



DAFTAR ISI

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	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Pelayanan Restoran	4
2.2 Pengertian Peralatan Hidang	5
METODE	6
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	6
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	7
KEADAAN UMUM THE SAHIRA HOTEL	7
4.1 Keadaan Umum Rahisa Restaurant	8
4.2 Struktur Organisasi dan Sumber Daya Manusia	10
4.2.1 Struktur Organisasi The Sahira Hotel	10
4.2.2 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service Department</i>	10
4.2.3 Sif Kerja dan Pembagian Tugas di Restoran	11
HASIL DAN PEMBAHASAN	13
5.1 Jenis Peralatan Hidang	13
5.2 Perawatan Peralatan Hidang	15
5.2.1 Pencucian Peralatan Hidang	15
5.2.2 Pembersihan Noda dan Kerak yang Menempel pada Alat Hidang	17
5.2.3 Pembersihan Kain Lap	17
5.3 Pengawasan Peralatan Hidang	18
5.4 Penyimpanan Peralatan Hidang	21
SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	25

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.



DAFTAR TABEL

1	Jenis dan Cara Pengambilan Data	7
2	Jadwal Penyelenggaraan <i>Buffet</i> di Rahisa Restaurant	9
3	Jadwal Sif Kerja <i>Food and Beverage Service Department</i>	12
4	Pembagian Tugas di Rahisa Restaurant	12
5	Jenis Peralatan Hidang di Rahisa Restaurant	13
6	Jadwal Sif Kerja <i>Steward</i>	15
7	<i>Breakage Equipment Report</i>	19
8	<i>Breakage Equipment Price List</i>	19
9	<i>Monthly Inventory Equipment Report</i>	20



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir Perawatan dan Pengawasan Peralatan Hidang	3
2	<i>Tableware</i>	5
3	<i>Chinaware</i>	5
4	<i>Glassware</i>	6
5	<i>Service Bar</i> dan <i>Buffet</i> di Rahisa Restaurant	8
6	Tempat Bermain Anak di Rahisa Restaurant	9
7	Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service Department</i>	11
8	Alur Pencucian Peralatan Hidang	15
9	Ruang Pencucian Peralatan Hidang	16
10	Proses <i>Soaking</i>	17
11	Proses Pembersihan Kain Lap	18
12	Tempat Penyimpanan Peralatan Hidang	21

DAFTAR LAMPIRAN

1	Denah Rahisa Restaurant	26
2	Struktur Organisasi The Sahira Hotel	27
3	Format Permohonan <i>Equipment Rental</i>	28
4	Batasan Istilah	29

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