



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
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 kritisik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbarui sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

ERNA HUTASOIT. Pelayanan Makanan *Buffet Meeting Group* di Restoran Kumalawangi Amaroossa Royal Hotel Bogor.

Dibimbing oleh SILVIA DEWI SAGITA ANDIK.

Tujuan pembuatan laporan tugas akhir ini adalah mengkaji pelayanan makanan *buffet meeting group* di Restoran Kumalawangi Amaroossa Royal Hotel Bogor, mulai dari menjelaskan keadaan umum Amaroossa Royal Bogor, mengkaji Restoran Kumalawangi, mengkaji sumber daya manusia *Food and Beverage Service*, mengkaji proses persiapan pelayanan *buffet* dan sistem pelayanan *buffet*, mengkaji penyajian makanan, pengawasan *buffet*, metode pemesanan dan metode pembayaran.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di Amaroossa Royal Hotel Bogor yang berlokasi di Jalan Otto Iskandardinata No.84, Baranangsiang, Bogor Timur, Kota Bogor, Jawa Barat 16143. Kegiatan praktik kerja lapang dilakukan pada tanggal 11 Nopember 2019 sampai dengan 11 Februari 2020.

Amaroossa Royal Hotel Bogor pada 15 Agustus 2013 yang merupakan hotel bintang empat terdapat 12 lantai dengan fasilitas *Meeting Room*, *Ballroom*, dan *Guest Room* total kamar ada 111 dengan type Deluxe 56 kamar, Executive 48 Kamar, dan Suite 7 Kamar. Amaroossa Royal Hotel Bogor memiliki sebuah restoran yang diberi nama Restoran Kumalawangi. Restoran Kumalawangi memiliki kapasitas sebanyak 74 orang dengan fasilitas fisik yang cukup untuk memenuhi kebutuhan tamu. Restoran Kumulawangi selain menyediakan *buffet* juga menyediakan menu *a la carte* dan *room service*.

Pelayanan makanan *buffet* dimulai dari beberapa tahap yaitu mulai dari persiapan *pelayanan buffet*, sistem pelayanan makanan *buffet*, penyajian makanan *buffet*, pengawasan *buffet*, sistem pemesanan dan pembayaran. Sistem pelayanan makanan *buffet meeting group* dimulai dari tamu datang, *greeting*, tamu masuk dan duduk, memilih hidangan *buffet*, tamu makan, *clear up*, *set up table*, dan ucapan terimakasih.

Kata kunci : *Buffet*, *Food and Beverage service*, sistem pelayanan.