



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