



PERENCANAAN MENU STALL VEGETARIAN DI NOVOTEL BOGOR *GOLF RESORT & CONVENTION CENTER*

NOOR MITARANI SIREGAR



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir berjudul Perencanaan Menu Stall Vegetarian di Novotel Bogor *Golf Resort & Convention Center* adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2022

Noor Mitarani Siregar
NIM J3F119042



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

NOOR MITARANI SIREGAR. Perencanaan Menu Stall Vegetarian Di Novotel Bogor *Golf Resort & Convention Center (Vegetarian Stall Menu Planning At Novotel Bogor Golf Resort & Convention Center)* Dibimbing oleh SILVIA DEWI SAGITA ANDIK, S.SI, M.SI.

Hotel merupakan salah satu jenis usaha dibidang akomodasi yang mempergunakan seluruh atau sebagian bangunan, untuk menyediakan jasa penginapan, produk makanan dan minuman, serta jasa lainnya yang disediakan untuk umum dan diselenggarakan secara komersial. *Restaurant* hotel merupakan usaha jasa boga yang mempunyai fungsi sebagai sarana pelengkap hotel, bagian tata hidangan makanan dan minuman ini mempunyai peranan yang sangat penting dari segi sumber pendapatan hotel yaitu dari hasil penjualan makanan dan minuman. *Verandah Restaurant* di Novotel Bogor merupakan usaha jasa boga komersial yang terletak di dalam yang dibagi menjadi dua yaitu *Meranti Restaurant (Indoor)* dan *Verandah Restaurant (Outdoor)*. Menu yang disajikan dapat berupa *ala carte, table d'hote* dan *buffet* (prasmanan).

Tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah mengkaji Perencanaan Menu Stall vegetarian di Novotel Bogor *Golf Resort & Convention Center* dengan tujuan khusus sebagai meliputi: (1) Mengkaji keadaan umum Novotel Bogor *Golf Resort And Convention Center*, meliputi keadaan umum *Verandah restaurant*, (2) Mengidentifikasi gambaran umum produk karakteristik hidangan *vegetarian* sebagai produk stall vegetarian, (3) Menganalisis perencanaan menu *vegetarian* yang tepat untuk disajikan di *stall vegetarian Verandah Restaurant*.

Penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif kualitatif dengan sumber primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara pengamatan dan analisis dari teori yang telah disampaikan pada mata kuliah Perencanaan hidangan. Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di *kitchen* Novotel Bogor *Golf Resort & Convention Center* yang berlangsung selama empat bulan, 21 September 2021 sampai 22 Januari 2022.

Hidangan yang disediakan di *Verandah restaurant* cukup beragam, beberapa stall mengangkat tema dari berbagai negara, seperti *Japanesse Stall*, *Anglo stall*, dan *Arabic stall*. *Verandah restaurant* selalu mengutamakan kepuasan konsumen dalam menikmati hidangannya, dengan memberikan pelayanan dan hidangan yang menarik. Novotel tidak hanya dikunjungi oleh tamu local, melainkan juga mancanegara, yang memiliki pola makan berbeda, sehingga Novotel harus menghidangkan beragam menu agar konsumen dapat menikmati makanan yang sesuai dengan diet yang dimiliki. Jenis hidangan yang akan disajikan pada stall vegetarian meliputi hidangan pembuka yaitu *Vegetable Spring Roll*, hidangan sepinggan yaitu *Spinach Mushroom Pasta*, dan hidangan penutup yaitu *Vegan Crème Caramel*.

Kata kunci: *Buffet*, Perencanaan, Vegetarian



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Bogor Agricultural University



PERENCANAAN MENU STALL VEGETARIAN DI NOVOTEL BOGOR *GOLF RESORT & CONVENTION CENTER*

NOOR MITARANI SIREGAR

Laporan Akhir

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya pada

Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI

SEKOLAH VOKASI

IPB UNIVERSITY

BOGOR

2022

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Pengujian pada ujian Laporan Akhir: Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd.



Judul Laporan
Akhir
Nama
NIM

: Perencanaan Menu Stall Vegetarian Di Novotel Bogor
Golf Resort & Convention Center
: Noor Mitarani Siregar
: J3F119042

Disetujui Oleh

Pembimbing :

Silvia Dewi Sagita Andik, S.Si, M.Si



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui Oleh

Ketua Program Studi :

Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.
NIP. 196903282009102002

Dekan Sekolah Vokasi :

Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian:
2 Agustus 2022

Tanggal Lulus:

11 AUG 2022