

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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. Seiring berjalannya waktu hotel tidak hanya menyediakan kamar yang nyaman dan mewah untuk konsumen, melainkan juga terdapat usaha jasa boga didalamnya, seperti *restaurant* dan *bar*. Usaha Jasa Boga merupakan kegiatan yang mengatur penyelenggaraan di bidang makanan dan minuman dalam jumlah yang besar 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. *Food and Beverage Departement* merupakan salah satu departemen yang berperan penting dalam menyajikan dan menjual makanan serta minuman. *Food and Beverage Departement* dapat ditinjau dari beberapa ruang lingkup, antara lain terdapat ruang lingkup sempit yaitu, *Food and Beverage Service Operation, Food Production, dan Bar Service operation*, sedangkan dalam ruang lingkup yang luas *Food and Beverage Departement* meliputi, *Purchasing, Receiving, Storing, Producing, Serving dan selling, Stewarding*.

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). *Verandah restaurant* lebih menonjolkan dan mengutamakan menu *buffet*, yaitu menyajikan makanan pembuka sampai makanan penutup beserta minuman yang bisa diambil sendiri oleh tamu (*self service*), tetapi disaat pandemic Covid-19 pengunjung restaurant akan dilayani oleh pramusaji (*assistant service*) untuk mengambil makanan. Menu buffet yang tersedia di *Verandah restaurant* terdiri dari beberapa *stall*, antara lain terdapat *Dessert Stall, Traditional Stall (Anglo), Salad Bar* (terdiri dari *premix salad* dan buah-buahan), *Snack Stall, Western Stall, Arabian Stall, U Island (Live cooking stall)* dan *Japanesse stall*.

Pengadaan hidangan yang beragam merupakan salah satu strategi hotel untuk menjamin kepuasan konsumen, *Verandah restaurant* berencana untuk menyediakan *stall vegetarian*, dikarenakan maraknya trend vegetarian di masyarakat. Seiring berjalannya waktu pengertian dan jenis vegetarian semakin luas diantaranya ada *vegan, lacto vegetarian, ovo vegetarian, lacto-ovo vegetarian, pollatarian, dan pescatarian*. Pelaku vegetarian memiliki alasan dalam memilih jenis diet dan gaya hidupnya, baik itu bisa menjadikannya lebih sehat, dapat menghindarkan mereka dari hormone yang terdapat pada hidangan hewani, larangan yang berkaitan dengan agama mereka, kepedulian terhadap hak-hak binatang, atau masalah lingkungan. Alasan yang logis dan menawarkan banyak manfaat yang baik untuk

kehatan, menjadikan diet jenis ini banyak disukai oleh orang-orang luar negeri maupun warga lokal. Berdasarkan rencana pengadaan stall vegetarian tersebut, penulis tertarik untuk melakukan kajian terkait perencanaan dan produksi hidnagan vegetarian di Novotel Bogor *Golf Resort & Convention Center*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tugas akhir yang berjudul “Perencanaan Menu Stall Vegetarian di Novotel Bogor *Golf Resort And Convention Center*” diatas dapat dirumuskan beberapa masalah berikut ini:

Bagaimana keadaan umum Novotel Bogor *Golf Resort And Convention Center*, meliputi keadaan umum *Verandah restaurant*?

Bagaimana gambaran umum karakteristik hidangan *vegetarian* sebagai produk *stall vegetarian*?

Bagaimana perencanaan menu *vegetarian* yang tepat untuk disajikan di *stall vegetarian Verandah Restaurant*?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan tugas akhir ini adalah mengkaji Perencanaan Menu Stall vegetarian di Novotel Bogor *Golf Resort & Convention Center* dengan tujuan khusus sebagai berikut:

Mengkaji keadaan umum Novotel Bogor *Golf Resort And Convention Center*, meliputi keadaan umum *Verandah restaurant*

Mengidentifikasi gambaran umum produk karakteristik hidangan *vegetarian* sebagai produk stall vegetarian.

Menganalisis perencanaan menu *vegetarian* yang tepat untuk disajikan di *stall vegetarian Verandah Restaurant*

1.4 Manfaat

Beberapa manfaat dari penulisan laporan akhir ini adalah sebagai berikut :

1 Bagi Penulis

Menambah pengetahuan dan keterampilan dengan melakukan inovasi produk dari perencanaan stall vegetarian di Verandaah Restaurant

2 Bagi Pembaca

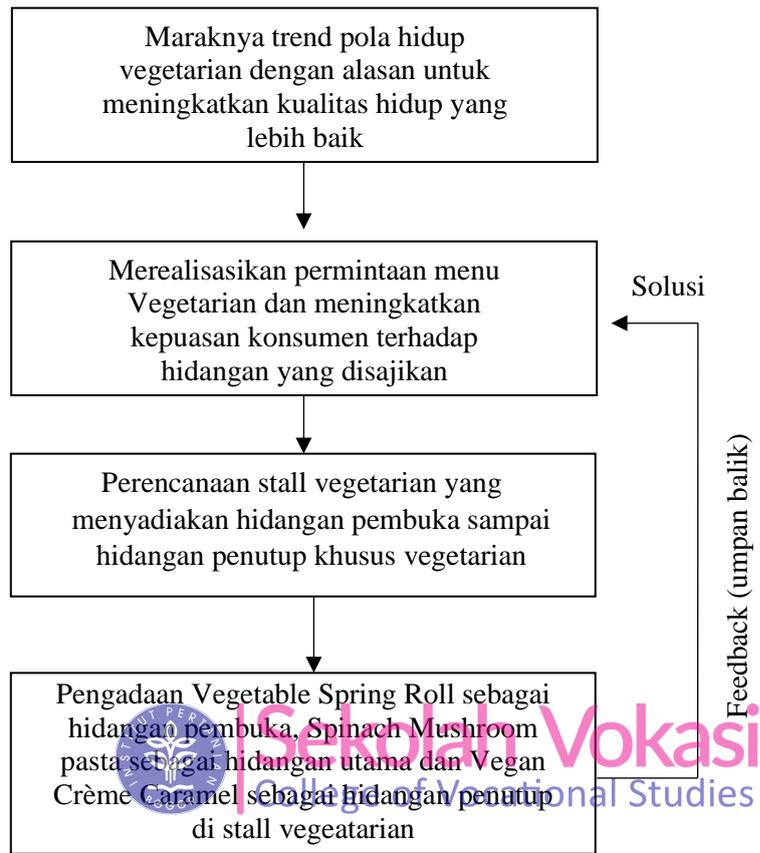
Sebagai media penambah wawasan dan pengetahuan mengenai manfaat dan referensi menu vegetarian

Bagi Perusahaan

Sebagai gambaran perencanaan menu baru yaitu produk vegetarian yang dijadikan sebagai cara untuk meningkatkan variasi stall dan kepuasan konsumen.

1.5 Kerangka Pikir

Penelitian ini dilakukan untuk merealisasikan permintaan konsumen terhadap hidangan vegetarian serta meningkatkan kepuasan konsumen atas keberagaman makanan yang tersedia di *Verandah restaurant*, dengan melihat trend dengan pola hidup vegetarian, yang sedang marak dikalangan masyarakat luar negeri dan local, sehingga dilakukanlah Stall Vegetarian di *Verandah restaurant*. Kerangka pikir dapat dilihat pada Gambar 1



Gambar 1 Kerangka Pikir

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.