



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Kerangka Pikir	2
2 TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Pengertian Restoran	3
2.2 Pelayanan Makanan	4
3 METODE KAJIAN	4
3.1 Waktu dan Tempat	4
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
3.3 Batasan Istilah	5
4 GAMBARAN UMUM	6
4.1 Keadaan Umum Amaroossa Royal Hotel Bogor	6
4.2 Keadaan Umum Restoran Kumalawangi	7
4.3 Fasilitas Fisik Restoran Kumalawangi	8
4.4 Sumber Daya Manusia <i>Food and Beverage Service</i>	8
4.4.1 Keadaan Umum <i>Food and Beverage Service Departement</i>	8
4.4.2 Struktur Organisasi <i>F&B Service Departement</i>	9
4.4.3 <i>Shift Kerja Food and Beverage Service</i>	10
5 PELAYANAN <i>BUFFET MEETING GROUP</i> DI RESTORAN KUMALAWANGI	11
5.1 Persiapan Pelayanan <i>Buffet</i>	11
5.1.1 <i>Mise en scene</i>	12
5.1.2 <i>Mise en place</i>	12
5.2 Sistem Pelayanan Makanan <i>Buffet</i>	12
5.3 Penyajian Makanan <i>Buffet</i>	13
5.4 Pengawasan <i>Buffet</i>	16
5.4.1 Pengawasan Peralatan <i>Buffet</i>	16
5.4.2 Pengawasan Hidangan <i>Buffet</i>	17
5.5 Sistem Pemesanan dan pembayaran	17
5.6 Identifikasi Masalah dan Solusi	17
6 SIMPULAN DAN SARAN	19
6.1 Simpulan	18
6.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	20





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:

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

LAMPIRAN 22

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
2 Jadwal Operasional <i>Buffet</i>	7
3 <i>Shift Kerja F&B Service</i> Amaroossa Royal Hotel Bogor	11

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka pikir pelayanan makanan <i>buffet meeting group</i>	3
2 Amaroossa Royal Hotel Bogor	7
3 Denah Restoran Kumalawangi	8
4 Stuktur organisasi <i>Food and Beverage Service</i>	9
5 <i>Table guest set up</i>	12
6 Pelayanan <i>Buffet meeting Group</i>	13
7 Penyajian hidangan makanan pembuka	14
8 Penyajian hidangan main <i>buffet</i>	14
9 Penyajian sambal dan lalapan	15
10 Penyajian makanan tradisional	15
11 Penyajian hidangan minuman	16
12 Penyajian hidangan <i>dessert</i>	16
13 Metode pemesanan	18

DAFTAR LAMPIRAN

1 Dokumentasi Restoran Kumalawangi	24
2 Lembar <i>Incoming Guest List</i>	25
3 <i>Confirmation Letter (CL)</i>	26
4 <i>Banquet Event Order (BEO)</i>	29
5 <i>Bill</i> Pembayaran	30