

Lampiran

Ketentuan Umum Pendirian Restoran

Berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 24 tahun 1979, Rumah Makan merupakan sektor usaha yang tercakup dalam bidang Kepariwisata, dan pembinaanya diserahkan kepada Pemerintah Daerah Tingkat I. Namun untuk tercapainya kesatuan tata cara pengaturan dan pembinaan urusan rumah makan tersebut, maka pemerintah mengeluarkan SK Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No : KM 73/PW 105/MPPT-85 tentang Peraturan Urusan Rumah Makan. Berdasarkan SK tersebut menunjukkan bahwa pembinaan dan pengawasan rumah makan dilakukan oleh Gubernur, sedangkan tata cara pengawasan ditetapkan oleh Gubernur sebagai Kepala Daerah Tingkat I. Sehingga untuk mengusahakan sebuah Rumah Makan harus memiliki ijin lokasi dan ijin usaha yang masing-masing ditetapkan oleh Gubernur sebagai Kepala Daerah Tingkat I. Sementara itu, menurut SK Direktorat Jenderal Pariwisata No. 15/U/II/88 tentang Pelaksanaan Ketentuan dan Penggolongan Restoran menunjukkan bahwa perijinan dalam bidang usaha restoran ini secara umum dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu :

1. Ijin Sementara Usaha Restoran.

Ijin Sementara Usaha Restoran adalah ijin yang bersifat sementara yang berlaku sampai 3 tahun dan diberikan oleh Direktur Jenderal untuk membangun restoran.

2. dan Ijin Tetap Usaha Restoran.

Ijin Tetap Usaha Restoran adalah ijin tetap yang diberikan oleh Direktur Jenderal untuk mengusahakan restoran. Sedangkan untuk penyediaan jasa-jasa lainnya dilingkungan

Restoran yang tidak menjadi bagian dari ijin tetap usaha restoran, wajib diselenggarakan atas dasar ijin usaha tersendiri sesuai dengan peraturan dan perundang-undangan yang berlaku. Pembinaan dan pengawasan terhadap pembangunan dan pengusahaan restoran dilakukan oleh Direktur Jenderal atau pejabat yang ditunjuk, demikian pula terhadap pemindahan hak kepemilikan restoran atau perubahan nama dan atau lokasi juga wajib dilaporkan secara tertulis. Setiap rumah makan dan restoran harus memiliki ijin dari Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota sesuai dengan peraturan dan perundang-undangan yang berlaku, dan untuk memperoleh ijin tersebut maka setiap rumah makan atau restoran wajib memiliki sertifikat laik sanitasi yang higienis dari Dinas Kesehatan Kabupaten atau Kota. Setiap rumah makan atau restoran diwajibkan mempekerjakan seorang penanggungjawab yang mempunyai pengetahuan hygiene sanitasi makanan dan telah memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan. Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada rumah makan dan restoran wajib berbadan sehat dan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 kali dalam satu tahun. Setiap penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan, yang dapat diperoleh dari instansi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku. Namun demikian pemerintah

Indonesia sejak tahun 1999 melalui UU No. 22 tahun 1999 telah mencanangkan program kebijaksanaan Otonomi Daerah (Otda) yang pelaksanaannya dimulai sejak tahun 2001. Dengan adanya kebijaksanaan Otda tersebut maka beberapa instansi pemerintah yang berkompeten dibidang restoran dan rumah makan, seperti : Kanwil Pariwisata, Seni dan Budaya melebur menjadi Dinas Pariwisata Daerah. Sehingga segala kewenangan yang semula menjadi milik Kantor Wilayah menjadi milik Kantor Dinas dan segala bentuk perijinan, khususnya di bidang restoran dan rumah makan, mulai tahun 2001 telah dialihkan secara bertahap kepada Pemerintah Daerah Tingkat II.

Standar Prosedur Pengoperasian Restoran

Prosedur pengoperasian suatu restoran adalah suatu pedoman yang mengatur tim kerja restoran dalam aktifitasnya memberikan pelayanan pada pelanggan, dengan tujuan dapat dimengerti, dipahami dan dilaksanakan sebaik-baiknya oleh seluruh staf restoran yang ada. Pedoman kerja tersebut dimulai dari persiapan restoran dibuka sampai restoran ditutup, yaitu:

1. Sebelum restoran dibuka

Restoran tidak dibuka 24 jam sehingga akan ada saat dimana restoran dibuka dan restoran ditutup. Sebelum jam buka tim kerja mempersiapkan segala sesuatu menyangkut persiapan fisik restoran mulai dari kebersihan restoran dan lingkungannya, kondisi udara, kelengkapan peralatan penyajian, makanan dan minuman yang bersih, higienis serta kebersihan

fisik tim kerja seperti kebersihan badan dan kelengkapan serta kerapihan seragam kerja masing-masing.

2. Selama restoran dibuka

Restoran dibuka sesuai jam yang telah ditentukan setelah persiapan fisik dan psikis serta briefing telah dilakukan semua. Tiba saat yang dinanti-nanti oleh kedua belah pihak yakni

customer memiliki produk restoran dengan harapan memperoleh sesuatu yang mereka inginkan. Pihak manajemen restoran menjual produk untuk menciptakan pelanggan dengan laba tertentu. Untuk mempertemukan kedua keinginan yang berbeda tersebut kuncinya ada pada ketepatan, kecekatan, kejelian, kepekaan sumber tenaga yang profesional dengan sistem dan tahapan pelayanan yang dapat memenuhi keinginan pelanggan, tahapan dimaksud dimulai pelanggan dengan memasuki pintu sampai meninggalkan pintu restoran.

3. Restoran ditutup

Restoran tutup sesuai dengan jam yang telah ditentukan dan setelah pelanggan meninggalkan restoran.

Sumber : TUGAS AKHIR SARJANA STRATA – 1 ANDRI PRASETIA ADITAMA. NPM: 030111640. JOGJA RESTO DAN GALERI RESTORAN DAN GALERI SENI LUKIS DI YOGYAKARTA

Menu makanan yang disajikan di restaurant apung

MENYIAPKAN MENGOLAH HIDANGAN *SEAFOOD*

A. Pengantar

Ikan atau biasa disebut *fish* diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu *fin fish* (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan *shellfish* yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedang bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras. Ikan yang biasa dipakai dalam pengolahan makanan sebagian besar berasal dari laut, hanya sebagian kecil ditangkap di air tawar, seperti di sungai, danau, dan kolam-kolam ikan. Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat, karena itu apabila dikaitkan dengan pengolahan, ikan akan lebih cepat masak dibandingkan dengan daging. Jaringan pengikat pada ikan lebih banyak terdapat pada bagian ekor dan bagian daging yang berwarna merah. Jaringan pengikat yang terdapat dalam daging ikan mudah *terhidrolisa*. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus. Berdasarkan tempat hidupnya, ikan digolongkan menjadi 2, yaitu ikan air asin dan ikan air tawar. Ikan air asin beraroma lebih tinggi daripada ikan air tawar. Ikan yang memiliki kandungan lemak yang tinggi memiliki aroma lebih dibandingkan dengan ikan yang memiliki kandungan lemak rendah. Ikan mengandung lemak antara 0,5–20%.

B. Penggolongan Ikan

Ikan digolongkan menjadi beberapa jenis berdasarkan pada kandungan lemak dan bentuk badannya. Berdasarkan kadar lemaknya dapat dikelompokkan menjadi 3, yaitu:

1. *Leanfish*, atau ikan tak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang.
2. Medium *fatfish*, atau ikan berlemak, memiliki kandungan lemak antara 2–5%. Lemak ikan golongan *leanfish* dan medium *fatfish* banyak terkandung dalam hati ikan, seperti ikan *cod* dan *halibut* yang secara komersil dibuat minyak hati ikan.
3. *Fatfish*, atau ikan berlemak tinggi, memiliki kandungan lemak di atas 5%. *Fatfish* memiliki pigmen warna lebih banyak dibandingkan jenis lainnya, sehingga ikan-ikan golongan ini dapat terlihat kuning ataupun pink dibandingkan dengan *leanfish* yang berwarna putih. Beberapa jenis *fatfish* antara lain *salmon*, *mackerel*, *herring*, dan belut. Penggolongan ikan berdasarkan bentuk badannya dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu:

1. *Flatfish*: bertubuh agak gepeng atau pipih. Ikan-ikan yang bertubuh pipih pada umumnya hidup dekat dasar laut. Berenang dengan tubuh horizontal, kedua matanya berada pada salah satu sisi atau sisi yang sama. Tubuh yang menghadap ke atas mempunyai warna yang lebih gelap daripada bagian tubuh yang menghadap ke bawah. Jenis-jenis ikan yang bertubuh pipih antara lain: ikan sebelah (*halibut*), ikan lidah (*tongue*

sole), bawal hitam (*black pomfret*), bawal putih (*silver pomfret*), pari (*rays*), dan lain-lain.

2. *Round fish*: yang bertubuh agak lonjong, dan kembang. Jenis ikan yang bertubuh bulat antara lain tongkol, tenggiri, mackarel, dan salmon. Di samping itu ikan jenis belut ikan kucing termasuk pula pada keluarga ini.

C. Penggolongan Kerang-kerangan

Shellfish atau kerang-kerangan berbeda dengan *finfish*. Kerang-kerangan mempunyai kulit luar yang keras. Kerang-kerangan tidak mempunyai tulang belakang atau rangka internal. Tubuh binatang ini sebenarnya lunak, kulit yang mengeras di bagian luarnya berfungsi sebagai pelindung. Binatang berkulit keras ini sebagian besar terdapat di laut, namun beberapa jenis dapat pula dijumpai di air tawar. *Shellfish* dapat diklasifikasikan menjadi dua kelas, yaitu molusca dan crustacea.

1. Molusca

Molusca adalah binatang yang hidup di perairan laut arus lemah yang pada tubuhnya menempel sepasang kulit keras atau cangkang. Selain itu juga terdapat molusca yang hanya mempunyai satu kulit, contohnya siput, keong, tiram, kerang. Ada juga molusca yang tidak mempunyai kulit contohnya cumicumi dan gurita. Molusca tidak mempunyai tulang belakang, paling banyak hidup dalam air laut, dan juga beberapa hidup di air tawar atau perairan darat. Molusca yang banyak dipakai di restaurant

antara lain oyster atau tiram, mussel atau remis, clam atau kijing, dan scallop.

2. Crustacea

Crustacea adalah binatang dengan kulit yang bersegmen atau berbukubuku. Pada kakinya terdapat sendi-sendi yang beruas-ruas. Crustacea terdiri dari bermacam-macam jenis. Crustacea mempunyai lima pasang kaki yang berengsel, pada ujungnya mempunyai sapit. Tubuh tertutup oleh kalsium yang merupakan hasil sekresi sehingga kulitnya keras. Dalam usaha boga jenis crustacea yang sangat digemari antara lain lobster (udang laut), rock lobster (udang batu), shrimp (udang), crab (kepiting, ketam, yuyu). Termasuk udang juga udang galah dan udang windu. Kerang membutuhkan waktu memasak yang sangat pendek dan sebaiknya tidak dimasak terlalu lama. Kerang sebaiknya berada pada suhu kamar sebelum dimasak.

Penyimpanan Ikan

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah menjadi busuk, oleh karena itu lebih baik segera digunakan. Perubahan bau amis yang tajam merupakan tanda kerusakan dekomposisi. Proses kebusukan pada ikan dapat diminimalisir dengan teknik penyimpanan yang benar dan tepat. Proses penyimpanan yang dianjurkan pada ikan adalah dengan teknik basah dan dingin dan teknik pengawetan.

1. Teknik Penyimpanan Basah dan Dingin

Tujuan penyimpanan basah dan dingin adalah untuk mempertahankan suhu penyimpanan pada suhu -1 s/d 1°C , untuk menahan perpindahan bau dan aroma yang dipindahkan oleh bahan lain. Penanganan dan penyimpanan ikan bertujuan untuk mempertahankan kadar ikan, melindungi daging ikan dari kerusakan. Teknik basah dan dingin ini menggunakan media refrigerator atau freezer, atau ice. Dengan media ini, proses pembekuan yang akan menunda bakteri atau mikroorganisme dalam ikan tidak akan berkembang biak sehingga ikan tidak akan mengalami kerusakan. Metode penyimpanan basah dan dingin dapat melalui dua cara, yaitu:

- a. Penyimpanan dalam pecahan es. Cara penyimpanan dalam pecahan es dengan menggunakan drip-an agar es yang mencair dapat mengalir keluar, dan pecahan es dapat diganti setiap hari.
- b. Penyimpanan dalam alat pendingin. Penyimpanan dengan alat pendingin menggunakan suhu antara -1 s/d 1°C . Caranya ikan dibungkus atau diletakkan dalam alat pembungkus yang benar-benar kedap air kemudian dimasukkan alat pendingin. Penyimpanan ikan sebaiknya disimpan di tempat tersendiri, atau dipisah dari bahan makanan lain karena ikan mempunyai bau yang sangat tajam. Masa penyimpanan ikan segar dapat bertahan sampai dua hari. Bila menginginkan menyimpan lebih lama maka lebih baik ikan dibekukan. Ikan beku baik disimpan dalam suhu -18°C atau lebih dingin. Penanganan ikan mentah beku dilakukan

dengan *thawing*, sebaiknya dilakukan dengan alat pendingin. *Thawing* dalam alat pendingin dilakukan 18–36 jam atau dengan ikan dibungkus dengan bungkus kedap air. *Thawing* dilakukan di bawah air mengalir. Ikan beku dalam potongan kecil-kecil misalnya, steak hingga beratnya kurang lebih 226 gram, dapat dimasak langsung dari keadaan beku. Cara ini bertujuan untuk mempermudah penanganan dan menjaga hilangnya drip yang berlebihan.

2. Teknik Pengawetan

Teknik pengawetan merupakan teknik penyimpanan yang mempunyai waktu yang lebih lama dibandingkan penyimpanan dengan cara pembekuan. Pengawetan yang sering diperlakukan dalam ikan seperti pengeringan, penggaraman, pengasapan, dan pengalengan. Dalam teknik pengawetan syarat yang harus dipenuhi adalah pemilihan ikan yang masih segar, kebersihan alat pengawetan, dilakukan sesuai dengan standar prosedur pengawetan, dan bebas dari bakteri, jamur dan kuman. Contoh hasil pengawetan ikan adalah: *smoked* (diasap) pada ikan *hering*, *haddock*, *salmon*, *pickled* (asinan) pada ikan *rollmop*, *salted* (digarami) pada ikan *cod*, *roe* (telur ikan) pada ikan *caviar*. Ditinjau dari produk akhir yang dikehendaki, pengawetan ikan dapat dilakukan dengan tiga cara:

- a. Pengawetan ikan segar; cara ini dilakukan dengan pengaturan suhu, pendinginan, pembekuan, pengeringan, pengasapan, dan pengalengan.
- b. Pengawetan dengan menggunakan bahan-bahan kimia, penggaraman, pencukaan.

c. Pengawetan dengan mikrobiologi; pemedaan.

Porsi dan Teknik Pengolahan Ikan

Perbedaan kandungan lemak dan bentuk ikan merupakan salah satu faktor untuk menentukan pemilihan metode memasak. Ikan tak berlemak dan berlemak sedang apabila dimasak akan mudah menjadi kering terutama bila terjadi *overcooking*. Metode memasak panas basah terutama *poaching* sangat cocok untuk jenis *leanfish* karena metode ini mampu mempertahankan *moistness*. Berikut ini beberapa petunjuk porsi dan teknik olah yang dapat digunakan untuk mengolah ikan.

1. Porsi Ikan

Berapa banyak kita membeli ikan untuk masing-masing porsi dapat disajikan dalam tabel berikut:

No.	Jenis	Ukuran
1.	Ikan utuh (<i>white</i>)	275–350 gr
2.	Ikan utuh (<i>white</i>) tanpa kepala	225–275 gr
3.	Ikan utuh berlemak (<i>oily fish</i>)	200–225 gr
4.	Ikan utuh berlemak (<i>oily fish</i>) tanpa kepala	175–200 gr
5.	<i>Fish steak</i>	175–225 gr
6.	<i>Fish fillet</i>	100–175 gr
7.	<i>Fish portion</i>	100–175 gr

Tehnik Olah

a. *Boiling* (Merebus)

Teknik mengolah bahan makanan dalam cairan yang sedang mendidih (100°C). Ciri-ciri air mendidih adalah cairan akan menggelembungkan memecah di atas permukaan air.

Prinsip dasar *boiling*:

- Cairan harus mendidih dengan suhu 100°C.
- Untuk menghemat energi sebelum cairan mendidih, alat perebus harus ditutup dan dibuka ketika bahan makanan akan dimasukkan.
- Buih yang ada di atas permukaan air harus dibuang untuk mencegah bersatu kembali ke dalam cairan sehingga mempengaruhi mutu makanan.
- Alat perebus harus disesuaikan dengan cairan dan jumlah bahan makanan yang akan diolah.

b. *Braising* (Merebus dalam Cairan Sedikit)

Braising adalah suatu teknik merebus bahan makanan dalam cairan sedikit atau setengah dari bahannya dalam panci tertutup dan dilakukan

dengan api kecil secara perlahan-lahan. Braising bisa dilakukan di dalam oven atau di atas perapian (kompor). Adapun proses *braising* adalah:

- Bahan dipotong rapi sesuai dengan petunjuk resep.
- Cairkan mentega dalam *sauce pan*, masukkan daging, balik hingga warna kecoklatan, sedangkan sayuran diaduk sambil bolak-balik.
- Masukkan daging dalam *braising pan*, siram dengan kaldu secukupnya, jangan sampai terendam seluruhnya.
- Jika proses pengolahan dalam oven, *braising pan* ditutup rapat dan masukkan dalam oven, sedangkan jika diolah di atas kompor (perapian) posisi *braising pan* tertutup.

c. Grilling (Membakar)

Adalah teknik mengolah makanan di atas lempengan besi panas (*griddle*) yang diletakkan di atas perapian. Suhu yang dibutuhkan untuk *grill* sekitar 292° C. Panas ini biasanya oleh bahan bakar arang kayu, batu bara, atau alat elektrik lainnya. *Grill* juga bisa dilakukan di atas bara api langsung dengan jeruji panggangan atau alat bantu lainnya. Prinsip dasar *grilling* adalah:

- Pilih bagian daging yang empuk dan mutu terbaik.

- Sebelum digrill, daging direndam dalam bumbu (*marinade*).
- Olesi permukaan *griddle* dengan minyak dan bahan makanan untuk menghindari lengket.
- Pergunakan jepitan untuk membalikkan makanan, jangan menggunakan garpu, karena bila tertusuk pada bahan makanan, cairan akan menjadi keluar.

d. *Frying* (Menggoreng)

Adalah mengolah bahan makanan dengan minyak yang banyak hingga memperoleh hasil yang krispi atau kering (*deep frying*), teknik *deep frying* ini sebaiknya dilakukan ketika akan dihidangkan. Bahan makanan harus terendam dalam minyak. Jika bahan makanan telah matang biasanya akan mengapung di atas permukaan minyak. Prinsip dasar menggoreng dalam minyak banyak (*deep frying*).

- Memakai minyak goreng berbentuk cair seperti minyak kelapa, minyak salad, minyak jagung atau minyak zaitun, sedangkan pemakaian mentega atau margarin tidak sesuai karena akan mudah berubah warna jika terlalu lama dimasak dan akan mempengaruhi produknya.
- Selama proses menggoreng, makanan harus terendam seluruhnya

dalam minyak.

- Pada saat memulai menggoreng pastikan minyak telah panas sesuai

suhu yang diinginkan.

- Menggunakan api yang sedang saat menggoreng.

- Setelah makanan matang, tiriskan minyak kemudian letakkan di

atas kertas untuk menghisap sisa minyak goreng yang masih tersisa

pada makanan

Sumber : **Prihastuti Ekawatiningsih, dkk . 2008 . RESTORAN JILID 2**

