

Food & Beverage

Pengetahuan Dasar Restoran

Disusun oleh: Hesti Purwaningrum, S.ST.Par., M.M.




CV. DANADYAKSA
YOGYAKARTA

Food & Beverage

Pengetahuan Dasar Restoran

disusun oleh:

Hesti Purwaningrum, S.ST.Par., M.M.



CV.DANADYAKSA
YOGYAKARTA

FOOD & BEVERAGE

Pengetahuan Dasar Restoran

Penyusun: Hesti Purwaningrum, S.ST.Par., M.M

Perancang Sampul: Tim Danadyaksa

ISBN 978-623-7899-01-3

Cetakan Maret 2020

Penerbit: CV Danadyaksa

Alamat: Semaki Gede UH 1/No. 35 Yogyakarta 55166

Hak cipta dilindungi oleh Undang-Undang

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

KATA PENGANTAR

Restoran merupakan salah satu bentuk usaha dalam bidang *food & beverage*, baik restoran yang dikelola oleh sebuah hotel atau pun yang dikelola secara mandiri seperti restoran itali yang menyajikan berbagai macam makanan khas itali, restoran cepat saji, *coffee shop* dan lain sebagainya.

Keramahtamahan (*hospitality*) menjadi aspek utama dalam meningkatkan kepuasan tamu. Kepuasan pelanggan dapat terwujud apabila sebuah restoran mampu menerapkan sistem pengolahan hidangan dan sistem pelayanan yang optimal. Hal-hal seperti *hygiene* dan sanitasi restoran, pengelolaan pegawai, penggunaan sistem informasi, pemilihan interior dan menu yang dijual sesuai dengan tema restoran merupakan aspek-aspek yang harus dipenuhi untuk dapat memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan.

Penerbitan buku *Food & Beverage: Pengetahuan Dasar Restoran* ini merupakan salah satu upaya untuk mewujudkan tersedianya materi pembelajaran mengenai restoran. Buku ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada para pembaca tentang dasar-dasar pengetahuan sebuah restoran.

Penulis berterima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan dalam proses penyelesaian buku ini. Kepada seluruh tim CV Danadyaksa yang telah melakukan proses penerbitan, penulis haturkan terima kasih. Penulis menanti kritik dan saran konstruktif untuk perbaikan dan peningkatan pada masa mendatang. Semoga buku ini dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan sumber daya manusia di bidang *food & beverage*.

Yogyakarta, Maret 2020
Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	iv
BAB 1. MEMAHAMI HYGIENE DAN SANITASI DALAM BIDANG MAKANAN	1
A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi	2
B. Manfaat Hygiene dan Sanitasi	2
C. Ruang Lingkup Hygiene di Bidang Makanan	3
D. Kontaminasi Pada Makanan	8
BAB 2. TEKNIK MEMOTONG BAHAN MAKANAN	12
A. Teknik Memotong Sayuran/Buah	13
B. Teknik Memotong Kentang	16
C. Teknik Memotong Ayam/Unggas	18
D. Teknik Memotong Ikan	19
E. Teknik Memotong Daging Sapi	22
BAB 3. METODE PENGOLAHAN MAKANAN.....	24
A. Metode Pengolahan Panas Basah (<i>Moist-Heat/Wet Cooking</i>)	25
B. Metode Pengolahan Panas Kering (<i>Dry Heat Cooking</i>)	27
C. Metode Pengolahan Panas Kering dengan Lemak/Minyak (<i>Dry Heat Method Using Fat</i>)	29
BAB 4. <i>PLATTING</i> DAN <i>GARNISH</i> UNTUK PENYAJIAN MAKANAN	30
A. Pengertian <i>Platting</i> dan <i>Garnish</i>	31
B. Tahapan <i>Platting</i>	31
C. Macam-macam Teknik <i>Saucing</i>	32
D. Hal-hal Penting dalam <i>Garnish</i>	33
E. Bentuk <i>Garnish</i>	34
F. Macam-macam Bentuk <i>Garnish</i>	34
BAB 5. PSIKOLOGI PELAYANAN	36
A. Tentang Psikologi Pelayanan	37
B. Tipe-tipe Pelanggan	38
BAB 6. PENGGUNAAN PERALATAN DAN PERLENGKAPAN RESTORAN.....	41
A. Furniture	42
B. Linen	43
C. <i>Chinawares</i>	46
D. <i>Glasswares</i>	49
E. <i>Silverwares</i>	50
F. Peralatan dan Perlengkapan Tambahan Restoran	53
BAB 7. <i>TABLE SET UP</i> DAN <i>CLEAR UP</i>	55
A. Menerapkan <i>Table Set Up</i>	56
B. Menerapkan <i>Clear Up Table</i>	63

BAB 8. <i>SEQUENCES OF RESTAURANT SERVICE</i>	65
BAB 9. SISTEM INFORMASI RESTORAN	73
A. Pengertian Sistem Informasi	74
B. Penggunaan Sistem Informasi di Restoran	75
C. Manfaat Sistem Informasi	76
DAFTAR PUSTAKA	77
TENTANG PENULIS	78

BAB I

MEMAHAMI

HYGIENE & SANITASI

DALAM BIDANG

MAKANAN

HYGIENE DAN SANITASI

A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi

Setiap kali kita membahas makanan, sering kali kita mendengar istilah tentang *hygiene* dan sanitasi. Istilah tersebut mengacu kepada kata bersih dan sehat. Kebersihan dalam pengolahan makanan tentunya akan menghasilkan makanan yang sehat bagi tubuh kita. Lalu, apa arti sesungguhnya istilah dari *hygiene* dan sanitasi?

Di negara Yunani, "*Hygiene*" berasal dari nama seorang dewi, yaitu Dewi Hygea yang memiliki arti sebagai dewi pencegah penyakit. *Hygiene* diartikan sebagai ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan dalam bahasa Yunani. (Streeth, J.A and Southgate, H.A, 1986)

Menurut UU No. 2 Tahun 1996 pengertian *hygiene* adalah semua usaha untuk memelihara, melindungi, dan meningkatkan derajat kesehatan badan, jiwa, baik untuk umum maupun perorangan yang bertujuan memberikan dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat, serta meningkatkan kesehatan dalam perikemanusiaan.

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, *hygiene* memiliki arti ilmu tentang kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan. Dari arti tersebut dapat disimpulkan bahwa *hygiene* merupakan tindakan menjaga kebersihan diri seperti mencuci tangan dengan sabun di air mengalir untuk membersihkan kuman dan bakteri yang melekat.

Pengertian sanitasi Menurut Dr. Azrul Azwar, MPH, adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.

Sanitasi, merupakan upaya atau usaha untuk memelihara dan menjaga kebersihan lingkungan makhluk hidup melalui berbagai macam kegiatan hidup sehat. Beberapa contoh kegiatan sanitasi yaitu menyediakan fasilitas yang mendukung hidup sehat dan menjaga lingkungan tetap bersih. Seperti yang dilakukan pemerintah dalam menyediakan bak sampah di lokasi-lokasi publik, penyediaan air bersih di kota-kota dan desa-desa terpencil.

Dari pengertian di atas, dapat kita ketahui bahwa *hygiene* dan sanitasi merupakan dua hal yang saling berhubungan dan wajib diterapkan di kehidupan sehari-hari terutama di bidang pengolahan makanan.

B. MANFAAT HYGIENE DAN SANITASI

Menerapkan budaya hidup sehat tidak hanya sebatas kita menjaga pola makan empat sehat lima sempurna, tetapi juga diterapkan pada pola hidup atau kebiasaan hidup sehari-hari. Budaya hidup sehat kita terapkan di mana pun kita berada, baik di

rumah, di sekolah, di kantor, di taman public, di jalanan umum. Membuang sampah pada tempatnya, membersihkan halaman rumah, mencuci tangan setelah melakukan kegiatan atau ketika hendak makan adalah bentuk kesadaran kita sebagai manusia dalam menjaga dan memelihara kesehatan lingkungan.

Adapun manfaat dari *hygiene* dan sanitasi adalah sebagai berikut:

- Mencegah timbulnya penyakit.
- Mencegah penularan penyakit yang semakin luas.
- Mencegah terjadinya pencemaran lingkungan akibat sampah atau limbah yang tidak diolah dengan benar.

C. RUANG LINGKUP *HYGIENE* DI BIDANG MAKANAN

Menjaga kebersihan wajib dilakukan, terutama dalam bidang makanan. Menjaga kebersihan tidak hanya sebatas pada penyajian makanan setelah diolah, tetapi kebersihan bahan baku makanan, ruangan penyimpanan bahan baku, lokasi atau dapur pengolahan makanan sampai para karyawan atau kru dapur wajib menjaga kebersihannya. Apa sajakah ruang lingkup *hygiene* di bidang makanan?

1. *Personal hygiene*

Personal hygiene atau *hygiene* perseorangan wajib dimiliki oleh seorang petugas pengelola atau penyelenggara makanan/minuman (*food handler*). Sebagai contoh, seorang chef, pramusaji, dan kru dapur harus memiliki kesadaran dalam menjaga kebersihan diri, dari ujung rambut hingga ujung kaki. Adapun *personal hygiene* meliputi:

a. Kebersihan tubuh

Kru dapur setiap harinya selalu bersentuhan langsung dengan berbagai macam bahan makanan. Kuku tangan dan kaki harus dipotong secara rutin, sebagai upaya tidak ada bakteri atau kotoran yang tertinggal di kuku. Mandi minimal dua kali dalam sehari untuk membersihkan keringat kotor dan juga bau badan. Untuk bagian wajah, bagi laki-laki sebaiknya selalu dicukur bersih kumis ataupun jenggot dan untuk perempuan hendaknya menggunakan *make up* tidak berlebihan. Selain itu, gigi, mulut, mata, hidung dan telinga selalu dibersihkan secara rutin.



Sumber: freepik.com

Mencuci tangan setelah melakukan kegiatan atau ketika hendak menyentuh makan merupakan salah satu upaya dalam menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan. Dengan mencuci tangan, dapat mencegah terjadinya penularan penyakit atau kontaminasi makanan oleh bakteri. Tanpa disadari, tangan merupakan media yang mudah digunakan bakteri atau virus untuk berpindah. Mencuci tangan sebaiknya menggunakan sabun dan air bersih yang mengalir selama kurang lebih 40-60 detik. Berikut langkah mencuci tangan dengan benar:



Sumber: <https://documents.mx/cara-mencuci-tangan-dengan-sabun-dan-air.html>

b. Kebersihan pakaian

Menjaga kebersihan pakaian bukan hanya sebatas untuk menjaga penampilan, tetapi juga untuk menjaga kesehatan tubuh. Pakaian yang kotor dapat mengundang berbagai macam binatang yang menimbulkan penyakit seperti lalat.

Seorang staf dapur selalu menggunakan pakaian yang bersih dan rapi. Pakaian dapur dibuat dengan bahan yang kuat, ringan, nyaman, mudah dicuci dan berwarna putih. Pemilihan warna putih bertujuan agar staf dapur dapat cepat menyadari dan mengganti pakaian apabila terkena kotoran apapun. Selain

itu juga untuk meningkatkan kehati-hatian dalam bekerja. Pakaian dapur yang memenuhi syarat adalah sebagai berikut:

- Topi / *hat*
Berfungsi untuk menyerap keringat di kepala dan menjaga rambut rontok tidak jatuh ke makanan. Bahan pembuatan topi ini adalah kertas dan kain katun.
- Kacu / *necktie*
Digunakan di leher untuk menyerap keringat yang muncul di bagian leher. Saat ini, *necktie* tidak lagi sering digunakan karena baju kemeja double breast didesain dengan kerah di leher berfungsi sebagai pengganti *necktie*.
- Baju kemeja *double breasted*
Kemeja *double breasted* berfungsi untuk melindungi bagian dada dari suhu panas yang berasal dari kompor.
- Celemek / *apron*
Berfungsi untuk melindungi bagian dada ke bawah hingga lutut dari percikan minyak dan cairan lainnya sehingga kemeja *double breasted* tidak mudah kotor. *Apron* biasanya berukuran panjang dan lebar, sehingga dapat melindungi sampai ke sisi samping tubuh.
- Celana panjang
- Sepatu
Sepatu atau *safety shoes* yang digunakan adalah sepatu bertumit rendah dan berbahan karet tebal. Penggunaan sepatu ini bertujuan agar tidak mudah terpeleset dan juga tidak cepat lelah ketika beraktifitas di dapur. Selain itu, menggunakan sepatu dapat melindungi kaki dari panas atau benda benda tajam.



Sumber: pixabay.com

c. Kesehatan jasmani

Sudah menjadi kewajiban bagi kru dapur dalam menjaga kesehatan agar dapat menyajikan makanan yang higienis. Berolahraga dan makan makanan

bergizi secara teratur dapat menghindarkan tubuh dari penyakit. Jangan sampai nantinya, seorang chef atau kru dapur menularkan penyakit ke pelanggan melalui makanan yang ia olah.

2. Hygiene di tempat kerja

Menciptakan suasana dan lingkungan yang bersih dan nyaman akan mendukung kinerja kita. Dalam sebuah restoran, kebersihan dapur merupakan syarat mutlak yang harus dipenuhi. Tujuan *hygiene* di tempat kerja adalah untuk mencegah adanya kecelakaan kerja dan juga mencegah munculnya penyakit atau kasus keracunan akibat pengolahan makanan yang tidak higienis.

Seorang Ruangan dapur yang sehat tentunya memiliki ventilasi udara yang cukup dan bersih. Lantai dan langit-langit dapur rutin dibersihkan sehingga tidak ada debu sisa-sisa minyak yang tercecer selama mengolah makanan. Sumber air bersih haruslah melimpah dan tidak tercemar bakteri *ecoli*.



Sumber: pixabay.com

Tempat sampah yang memadai wajib dimiliki sebuah restoran, mengingat sampah dapur yang dihasilkan dalam sehari bisa sangat banyak. Sampah dapur sebaiknya dipisahkan antara sampah basah dan sampah kering. Bak sampah yang baik terbuat dari bahan yang kuat tidak mudah bocor, tidak mudah pecah, tidak berat sehingga mudah diangkat dan juga dilengkapi penutup. Penutup bak sampah berfungsi untuk menahan bau sampah tidak menyebar, sehingga lalat, kecoa dan tikus tidak muncul di area dapur.



Sumber: pixabay.com

Peralatan dapur segera dicuci dan dikeringkan setelah selesai menggunakannya, jangan sampai peralatan dapur digunakan berulang kali tanpa pernah dicuci. Kebiasaan malas mencuci peralatan dapur akan menyebabkan bakteri melekat dan

menjadi penyakit di tubuh kita. Membersihkan peralatan harus menggunakan air bersih yang mengalir dan juga sabun untuk menghilangkan bakteri dan bau amis sisa makanan.



Sumber: pixabay.com

Untuk area restoran, taplak meja makan di area restoran yang terbuat dari kain sebaiknya diganti dan dicuci setiap hari. Tidak lupa toilet dan wastafel untuk pelanggan dibersihkan setiap hari, sehingga tidak ada lumut dan bau tak sedap.

3. *Hygiene* makanan

Setelah diolah, makanan yang disajikan haruslah menjadi makanan yang sehat, enak dan beraroma lezat sehingga mampu menggugah selera para pelanggan. Kebersihan penyimpanan bahan makanan menjadi poin utama dalam *hygiene* makanan. Penyimpanan dengan metode yang tepat dan sesuai jenis bahan makanan akan dapat mempertahankan mutu makanan dan melindungi bahan makanan dari kerusakan.



Sumber: <https://blog.cambro.com/2015/04/03/kitchen-tours-the-next-step-in-customer-transparency/>

Macam-macam ruang penyimpanan berdasarkan jenis makanan:

a. Ruang penyimpanan kering

Ruangan ini digunakan untuk menyimpan bahan makanan kering seperti beras, tepung, biji-bijian. Suhu ruangan ini berkisar 19°C-21°C dengan penerangan yang cukup dan tidak langsung terkena sinar matahari.

b. Ruang penyimpanan basah

Ruangan ini digunakan untuk menyimpan bahan makanan yang mudah rusak dan basah seperti daging, ikan, buah, sayur, dan lain-lain. Kulkas atau ruangan pendingin biasa digunakan sebagai ruang penyimpanan basah.

Tabel 1.1 Jenis-Jenis Ruangan Pendingin

Jenis Ruang Pendingin	Suhu	Bahan yang Disimpan
<i>Deep Freezer</i>	40°C sampai -50°C	Daging, unggas, udang, ikan.
<i>Cold Room</i>	28°C sampai -17°C	Daging, unggas, udang, ikan dengan jangka waktu lebih lama.
<i>Chill Room</i>	8°C sampai 0°C	Buah, sayuran, makanan matang

Perlu diperhatikan, metode penyimpanan makanan harus menggunakan prinsip FIFO (*First in First Out*) yaitu, bahan makanan yang datang atau masuk pertama kali di ruang penyimpanan harus digunakan lebih dulu untuk diolah. Dengan metode FIFO, kita dapat mengantisipasi kerusakan bahan karena busuk atau melewati tanggal kadaluarsa.

Gudang atau ruangan penyimpanan makanan wajib dibersihkan secara rutin, jangan sampai ada sisa bahan makanan yang membusuk dan tertinggal disudut-sudut ruangan. Gudang makanan sebaiknya ruangan dengan pintu yang selalu tertutup, untuk menghindari hewan-hewan pembawa penyakit seperti tikus, kecoa dan lalat hinggap di bahan makanan.

D. KONTAMINASI PADA MAKANAN

Sering kali kita temui penyakit-penyakit yang timbul akibat kurang menyadari pentingnya *hygiene* dan sanitasi. Makanan yang terkontaminasi apabila kita konsumsi dapat menyebabkan berbagai macam penyakit seperti diare, muntah-muntah, pusing, demam, hingga gagal ginjal. Antisipasi yang paling mudah untuk menghindari terjadinya kontaminasi makanan yaitu dengan menjaga kebersihan lingkungan di sekitar bahan makanan dan mengolah atau memasak dengan langkah dan cara yang benar.

Terdapat tiga macam kontaminasi makanan yaitu kontaminasi biologis, kontaminasi kimiawi, dan kontaminasi fisik.

1. Kontaminasi Biologis (*Biological Contamination*)

Kontaminasi biologis adalah tercemarnya makanan akibat dari masuknya mikroorganisme yang dapat merusak makanan tersebut dan menyebabkan keracunan. Mikroorganisme tidak terlihat dengan mata karena ukurannya yang sangat kecil.

Macam-macam mikroorganisme :

a. Bakteri

Bakteri berukuran sangat kecil dan tidak memiliki membran inti sel. Bakteri hidup di tempat yang lembab dan berkembang biak dengan membelah diri.

Dalam kehidupan, tidak semua bakteri membawa kerugian bagi manusia, tetapi ada beberapa macam bakteri yang bermanfaat bagi manusia.

Tabel 1.2 Jenis-Jenis Bakteri yang Bermanfaat Bagi Manusia

Jenis Bakteri	Bahan baku	Makanan
<i>Acetobacter</i>	Alkohol	Asam cuka
<i>Lactobacillus casei</i>	Susu	Yakult
<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	Susu	Yoghurt
<i>Loctobacillus sp.</i>	Buah-buahan	Asinan buah-buahan

Tabel 1.3 Jenis-Jenis Bakteri yang Merugikan Bagi Manusia

Jenis Bakteri	Bahan baku	Ditularkan melalui	Penyakit
<i>Salmonella</i>	Daging sapi, unggas, telur mentah, sayuran, buah-buahan	Air, tanah, hewan, kotoran, daging mentah	Tipus, infeksi saluran pencernaan
<i>Shigella dysenteriae</i>	Sayuran mentah, unggas, susu	Feses manusia	Disentri
<i>Clostridium tetani</i>		Kotoran, air	Tetanus
<i>Vibrio Cholerae</i>	Sayuran mentah, udang, kerang.	Feses, air, tanah.	Kolera
<i>Clostridium botulinum</i>	Makanan kaleng	Tanah, hewan.	Kelumpuhan
<i>Pseudomonas cocovenenans</i>	Tempe bongkreng		Keracunan yang dapat berujung pada kematian

b. Parasit

Parasit hidup dengan menggunakan inang sebagai tempat dan sumber nutrisi untuk pertumbuhannya. Manusia dan hewan merupakan tempat yang biasa digunakan parasit hidup. Contoh parasit yang biasa kita temui yaitu *trematoda* (cacing yang terdapat pada sapi/kambing), *cesroda* (cacing pita yang terdapat pada babi), cacing kremi dan cacing pita yang terdapat di tubuh manusia,

c. Virus

Virus merupakan yang disebarkan melalui air dan makanan. Namun dalam beberapa kasus, virus dapat menyebar antar manusia atau antar hewan, seperti virus hepatitis A dan virus influenza. Biasanya, penyebaran virus terjadi akibat rendahnya tingkat sanitasi dan hygiene di suatu daerah. Beberapa contoh virus yang sering kali muncul dan mewabah adalah sebagai berikut:

- Virus Hepatitis A

Virus ini menyerang hati manusia. Penyebarannya melalui makanan atau minuman. Gejala terinfeksi virus ini adalah demam, mual, warna mata dan kulit menjadi kuning, warna urine dan tinja menjadi gelap/pucat.

- Influenza

Influenza adalah salah satu virus yang sering kali muncul di sekitar kita. Virus ini ditularkan melalui air, udara, makanan dan bersentuhan langsung

dengan penderita flu. Gejala terinfeksi virus ini adalah pilek, demam, batuk kering hingga batuk berdahak, tenggorokan terasa gatal, bersin-bersin. Namun kita tidak perlu khawatir, virus influenza merupakan virus yang ringan. Makan makanan yang bergizi dan minum obat teratur dapat dengan cepat menyembuhkan kita dari penyakit ini.

- Flu Burung

Avian influenza atau flu burung merupakan virus yang sering menjangkiti unggas. Penularannya dapat melalui air, udara, makanan dan juga bersentuhan langsung dengan penderita. Gejala terinfeksi virus ini yaitu demam tinggi, batuk, lemas, sakit tenggorokan, nyeri sendi, nyeri perut dan bisa menjadi terjadi komplikasi seperti pneumonia dan radang selaput otak.

- SARS

SARS atau *severe acute respiratory syndrome* merupakan penyakit pernafasan yang dapat berakibat fatal. Gejala terinfeksi virus SARS yaitu demam mencapai 38° C, batuk kering, dan sesak napas, SARS pertama kali ditemukan di Guangdong, Cina.

- Rababies

Virus ditularkan melalui gigitan hewan seperti anjing dan monyet. Virus ini tergolong berbahaya karena langsung menyerang sistem syaraf dan otak manusia.

- Covid-19

Corona virus atau yang lebih dikenal dengan COVID-19 (*coronavirus disease 2019*) adalah virus yang disebabkan oleh SARS-CoV-2, merebak di kota Wuhan, Cina pada akhir tahun 2019. Memasuki awal 2020, COVID-19 semakin menyebar ke berbagai belahan dunia. Virus ini menyebar melalui percikan (*droplet*) yang keluar saat batuk atau bersin. Penderita yang terinfeksi virus ini akan mengalami gejala awal seperti sakit flu yaitu batuk, pilek, demam, sakit tenggorokan, bersin-bersin, kesulitan bernafas, pneumonia hingga berujung kematian apabila terjadi komplikasi.

Pada bulan Maret 2020, WHO telah menyatakan bahwa COVID-19 adalah pandemi global, di mana lebih dari 114.000 orang di 100 negara terinfeksi virus ini dengan tingkat kematian sebesar 2-3%. WHO menghimbau kepada semua orang di mana pun berada untuk menjaga kebersihan, seperti rajin mencuci tangan sebelum atau pun sesudah melakukan aktifitas.

d. Jamur

Jamur adalah mikroorganisme yang berbentuk benang, multiseluler, dan tidak berkhlorofil. Jamur dapat menyebabkan kerusakan pada makanan, apabila makanan tersebut dikonsumsi manusia dapat membahayakan manusia.

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, Syamsir, dan Fachrul Husain Habibie. 2005. *Sistem Informasi Perhotelan*. Jakarta: Universitas Trisakti.
- Andriani, Rian. 2017. *Tata Hidang Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Explore.
- Atmodjo, M. Widjojo. 1993. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Nawar, Agus. 2002. *Psikologi Pelayanan Pengantar dalam Industri Perhotelan (untuk Profesi dan Mahasiswa)*. Bandung: Alfabeta.
- Parantika, Asep dan Baskoro Harwindito. 2019. *Food and Beverage untuk SMK/MAK Kelas XI*. Jakarta: Erlangga.
- Parantika, Asep dan Baskoro Harwindito. 2019. *Food and Beverage untuk SMK/MAK Kelas XII*. Jakarta: Erlangga.
- Parantika, Asep dan Ramon Hurdawaty. 2018. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja*. Jakarta: Erlangga.
- Prasadjana Tan, Rio Budi. 2009. *Psikologi Pelayanan Jasa Hotel, Restoran, dan Kafe*. Jakarta: Esensi.
- Subroto, F.Y. Djoko. 2003. *Food & Beverage and Table Setting*. Jakarta: PT Grasindo.
- Sucipto, Cecep Dani. 2015. *Keamanan Pangan untuk Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Sugiarto, Endar. 1999. *Psikologi Pelayanan dalam Industri Jasa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wiwoho, Ardjuno. 2008. *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta: Esensi.

BIODATA PENULIS



Hesti Purwaningrum lahir di Yogyakarta, 27 Januari 1986. Meraih gelar Sarjana Pariwisata (S.ST. Par.) dari Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA pada tahun 2010 dan melanjutkan Program Pascasarjana Magister Manajemen Pariwisata (S2) di STIEPARI Semarang pada tahun 2015. Saat ini Penulis menjabat sebagai Guru (Mata Pelajaran Food & Beverage, Komunikasi Industri Pariwisata) di SMK Karya Rini Yogyakarta

dan sebagai Dosen Accounting & Administration di STiPRAM Yogyakarta. Penulis dapat dihubungi melalui email: hestipurwaningrum27@gmail.com.

Food & Beverage

Pengetahuan Dasar Restoran

Restoran merupakan salah satu bentuk usaha dalam bidang *food & beverage*. Keramahtamahan (*hospitality*) menjadi aspek utama dalam meningkatkan kepuasan pelanggan. Hal tersebut dapat terwujud apabila restoran mampu menerapkan sistem pengolahan hidangan dan sistem pelayanan yang optimal. Hal-hal seperti hygiene dan sanitasi restoran, pengelolaan pegawai, penggunaan sistem informasi, pemilihan interior dan menu yang dijual sesuai dengan tema restoran merupakan aspek-aspek yang harus dipenuhi untuk dapat memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan.

Buku '*Food & Beverage: Pengetahuan Dasar Restoran*' ini merupakan salah satu upaya untuk mewujudkan tersedianya materi pembelajaran mengenai restoran. Buku ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada para pembaca tentang dasar-dasar pengetahuan sebuah restoran.

