



PERAWATAN DAN PENGAWASAN PERALATAN HIDANG DI RAHISA RESTAURANT THE SAHIRA HOTEL



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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Perawatan dan Pengawasan Peralatan Hidang di Rahisa Restaurant The Sahira 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor, Juli 2020

Safira Zuhda
J3F216186

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.

Bogor Agricultural University

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



RINGKASAN

SAFIRA ZUHDA. Perawatan dan Pengawasan Peralatan Hidang di Rahisa Restaurant The Sahira Hotel. *Maintenance and Surveillance Equipment at Rahisa Restaurant of The Sahira Hotel*. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

Latar belakang permasalahan dari laporan akhir ini yaitu hotel sebagai suatu usaha yang bergerak di bidang akomodasi wajib menyediakan pelayanan secara *hospitality* kepada tamu sehingga tamu merasa nyaman dan aman. Kebersihan menjadi kebutuhan krusial yang memberi banyak manfaat dalam kehidupan. Kebersihan peralatan hidang di restoran menjadi momok penting yang dapat berpengaruh pada nilai estetika sehingga meningkatkan nilai jual hidangan. Selain itu, peralatan hidang yang kebersihannya terjaga membuat penyajian makanan menjadi tidak tercemar sehingga tidak terpapar bakteri yang dapat menimbulkan penyakit. Dalam pelaksanaan untuk mencapai tujuan tersebut dibutuhkan pengawasan yang ketat di restoran agar semua berjalan secara konsisten. Pentingnya pengawasan pada peralatan hidang juga bertujuan agar inventori restoran tetap terkontrol, sehingga dapat mencegah kekurangan alat ketika dibutuhkan serta dapat menghemat anggaran yang harus dikeluarkan untuk mengganti peralatan yang hilang dan rusak.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mengkaji sistem pelayanan di Rahisa Restaurant The Sahira Hotel. Tujuan khususnya adalah (1) mengidentifikasi cara perawatan peralatan hidang di Rahisa Restaurant, (2) mengidentifikasi cara pengawasan peralatan hidang di Rahisa Restaurant, dan (3) mengidentifikasi cara penyimpanan peralatan hidang di Rahisa Restaurant.

Pengambilan data dan informasi mengenai perawatan dan pengawasan peralatan hidang di Rahisa Restaurant The Shaira Hotel dilakukan dengan cara pengambilan data primer dan sekunder. Data primer merupakan data yang diambil melalui pengamatan secara langsung, partisipasi aktif, serta wawancara bersama *food and beverage manager, supervisor, dan staff* tentang keadaan umum hotel sekaligus perawatan dan pengawasan peralatan hidang. Data sekunder merupakan data yang diambil dari arsip/dokumen hotel meliputi keadaan umum, struktur organisasi, serta inventori peralatan hidang di restoran.

Perawatan peralatan hidang di Rahisa Restaurant dilakukan secara berkala dengan waktu yang telah ditentukan sesuai dengan standar prosedur operasional restoran. Perawatan peralatan hidang meliputi pencucian, pembersihan kerak yang menempel (*soaking*), serta pembersihan kain lap untuk *polishing*. Adapun pengawasan peralatan hidang di Rahisa Restaurant dilakukan secara berkala, bertujuan guna mengetahui jumlah alat yang tersedia untuk dipakai. Pengawasan dilakukan dengan cara membuat *breakage equipment report* dan melakukan perhitungan ulang setiap bulannya untuk dibuat laporan *monthly inventory equipment* oleh *supervisor*. Penyimpanan alat hidang langsung pakai di Rahisa Restaurant bersifat terbuka, namun tetap terhindar dari pencemaran serangga, tikus, dan hewan lainnya karena kebersihan ruangnya pun terjaga.

Kata kunci : Pelayanan, pengawasan, penyimpanan, perawatan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bogor Agricultural University



© 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



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.

Bogor Agricultural University



PERAWATAN DAN PENGAWASAN PERALATAN HIDANG DI RAHISA RESTAURANT THE SAHIRA HOTEL



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

SAFIRA ZUHDA

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

enguji pada ujian laporan akhir: Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.

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

Judul Laporan Akhir : Perawatan dan Pengawasan Peralatan Hidang di Rahisa
Restaurant The Sahira Hotel

Nama : Safira Zuhda
NIM : J3F216186

Disetujui oleh



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Pembimbing : Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M.

Diketahui oleh

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

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



Tanggal Ujian:
15 Juli 2020

Tanggal Lulus:
15 Agustus 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.