



Tatapan dan redaksi bentuk menu

Tatanan dan redaksi menu adalah elemen penting dalam dunia restoran dan perhotelan yang berfungsi untuk menyajikan pilihan hidangan dengan cara yang menarik dan mudah dipahami oleh pelanggan. Tatanan menu mengacu pada susunan atau urutan hidangan dalam menu, sementara redaksi menu berfokus pada cara penulisan atau penyajian informasi tentang hidangan tersebut. Berikut adalah materi lengkap tentang tatanan dan redaksi menu.

Tatanan Menu:

Tatanan menu biasanya mengikuti urutan tertentu untuk mempermudah pemahaman dan pengalaman makan. Beberapa tatanan menu yang umum digunakan adalah:

1.Pembuka (Appetizers)

1. Hidangan pembuka yang biasanya ringan
2. Contoh: Sup, salad, dan roti.

2.Hidangan Utama (Main Courses)

1. Ini adalah bagian terpenting dari menu, mencakup berbagai pilihan hidangan berat yang menjadi fokus utama.
2. Contoh: Daging, ikan, ayam, pasta, atau hidangan vegetarian.

3.Makanan Penutup (Desserts)

1. Menyediakan pilihan untuk pencuci mulut setelah hidangan utama.
2. Contoh: Kue, es krim, puding, atau buah-buahan.

4.Minuman (Beverages)

1. Menyediakan berbagai pilihan minuman, dari yang ringan seperti jus hingga minuman berat seperti koktail atau anggur.
2. Contoh: Teh, kopi, jus, minuman beralkohol.

5.Spesial (Specials)

1. Menu spesial sering kali menampilkan hidangan yang tersedia untuk waktu tertentu atau berdasarkan bahan musiman.
2. Dapat juga mencakup hidangan yang dibuat oleh koki atau rekomendasi khusus restoran.

Redaksi Menu:

Redaksi menu harus dipikirkan dengan baik agar setiap item bisa menarik minat pelanggan. Berikut hal yang perlu diperhatikan dalam menulis redaksi menu yang efektif:

- 1. Gunakan Bahasa yang Deskriptif**
- 2. Cantumkan Bahan Utama atau Kunci**
- 3. Hindari Frasa yang Membingungkan**
- 4. Gunakan Harga yang Tepat**
- 5. Pentingnya Visual**
- 6. Spesifik untuk Tema Restoran**

Salah satu departemen hotel yang sangat berpengaruh terhadap makanan dan minuman hotel adalah Food and Beverage Product Department. Bagian hotel ini mempunyai fungsi penting dalam pembuatan makanan dan minuman hotel. Food and Beverage Product Department merupakan departemen yang mempunyai peranan dan fungsi yang cukup besar dalam pembuatan makanan dan minuman untuk para tamu, terutama yang menyangkut cita rasa dari makanan dan minuman yang dibuat. Selain itu Food and Beverage Product Department juga dapat menghasilkan pendapatan tersendiri untuk pihak hotel, sehingga dapat meningkatkan revenue dari hotel tersebut.

Pastry section adalah salah satu dari bagian Food and Beverage Product Department. Yang merupakan pusat untuk mengolah dan menyediakan berbagai hidangan kue dan dessert, agar pekerjaan di pastry section berjalan dengan efisien, maka perlu diterapkan tugas dan tanggung jawab yang benar sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang ada. Tugas dan tanggung juga merupakan hal yang penting untuk diterapkan, supaya pekerjaan di pastry section dapat selesai tepat waktu dan tidak overtime.

Pengertian dan Fungsi Dapur (Kitchen) Menurut Sudiara (2001) disebutkan pengertian dapur sebagai berikut: “Kitchen is a room or other spaces (as a wall area of special building) with facilities for cooking” dengan singkat dikatakan bahwa sebuah dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan dengan ciri-ciri sebagai berikut:

1. Ruangan dapur terpisah dari ruangan lainnya.
2. Lantai dibuat dari bahan yang kedap air dan tidak licin.
3. Tembok dapur dilapisi dengan bahan kedap air, mudah untuk dibersihkan dari lantai sampai plafon.
4. Plafon dibuat datar dengan bahan cerah.
5. Memiliki penerangan yang cukup dan mampu menerangi ke segala arah

Dapat disimpulkan bahwa fungsi kitchen/dapur adalah:

1. Tempat mengolah makanan mulai dari bahan dasar sampai makanan siap untuk dihidangkan.
2. Dapur dan makanan adalah sarana promosi untuk memperkenalkan budaya bangsa melalui seni kuliner khas daerah/bangsa ke internasional.

Jenis-Jenis Dapur (Kitchen) Adapun Jenis-Jenis Dapur (Kitchen) menurut Sudiara (2001) antara lain:

1. Pastry Kitchen Pastry merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi Food and beverage Product yang khusus menangani/membuat kue, cake, cookies, patries, chocolate, pudding dan aneka dessert lainnya. Di dalamnya terdapat sub seksi yaitu Bakery yang khusus membuat berbagai macam roti (bread)

2. Production (Main) Kitchen Production (Main) Kitchen merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi Food and Beverage Product yang menangani berbagai macam sambal, stock, serta berbagai macam main course, yang dimana kitchen ini termasuk ke dalam Hot Kitchen.

3. Butcher

Butcher merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi Food and Beverage Product yang menangani bahan mentah yang berasal dari hewan, unggas, ataupun ikan yang nantinya akan diperlukan oleh bidang section lainnya dimana bahan tersebut akan diolah sesuai dengan masing-masing section.

4. Garde Manger

Kitchen Garde Manger Kitchen merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi Food and Beverage Product yang menangani berbagai macam appetizer seperti salad, sandwich, dan lainnya. Di Garde Manger kitchen juga membuat berbagai macam saus-saus dingin (dressing).



Bagian pastry memiliki tugas dan tanggung jawab menyiapkan:

- a. Khusus bidang pengolahan kue-kue dengan segala jenis variasi kue;
- b. Membuat semua jenis kue-kue (manis) untuk makanan penutup seperti cake, pudding, pie, souffle, roulade, crackers, dan lain sebagainya;
- c. Membuat saus-saus manis untuk dihidangkan bersama kue-kue yang disajikan;
- d. Membuat dekorasi dari gula-gula baik yang dihidangkan bersama kue maupun untuk pajangan pada meja buffet;
- e. Membuat ice cream dan hidangan yang dibuat dari ice cream seperti banana split, sundae

Standar Prosedur Operasional (SOP) adalah sistem yang disusun untuk memudahkan, merapihkan dan menertibkan pekerjaan.

Tujuan pembuatan SOP adalah untuk menjelaskan perincian atau standar yang tetap mengenai aktivitas pekerjaan yang berulang-ulang yang diselenggarakan dalam suatu organisasi. SOP yang baik adalah SOP yang mampu menjadikan arus kerja yang lebih baik, menjadi panduan untuk karyawan baru, penghematan biaya, memudahkan pengawasan, serta menjadikan koordinasi yang baik antara divisi yang lain.

SOP (Standard Operating Procedure) untuk Staf Pastry adalah pedoman yang harus diikuti oleh staf yang bertanggung jawab atas pembuatan dan penyajian pastry di dapur restoran, kafe, atau hotel.

Tujuan dari SOP ini adalah untuk memastikan bahwa proses pembuatan pastry dilakukan dengan standar kualitas yang konsisten, efisien, dan aman. SOP ini mencakup berbagai aspek, mulai dari persiapan bahan baku, pembuatan adonan, dekorasi, hingga penyajian dan penyimpanan produk pastry.

SOP Staff Pastry

1. Persiapan (Pre-Shift Preparation)
2. Pembuatan Adonan Pastry (Dough Preparation)
3. Pemanggang dan Penyelesaian Produk (Baking & Finishing)
4. Dekorasi dan Penyajian (Plating & Decoration)
5. Kebersihan dan Keamanan (Hygiene & Safety)
6. Penyimpanan dan Pengemasan (Storage & Packaging)
7. Penutupan Shift (End of Shift Procedures)

😊 END 😊

