



PELAYANAN MENU *BUFFET LUNCH* PADA ACARA *MEETING GROUP* DI *KUMALAWANGI RESTAURANT HOTEL* *AMAROOSA ROYAL BOGOR*

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Pelayanan Menu *Buffet Lunch* di Kumalawangi *Restaurant* Hotel Amaroossa *Royal* Bogor adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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, Mei 2020

Hanifah Ayu Zaida
NIM J3F117032

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

RINGKASAN

HANIFAH AYU ZAIDA. Pelayanan Menu *Buffet Lunch* Pada Acara *Meeting Group* di Kumalawangi Restaurant Hotel Amaroossa Royal Bogor ”*Buffet Lunch Menu Service for Meeting Group at Kumalawangi Restaurant Amaroossa Royal Hotel Bogor*”. Dibimbing oleh **RINA MARTINI.**

Tujuan umum dari penulisan praktik kerja ini adalah mempelajari Pelayanan menu *buffet lunch* pada acara *meeting group* di Kumalawangi Restaurant Hotel Amaroossa Royal Bogor. Adapun tujuan khusus penulisan kerja ini adalah (1) Menjelaskan gambaran umum keadaan Kumalawangi Restaurant, sumberdaya manusia, *shift* kerja dan pembagian tugas kerja, fasilitas fisik dan peralatan restoran. (2) Menjelaskan persiapan pelayanan untuk menu *buffet lunch meeting group*. (3) Menjelaskan standar operasional prosedur pelayanan menu *buffet lunch*. (4) Menjelaskan sistem menu *buffet lunch*. (5) Menjelaskan pemesanan dan metode pembayaran. (6) Mengidentifikasi sistem pengawasan makanan untuk pelayanan menu *buffet lunch*. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini dilakukan selama tiga bulan dimulai pada tanggal 12 Agustus 2019 sampai 11 November 2019 di *Food and Beverage Service Department*. Pengambilan data dilakukan dengan wawancara, praktik langsung dan arsip hotel.

Hotel Amaroossa Royal Bogor termasuk kedalam jenis hotel *city hotel*, dimana letaknya yang berada di tengah kota. Hal ini yang menjadikan pilihan sebagai tempat singgah untuk menginap atau melaksanakan kegiatan *meeting*. Kegiatan *meeting* di hotel meliputi penyelenggaraan makanan dan minum yang di selola oleh *food and beverage service* yang biasanya menggunakan sistem pelayanan *buffet* atau *self service*. Pelayanan *buffet* atau *self service* merupakan suatu sistem pelayanan restoran dimana hidangan pembuka hingga hidangan penutup ditata dan diatur dengan rapi di atas meja prasmanan.

Persiapan yang dilakukan oleh *food and beverage* meliputi *mise en scene* dan *mise en place* yaitu mempersiapkan ruangan dan peralatan. Persiapan dilakukan oleh *staff* pada *morning shift*. Pelayanan pada *buffet lunch* dijalankan sesuai dengan standar operasional prosedur pelayanan yang telah diatur dan ditetapkan sehingga pelayanan dapat berjalan dengan baik. Menu yang disajikan terdiri dari hidangan *western food*, *asian food* dan *traditional food*. Pemesanan *buffet lunch* dapat dilakukan melalui telepon atau langsung datang ke hotel, pemesanan konsumen akan diberikan penjelasan oleh pihak *sales marketing*.

Banquet event order (BEO) akan dibuat oleh *sales marketing* ketika terjadinya kesepakatan dengan konsumen, persiapan peralatan akan dilaksanakan setelah adanya pembayaran uang jaminan yang telah dibayarkan sebesar 25-30% dari harga total. BEO akan disebarakan kepada masing-masing *department*, agar setiap *department* melakukan tugasnya sesuai dengan informasi yang ada pada BEO. Pengawasan dalam pelaksanaan pelayanan menu *buffet lunch* dibawah *food and beverage* yang terdiri dari empat aspek yaitu, pengawasan tamu, hidangan, kebersihan *guest table* dan meja *buffet*, serta persediaan peralatan makanan.

Kata kunci : *self service*, menu *buffet*, *food and beverage service*



© 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

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



PELAYANAN MENU *BUFFET LUNCH* PADA ACARA *MEETING GROUP* DI *KUMALAWANGI RESTAURANT HOTEL* *AMAROOSA ROYAL BOGOR*

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

HANIFAH AYU ZAIDA

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**

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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

enguji pada ujian laporan akhir: Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd

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

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.

Judul Laporan : Pelayanan Menu *Buffet Lunch* Pada Acara *Meeting Group*
Di *Kumalawangi Restaurant Hotel Amaroossa Royal Bogor*
Nama : Hanifah Ayu Zaida
NIM : J3F117032

Disetujui Oleh
Pembimbing



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Pembimbing

: Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP. 19690328 200910 2 002

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP. 19690328 200910 2 002

Dekan

: Dr. Ir. Arief Darjanto, M. Ec
NIP. 19610618 198609 1 001



Tanggal Ujian : 11 Mei 2020

Tanggal Lulus: 27 Juli 2020