

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.