

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.