



# BENTUK MENU

Kekuatan di dalam sebuah menu terdapat pada produk makan yang ditawarkan kepada tamu, melalui sebuah buku daftar makanan atau menu. Sebuah menu sangat tergantung pada jenis serta variasi makanan yang ada di dalamnya atau yang ditawarkan. Sedangkan jenis makanan yang ditawarkan sangat bergantung pada sebuah resep, apabila kita dapat menemukan resep yang tepat maka menu tersebut akan mungkin diterima oleh customer.

Di dalam memilih menu terutama resep makanan, kita dapat menemukan dalam berbagai cara, seperti:

1. Buku resep memasak
2. Resep warisan keluarga
3. Uji coba resep baru
4. Resep makanan lama

Contoh bentuk Menu:

## 1.A la carte Menu

Menu a la carte ini biasa dikenal dengan istilah menu bebas (free choices of Menu) atau guest choice a la carte menu dapat diartikan sebagai menu bebas berdasarkan kehendak pilihan tamu.

Tamu dapat memilih jenis makanan sesuai dengan kebutuhan/ pilihannya tanpa harus terikat dengan aturan penyajian serta pilihan makanan yang harus dimulai dari makanan pembuka sampai dengan makanan penutup.

A la carte ini memiliki beberapa kekhususan seperti makanan yang ditawarkan memiliki jenisnya masing-masing dengan variasi yang sangat beragam, adapun ciri-cirinya adalah sebagai berikut:

- 1.Jenis makanan diikuti dengan harga tersendiri (individually price)
- 2.Dibuat sesuai pesanan pada saat itu pula (a la minute order)
- 3.Penyajiannya lebih cepat dan tidak membutuhkan waktu yang lama

## 2. Table D'hote Menu

Table D'hote Menu lebih dikenal dengan istilah menu lengkap (full set menu atau complete menu). Menu ini sangat berbeda dengan menu ala carte karena di menu lengkap seorang tamu diharuskan memilih menu yang sudah dibuat dalam bentuk paket atau ditentukan restoran.

Ciri dari Table D'hote Menu adalah:

1. Menu yang ditawarkan dalam bentuk paket( package menu)
2. Harga makanan dalam bentuk paket ( package price)
3. Penyajiannya membutuhkan waktu dan harus sesuai dengan urutan makanan

## TABLE D'HÔTE MENU

**£20.00 per person**  
**3 courses and a glass of specially selected wine\***

### STARTER

Freshly prepared Soup of the Day  
Smooth Parfait of Chicken Livers with Onion Marmalade  
Salad of Warm St. Maure Goat's Cheese with Toasted Almonds

### MAIN COURSE

Balthassar Fishcake with Spinach Cream  
Steak Burger with Cheese, Relish and Fries  
Breast of Corn Fed Chicken with Pickled Ginger Gravy and Sticky Rice  
Wild Scottish Mushroom Risotto

### DESSERT

Chewy chocolate Ice Cream with Toffee Sauce  
Glazed Lemon Tart  
Selection of French Cheeses with Oatcakes

## 3.Special Function's Menu

Special Function's Menu ini adalah jenis menu yang didesain atau dibuat untuk acara pesta atau jamuan/perhelatan (banquet) tertentu. Pada sebuah hotel special function's, menu ini lebih dikenal pula dengan nama banquet menu. Jenis menu ini biasanya dibuat untuk kegiatan yang berskala besar dan luas karena special function's menu ini dapat digunakan baik untuk aktivitas di dalam maupun di luar restoran atau hotel.

Special Function's Menu disusun dalam bentuk paket menu dengan harga per paket. Isi menu lebih banyak serta berbagai opsi pilihan paket menu dan dapat pula dibuat sesuai pesanan/order dari tamu. Special functions menu ini dibuat untuk acara seperti wedding party, social event, birthday party, charity event.

## 4.Chef's Special Menu

Chef's special menu adalah menu yang sangat unik Karena membutuhkan data kreasi dan inovasi tinggi dari seorang chef dan biasanya dibuat unuk satu hari tertentu saja.

Menu ini dikenal dengan istilah today's special, the chefs suggestion atau today favorites menu.

## 5.Cyclical Menu

Cyclical menu adalah sebuah menu yang dibuat dan didesain untuk mengalami proses rotasi secara berkala sehingga cyclical menu dapat dibuat dalam bentuk mingguan, bulanan atau sesuai dengan kebutuhan.

Umumnya jenis menu ini dibuat untuk menangani kegiatan di sebuah perusahaan dengan jumlah karyawan yang banyak ataupun jenis restoran yang dibuat seperti pada food canten, food court, atau restoran yang menjalankan konsep ini.

Cycle Menu

Minggu 1

Jam	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
07.00	Bubur ayam(K), semur tahu(P), air putih,	Bubur sumsum(K), Buah pisang(P), air putih	Nasi tim telur(K), tahu panggang(P), air putih	Bayam cream soup(S), Ayam giling kukus(P), Air putih, Buah Apel	Roti tawar(K), Bubur kacang hijau (P), Susu putih	Nasi tim kunyit(K), semur tempe(P), Air putih Buah Pisang	Tim nasi jagung(K), bening labu(P), Air putih,
12.00	Nasi(K), sayur sop(S), perkedel jagung(P) Air Putih Buah Melon	Nasi(K), bening bayam(S), rolade tahu(P), Air putih	Nasi(K), corn soup(S), ayam goreng(P) Air putih, Buah Jeruk	Nasi(K), ayam semur(P), perkedel kentang(P), Air putih	Nasi(K), Bening wortel, telur rebus, Air putih Semangk	Nasi(K), tumis tahu(P), Tumis buncis(S) Air Putih	Nasi kunyit(K), Tumis wortel(S), Telur dadar(P), Setup apel

Minggu 2

Jam	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
07.00	Nasi(K), Ayam goreng balut tepung(P), Tumis bayam(S) Air putih	Bubur kacang hijau, roti tawar, Susu putih	Nasi tim telur(K), tumis tahu(P), Air putih, Buah Apel	Wortel cream soup, Roti gandum, Susu putih,	Tim nasi (K), pepes tahu(P), Bening labu(S), Air putih	Tim nasi jagung(K), Ayam panggang bumbu kecap(P), Bening Labu siam(S), Air putih	Bubur tepung beras(K), semur tahu(P), Air putih Pisang
12.00	Nasi(K), Sayur capcay(S), kerupuk, Air putih Buah Melon	Nasi(K), sayur kacang merah(S), Udang goreng(P), Air putih	Nasi(K), Semur daging Ayam(P), tahu goreng(P), air putih	Nasi(K), gepuk sapi(P), Tumis waluh(S), Air putih Buah jeruk	Nasi(K), Tumis tahu tauge(S), Rolade ayam(P), Air putih	Nasi(K), Tahu panggang(P), Tumis bayam(S), Air putih	Nasi(K), Sayur asam, Telur dadar(P), Setup apel

# Menu bagi seorang tamu

## 1. Menu menggambarkan cita rasa tamu

Menu yang baik adalah yang mampu memberikan hasil yang sesuai dengan tamu, tanpa mengubah cita, rasa, warna serta kandungan yang ada di dalamnya.

## 2. Menggambarkan pilihan menu dari tamu

Dalam sebuah menu sebaiknya terdapat pilihan yang lebih banyak, karena hal ini akan memudahkan apabila pilihan pertama pelanggan tidak terpenuhi dan masih mempunyai pilihan lainnya pada menu yang sama dan restoran yang sama. Hal ini membuat seorang pelanggan akan tetap berada di pilihan menu dan restoran tersebut.

## 3. Memenuhi kebutuhan dan keinginan tamu yang bersifat khusus

Kadangkala seorang pelanggan meminta pilihan yang sulit dari menu yang ditawarkan karena permintaan tersebut diluar dari kebiasaan pada umumnya. Maka kita harus menerima hal tersebut dengan mencoba menerjemahkan keinginan serta harapan pelanggan tersebut menjadi sebuah menu.

## Struktur Organisasi Dapur Hotel

Struktur organisasi dapur hotel dapat bervariasi tergantung pada ukuran, jenis, dan konsep kuliner hotel tersebut. Namun, secara umum, terdapat beberapa divisi utama yang membentuk pekerjaan di kitchen hotel.

- **Executive Chef:** Sebagai pemimpin tertinggi, pekerjaan Executive Chef yaitu bertanggung jawab atas keseluruhan operasional dapur, mulai dari perencanaan menu, manajemen tim, hingga pengendalian kualitas makanan. Mereka juga bertugas untuk mengembangkan konsep kuliner baru, berkolaborasi dengan departemen lain, dan memastikan kepuasan tamu.
- **Sous Chef:** Sebagai tangan kanan Executive Chef, Sous Chef membantu dalam mengelola operasional dapur sehari-hari, mengawasi tim, dan memastikan semua tugas berjalan sesuai standar. Mereka juga seringkali bertanggung jawab atas pelatihan karyawan baru dan pengembangan resep baru.
- **Chef de Partie:** Pekerjaan Chef de Partie di kitchen yaitu bertanggung jawab atas persiapan dan penyajian makanan di area yang mereka tangani.

## Divisi-Divisi di Dapur Hotel dan Tugasnya

Setiap divisi di dapur hotel memiliki peran yang sangat spesifik dalam menghasilkan hidangan yang berkualitas. Berikut adalah beberapa divisi utama yang umumnya ditemukan di dapur hotel:

### 1. Pantry Section

Divisi pantry bertanggung jawab atas persiapan makanan untuk sarapan pagi.

Tugas utama mereka meliputi:

- Membuat berbagai jenis jus buah segar.
- Menyiapkan buah-buahan segar untuk disajikan.
- Memasak telur dengan berbagai metode (rebus, poached, goreng, orak-arik, omelet).
- Menyediakan roti-roti seperti roti tawar, croissant, dan roti bakar.

## 2. Garde Manager Section

Garde manager bertugas dalam persiapan makanan dingin dan makanan pembuka. Tugas utama mereka meliputi:

- Membuat berbagai jenis salad dan saus dingin.
- Menyiapkan makanan dingin seperti terrine, mousse, dan canape.
- Membuat sandwich dan makanan ringan lainnya.
- Menata dan menyajikan makanan di buffet.

## 3. Entremetier Section

Entremetier bertanggung jawab atas persiapan makanan yang berbasis sayuran, kentang, sup, dan pasta. Tugas utama mereka meliputi:

- Memasak berbagai jenis sayuran.
- Membuat sup dan pasta.
- Memasak kentang dengan berbagai metode.

#### 4. Butcher Section

Butcher bertanggung jawab atas pengolahan daging. Tugas utama mereka meliputi:

- Memotong daging sesuai dengan kebutuhan.
- Menyiapkan daging untuk berbagai jenis masakan.
- Membuat portion chart (standar porsi) untuk daging.

#### 5. Pastry Section

Pastry berfokus pada pembuatan kue, roti, dan makanan penutup. Tugas utama mereka meliputi:

- Membuat berbagai jenis kue kering dan basah.
- Membuat roti dan pastry.
- Membuat es krim dan dessert lainnya.

#### 6. Bakery Section

Bakery bertanggung jawab atas pembuatan roti. Tugas utama mereka meliputi:

- Membuat berbagai jenis roti seperti roti tawar, roti gandum, dan roti manis.
- Membuat roti untuk sandwich.

## 7. Fish Section

Fish section bertanggung jawab atas pengolahan makanan laut. Tugas utama mereka meliputi:

- Membersihkan dan memotong ikan.
- Memasak berbagai jenis hidangan seafood.

## 8. Roast Section

Roast section berfokus pada memasak daging dengan teknik roasting. Tugas utama mereka meliputi memasak daging besar seperti daging sapi panggang atau ayam panggang.

## 9. Vegetables Section

Vegetables section berfokus pada pengolahan sayuran. Tugas utama mereka meliputi:

- Memotong dan membersihkan sayuran.
- Memasak sayuran dengan berbagai metode.

😊 END 😊

