

MENU RESTORAN

Oleh:



Prihastuti Ekawatiningsih
dan Tim

PT Boga Fakultas Teknik UNY

Pengertian Menu



- Ψ **Daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan.**
- Ψ **Susunan hidangan yang disajikan pada waktu makan.**
- Ψ **Suatu daftar makanan yang dapat dipesan atau dihidangkan**

Jenis Menu

Ala Carte Menu

Table d'Hote/Set Menu/Fix Menu

Blue Plate Menu

Buffet Menu

A'LA CARTE

- Daftar hidangan yang terdiri dari berbagai macam pilihan makanan dengan harga masing-masing.
- Makanan yang dipilih akan disajikan kepada tamu sesuai dengan urutan penyajiannya.
- hidangan yang disajikan dapat dipesan sesuai dengan selera masing-masing konsumen.



Contoh Menu A'LA CARTE

Contoh Hidangan	Bahan utama	Harga
- <i>Brown Lamb Stew</i>	<i>Lamb</i>	<i>Rp 42.000,-</i>
- <i>Fillet of Beef Stroganof</i>	<i>Beef</i>	<i>Rp 54.000,-</i>
- <i>Roast Chicken Grandmere</i>	<i>Chicken</i>	<i>Rp 30.000,-</i>





Table D'hote Menu

Daftar hidangan yang terdiri dari satu paket makanan dengan harga secara keseluruhan. Paket makanan yang dipilih akan disajikan satu per satu sesuai dengan giliran hidangan.

Biasanya untuk paket ini terdiri dari 3,4, atau 5 courses.



Contoh Table D'hote Menu



Sayur menir	Nasi putih
Nasi putih	Prekedel tahu
Ayam goreng	Pepes ikan
Pindang telur	Sayur lodeh
Urapan	Sambal bajak + lalap
Kerupuk puli	Kerupuk
Sambel + lalap	Buah segar
Buah segar	Podeng maizena
Dawet	



Blue Plate Menu

Daftar Hidangan terdiri dari satu paket makanan ditambah dengan satu pilihan *soft drink* dengan harga secara keseluruhan dan semuanya disajikan di meja tamu.



Buffet Menu

Daftar makanan yang disajikan dapat dipilih sesuai dengan selera dari masing-masing tamu. Harga dihitung per orang tanpa memperhatikan banyak sedikitnya porsi makanan yang diambil.



Klasifikasi Menu/ Kerangka Menu

- 1). Menu klasik
- 2). Menu Modern
- 3). Actual Menu



Menu Klasik

Susunan menu yang pertama kali dikenalkan dengan 13 macam giliran hidangan (courses)





Menu Modern

Pada prinsipnya kerangka menu modern menyesuaikan dengan perubahan pada menu klasik dengan 11 giliran hidangan yang disesuaikan dengan kebutuhan.

PERBANDINGAN MENU KLASIK DAN MODERN

No.	Menu Klasik	No.	Menu Modern
1	Cold Appetizer	1	Cold Appetizer
2	Soup	2	Soup
3	Warm Appetizer	3	Warm Appetizer
4	Fish	4	Fish
5	Main Course	5	Main Course
6	Side Dish (cold)	6	Warm or Cold Side Dish
7	Side Dish (warm)	7	Roast
8	Sherbet	8	Salad
9	Roast	9	Vegetables
10	Vegetable	10	Sweet Dish
11	Sweet Dish	11	Dessert
12	Savoury		
13	Dessert		



Actual Menu

Aktual menu merupakan penyederhanaan dari menu modern. Kerangka menu ini terdiri dari 5, 4, 3 courses

(cold appetizer, soup, hot appetizer, main courses, dessert)



SIFAT MENU

1. Static Menu
2. Cycle menu



Static Menu

penggantian menu dilakukan setiap 6 bulan

bahkan lebih, dan biasanya menu sudah disusun dengan berbagai pilihan sehingga tidak diganti setiap saat.



CYCLE MENU

Perubahan menu dilakukan setiap satu minggu sekali bahkan setiap hari diganti. Biasanya menu hanya terdiri dari satu atau dua macam saja.
(menu-menu special)



ACTUAL MENU

No.	Five courses	Four courses	Three courses
1	Cold Appetizer	Cold Appetizer	Soup
2	Soup	Soup	Main Course
3	Warm Appetizer	Main Course	Sweet Dish
4	Main Course	Sweet Dish	
5	Sweet Dish		



MENU SESUAI WAKTU PENYAJIAN

Breakfast Menu 05.00–09.00 WIB

Brunch Menu 09.00–11.00 WIB

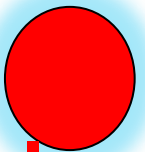
Lunch Menu 12.00 – 15.00 WIB

Evening Tea 15.00 – 17.00 WIB

Dinner Menu 19.00 – 21.00 WIB

Supper Menu 21.00 – 01.00 WIB





Breakfast

Breakfast untuk restoran memiliki pilihan hidangan seperti buah, juice, egg, cereal, pan cake, waffle, roti, daging ditambah makanan khas daerah. Menu khusus ditujukan untuk tamu. Variasi pilihan buah bisa macam-macam misalnya apel, anggur, nenas. Sedangkan variasi juice sama dengan buah ditambah dengan sari buah instant.

Variasi telur bisa berupa telur mata sapi, omelet, poach egg. Variasi cereal berupa hot cereal atau cold cereal. Variasi roti bisa berupa American bread, Croisand atau lainnya.



Brunch

Brunch ini berasal dari istilah breakfast and lunch. Menu brunch merupakan kombinasi kedua tipe menu tersebut. Beberapa menu brunch memasukkan menu favorit . Makanan lain yang disediakan merupakan pilihan seperti buah, *hot bread, egg, coffe and tea.*



Lunch

Lunch merupakan menu makan siang. Coursenya lebih sedikit dari dinner. Menu lunch sering merupakan light main course (ringan) misalnya fruit juice, salad fruit. Ada 3 faktor yang harus dipertimbangkan dalam menyusun menu adalah cepat, sederhana dan bervariasi.



Evening Tea

Biasanya disediakan makanan kecil, baik panas maupun dingin yang dikombinasikan dengan buah, macam-macam sosis, sandwich dan macam-macam snack. Makanan dibuat dalam porsi kecil.



Dinner

Dinner disajikan malam hari dan merupakan malam yang utama, karena bisa dinikmati dengan leluasa, tidak terburu-buru. Menu dinner dapat disajikan 3 sampai 6 course.

Supper

Supper dihidangkan pada tengah malam. Menu ini terdiri dari makanan kecil seperti sandwich, salad dan sejenisnya.

DASAR-DASAR PENYUSUNAN MENU

Selera Tamu/konsumen

Variasi menu yang akan disajikan

Penampilan Menu

Faktor Musim

Persediaan bahan makanan

Persediaan Peralatan



Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penyusunan Menu

- a. Kebutuhan Gizi
- b. Kebiasaan Makan (*Food habits*)
- c. Menu Harus Bervariasi
- d. Biaya yang tersedia



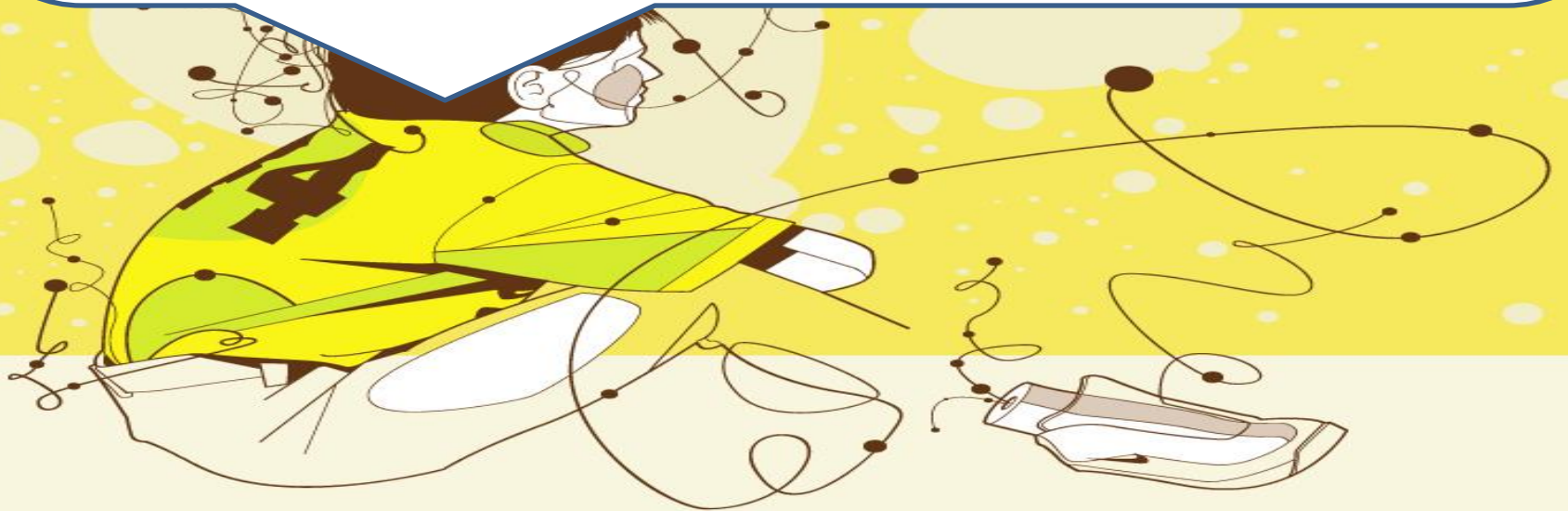
Lanjutan...

- e. Iklim dan Musim
- f. Peralatan untuk Mengolah
- g. Komposisi Bahan Makanan
- h. Harga Makanan
- i. Kebangsaan atau Suku



Prinsip dalam Penyusunan Menu

Hidangan harus sesuai, cocok, dan pantas untuk dimakan pembeli sehingga perlu memperhatikan penampilan (*appearance*) dan rasa (*flavor*)



TUGAS!!!!!!

Identifikasikan Kelompok
Giliran hidangan Appetizer
Dingin dan Panas , Soup, Main
Course lengkap dan dessert
(masing-masing 10 macam)!





Matur Nuwun