

BAB II

TINJAUAN TEORI

2.1 Tinjauan Umum

2.1.1 Definisi Restoran

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), restoran memiliki arti rumah makan. Restoran merupakan istilah dalam kategori nomina atau kata benda, yang berarti bahwa istilah tersebut dapat merujuk kepada nama seseorang, tempat, atau objek dalam segala bentuk dan jenis yang bisa dibendakan. Menurut (Marsum. W. A., 2005), restoran merupakan sebuah lokasi atau tempat yang dijalankan dalam sebuah bisnis, untuk memberikan layanan yang memuaskan kepada semua pelanggan, termasuk dalam hal makanan dan minuman. Menurut Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014, restoran merupakan bisnis yang menyediakan layanan makanan dan minuman lengkap dengan peralatan dan fasilitas untuk proses persiapan, penyimpanan, dan penyajian di lokasi yang tetap, dengan tujuan mencapai keuntungan finansial.

2.1.2 Sejarah Restoran

Asal-usul penggunaan istilah "restoran" dapat ditelusuri hingga abad ke-16, ketika istilah ini pertama kali muncul di Prancis. Kata tersebut berasal dari kata "restaurer" yang berarti memulihkan atau mengembalikan tenaga. Secara khusus, istilah ini awalnya digunakan untuk merujuk pada sajian sup yang kaya akan kaldu. Pada akhir abad ke-18, penggunaan istilah ini sedikit berubah. Pada masa itu, "resto" diartikan sebagai area kecil di sebuah penginapan, di mana para pendatang yang tiba di area tersebut dapat singgah dan makan. Makanan yang disajikan cenderung sederhana dan terbuat dari bahan lokal di sekitar penginapan (Waryono, 2018).

Terobosan konsep dalam dunia restoran terjadi sekitar tahun 1782, ketika sebuah restoran di Rue De Richelieu, Paris, mulai mencatat daftar makanan dalam bentuk menu. Makanan disajikan dalam porsi perorangan dan setiap tamu dilayani secara individual. Menu yang dikeluarkan tidak diberikan secara bersamaan, melainkan secara bertahap (Waryono, 2018).



Gambar 2.1.2. 1 Restoran Rue De Richelieu, Paris
(Sumber: www.flickr.com)

Perkembangan pesat industri restoran terutama terjadi setelah Revolusi Prancis (1789-1799). Pada masa itu, pembubaran berbagai guild yang mengatur perizinan kerja dan usaha membuat orang lebih mudah membuka restoran. Para pelayan dan koki dari kalangan bangsawan yang kehilangan majikannya karena dieksekusi atau melarikan diri, melihat peluang ini untuk membuka restoran sendiri sebagai cara untuk bertahan hidup (Waryono, 2018).

Dukungan terhadap perkembangan restoran juga datang dari urbanisasi dan pertumbuhan kelas menengah, terdiri dari para profesional dan pengusaha. Setelah Revolusi Perancis, restoran berkembang menjadi dua jenis utama. Pertama, restoran kasual yang menyajikan makanan sehari-hari bagi para pekerja yang tidak memiliki waktu untuk pulang ke rumah makan. Kedua, fine dining, yaitu restoran dengan suasana eksklusif dan penyajian makanan yang lebih artistik dengan menggunakan peralatan makan mewah (Waryono, 2018).

2.1.3 Tipe restoran

Menurut Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014 pasal 4, pada ayat 1 dijelaskan usaha restoran meliputi :

a. Restoran Bintang

Restoran bintang memiliki 3 penggolongan lagi yaitu :

- Restoran Bintang 3, yang meliputi beberapa aspek seperti :
 1. Produk, yang terdiri dari 4 (empat) unsur dan 17 (tujuh belas) sub unsur;
 2. Pelayanan, yang terdiri dari 2 (dua) unsur dan 14 (empat belas) sub unsur;
dan
 3. Pengelolaan, yang terdiri dari 4 (empat) unsur dan 28 (dua puluh delapan) sub unsur.
- Restoran Bintang 2, yang meliputi beberapa aspek seperti :
 1. Produk, yang terdiri dari 4 (empat) unsur dan 12 (dua belas) sub unsur;
 2. Pelayanan, yang terdiri dari 2 (dua) unsur dan 10 (sepuluh) sub unsur; dan
 3. Pengelolaan, yang terdiri dari 4 (empat) unsur dan 26 (dua puluh enam) sub unsur.
- Restoran Bintang 3, yang meliputi beberapa aspek seperti :
 1. Produk, yang terdiri dari 4 (empat) unsur dan 11 (sebelas) sub unsur;
 2. Pelayanan, yang terdiri dari 1 (satu) unsur dan 7 (tujuh) sub unsur; dan
 3. Pengelolaan, yang terdiri dari 4 (empat) unsur dan 23 (dua puluh tiga) sub unsur.

b. Restoran Non Bintang.

Restoran Non Bintang terdapat 3 buah aspek yang meliputi :

1. Produk, yang terdiri dari 4 (empat) unsur dan 10 (sepuluh) sub unsur;
2. Pelayanan, yang terdiri dari 1 (satu) unsur dan 5 (lima) sub unsur; dan

3. Pengelolaan, yang terdiri dari 3 (tiga) unsur dan 10 (sepuluh) sub unsur.

Menurut (Anggraini, 2019), restoran berdasarkan tipe penyajiannya dapat dibagi menjadi beberapa tipe yaitu,

a. Restoran *Fine Dining*

Restoran *Fine Dining* merupakan sebuah restoran dengan dekorasi mewah dan elegan, pelanggan yang datang ke restoran ini biasanya menggunakan pakaian – pakaian formal. Pelanggan akan dimanjakan dengan pelayanan yang diberikan oleh pelayan restoran. Makanan dan minuman yang disajikan di restoran ini merupakan makanan dan minuman dengan kelas premium, sehingga harga yang ditawarkan pada restoran jenis ini cukup mahal.

b. Restoran *Casual Dining*

Restoran *Casual Dining* merupakan restoran dengan atmosfer yang terasa lebih kasual dibanding restoran *Fine Dining*. Pada restoran *Casual Dining* pelanggan tidak perlu menggunakan pakaian formal, pelanggan dapat menggunakan pakaian sehari – hari untuk makan di restoran ini. Untuk makanan dan minuman yang disajikan di restoran ini bervariasi tergantung dari tiap restorannya, ada beberapa restoran yang menyediakan menu di tiap meja dan ada beberapa restoran yang menu langsung dibawakan oleh pelayan restoran. Seragam dari pelayan restoran ini tidak seformal dari restoran *Fine Dining*.

c. Restoran *Fast Casual*

Restoran *Fast Casual* sangat cocok untuk orang – orang yang butuh makanan cepat saji, tetapi juga tetap ingin mempertahankan kesehatan tubuhnya. Harga dari makanan dan minuman yang disajikan restoran ini lebih murah dari restoran *casual* pada umumnya.

d. Restoran *Fast Food*

Restoran *Fast Food* merupakan restoran yang cocok untuk orang – orang yang butuh makanan cepat saji. Contoh restoran *Fast Food* seperti KFC, Mcdonald, dan lain – lain. Restoran ini banyak digemari orang karena menunya yang sederhana dan enak, dan juga murah. Restoran *Fast Food* tidak hanya menyediakan untuk makan di tempat tetapi juga menyediakan *drive thru* untuk pelanggan yang ingin cepat. Fasilitas *drive thru* menjadi fasilitas yang sangat digemari pelanggan karena pelanggan tidak perlu turun dan masuk kedalam restoran untuk memesan, mereka dapat memesan dari dalam mobil mereka.

e. *Cafe*

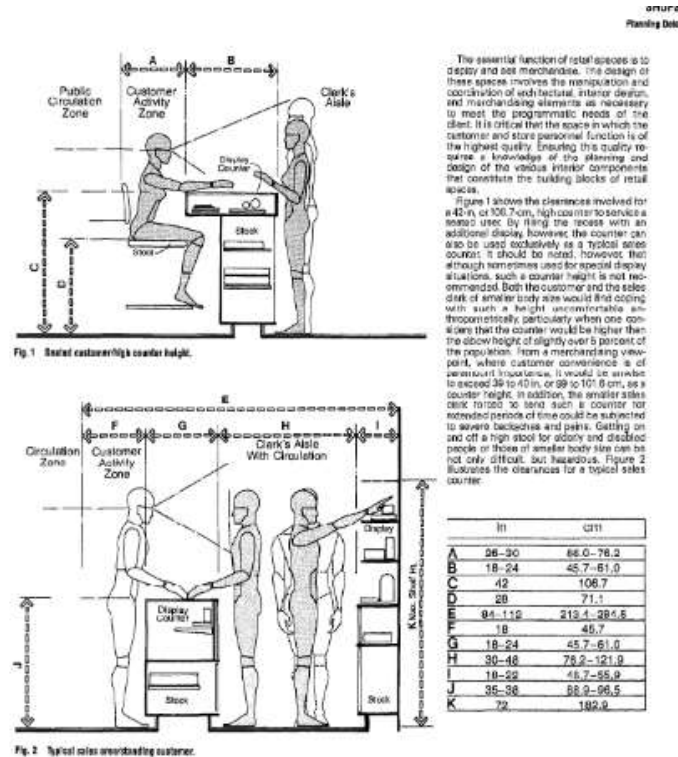
Cafe selain sebagai tempat makan, karena nuansa atmosfernya yang santai dapat menjadi tempat bekerja, *meeting*, dan juga berkumpul dengan teman. Cafe biasanya menyajikan beragam kopi, teh, *pastry*, dan menu untuk sarapan atau makan siang dengan harga bervariasi dari yang murah hingga menengah keatas tergantung cafenya dan lokasi tempat cafe berada.

2.1.4 Elemen bagian restoran

Sebuah restoran dapat berdiri karena terdapat beberapa bagian penting yang terdapat didalamnya. Bagian – bagian penting yang ada di restoran yaitu area kasir, ruang makan, dan dapur, sebuah restoran dapat berjalan dengan baik jika tiga bagian penting tersebut saling bekerja sama dengan baik. Jika salah satu dari bagian penting tersebut tidak berfungsi dengan baik, maka dapat mengganggu jalannya restoran.

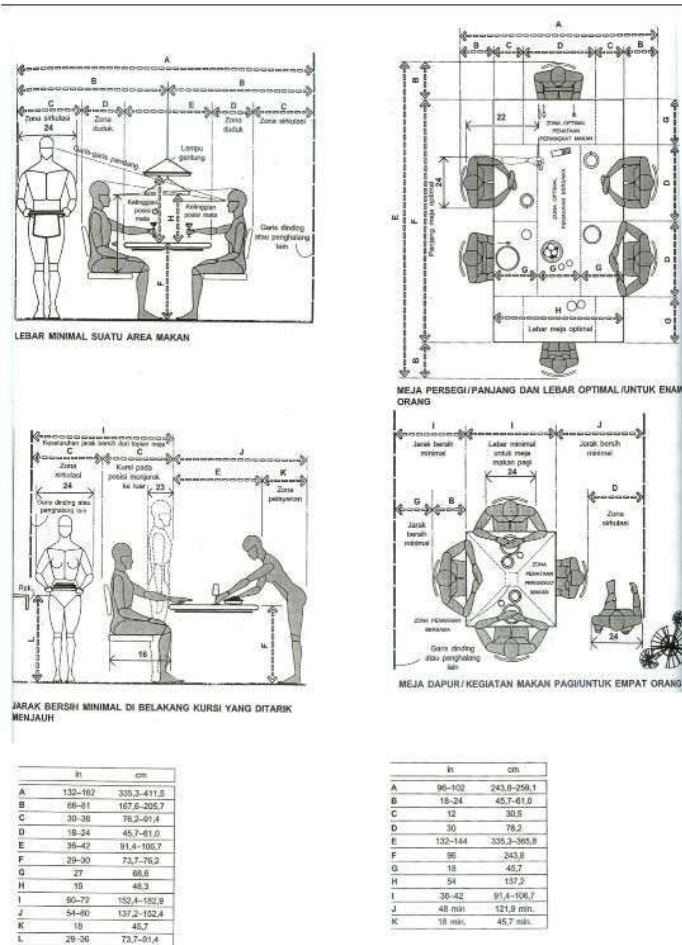
Area kasir menjadi bagian penting dalam sebuah restoran karena umumnya memiliki dua fungsi. Fungsi pertama pada area kasir adalah sebagai penyambut tamu karena biasanya pada sebuah restoran kasir terdapat di pintu masuk restoran, fungsi

kedua pada area kasir adalah sebagai tempat untuk pengunjung melakukan aktivitas transaksi pembayaran. Menurut (Panero, 2003), meja kasir minimal harus memiliki tinggi 106,7 cm. Dengan tinggi 106,7 cm dapat menambah kenyamanan pada meja kasir karena ketinggian yang cukup untuk meletakkan tangan saat akan melakukan pembayaran.



Gambar 2.1.4. 1 Ergonomi untuk meja kasir
(Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. 2003)

Menurut (Panero, 2003), menyebutkan ukuran meja makan yang baik yaitu 90 – 100 cm, dengan tinggi meja makan 73 – 76 cm. Lalu, untuk jarak kursi pada saat menjorok keluar yaitu 76 – 91 cm. Didepan meja harus memiliki jarak minimal 46 cm untuk pelayan restoran ketika akan mengantarkan makanan dan minuman.



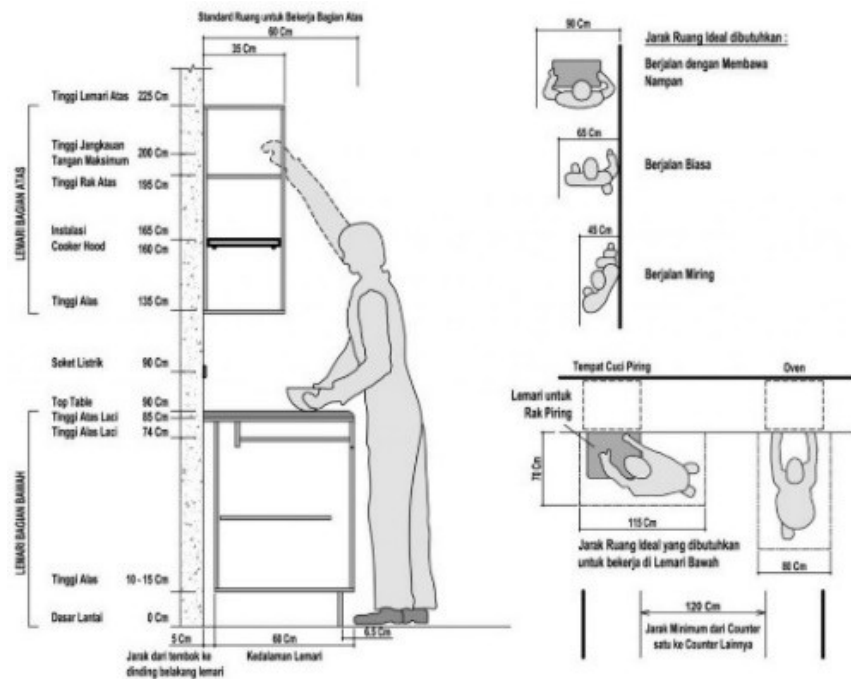
Gambar 2.1.4. 2 Ergonomi untuk meja makan
(Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. 2003)

Untuk merancang sebuah restoran, pembagian luas ruang antara area makan dan area pelayanan (termasuk dapur, penyimpanan, dan toilet) sangat penting untuk efisiensi dan kenyamanan. Menurut (Alcequiz, 2024), pembagian luas ruangan dibagi dua dengan rasio persentase 60% – 40%. Sekitar 60% dari luas ruangan dapat digunakan untuk area ruang makan, dan 40% dari luas ruangan digunakan untuk keperluan area dapur.

Dari 40% luas ruangan yang digunakan untuk dapur, dibagi kembali menjadi dua. Area untuk menyimpan peralatan dapur menyita 30% dari luas dapur, sedangkan 10% dari luas dapur digunakan sebagai area persiapan. Serta 70% dari luas dapur harus dibiarkan bebas untuk area kerja, koridor, dan akses didalam dapur (Alcequiz, 2024).

Luas yang dibutuhkan per orang di area makan berkisar antara 10 hingga 20 meter persegi, tergantung pada tipe restoran. Untuk restoran jenis fine dining, misalnya, diperlukan sekitar 18-20 meter persegi per orang, sementara restoran layanan penuh memerlukan sekitar 12-15 meter persegi per orang (affordableseating, 2024). Dalam hal ini, jika kapasitas restoran Anda adalah 100 orang, berarti luas ruang makan yang dibutuhkan sekitar 120 meter persegi, sesuai dengan standar tersebut.

Aspek kenyamanan pada dapur merupakan hal yang sangat penting bagi sebuah restoran, karena didalam dapur menjadi tempat untuk menyiapkan pesanan dari pengunjung restoran. Untuk dapur, luas yang disarankan adalah sekitar 4-6 meter persegi per koki atau staf dapur (affordableseating, 2024). Menurut (Panero, 2003), *kitchen set* minimal harus memiliki lebar 61 cm, untuk menunjang semua aktivitas diatasnya. Dari lantai ke *top table* minimal memiliki tinggi 90 cm, sehingga akan memudahkan orang untuk melakukan aktivitas masak – memasak di dapur.



Gambar 2.1.4. 3 Ergonomi untuk dapur
(Sumber: Panero, Julius & Zelnik, Martin. 2003)

2.2 Tinjauan Khusus

2.2.1 Definisi Restoran *Seafood*

Restoran seafood adalah restoran yang menyediakan makanan berbahan dasar kehidupan laut, seperti ikan dan makhluk laut lainnya, seperti ikan, udang, dan kepiting. Restoran seafood dapat berada di sekitar pantai atau di wilayah lain yang memiliki akses ke laut. Restoran ini dapat menyediakan berbagai macam makanan seafood, mulai dari ikan segar, udang, dan kepiting. Beberapa restoran seafood juga menyediakan menu tambahan seperti chicken dan beef dishes.

Restoran seafood adalah jenis restoran yang menyajikan hidangan laut sebagai menu utamanya, dengan menampilkan berbagai jenis ikan, kerang, dan hasil laut lainnya yang segar. Menu berbasis ikan di restoran fine dining jenis ini tidak hanya menyampaikan rasa tempat, tetapi juga menekankan pengetahuan tentang wilayah asal bahan-bahan tersebut serta memperhatikan komponen musiman dari produk berbasis ikan. Dengan demikian, restoran seafood tidak hanya menawarkan pengalaman kuliner, tetapi juga menghubungkan pengunjung dengan kekayaan alam dan budaya dari wilayah asal bahan laut yang disajikan (Fusté-Forné, 2022).

Menurut KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia), restoran seafood adalah restoran yang khusus menyajikan hidangan-hidangan yang bahan utamanya berasal dari hasil laut, seperti ikan, udang, kerang, cumi-cumi, dan lain sebagainya. Biasanya, restoran seafood menyajikan hidangan-hidangan yang dimasak dengan berbagai metode, seperti digoreng, direbus, dipanggang, atau dimasak dengan saus-saus khas.

2.2.2 Sejarah Restoran *Seafood*

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan jumlah pulau mencapai 17.000 (Portal Informasi Indonesia, 2023), karena menjadi negara kepulauan membuat

Indonesia dikelilingi lautan – lautan yang sangat luas yang membuat Indonesia memiliki beragam jenis hewan air. Di Indonesia sendiri terdapat 3000 jenis ikan yang hidup di perairan Indonesia, dari 3000 jenis ikan tersebut sebanyak 2700 (90%) merupakan ikan air laut, dan 300 (10%) jenis ikan merupakan ikan air tawar (Genisa, 2019). Ikan – ikan yang banyak terdapat di Indonesia banyak diolah untuk menjadi sumber asupan makanan karna tidak hanya sehat dan bergizi, tetapi juga enak.

Saat ini, sudah banyak beredar restoran yang menjual beraneka ragam olahan hewan laut atau biasa disebut restoran *seafood*. Restoran *seafood* yang banyak beredar di tiap daerah ini banyak digemari oleh orang karena kumpulan menu yang bervariasi dan sederhana. Selain itu, makanan *seafood* banyak digemari orang karena selain rasanya tetapi juga makanan yang bergizi karena mengandung kandungan protein yang tinggi baik untuk kesehatan tubuh. Tiap restoran *seafood* memiliki cara – cara pengolahan makanan sendiri pada setiap menu seperti digoreng, dibakar, ataupun cara pengolahannya lainnya.

Sejarah restoran *seafood* di Indonesia mencerminkan kekayaan budaya maritim yang dimiliki oleh bangsa ini. Sebagai negara kepulauan, Indonesia dikenal dengan keanekaragaman hasil lautnya yang melimpah. Sejak zaman dahulu kala, masyarakat pesisir Indonesia telah menjadikan hidangan laut sebagai bagian integral dari kehidupan sehari-hari mereka. Warung-warung sederhana di pinggir pantai sering menjadi tempat favorit bagi penduduk setempat untuk menikmati hidangan *seafood* segar.

Restoran *seafood* di Indonesia memiliki sejarah yang panjang dan beragam, mencerminkan kekayaan budaya dan geografis negara ini. Restoran *seafood* mulai berkembang seiring dengan kebutuhan masyarakat akan makanan laut segar yang melimpah di perairan Indonesia. Salah satu restoran *seafood* legendaris di Indonesia

adalah Restoran Trio di Jakarta yang berdiri sejak 1947. Restoran ini terkenal dengan sajian khas Canton dan merupakan salah satu yang tertua di ibu kota (Chairunnisa, 2019).

Selain itu, restoran seafood lainnya yang terkenal adalah Deanie's Seafood Restaurant, yang awalnya merupakan pasar seafood sebelum berkembang menjadi restoran terkenal yang menyajikan hidangan khas seperti udang BBQ dan gumbo seafood. Restoran ini menunjukkan bagaimana bisnis makanan laut bisa bertransformasi dari penjualan bahan mentah menjadi penyedia layanan makan yang lebih lengkap (Chairunnisa, 2019).

Salah satu contoh lainnya adalah restoran *seafood* Wiro Sableng Garden yang berada di Kelapa Gading. Restoran Wiro Sableng memulai usahanya pertama kali pada tahun 1995 dengan menggunakan gerobak kaki lima, kemudian pada tahun 2000 pertama kali pindah ke ruko yang pada saat itu berganti nama menjadi Wiro Sableng 212. Lalu saat pandemi pada tahun 2020 membuka restoran yang sekarang ada di Kelapa Gading. Restoran Wiro Sableng saat ini memiliki 4 lantai dengan kapasitas hingga 1000 orang. Pada restoran Wiro Sableng terdapat beberapa fasilitas yang tersedia, seperti *ballroom*, *VIP Room*, area makan *outdoor*, area makan *indoor*, area makan *rooftop*, dan musholla (Sabililah, 2023). Perkembangan restoran seafood di Indonesia tidak hanya meningkatkan variasi kuliner, tetapi juga mendukung pariwisata kuliner yang semakin populer di kalangan wisatawan domestik dan mancanegara.

2.2.3 Tipe Restoran *Seafood*

Di Indonesia, terdapat berbagai tipe restoran seafood yang menawarkan pengalaman kuliner yang beragam sesuai dengan preferensi dan kebutuhan pelanggan. Berdasarkan lokasinya restoran *seafood* dapat dibagi menjadi beberapa tipe yaitu,

a. Warung *seafood* tradisional

Warung seafood tradisional adalah tempat makan yang biasanya berlokasi di pinggir pantai atau di daerah nelayan. Mereka menawarkan hidangan seafood yang segar, seperti ikan bakar, cumi goreng, kepiting saus padang, dan lainnya, dengan harga yang terjangkau. Suasana santai dan alamnya menarik wisatawan lokal maupun mancanegara. Salah satu contohnya adalah Warung Laut bu Rini yang berlokasi di daerah Bali.

Warung Laut bu Rini adalah salah satu warung seafood tradisional yang terkenal di Bali. Mereka menyajikan hidangan seafood segar yang diambil langsung dari laut setempat, seperti ikan bakar, kepiting saus padang, udang goreng, dan lainnya. Suasana santai pantai dengan meja-meja di tepi pantai menjadikan pengalaman makan di sini sangat menyenangkan (Kumparan, 2024).

b. Restoran keluarga *seafood*

Restoran keluarga *seafood* menawarkan suasana yang lebih nyaman dan layanan yang lebih formal dibandingkan dengan warung *seafood* tradisional. Mereka biasanya memiliki menu yang lebih bervariasi dan dapat menampung keluarga atau kelompok yang lebih besar. Hidangan khas meliputi udang goreng, kepiting lada hitam, sotong goreng tepung, dan masih banyak lagi. Salah satu contohnya adalah rumah makan seafood Baruna yang berlokasi di Jakarta.

Rumah makan seafood Baruna adalah restoran keluarga *seafood* yang populer di Jakarta. Mereka menawarkan suasana yang nyaman dengan meja-meja yang luas untuk keluarga atau kelompok besar. Menu mereka beragam, mulai dari hidangan khas seperti kepiting lada hitam hingga hidangan laut yang lebih eksklusif. Layanan ramah dan suasana yang hangat membuat pelanggan merasa seperti di rumah (Fridayani, 2021).

c. Restoran mewah *seafood*

Restoran mewah *seafood* menargetkan pasar yang lebih eksklusif dengan suasana yang elegan, layanan berkualitas tinggi, dan harga yang lebih tinggi. Mereka seringkali menawarkan hidangan *seafood* yang langka atau spesial, seperti lobster bakar, abalone panggang, atau udang windu saus tiram. Restoran semacam ini cocok untuk acara spesial atau makan malam romantis. Salah satu contohnya adalah restoran The Holy Crab yang berada di Jakarta.

The Holy Crab adalah restoran seafood mewah yang terkenal di Jakarta. Mereka menawarkan pengalaman makan yang elegan dengan suasana yang mewah dan layanan berkualitas tinggi. Menu mereka mencakup hidangan seafood yang langka dan eksklusif, seperti lobster bakar dengan saus spesial dan udang windu saus tiram. Restoran ini cocok untuk acara spesial atau pertemuan bisnis (Danials, 2014).

d. *Seafood buffet*

Seafood buffet adalah pilihan populer bagi para pecinta *seafood* yang ingin menikmati berbagai jenis hidangan laut dalam satu tempat. Restoran-restoran ini menawarkan berbagai hidangan *seafood* segar yang disajikan dalam format prasmanan, termasuk lobster, kerang, kerang hijau, sashimi, sushi, dan banyak lagi. Salah satu contohnya adalah Sana Sini Restaurant yang berlokasi di daerah Jakarta.

Sana Sini Restaurant adalah restoran *buffet* yang terkenal di Jakarta, termasuk untuk hidangan *seafood* mereka yang melimpah. Mereka menawarkan berbagai hidangan *seafood* segar, mulai dari *sushi* dan *sashimi* hingga kerang hijau dan udang goreng. Konsep prasmanan memungkinkan pelanggan untuk menikmati berbagai hidangan laut sesuai dengan selera mereka (Pullman, 2024).

Setiap tipe restoran *seafood* memiliki daya tarik dan karakteristiknya sendiri, memenuhi berbagai selera dan preferensi dari masing – masing konsumennya. Dari

warung sederhana hingga restoran mewah, pilihan kuliner *seafood* di Indonesia sangat beragam dan menggugah selera. Dengan berbagai tipe restoran *seafood* yang menawarkan pengalaman unik dan beragam, Indonesia menjadi destinasi kuliner yang menarik bagi pecinta masakan laut dari seluruh dunia. Dari warung sederhana hingga restoran mewah, setiap tempat menjanjikan petualangan kuliner yang tak terlupakan bagi semua orang.

2.2.4 Elemen Bagian Restoran *Seafood*

Sama seperti pada restoran pada umumnya, elemen penting pada restoran *seafood* meliputi area kasir, ruang makan, dan kasir. Hanya saja pada restoran *seafood* memiliki beberapa penambahan fasilitas pendukung penting lainnya. Pada restoran *seafood* yang sudah menjadi restoran besar pada umumnya memiliki fasilitas tempat untuk menyimpan ikan – ikan segar, seperti kumpulan akuarium yang dikumpulkan disatu tempat yang didalamnya banyak menyimpan koleksi aneka hewan laut yang dapat dipilih pelanggan untuk kemudian diolah oleh restoran.

Seperti pada restoran Bandar Djakarta yang berlokasi di PIK 2, pada restorann tersebut terdapat tempat menyimpan akuarium untuk penyimpanan sementara aneka hewan laut. Tujuan dari penyimpanan sementara ini adalah untuk menjaga kualitas kesegaran ikan yang disajikan restoran kepada pelanggan. Dengan adanya penyimpanan sementara ini, kepercayaan pelanggan kepada restoran juga akan meningkat karena pelanggan dapat melihat langsung bagaimana kondisi dari bahan makanan yang akan dipesan.



Gambar 2.2.4. 1 Akuarium sebagai tempat penyimpanan sementara aneka hewan laut di Bandar Djakarta, PIK 2
(Sumber: Dok. Pribadi)

Selain tempat penyimpanannya, kualitas dari bahan baku yang digunakan juga merupakan elemen penting pada sebuah restoran *seafood*. Restoran *seafood* sangat bergantung pada kesegaran dan kualitas bahan baku. Pengelola restoran harus menjalin kerjasama yang baik dengan *supplier* untuk memastikan pasokan *seafood* yang selalu segar dan berkualitas tinggi. Hal ini penting untuk menjaga cita rasa dan kepuasan pelanggan (Peluangnews, 2023).

Desain interior restoran *seafood* harus mencerminkan tema laut dan memberikan suasana yang nyaman serta menarik bagi pengunjung. Menurut Hermita (2022), desain interior yang baik dapat meningkatkan daya tarik dan kenyamanan pengunjung. Elemen-elemen seperti dekorasi tematik, pencahayaan yang tepat, dan pengaturan ruang yang ergonomis sangat penting dalam menciptakan suasana yang menyenangkan.