



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PELAYANAN HIDANGAN *DESSERT* PADA MENU *ALA CARTE* DI RAHISA *RESTAURANT* SAHIRA BUTIK HOTEL

NADILA NUR QURANIAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020

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 “Pelayanan Hidangan *Dessert* pada Menu *Ala Carte* di *Rahisa Restaurant* Sahira Butik Hotel” 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.

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

Bogor, 29 Juni 2020

Nadila Nur Quraniah
J3F217186



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

NADILA NUR QURANIAH. Pelayanan Hidangan *Dessert* pada Menu *Ala Carte* di *Rahisa Restaurant Sahira Butik Hotel. Servicing of Dessert in Ala Carte Menu at Rahisa Restaurant Sahira Butik Hotel*. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

Sahira Butik Hotel adalah hotel bisnis bintang tiga yang berdiri pada bulan Februari 2004 dan mulai beroperasi pada bulan Februari 2005. Hotel ini memiliki restoran bernama Rahisa Restoran I yang berada di gedung lama dan Rahisa Restoran II berada di lantai 5 gedung baru. Rahisa Restoran I memiliki kapasitas 80 orang yang dilengkapi fasilitas seperti *smoking and non smoking area, kids corner, baby chair*, toilet dan *bar*. Rahisa Restoran II memiliki fasilitas yaitu sofa, toilet dan *smoking area* yang berada di *balcon* serta *baby chair*.

Tujuan umum penulisan laporan akhir ini adalah mengkaji Pelayanan Hidangan *Dessert* pada Menu *Ala Carte* di *Rahisa Restaurant Sahira Butik Hotel*. Adapun tujuan khusus pembuatan laporan akhir ini adalah (1) Menjelaskan keadaan umum hotel meliputi keadaan umum Rahisa Restoran, struktur organisasi serta sumber daya manusia. (2) Menjelaskan jenis hidangan *dessert* pada menu *ala carte* yang ditawarkan di Rahisa Restoran. (3) Menjelaskan persiapan pelayanan hidangan *dessert* pada menu *ala carte*. (4) Menjelaskan pelayanan hidangan *dessert* pada menu *ala carte* dan (5) Mengkaji sistem pemesanan dan metode pembayaran pada menu *ala carte*. Pengamatan dilakukan di Sahira Butik Hotel khususnya di *food and beverage department* selama 3 bulan. Pengambilan data laporan dilakukan melalui wawancara, melihat arsip restoran serta ikut berpartisipasi aktif dalam kegiatan.

Pelayanan makanan di Rahisa Restoran adalah sistem pelayanan *menu ala carte*. Menu *ala carte* mencantumkan daftar makanan yang disediakan oleh restoran mulai dari *appetizer* sampai *dessert*. Hidangan *dessert* adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*Main Course*). Jenis hidangan *dessert* yang tersedia di Rahisa Restoran terdiri dari *cold dessert* dan *hot dessert*. Contoh hidangan *cold dessert* yaitu *Banana Split, Manggo Pudding, Mixed Fruit Platter* dan *Mirror Chocolate Cake* sedangkan hidangan *hot dessert* hanya terdiri dari pisang goreng.

Pelayanan hidangan *dessert* menu *ala carte* dimulai dari persiapan, pelayanan makanan, serta sistem pemesanan dan pembayaran. Persiapan dimulai dari *mise en scene* dan *mise and place*. Pelayanan makanan *dessert* dimulai dari *greeting*, memberikan buku menu, *taking order, repeat order*, memindahkan pesanan ke *captain order*, memberikan *welcome drink* dan *welcome snack* serta mengantarkan pesanan kepada tamu. Metode pemesanan yang digunakan yaitu *triplicate methode* dan sistem pembayaran di Rahisa Restoran yaitu *separate bill*. Pembayaran dapat dilakukan secara tunai dengan uang *cash* dan dengan menggunakan kartu debit atau kredit.

Kata kunci : *Dessert, Menu A'la Carte, Pelayanan, Restoran*

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



© 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.





PELAYANAN HIDANGAN *DESSERT* PADA MENU *ALA CARTE* DI RAHISA *RESTAURANT* SAHIRA BUTIK HOTEL

NADILA NUR QURANIAH



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
2020**

© 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

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.

Penyaji pada ujian laporan akhir : Ani Nuraeni S.Pd., M.Pd.



Judul Laporan Akhir : Pelayanan Hidangan *Dessert* pada Menu *Ala Carte* di
Rahisa *Restaurant* Sahira Butik Hotel

Nama : Nadila Nur Quraniah
NIM : J3F217186

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : Dra. Woro Wiryar Tutik, MM.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.
NIP. 196903282009102002

Dekan Sekolah Vokasi : Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 29 Juni 2020

Tanggal Lulus : 27 Juli 2020

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:

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

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