

## **Restoran**

**Kiriman, Abdi Patria Syafei Narim, mahasiswa PS. Desain Interior, ISI Denpasar.**

### **1. Pengertian Restoran**

Restoran berasal dari bahasa latin yaitu *restaurare*, dalam bahasa Inggris berarti *a public eating place*, yaitu rumah makan atau tempat makan umum.

Menurut Zain (2001 : 1164) restoran berarti rumah makan dan menurut Marsum WA, dalam bukunya *Restoran dan Masalahnya* mengatakan bahwa, "Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamu baik berupa makan maupun minum".

Dari beberapa uraian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa arti dari restoran yaitu tempat usaha atau bangunan yang menyediakan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dengan memberikan pelayanan yang baik kepada semua pengunjung.

### **2. Sejarah Restoran**

Sejarah restoran berasal dari ratusan tahun yang lalu. Di Mesir pada 512 SM ada sebuah tempat makan dengan menawarkan satu jenis makanan. Yaitu kombinasi dari daging burung liar dengan bawang dan sereal. Makan siang untuk para pengusaha dinyatakan pertama kali dibuat oleh seorang penjaga kedai Roman pada tahun 40 SM untuk mereka yang terlalu sibuk dan tidak sempat pulang.

Dalam *Encyclopedia Britannica*, istilah restoran pertama kali dijelaskan sebagai berikut:

"Rumah makan pertama kali yang kemudian dikenal dengan nama restoran didirikan pada tahun 1765, oleh A. Boulanger, yaitu makanan berupa sup sayur di Paris. Keberadaan rumah makan ditunjukkan dengan memberikan tanda pada pintu rumahnya dalam bahasa latin. Datanglah pada saya dengan perut buruk kamu (dalam keadaan lapar dan saya akan menyembuhkan kamu)".

Selanjutnya banyak ditiru oleh para juru masak dan pelayan yang meninggalkan majikan mereka masing-masing dengan mendirikan usaha yang sama. Hal ini merupakan salah satu peristiwa penting mengikuti perkembangan revolusi Perancis. Keruntuhan kaum bangsawan mengakibatkan mereka tidak dapat membiayai pengikutnya lebih lanjut, termasuk tukang masak dan pelayan-pelayannya. Di antara restoran yang pertama kali berdiri, salah satu diantaranya didirikan oleh seorang yang bernama Antonis Beauvilliers.

Di Inggris restoran mulai dikenal sejak abad ke-16, dalam bentuk penyediaan makanan pada kedai minuman dan penginapan dengan harga dan waktu yang sudah ditentukan terlebih dahulu. Tetapi istilah restoran itu sendiri baru digunakan setelah revolusi Perancis, pada awal abad ke-19.

Rumah makan di Amerika pada umumnya meniru rumah makan di Inggris, disamping rumah makan yang khusus untuk Imigran. Rumah makan Delmonico di New York dibuka pada awal tahun 1837, dan dianggap sebagai restoran pertama di Amerika, karena restoran itu sendiri didirikan dengan mengikuti sistem restoran di Perancis.

Di Indonesia restoran berkembang setelah G30S/PKI, yaitu pada Tahun 1965. Sedangkan sebelum Tahun 1945, hanya terdapat warung yang hanya melayani orang pribumi. Kemudian setelah Tahun 1945, berkembang menjadi rumah makan. Pada perkembangan selanjutnya yaitu pada Tahun 1966, telah menjadi restoran karena penghasilan per kapital masyarakat Indonesia semakin baik.

Pada perkembangan saat ini, dengan adanya tuntutan pelayanan cepat saji, maka telah berkembang restoran dengan system pelayanan *fast food*.

### **3. Macam-macam tipe restoran.**

Dilihat dari pengelolaan dan system penyajian, Marsum (1993:8-11) menjelaskan restoran dapat dibedakan menjadi beberapa tipe yaitu:

#### **a. *A'la Carte restaurant.***

Adalah restoran yang telah mendapat izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi, tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka inginkan. Tiap makanan dalam restoran ini memiliki tarif sendiri-sendiri.

b. *Table D'hote restaurant.*

Adalah restoran yang khusus menjual satu susunan menu yang lengkap (hidangan pembuka sampai hidangan penutup) dan tertentu, dengan harga yang telah ditentukan pula.

c. *Coffee shop atau Brasseire.*

Adalah restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel, tamu bisa mendapatkan makan pagi, makan siang, dan makan malam secara cepat dengan harga yang pantas. Pada umumnya system pelayanannya adalah *American service* dimana yang diutamakan adalah kecepatannya, *ready on plate service*, artinya makanan sudah diatur dan disiapkan diatas piring. Kadang-kadang penyajiannya juga dilakukan dengan *buffet* prasmanan.

d. *Café.*

Adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan *cake* (kue), *sandwich* (roti isi), kopi dan teh. Pilihan makanan terbatas dan tidak menjual minuman beralkohol.

e. *Canteen.*

Adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik atau sekolah, tempat para pekerja dan pelajar bisa mendapatkan makan siang dan *coffee break*, yaitu minum kopi disertai makanan kecil untuk selingan jam kerja, jam belajar ataupun dalam acara rapat dan seminar.

f. *Continental Restaurant.*

Adalah suatu restoran yang menitik beratkan hidangan *continental* pilihan dengan pelayanan *elaborate* atau megah. Bersuasana santai, susunannya agak rumit, disediakan bagi tamu yang ingin makan secara santai dan rileks.

g. *Carvery.*

Adalah restoran yang sering berhubungan dengan hotel dimana para tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan dengan harga yang telah ditetapkan.

h. *Dining room.*

Dining room yang terdapat di hotel kecil seperti *motel* atau *inn*, merupakan tempat yang lebih ekonomis daripada tempat makan biasa. *Dining room* pada dasarnya disediakan untuk para tamu yang tinggal di hotel yang bersangkutan, namun juga menerima tamu dari luar.

i. *Discotheque.*

Adalah restoran yang pada prinsipnya berarti juga tempat dansa sambil mendengarkan alunan musik, juga menampilkan *live band*. Bar adalah salah satu fasilitas utama dalam seduah diskotik, hidangan yang tersedia umumnya berupa *snack*.

j. *Fish and Chip Shop.*

Adalah restoran yang banyak terdapat di Inggris, pengunjung dapat membeli bermacam-macam keripik dan ikan goreng, biasanya berupa ikan cod, dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi, jadi makanannya tidak dinikmati ditempat itu.

k. *Grill Room.*

Adalah restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang. Pada umumnya antara restoran dengan dapur dibatasi oleh sekat dinding kaca sehingga para tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang dikehendaki dan melihat sendiri proses memasaknya. *Grill room* kadang-kadang disebut juga dengan *steak house*.

l. *Inn Tavern.*

Adalah restoran dengan harga cukup yang dikelola oleh perorangan di tepi kota. Suasannya dibuat sangat dekat dan ramah dengan tamu-tamu, sedangkan hidangannya pun lezat-lezat.

m. *Night Club / Super Club*

Adalah restoran yang pada umumnya mulai dibuka menjelang larut malam, menyediakan makan malam bagi tamu-tamu yang ingin santai. Dekorasinya megah, pelayanannya mewah. *Band* merupakan kelengkapan yang diperlukan. Para tamu dituntut berpakaian resmi dan rapi sehingga menaikkan gengsi tempat itu.

n. *Pizzeria*.

Adalah restoran yang khusus menjual pizza. Makanan lain berupa *spaghetti* dan makanan khas Italia yang lain.

o. *Pan Cake House*.

Suatu restoran yang khusus menjual *pan cake* dan *crepe* yang diisi berbagai macam manisan didalamnya.

p. *Pub*.

Pada umumnya merupakan tempat hiburan umum yang mendapat izin untuk menjual minuman beralkohol dan bir. Para tamu mendapatkan minumannya dari *counter*, dan dapat dinikmati dengan berdiri atau duduk. Hidangan yang disediakan berupa *snack* dan *sandwich*.

q. *Snack Bar / Café / Milk bar*.

Adalah semacam restoran yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat, dimana para tamu mengumpulkan makanannya diatas baki yang diambil dari meja counter makanan dan kemudian membawanya ke meja makan. Para tamu bebas memilih makanan yang disukainya seperti *hamburger*, *sausages* dan *sandwich*.

r. *Specially restaurant*.

Adalah restoran yang suasana dan dekorasinya disesuaikan dengan tipe makanan khas yang disediakan. Restoran ini menyediakan masakan Cina, Jepang, India, Italia dan sebagainya. Pelayanannya sedikit banyak berdasarkan tata cara negara tempat asal makanan spesial itu.

s. *Terrace restaurant*.

Adalah restoran yang terletak diluar bangunan. Namun masih berhubungan dengan ruangan induknya. Di negara-negara barat pada umumnya restoran tersebut hanya buka pada musim panas saja.

t. *Gourmet estaurant*.

Adalah restoran yang menyelenggarakan pelayanan makan dan minum bagi orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang rasa makanan dan minuman. Keistimewaan restoran ini adalah makanannya yang lezat, pelayanan yang mewah dan harganya cukup mahal.

u. *Family tipe restaurant*.

Adalah restoran sederhana yang menghidangkan makanan dan minuman bagi tamu-tamu keluarga atau rombongan dengan harga yang terjangkau.

v. *Main Dining room*.

Adalah ruang makan utama restoran yang pada umumnya terdapat di hotel-hotel besar, dimana penyajian makanannya secara resmi, pelan namun terikat oleh peraturan yang ketat. Servisnya bisa menggunakan pelayanan ala Perancis atau Rusia. Tamu-tamu yang hadir pada umumnya berpakaian resmi dan formal.

