



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

STRATEGI PENGEMBANGAN SIKLUS MENU DAN PELAYANAN *COFFEE BREAK* DI NOVOTEL BOGOR *GOLF RESORT AND CONVENTION CENTER*

IKE RIZKY KARTIKASARI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Strategi Pengembangan Siklus Menu dan Pelayanan *Coffee Break* di Novotel Bogor *Golf Resort and Convention Center*” adalah 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, Juli 2022

Ike Rizky Kartikasari
J3F119023



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© 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.



RINGKASAN

IKE RIZKY KARTIKASARI. Strategi Pengembangan Siklus Menu dan Pelayanan *Coffee Break* di Novotel Bogor *Golf Resort and Convention Center*. *Strategy for Developing Menu Cycles and Coffee Break Service at Novotel Bogor Golf Resort and Convention Center*. Dibimbing oleh SILVIA DEWI SAGITA ANDIK.

Hotel merupakan suatu jenis usaha yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas pelayanan penginapan, makan dan minuman serta pelayanan lainnya untuk orang lain. Novotel Bogor *Golf Resort and Convention Center* memiliki restoran yang bernama *Verandaah Restaurant* yang merupakan salah satu bagian dari *food and beverage outlet* di hotel tersebut. *Pastry kitchen* Hotel Novotel Bogor *Golf Resort and Convention Center* memproduksi berbagai macam hidangan penutup untuk menu *buffet* dan *ala carte* serta menyediakan hidangan *coffee break*. Komplain dari konsumen terkait dengan hidangan *coffee break* yang disajikan kurang menarik dari segi penampilan, warna, dan menu. Selain itu, dari segi pelayanan yang diberikan juga dinilai masih kurang dan kurang memuaskan. Salah satu bentuk pemecahan masalah terkait hal tersebut yaitu diperlukan strategi pengembangan siklus menu dan pelayanan *coffee break* agar dapat meningkatkan penilaian konsumen terhadap hidangan di Novotel Bogor *Golf Resort and Convention Center*.

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah menciptakan strategi pengembangan siklus menu dan pelayanan *coffee break* di Novotel Bogor *Golf Resort and Convention Center*. Adapun tujuan khususnya dari tugas akhir ini yaitu Mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang memengaruhi penyusunan siklus menu dan pelayanan dalam penyajian dan menyusun strategi yang tepat untuk mengembangkan siklus menu dan pelayanan *coffee break* di Novotel Bogor *Golf Resort and Convention Center*.

Penelitian ini menggunakan metode analisis SWOT dengan pendekatan kualitatif dengan mengidentifikasi faktor internal berupa kekuatan (*strength*) dan kelemahan (*weakness*) serta mengidentifikasi faktor eksternal berupa peluang (*opportunity*) dan ancaman (*threat*). Analisis SWOT membandingkan antara faktor internal dengan faktor eksternal yang terjadi di ruang lingkup siklus menu dan pelayanan *coffee break* di Novotel Bogor *Golf Resort and Convention Center* dan *Verandaah Restaurant* selama melakukan penelitian. Matriks Swot digunakan untuk menyusun faktor-faktor strategis perusahaan. Matriks ini dapat menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi perusahaan dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimilikinya. Matriks ini menghasilkan empat sel kemungkinan alternatif strategi, yaitu strategi S-O, strategi W-O, strategi W-T, dan strategi S-T.

Kata kunci : Strategi Pengembangan, *Coffee Break*, Analisis SWOT

© 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
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 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 apa pun tanpa izin IPB.



STRATEGI PENGEMBANGAN SIKLUS MENU DAN *COFFEE* BREAK DI NOVOTEL BOGOR GOLF RESORT AND CONVENTION CENTER

IKE RIZKY KARTIKASARI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Laporan Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Rosyda Dianah S.KM,M.KM

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.



Judul Laporan Akhir : Strategi Pengembangan Siklus Menu dan Pelayanan *Coffee Break and Convention Center*

Nama : Ike Rizky Kartikasari
NIM : J3F119023

Disetujui oleh

Pembimbing :
Silva 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 Daryanto, M.Ec.
NIP 196106181986091001



Tanggal Ujian:
4 Agustus 2022

Tanggal Lulus: 11 AUG 2022

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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