

## TIPE MENU

- *Menu A'la Carte* : Adalah suatu susunan menu, di mana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga tersendiri.

*A'la Carte Menu* mempunyai karakter / ciri – ciri sebagai berikut :

*A'la Carte Menu* mencantumkan daftar makanan selengkapnya yang dapat disediakan oleh restoran tersebut. *A'la Carte Menu* memberi peluang yang cukup luas pada pelanggan untuk memilih makanan yang sesuai dengan selera mereka.

Masing – masing makanan diberikan harga secara terpisah dan tersendiri. Beban harga yang harus dibayar sesuai dengan harga makanan yang dipesan. Makanan akan dimasak bila dipesan, sehingga setiap pesanan memerlukan jangka waktu tertentu untuk menunggu hingga makanan tersebut siap untuk dihidangkan.

- *Table d'hote Menu* : Adalah suatu susunan hidangan lengkap ( *complete meal* ) dengan suatu harga yang pasti. Jumlah hidangan biasanya terbatas dan terdiri dari beberapa kelompok hidangan ( *courses* ). Untuk tetap menjaga kepuasan tamu, maka hotel biasanya mencantumkan beberapa makanan untuk masing – masing kelompok. Tamu dapat memilih satu makanan diantara kelompok tersebut, misalnya : pada kelompok pembuka ( *appetizer* ) tercantum 3 makanan, pada kelompok sop ( *soup* ) tercantum 3 jenis sop dan demikian juga pada kelompok yang lain.
- *SPECIAL PARTY MENU* : Pada hakekatnya adalah *Table d'hote Menu*, perbedaannya hanyalah pada tujuan menu tersebut.

*Special Party Menu* ini dipergunakan hanya untuk perjamuan atau pesta khusus saja. Pesta – pesta khusus tersebut, misalnya :

1. Pesta Perkawinan ( *Weeding Party* ),
2. Pesta Natal ( *Christmas Event Dinner* ),
3. Pesta Lebaran ( *Lebaran Party* ),
4. Perjamuan Kenegaraan ( *State Banquet* ),
5. Pesta Ulang Tahun ( *Birthday Party* ).

### JENIS HIDANGAN ( *MEAL* ) :

Menu dapat pula dikelompokkan berdasarkan pada jenis hidangan ( *meal* ), seperti :

1. *Breakfast menu* ( menu hidangan makan pagi ),
2. *Luncheon menu* ( menu hidangan makan siang ),
3. *Tea time menu* ( menu hidangan ringan pengiring minum teh sore ),
4. *Dinner menu* ( menu hidangan makan malam ),
5. *Supper menu* ( menu hidangan makan larut malam ),
6. *Banquet menu* ( menu hidangan perjamuan ),
7. *Buffet menu* ( menu hidangan prasmanan ).

**A. Breakfast Menu** : Menu hidangan makan pagi untuk orang Eropa disusun dengan menggabungkan beberapa kelompok atau jenis makanan, seperti :

- FRUITS or FRUIT JUICES ( buah / sari buah ) :
  1. – *Grapefruit, orange, melon, pineapple, papaya, manggo*, dan lain – lain.
  2. *Grapefruit juice, orange juice, tomato juice, pineapple juice*, dan lain – lain.
- EGGS ( hidangan telur ) :
  1. *Boiled eggs* ( *soft, medium, or hard* ).

2. *Poached eggs.*
3. *Fried eggs.*
4. *Scrambled eggs.*
5. *Omelette, dan lain – lain.*
- *CEREALS* :
  1. *Cornflakes.*
  2. *Rice crispes.*
  3. *Shredded wheat.*
  4. *Parridge, dan lain – lain.*
- *FISH (hidangan ikan )* :
  1. *Grilled herrings, kippers.*
  2. *Fish cake.*
  3. *Smoked haddock, dan lain – lain.*
- *HOT MEAT ( hidangan daging panas )* :
  1. *Grilled Ham, Bacon, Sausage.*
  2. *Grilled Kidney.*
  3. *Calve's liver, dan lain – lain.*
- *COLD MEAT ( hidangan daging dingin )* :
  1. *Cold Ham, Bacon.*
  2. *Cold pressed Beef, dan lain – lain.*
- *BREAD ( roti )* :
  1. *Rolls.*
  2. *Croissants.*
  3. *Toast, French toast.*
  4. *Brioche, dan lain – lain*
  5. *Bread selalu disajikan dengan butter.*
- *PRESERVES ( yang diawetkan )* :
  1. *–Jam.*
  2. *Marmalade.*
  3. *Honey, dan lain – lain.*
- *BEVERAGE ( minuman )* :
  1. *Tea.*
  2. *Coffee.*
  3. *Milk.*
  4. *Chocolate.*
  5. *Chocolate milk, dan lain – lain.*
- *Continental Breakfast*

**B. Continental Breakfast atau European Breakfast** adalah menu makan pagi yang paling sederhana.

Menu ini hanya terdiri dari :

- *Bread dan Butter*
- *Preserves : Jam, Marmalade, Honey,*
- *Beverages : Coffee or Tea,*
- *Dewasa ini ada kalanya dihidangkan Juice*

### ***b.1 English Breakfast***

Menu untuk *English Breakfast* biasanya terdiri dari :

1. *Bread and Butter,*
2. *Preserves,*
3. *Cereals atau Porridges,*
4. *Fruits atau Fruit Juices,*

5. *Eggs* ( kadang – kadang ),
6. *Beverages*.

### ***b.2 American Breakfast***

Menu *American Breakfast* disebut juga *Full Breakfast* atau menu makan pagi yang paling lengkap dan paling berat ( banyak kalori ).

Menu ini terdiri dari :

1. *Bread dan Butter*,
2. *Preserves*,
3. *Cereals* atau *Porridge*,
4. *Fruits* atau *Fruit Juices*,
5. *Eggs*,
6. *Fish* atau *Meat*,
7. *Beverages*.

### ***b.3 Indonesian Breakfast***

Hidangan makan pagi di Indonesia sebenarnya belum mempunyai pola seperti jenis *breakfast* yang lain.

Contoh Indonesian Breakfast :

- *Fresh Fruit and Juices :*
  1. –*Sliced banana, papaya, pineapple, manggo*, rambutan.
  2. *Tomato juice, orange juice, pineapple juice, markisa juice*, dan lain – lain.
- *Cereals :*
  1. *Steamed rice*, nasi goreng, bubur ayam, dll.
- *Eggs :*
  1. Telor dadar.
  2. Telor mata sapi, dan lain – lain.
- *Meat and Poultry :*
  1. Sate, ayam goreng, dan lain – lain.
- *Beverages :*
  1. *coffee or tea*.

***C. Luncheon Menu :*** Menu *luncheon* atau menu makan siang dapat berbentuk *a'la carte* atau *table d'hote*. Menu *table d'hote* untuk makan siang biasanya mencantumkan 3 atau 4 kelompok hidangan ( *courses* ).

***D. Tea Time Menu :*** *Tea time* adalah waktu makan selingan, yang diadakan dalam kurun waktu diantara makan siang ( *lunch* ) dan makan malam ( *dinner* ).

Dengan demikian, menu untuk *tea time* biasanya terdiri dari makanan ringan ( *light meal* ).

Contoh : *Sandwiches, Canapes, Small pastries, Fruit salad and cream, Gateaux* atau *pastries, Ice cream, Coffee or tea*.

***E. Dinner Menu :*** Menu *dinner* atau menu makan malam biasanya mencantumkan hidangan yang lebih banyak daripada menu makan siang. Banyak orang beranggapan bahwa makan malam adalah makan yang paling lengkap dalam sehari.

***F. Supper Menu :*** *Supper menu* atau menu makan larut malam, susunannya lebih terbatas dan lebih ringan bila ditinjau dari segi kalori yang dikandung dibandingkan *luncheon* atau *dinner menu*.

Kelompok makanan yang dicantumkan untuk menyusun *supper menu* adalah :

1. *Cold cuts :* *smoked ham, cold fish*,
2. *Entrees :* *meat stew, lasagne*,
3. *Grilled :* *hamburger, minute steak*,
4. *Sweet or dessert :* *English cake, fresh fruit cake*, dll.

**G. Banquet Menu :** Bangket atau andrawina adalah suatu pesta perjamuan yang biasanya diadakan pada saat – saat tertentu, di luar pelaksanaan restoran yang reguler. Bangket dapat juga diadakan untuk *luncheon* ataupun *dinner*.

Beberapa hal penting perlu diperhatikan pada waktu menyusun menu untuk bangket :

- Makanan, terutama makanan yang akan dihidangkan dalam jumlah banyak harus dipilih makanan yang dapat diolah dan dihidangkan dengan cepat dan rapi.
- Hindari penyajian makanan yang memerlukan banyak hiasan pelengkap (*garnish*) dan rumit.

**H. Buffet Menu :** *Buffet* atau prasmanan adalah makanan yang ditata rapi di atas pinggan besar dan dipajangkan di atas meja panjang. Tamu dapat memilih dan mengambil makanan sesuai dengan selera mereka. *Buffet* dapat juga diadakan untuk tujuan pesta tertentu, seperti : *wedding party*, ulang tahun, pembukaan suatu usaha, dan lain – lain.

Di dalam *buffet*, selain biaya makanan, ada biaya – biaya tambahan yang perlu diperhitungkan, yaitu :

1. *Florish*,
2. Musik dan hiburan,
3. Tari – tarian,
4. Kartu undangan,
5. Biaya pembawa acara (*master of ceremony*),
6. Biaya – biaya khusus lainnya.

*Buffet* dapat dibedakan menjadi 2 kelompok berdasarkan pada jenis makanan yang dihidangkan, yaitu :

- *Light buffet*, di mana makanan yang dihidangkan tidak banyak mengandung kalori.

Jenis makanan yang disuguhkan, misalnya :

–*Hot or cold savories,-Hot sausages,-Canapes,-Sandwiches,-Sweets, Beverages.*

- *Full buffet*, jenis makanan yang disuguhkan adalah :
  1. *Large variety of cold dishes*,
  2. *Warm dishes ( entrée ) : meat, fish or poultry*,
  3. *Vegetables and potatoes*,
  4. *Sweet*,
  5. *Dessert*,
  6. *Beverages*.

## JENIS USAHA BOGA DAN MACAMNYA

### MACAM –MACAM USAHA BOGA:

1. *Restoran hotel*
2. *Room service*
3. *Restaurant automatis*
4. *Bistro*
5. *Cafeteria*
6. *Kantin (canteen)*
7. *Makanan Antarann (Portable meals) Outside catering service*
8. *School Lunch*
9. *Coffee shop*
10. *Delicatessen*
11. *Buffet Restaurant*
12. *Snack Bar*
13. *Drive Inn*
14. *Gril*

15. *Rathskeller*
16. *Tavern*
17. *Club*
18. *Specialist Restorat*
19. Catering Industri
20. Catering Transportasi
21. Catering rumah sakit(*hospital catering*)
22. *School Meals Service*
23. Catering di Rumah Yatim Piatu
24. Catering di Rumah Jompo
25. Catering di Rumah Penjara

#### KARAKTERISTIK DAN TIPE PELAYANAN YANG DILAKUKAN :

1. Restoran hotel adalah usaha penjualan makanan dan minuman di dalam hotel (contoh; *dining room, coffe shop*) pelayanan makan secara resmi, secara *america service, french servise, rusian service, english service, buffet serfice*.
2. *Room service* adalah peelayanan makan dan minum kedalam kamar- kamar tamu atau keruang ruang
3. *Restaurant automatis* adalah restoran yang hidangannya diletakkan pada mesin khusus dan orang yang beli memasukan uang sesuai petunjuk. Hidangan tersedia 24 jam.
4. *Bistro* adalah restoran kecil yang menyajikann masakan perancis, sifatnya restoran tidak resmi.
5. *Cafeteria – café- canteen* ialah restoran dimana tamu mengambil sendiri hidangan yang tersedia di countebbounter. Umumnya berada dilinkungan kantor-kantor ,sekolah dan perusahaan. Kafeteria diambil dari bahasa perancis *cafe*
6. Makanan Antarann (*Portable meals*) / *Outside catering service* pelayanan makanan diluar restoran /diantar kerumah pembeli
7. *School Lunch* adalah pelayanan makanana di sekolah dengan tujuan memencukupi nilai gizi disekolah,melatih etika makan,menenamkan makan makanan sehat,mencegah lapar.
8. *Coffee shop* adalah restoran yang menyajikan hidangan yang cepat siap saji,penyajian tidak formal,buka 24 jam .
9. *Delicatessen* adalah restoran yang menjual hidangan seperti sosis,ham, sandwich,kue dan roti
10. *Buffet Restaurant* adalah restoran yang menyajikan ber macam-macam hidangan mulai dari pembuka sampai dengan penutup.
11. *Snack Bar* adalah restoran yang menyajikan minuman,sandwich,selada, buah-buahan dan kue.
12. *Drive Inn* ialah restoran yang terletak ditengah kota dann ditepi jalan.tamu membeli hidangan dari dalam mobil, tamu makan didalam mobil atau diluar mobil.
13. *Gril* adalah restoran yang khusus menjual hidangan steak dan hidangan tersebut dibakar menurut selera tamu.
14. *Rathskeller* adalah restoran kecil yang menjual masakan jerman,umumnya terletak dibawah tangga gedung bertingkat atau dijalan bawah tanah
15. *Tavern* adalah restoran kecil yang menjual minuman beralkohol
16. *Club* adalah restoran yang pembelinya anggota klub tersebut,dan biasanya terdiri dari pemimpin –pemimpin kantor
17. *Specialist Restorat* adalah restoran yang menjual hidangan khusus. Seperti ; china food

- restaurant, restoran jawa,soto kudus,restoran padang
18. Catering Industri adalah catering yang konsumennya pegawai-pegawainya yang bekerja dilingkungan industri
  19. Catering Transportasi adalah catering yang menyajikan makanan dan minuman didalam transportasi(catering kereta api, catering pesawat udara,catering kapal laut.
  20. Catering rumah sakit(hospital catering) adalah catering yang menyajikan hidangan untuk orang –orang yang dirawat di rumah sakit
  21. School Meals Service adalah penyajian makan untuk anak anak sekolah
  22. Catering di Rumah Yatim Piatu adalah catering yang menyajikan hidangan untuk anak – anak penghuni panti asuhan yatim piatu
  23. Catering di Rumah Jompo adalah catering yang menyajikan hidangan untuk orang – orang jompo
  24. Catering di Rumah Penjara adalah catering yang menyajikan hidangan untuk orang – orang penghuni penjara .

Macam – macam produk makanan dan minuman

No	Macam usaha	Macam hidangan
1	Restoran hotel	Hidangan pembuka s/d hidangan penutup
2	Room service	Hidangan pembuka s/d hidangan penutup
3	Restaurant otomatis	Hidangan pembuka s/d hidangan penutup
4	Bistro	Masakan perancis
5	Cafeteria	Makanan sepinggan, hidangan pokok , Makanan ringan ,snack,minuman
6	Kantin (canteen)	Makanan sepinggan, hidangan pokok , Makanan ringan ,snack,minuman
7	Makanan Antaran (Portable meals) Outside catering service	Hidangan pokok /menu makan pagi,siang, malam
b8	School Lunch	Snack,makan siang,minuman
9	Coffee shop	Hidangan pembuka s/d hidangan penutup
10	Delicatessen	sisis,ham, sandwich,kue dan roti
11	Buffet Restaurant	Hidangan pembuka s/d hidangan penutup
12	Snack Bar	minuman,sandwich,selada, buah-buahan dan kue.
13	Drive Inn	Hidangan pembuka s/d hidangan penutup . juga snack dan minuman
14	Gril	Hidangan steak
15	Rathskeller	Masakan jerman
16	Tavern	Minuman beralkohol
17	Club	Berbagai snack dan hidangan pembuka s/d dessert
18	Specialist Restorat	Makanan khusus
19	Catering Industri	Hidangan pokok/hidangan sepinggan, snack minuman
20	Catering Transportasi	Hidangan pokok/hidangan sepinggan, snack

No	Macam usaha	Macam hidangan
		minuman
21	Catering rumah sakit(hospital catering)	Hidangan pokok/hidangan sepinggan, snack minuman
22	School Meals Service	Hidangan pokok/hidangan sepinggan, snack minuman
23	Catering di Rumah Yatim Piatu	Hidangan pokok/hidangan sepinggan, snack minuman
24	Catering di Rumah Jompo	Hidangan pokok/hidangan sepinggan, snack minuman
25	Catering di Rumah Penjara	Hidangan pokok/hidangan sepinggan, snack minuman

Sumber:

diktat pengelolaan usaha

buku pengelolaan usaha, Dra. Rulanti Satyodirgo cs, Dep Dik Bud,1979

Y, Sufi S. 2005. *Wirausaha Boga*. Jakarta: PT Primamedia Pustaka

**Merencanakan menu** adalah suatu pelayanan makanan orang banyak adalah suatu pekerjaan yang tidak mudah. Karena setiap orang mempunyai kesuksesan dan kebiasaan makanan yang berlainan. Maka hendaknya susunan menu untuk usaha noga disesuaikan dengan kebiasaan makan dan selera umum, atau sebaliknya maihan di khususkan, misalnya menurut makanan daerah tertentu. Perencanaan menu dapat dikerjakan oleh suatu kelompok atau seseorang, hal itu tergantung, pada besar kecilnya usaha boga. Perencanaan menu untuk suatu usaha boga. Perencanaan menu untuk suatu usaha boga yang kecil biasanya dikerjakan oleh pemimpinnya. Tetapi apabila usaha boga itu besar, perencanaan menu sebaiknya dikerjakan oleh suatu kelompok yang terdiri atas tiga orang atau maksimum lima orang. Dengan demikian diharapkan dapat tersusun macam-macam menu yang bervariasi dalam hal bahan makanan, rupa, rasa, consistensy makanan. Pada waktu menyusun untuk suatu usaha boga hendaknya diingat hal berikut ;

1. Kebutuhan zat gizi. Jika usaha boga tersebut berupa makanan rantang, asrama atau rumah yatim piatu atau sejenisnya, tempat konsumen memperoleh makanan sehari-hari, maka kebutuhan zat-zat gizi menjadi tanggung jawab petugas perencana menu. Ini tidak penting pada usaha boga tersebut seperti restoran dan sebagainya. Kebutuhan zat gizi bagi seseorang tergantung pada umur, jenis kelamin, berat badan, pekerjaan, keadaan kesehatan.
2. Kebiasaan makan. Hal-hal yang mempengaruhi kebiasaan makan seseorang ialah agama, daerah, dan suku bangsa. Pada waktu menyusun menu perlu diperhatikan kebiasaan makan orang yang diberi makan. Dengan demikian makanan yang dihidangkan dapat dimakan atau terjual karena sesuai dengan selera.
3. Jumlah orang yang diberi makan. Makanan yang disediakan harus sesuai dengan jumlah orang yang akan diberi makan agar tidak berlebih atau kurang. Berdasarkan pengalaman biasanya dapat ditentukan jumlah makanan yang diperlukan sehingga

tidak berlebih atau kurang. Jumlah orang yang diberi makan berpengaruh pada pemilihan jenis makanan yang mudah cara pengolahannya dan mudah dibagi-bagikan.

4. Kecakapan pegawai dan alat-alat yang tersedia. Untuk penyusunan menu perlu juga diingat kecakapan pegawai dan alat-alat yang tersedia. Apabila tidak ada pegawai yang pandai membuat sate, maka tidak perlu mencantumkan sate pada kartu menu. Demikian pula apabila tidak ada cetakan wafel sebaiknya tidak dicantumkan wafel pada kartu menu.
5. Keuangan yang tersedia. Hal tersebut perlu diketahui oleh penyusun menu, karena penyusun menu berkewajiban menyesuaikan susunan menu dengan keuangan yang tersedia.
6. Musim dan jenis bahan makanan di pasaran. Pada waktu menyusun menu perlu diperhatikan musim, karena biasanya bahan-bahan yang sedang musim dingin harganya lebih murah. Di samping itu penyusun menu harus pula mengetahui bahan-bahan yang telah direncanakan dan disiapkan.
7. Kombinasi warna, rasa, bahan makanan dan konsistensi makanan harus baik. Di samping hal-hal yang telah diuraikan di atas susunan menu hendaknya mempunyai kombinasi warna dan rasa yang sesuai. Sebagai contoh, janganlah memilih makanan yang berwarna kuning seluruhnya atau jangan coklat seluruhnya, tetapi pilihlah warna yang bermacam-macam agar susunan menu menarik. Rasa makanan harus pula berlainan dalam suatu susunan menu tetapi harus serasi. Jadi hendaknya diperhatikan agar tidak semua makanan asam atau pedas rasanya. Bahan makanan yang dipakai harus pula bermacam-macam agar tidak membosankan. Di samping itu dengan menggunakan macam-macam bahan makanan diharapkan akan dapat memberikan bermacam-macam zat gizi yang diperlukan oleh tubuh. Mengenai konsistensi makanan perlu juga diperhatikan, agar susunan menu tidak terdiri atas makanan yang berkuah atau kering seluruhnya.
8. Penggunaan sisa makanan yang tidak terjual dan bahan makanan yang masih ada. Bahan-bahan tersebut perlu dimanfaatkan agar mencegah kerugian akibat pembuangan sisa-sisa makanan atau bahan makanan. Misalnya, jika bubur kacang hijau, tidak habis terjual, dibuat kue kacang hijau, tidak habis terjual, dapat dibuat kue kacang hijau, atau opor daging yang tidak laku dapat dibuat empal. Demikian juga dengan daun kol yang hijau jangan dibuang karena dapat dipergunakan untuk bahan gado-gado atau pecal. Perlu diperhatikan agar makanan yang dihasilkan dari bahan makanan tersebut harus baik rupa dan rasanya.
9. Jenis makanan. Pada waktu menyusun menu perlu diperhatikan juga jenis makanan, dan hendaknya dipikirkan pengadaan makanan yang dapat diolah sehari sebelum diperlukan untuk menyingkat waktu.
10. Jenis usaha boga. Hal yang tidak kurang pentingnya yang perlu diketahui oleh penyusun menu ialah jenis usaha boga. Jenis usaha boga juga menentukan macam makanan yang dihidangkan. Misalnya makanan yang dijual di kafetaria berbeda dengan makanan yang dijual di restoran.

## **Peralatan yang Dibutuhkan dalam Membuka Usaha Boga**

### **- Peralatan Masak :**

Peralatan yang digunakan pada prinsipnya sama dengan alat rumah tangga biasa yang hanya saja ukurannya lebih besar karena digunakan untuk memasak dalam jumlah atau porsi lebih banyak. Peralatan masak untuk usaha catering antara lain, kompor gas, kompor minyak, rice cooker catering, aneka panci ukuran besar dan kecil, wajan besar dan kecil, aneka pisau, gilingan bumbu, dan sebagainya. Peralatan tersebut wajib dipunyai namun untuk suatu usaha catering pemula hendaknya pembelian alat disesuaikan dengan kapasitas pesanan dulu. Jangan sampai modal awal yang ada menjadi membengkak hanya untuk hanya untuk membeli peralatan saja .

### **- Peralatan Makan :**

Peralatan makan yang dibutuhkan untuk setiap usaha catering tidak sama bergantung pada konsep usaha cateringnya, untuk usaha catering pesta peralatan makan yang wajib dimiliki adalah piring, sendok, garpu, aneka pemanas lauk, mangkuk, meja dan sebagainya. Sedangkan untuk catering rantangan peralatan yang wajib dimiliki adalah rantang makan yang dapat memuat nasi dan lauk pauknya .

### **Perlengkapan Penunjang Usaha Boga :**

Merupakan perlengkapan diluar alat masak yang ada yang berfungsi untuk mempermudah pekerjaan pada usaha catering . alat-alat tersebut antara lain lemari es untuk menyimpan bahan , lemari penyimpanan alat masak dan alat makan, dispenser dan sebagainya.

**Kontrol kualitas (Quality Control) bertujuan** menjaga dan mengarahkan agar kualitas produk perusahaan dapat dipertahankan sesuai dengan rencana. Kontrol kualitas sangat diperlukan dalam memproduksi suatu barang untuk menjaga kestabilan mutu.

Kontrol kualitas adalah kombinasi semua alat dan teknik yang digunakan untuk mengontrol kualitas suatu produk dengan biaya seekonomis mungkin untuk memenuhi syarat pesanan.

Beberapa langkah yang dilakukan dalam proses kontrol kualitas :

1. Penentuan standar Menentukan standar kualitas produksi sesuai dengan pesanan/permintaan.
2. Konfirmasi Membandingkan hasil produksi dengan ukuran standar yang telah ditentukan.
3. Tindakan. Mengambil tindakan ( koreksi ) bila standar dilampui.
4. Rencana perbaikan. Menggambarkan usaha terus-menerus untuk memperbaiki standar harga dan standar mutu.



## Soal!

1. Suatu susunan menu, di mana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga sendiri..
2. Restaurant kecil yang menyajikan masakan *Prancis*..
3. Kebutuhan zat gizi, kebiasaan makan, keuangan yang tersedia merupakan..
4. Restaurant yang khusus menjual hidangan steak, hidangan dibakar menurut selera tamu...
5. Peralatan masak...
6. Makanan yang ditata rapi diatas piringan besar dan dipajangkan diatas meja panjang..

T	Y	G	R	I	L	L	B	A	C	N	M	K	L	I	O	P
R	A	U	A	L	A	C	A	R	T	E	R	T	Y	U	H	F
B	I	N	J	K	N	Z	X	C	V	B	F	R	Y	H	P	S
I	S	Q	W	A	C	E	K	F	N	N.	L	K	J	G	E	W
S	A	S	J	B	U	F	F	E	T	M	E	N	U	A	S	C
T	R	A	T	Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	H	J	K
R	W	P	E	R	E	N	C	A	N	A	A	N	M	E	N	U
O	B	G	H	J	D	Z	C	V	B	J	H	S	A	B	N	M