

3. LANDASAN TEORI

3.1. Teori Yang Berhubungan Dengan Latar Belakang Permasalahan Yang Diangkat

3.1.1. Persyaratan Ruang Restoran

a. Ruang **Depan** (*Front Area*)

Adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukkan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan, seperti restoran, bar dan lain sebagainya.

Persyaratan ruangan restoran:

1. Luas area memenuhi standar.
2. Penyekat antara restoran dan dapur harus tahan terhadap api.
3. Tersedianya pintu darurat dan tangga darurat
4. Selalu terpasangnya alat deteksi kebakaran.
5. Pintu keluar/masuk pelanggan, pegawai dan jalanan **harus** terpisah.
6. Penerangan yang cukup
7. Sirkulasi udara memadai dan tersedianya pengatur suhu udara
8. Bersih, rapi dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan).
9. Kualitas bahan bangunan memenuhi standar.
10. Layout ruangan yang tercipta mudah diubah.
11. Mudah untuk dibersihkan dan dirawat.

b. Ruang belakang (*Back Area*)

Adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan, pengolahan produk makanan dan minuman yang mana **sebagai** tempat aktivitas kerja bagi karyawan restoran dan sebagai daerah terlarang bagi para pelanggan untuk masuk di dalamnya seperti dapur, gudang, tempat penumpukan sampah, steward area dan lain sebagainya

Persyaratan ruangan belakang :

1. Penerangan yang cukup.

2. Gudang penyimpanan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya.
 3. Lantai tidak licin dan dibuatkan selokan-selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar.
 4. Terpasangnya alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur.
 5. Saturan air bersih cukup lancar dan mencukupi
- c. Alat-alat di restoran

1. Furniture

a. Kursi

Patokan ukuran yang baik:

- Tempat duduknya setinggi 46 cm, atau 18 inchi dari lantai.
- Tingg bagian sandarannya dari lantai adalah 1 meter atau 3 feet
- Dalamnya tempat sandaran dari ujung depan kursi adalah 46 cm atau 18 inchi.

b. Meja

Macam bentuk meja

- Bentuk bulat
- Bentuk lonjong telur atau elips
- Bentuk bujur sangkar
- Bentuk empat persegi panjang

Komposisi duduk di meja

- **Untuk 2 orang**
- **Untuk 4 orang**

c. **Side stand/side board/dummy waiter** (meja **samping**)

Side stand, side board atau meja samping adalah semacam meja atau rak yang ditaruh di pojok atau tepi-tepi ruang makan untuk mencekikan pelayanan; berfungsi serbaguna. Sebuah perabot yang terdiri dari laci-laci dan lemari yang cukup luas untuk menyimpan alat-alat seperti linen (under cloth, napkin, table cloth), cutlery (macammacam pisau-sendok dan garpu), crockery (macammacam cangkir dan piring) untuk melayani sejumlah tamu dalam satu statim.

Fungsi side stand tergantung pada:

- Tipe pelayanan yang ditampilkan dan menu yang dihidangkan

- Banyaknya waiter atau waitress dari satu side board.
- Banyaknya meja yang dapat dilayani dari satu side board.
- Jumlah dan macam alat-alat yang **dipakai**.

Side stand atau side board hendaknya cukup kecil saja dan mudah dipindah-pindah bilamana perlu. Kalau side board terlalu **besar** maka akan banyak memakan banyak tempat sehingga akan mengurangi jumlah meja yang dapat dipasang di dalam ruangan.

Bagian atas atau permukaan dari side board dibuat dari bahan yang tahan **panas** dan mudah dibersihkan jika mempergunakan hot plate yang harus diletakkan di atas side board itu, sebaiknya jangan disimpan terlalu tinggi agar mudah untuk mengambilnya

Setelah selesai dengan pelayanan, side stand dibersihkan dari semua alat yang kotor dan dilengkapi lagi **dengan** alat-alat yang bersih dan siap pakai untuk pelayanan selanjutnya

Penyusunan/penempatan side board tergantung dari:

- **Konstruksinya.**
- Jumlah laci yang diperlukan untuk **penyimpanan** cutlery, yakni sendok, garpu dan pisau
- Jumlah rak yang diperlukan untuk menyimpan linen dan China wares serta bumbu-bumbu atau sedap-sedap.
- Menu dan pelayan yang ditampilkan

Susunan dalam side stand

- Tingkat paling atas untuk tempat sedap-sedapan seperti tabasco, tomato ketchup, maggi, chilli sauce, A-I sauce, mint sauce, lea & perrins sauce, soya sauce, mustard, salad oil, vinegar, tooth pick/tusuk gigi dan lain-lain.
- Tingkat di bawahnya, **adalah** tempat **piring-piring** panas.
- Di bawahnya adalah beberapa tempat pisau, sendok, garpu pengoles mentega, dan sebagainya.
- Di bawahnya lagi adalah tempat baki bulat yang siap pakai dan sudah diberi alas; **juga** tempat China Wares.
- Dan yang paling bawah adalah tempat linen yang **kotor**.

d. Trolley

Macam-macam trolley:

- Hors C'oeuvres trolley (kereta **dorong khusus** untuk hidangan pembuka)
- Chesse trolley (kereta **untuk** keju)
- Salad trolley (kereta untuk salad)
- Gueridon trolley (kereta untuk masak di depan tamu)
- Wine trolley (kereta anggur)

e. Linen

Linen adalah barang-barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasi suatu restoran Termasuk linen **di sini** ialah taplak meja, serbet makan (napkin), serbet gelas (glass towel), lap untuk waiter (arm towel), alas baki (**tray cloth**) dan kain panjang yang dipergunakan sebagai penutup meja-meja bagian bawah

1. Taplakmeja

Fungsi alas taplak meja, moulton, silent pad atau silent clouth ini adalah:

- Menahan panas dari barang-barang panas yang ditaruh di atas meja itu sehingga permukaan meja tidak cepat rusak
- Menahan bunyi dari benda-benda keras yang ditaruh di atas meja seperti piring, pisau, garpu, sendok dan sebagainya sehingga tidak menimbulkan suara gaduh
- Untuk menahan taplak meja agar tidak mudah tergelincir.
- Untuk menyerap cairan **atau** minuman yang tumpah.

Macam taplak:

- a. Kain **Moulton**, silent cloth atau silent pad yaitu kain yang terbuat **dari** bahan yang **mudah** menyerap cairan, seperti **kain** flanel, atau sejenis karet busa dengan **ukuran** yang sedikit lebih kecil **dari** taplak meja yang akan dipakai untuk menutup meja itu.

Ukuran taplak meja.

Ukuran **183cmx244cm**

Fungsi untuk meja berbentuk bujur sangkar, dipilih ukuran ini karena kain putupdapat menutup hampir seluruh bagian meja

b.SlipCloths

Ukuran 100 cm x 100 cm

Fungsi untuk menutup a *gubby* table cloth (taplak meja yang **hanya kotor sedikit**)

2. Napkin atau serbet makan

Dari kain: 46 cm/50 cm persegi

Darikertas: 36 cm/42 cm persegi

Fungsi:

- Untuk penghias meja makan
- Untuk menutupi pangkuandi waktu makan
- Untuk mengelap mulut waktu dan sehabis makan
- **Dilipat segi empat untuk menutupmulut**
- Dilipat segi empat dan disampirkan ke pegangan atau sandaran kursi d saat tamu pergi yang menandakan bahwa tamuakan kembali lagi
- Dilipat segi empat dan diletakkan di atas meja makan di saat tamupergi yang menandakan bahwa tamu tidak akankembali lagi.

3. ChinaWares

Adalah barang pecah-belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasi restoran.

4. GlassWares

Adalah gelas-gdas minuman yang terbuat dari bahan kaca dengan model dan **fungsi yang** bervariasi

5. Table Wares

Adalah peralatan makan yang ada dimeja

- **Flatwares**
Peralatan dalam restoran yang berbentuk sendok dan garpu-
- **Cutlery**

Peralatan dalam restoran yang berbentuk pisau untuk **memotong**.

- Hollow wares

Peralatan dalam restoran yang terbuat dari dari perak, terpisah dari flatwares atau cutlery, misalnya poci untuk kopi, tempat susu atau krim, tempat **gula**, tempat mentega.

d. Bar

Adalah tempat usaha komersial di mana orang berkumpul sambil duduk bersantai menikmati alunan musik dan minuman yang dijual terutama yang beralkohol.

Pembagian area bar

Bar terbagi dalam 4 area:

1. Bar display

Terletak di belakang barman di **mana** diletakkan botol-botol minuman **dari** aperitif sampai after dinner **drink**, gunanya selain pajangan, juga untuk menarik minat para tamu untuk membelinya.

2. Bar station

Tempat bartender memproduksi **minuman**, dirancang sedemikian rupa, dilengkapi dengan speed-rack, ice bean, freezer, sink unit, tempat gelas **dan** lain-lain yang terbuat dari stainless steel dan mudah dibersihkan.

3. Bar counter

Terletak antara bar station dan bar lounge, sesuai dengan fungsinya dibagi dua pemisah, yaitu tamu dan barman dibatasi meja **bar**.

Ruang lingkup kegiatan bar meliputi:

1. Persiapan sebelum bar buka
2. Kegiatan **pada** saat bar akan buka.
3. Saat bar tutup.

Perlengkapan dan peralatan bar.

1. Kursi dan meja (**berpasangan**)
2. Bar rail tempat gelas
3. Display tempat memajang minuman
4. Bottle/can cooler lemari pendingin minuman

3.1.2. Tata ruang restoran

Mendirikan restoran tidak terlepas dari persiapan awal yaitu tata ruang dan rancang bangun yang sesuai dengan kebutuhan operasional restoran **secara** keseluruhan. Bangunan restoran menjadi tempat manusia melakukan aktivitas seperti mempersiapkan bahan makanan dan minuman, memproses bahan **mentah** menjadi hidangan siap santap. Selain dari pada itu restoran memerlukan tempat untuk penyajian dan tempat pelanggan untuk menikmati hidangan.

Ruangan restoran hendaknya didesain sedemikian **rupa** sehingga peletakan meja dan kursi dapat diatur bervariasi dan dapat berubah sewaktu-waktu disesuaikan dengan **kebutuhan** pelanggan **yang menginginkan tempat duduk secara berkelompok** dalam satu meja

Tata **ruang** restoran sebaiknya memiliki **fasilitas ruangan** yang **memadai** agar dapat **memberikan** dukungan **pekerja** melakukan **aktivitasnya** sehingga menghasilkan mutu *produk yang berkualitas yang berkualitas serta memberikan kenyamanan* bagi pelanggan restoran **untuk** menikmati **produk** restoran tersebut.

Tata ruang restoran tentunya dirancang dan dibangun dengan mempertimbangkan **siklus kegiatan operasional** dimulai **dari ruangan** sebagai tempat **melakukan kegiatan awal** yakni penerimaan bahan **mentah** kemudian diproses **sampai** dengan penyajiannya **Semua tahapan** tersebut memerlukan ruangan yang memadai.

Komponen **utama** restoran:

a. Areamakan

b. Areadapur

- Coldservice
- Hotservice
- Pastry and bakery area
- **Cookingarea**
- Preparingarea
- Kitchencounter
- Pantryarea
- **Washupspace**
- Beverage **space**

- c. Area bar
 - Barcounter
 - Bardisplay
 - Bartender table
 - Bar refrigerator
- d. *Area karyawan*
- e. *Area pramusaji*
- f. Gudang
- g. Toilet
 - **Guest toilet: ladies and** gentlement
 - Employee toilet
- h. Storeroom
 - Groceries area
 - **Perishable area**
 - Material and supplies area
 - Storekeeper

3.1.3. Restoran Perancis

Restoran Perancis ini termasuk **dalam** specialties restaurant. Pengertian specialties restaurant adalah industri **jasa** pelayanan **makanan** dan minuman **yang** dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan **khas** dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara.

a. **Ciri-Ciri Spesialties** Restoran:

1. Menyediakan sistem pemesanan tempat-reservasi.
2. Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer dan disenangi banyak pelanggan secara **umum**
3. **Sistem** penyajian **disesuaikan dengan budaya** negara asal dan **dimodifikasi** dengan budaya internasional.
4. Hanya dibuka untuk menyediakan makan siang dan atau makan malam.
5. Biasanya menghadirkan musik/hiburan **khas** negara asal.

b. **Sistem Penyajian** di restoran **formal**

Untuk memberikan pelayanan istimewa kepada pelanggan di restoran formal diperlukan tenaga pilihan yang terampil untuk dapat melakukan penyajian makanan dan minuman serta memiliki pengetahuan luas tentang produk makanan dan berbagai macam minuman bar. Restoran formal sebagai tempat kaum selebriti dan kalangan atas untuk menikmati santap makan dan hidangan menu klasik serta pilihan berbagai minuman *wine*, *champagne*, dan minuman bar lainnya yang disajikan secara eksklusif, oleh karena itu Sistem penyajian yang dipakai yaitu penyajian ala Perancis.

c. French Service (Pelayanan Ala Perancis)

French *Service* adalah satu tipe pelayanan yang sifatnya formal/resmi, dulu mula-mula dipergunakan di lingkungan kaum *ningrat* Sekarang ini disukai oleh orang-orang yang menginginkan pelayanan mewah.

Advantages (keuntungan) dari French Service :

- French service menimbulkan kesan lux *Service*, karena perhatiannya kepada tamu sangat besar.
- French service membuat tamu merasa sebagai orang penting : jamuan makan secara besar-besaran atau istimewa.
- Tidak terburu-buru.

Disadvantages (kerugian) dari French Service :

- French service lebih mahal karena lebih mewah.
- Memerlukan lebih banyak tenaga ahli
- Karena mempergunakan kereta dorong (trolley), maka French service memerlukan ruangan agak luas didalam restoran untuk sirkulasi kereta dorong.
- Mengurangi jumlah meja kursi yang bisa diletakkan didalam restoran.
- Kadang kala French *Service* sangat lambat.

Menutup Meja Makan Ala Perancis

- Piring roti dan mentega.
- *Alas pengoles mentega pada* roti
- Garpu makan hidangan utama.
- Pisau makan hidangan utama.
- Sendok sup.

- Sendokmakan-
- **Garpumakan.**
- Piring hidangan pembuka **khusus sebagai alas.**
- Serbetmakan.
- Gelas untuk air es.

3.2. Teori Yang Berhubungan dengan Desain

3.2.1. Style perancangan

a. Ciri-ciri pada interior

1. Arsitektur ruang dalam dan **perabotan** adalah **aspek** yang paling penting **dalam** style Neoklasik. Penekanan **pada garis-garis** lurus dan bent&-bentuk **geometns**. Bentuk oval, **elips** dan **ligkaran**, **pada** beberapa **bagian**, yang banyak digunakan **adalah** bentuk lengkungnya.
2. Panel yang lebar dan tipis dari kayu yang dicat **atau** diplaster, ditutup dengan bahan kain atau bahan wallpaper yang mewah, **atau** diisi **dengan cermin atau** lukisan/gambar, **yang disusun secara simetris**. Panel **yang tipis** yang ditempel di dinding disebut boiserie (kayu yang diukir **dan** difinishing mengkilap) lebih **banyak** dipakai
3. Pintu dan jendela mempunyai **bentuk kotak atau** elips di atasnya yang **disusun secara simetris**, dengan bentuk *cetakan yang* datar dan keras, seperti bentuk telur.
4. Trumeau (panel di atas pintu diisi dengan lukisan atau cermin). Cetakan dan **lukisan yang** berwarna lebih terkenal.
5. Langit-langit **lebih banyak dibuat datar** dan **didekorasi dengan motif** klasik yang sederhana, dengan lampu gantung yang **besar** tergantung di tengah-tengah.
6. Menggunakan warna-warna **pucat**.
7. Lantai dari *manner* **atau** parket **yang dilapisi dengan karpet** dari **Perancis atau** China.

b. Ciri-ciri **pada** mebel

1. Pengaruh bentuk **klasik lebih** dominan

2. **Perdobotan** lebih ringan, **Lebih feminim, Lembut, diskala pada kenyamanan manusia.**
3. **Bentuk desain** adalah simetris, dengan **garis-garis** lurus dan **bentuk geometris.**
4. **Kabinet dan lemari dalam bentuk persegi**
5. **Ring pegangan dilapisi dengan motif lingkaran.**
6. **Parabot kursi diberi kain pelapis.**
7. **Kaki perabot dibuat garis lurus, gaine (kaki tumpuan yang meruncing kebawah), bergalur, memutar, dan bentuk panah, atau bentuk kurus.**
8. **Bentuk sandaran belakang persegi, kotak, oval.**
9. **Ornamennya lembut dan anggun.**
10. **Motif diperoleh dari bentuk Yunani dan dari alam, bentuk klasik, buah-buahan, bunga, daun salam, karangan bunga, pita, dan ikatan simpul, cerita mitologi, domba dan penggembala piala, simbol musik, motif untaian daun.**
11. **Perabotan dan arsitekturnya didesain selaras.**
12. **Kayu mahoni digunakan sebagai kayu utama, meskipun kayu ebony juga digunakan.**