji seperti *mcd*, *kfc*, *wendy's*, *burger king*, dan lain-lain. Penjelasan menu ala carte sendiri artinya penyajian makanan dan minuman terpisah dan dengan harga yang berbeda. Yang dimana para tamu jadinya bisa memilih sajian makanan dan minuman dari daftar menu yang tersedia dengan sendirinya, tidak harus mengikuti menu 'bundle' atau 'package' menu yang sudah disediakan oleh pihak restoran.

Pada abad ke-19 variasi menu ala carte ini muncul sebagai bentuk revolusi restoran restoran pada masa itu, pada masa abad itupun banyak restoran yang lebih menawarkan sistem menu table d'hote yang dimana pelanggan tidak bisa membeli dan menikmati makanan karena sudah di rangkaiakan oleh pengelola. Sistem ini dianggap tidak efisien karena memiliki berbagai kekurangan yaitu salah satunya membuat limbah makanan

berlebih. Dan sebagai solusinya muncul lah variasi menu yang sistemnya ala carte sehingga pengunjung dapat memilih makanan sesuai selera mereka tanpa harus mengikuti menu 'bundle' yang sudah di buat oleh pengelola. Menu ala carte sendiri memiliki kelebihan dan kekurangan yaitu :

1. Lebih mudah mendapatkan loyalitas dari pelanggan
2. Pelayanan menjadi lebih baik
3. Beban kerja jadi lebih tinggi
4. Pelayanan yang kecepatannya melambat

## **2.4 Perancangan Menu**

Perancangan menu merujuk pada proses merencanakan dan mengorganisir berbagai item makanan dan minuman yang akan ditawarkan di sebuah restoran, kafe, atau tempat makan lainnya. Ini merupakan tahap kritis dalam pengelolaan operasional sebuah usaha makanan dan minuman karena menu tidak hanya mempengaruhi pengalaman pelanggan tetapi juga berdampak langsung pada keberlanjutan bisnis.

Berikut adalah beberapa aspek utama dari perancangan menu:

1. Penetapan Konsep : Pertama, pemilik atau manajer restoran perlu menentukan konsep umum dari restoran tersebut. Apakah restoran tersebut akan fokus pada masakan tertentu (misalnya masakan Italia, masakan Asia), atau akan menawarkan variasi yang lebih luas dari berbagai masakan?
2. Pemilihan menu : Setelah konsep ditentukan, langkah berikutnya adalah memilih item-menu yang akan ditawarkan. Ini melibatkan memilih berbagai hidangan utama, hidangan pembuka, hidangan penutup, dan minuman. Pertimbangan seperti popularitas, ketersediaan bahan baku, dan biaya produksi harus dipertimbangkan.
3. Pengembangan Resep : Jika diperlukan, perancangan menu juga melibatkan pengembangan atau adaptasi resep untuk memastikan bahwa makanan yang ditawarkan memenuhi standar kualitas dan cita rasa yang diinginkan.
4. Pricing (Penentuan Harga) : Penentuan harga adalah aspek penting dalam perancangan menu. Harga harus mencerminkan biaya bahan baku, biaya operasional, dan keuntungan yang diinginkan. Strategi harga juga harus mempertimbangkan pasar target dan posisi restoran di pasar.

5. Presentasi Visual : Cara menu dipresentasikan juga penting. Ini termasuk desain grafis, tata letak, dan bahasa yang digunakan untuk menjelaskan setiap item-menu. Presentasi visual harus menarik, mudah dibaca, dan mempromosikan item-menu dengan baik.
6. Ketersediaan dan Rotasi Menu : Perencanaan menu juga harus mempertimbangkan ketersediaan bahan baku, musim, dan tren kuliner. Beberapa restoran juga memperbarui menu mereka secara berkala untuk mempertahankan minat pelanggan dan mengikuti perubahan dalam preferensi konsumen.
7. Evaluasi dan Pengoptimalan : Setelah menu diperkenalkan, evaluasi terus-menerus diperlukan untuk memastikan bahwa item-menu populer tetap ditawarkan dan untuk memperbaiki atau mengganti item yang kurang populer. Analisis penjualan dan umpan balik pelanggan sangat penting dalam proses ini.

Perancangan menu adalah proses yang kompleks yang melibatkan banyak faktor, dan keberhasilannya dapat berdampak langsung pada keberhasilan bisnis restoran. Dengan perencanaan yang cermat dan penyesuaian yang tepat, sebuah menu dapat menjadi salah satu aset terbesar dari suatu restoran dalam menarik pelanggan dan mempertahankan mereka.