



RINGKASAN

TRIANA FEBIANTI IRIADI. Pelayanan Hidangan Main Dish pada Menu A'la Carte di Rahisa Restaurant Sahira Butik Hotel Paledang Bogor. *Main Dish Service on A'la Carte Rahisa Restaurant's Menu in Sahira Butik Hotel Paledang Bogor*. Dibawah bimbingan oleh ANI NURAENI.

Tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah mempelajari Pelayanan hidangan *main dish* pada menu *a'la carte* di Rahisa Restaurant Sahira Butik Hotel Paledang. Adapun tujuan khusus dalam praktik kerja lapang ini adalah (1) Mempelajari keadaan umum Rahisa Restaurant. (2) Mengidentifikasi jenis hidangan *main dish* pada menu *a'la carte*. (3) Mengkaji persiapan hidangan *main dish* pada menu *a'la carte*. (4) Mengkaji cara pelayanan dan penyajian hidangan *main dish* pada menu *a'la carte*. (5) Mengkaji cara *clear up* hidangan pada menu *a'la carte*. (6) Mengkaji metode pembayaran dan pemesanan pada menu *a'la carte*.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di Sahira Butik Hotel Paledang yang berlokasi di Jalan Paledang No.53, Kota Bogor, Jawa Barat. Praktik Kerja Lapang ini dilakukan mulai pada tanggal 5 Agustus 2019 sampai tanggal 5 November 2019. Kegiatan pengamatan dilakukan di *Department food and Beverage service*. Metode pengambilan data yang digunakan adalah pengambilan data primer dan data sekunder.

Salah satu kegiatan industri yang sifatnya produktif dalam bidang ekonomi sangat berperan penting di suatu negara. Salah satunya yaitu restoran, dimana restoran tersebut merupakan bidang usaha yang menuntut penekanan pada kualitas pelayanan tinggi dan perbaikan kualitas secara berkesinambungan. Perubahan gaya hidup konsumen dan budaya makan diluar menjadi sangat umum dilakukan, maka konsumen menginginkan pengalaman rasa yang enak, suasana yang nyaman dan pengalaman yang menyenangkan selama dalam proses mengkonsumsi jasa kuliner. Sektor kuliner tidak hanya mengedepankan aspek makanan dan minuman yang disajikan, tetapi proses dan tahapan penyajian serta suasana pelayanan juga ikut memberikan kontribusi bagi terciptanya kepuasan pelanggan.

Sahira Butik Hotel memiliki restoran yang bernama Rahisa Restaurant. Terdapat dua restoran di Sahira Butik Hotel yaitu Rahisa Restaurant I dan Rahisa Restaurant II. Rahisa Restaurant ini terdapat di dua gedung yang berbeda yaitu Rahisa Restaurant I berada di gedung lama atau disebut Ground Floor. Rahisa Restaurant II berada di lantai lima gedung baru. Rahisa Restaurant II sering digunakan untuk *event*, seperti *wedding*, tunangan, dan acara keagamaan tertentu. Jenis hidangan *A'la carte* yang ada di Rahisa Restaurant sama dengan menu yang ada di hotel pada umumnya. Rahisa Restaurant menyediakan hidangan-hidangan dari menu *Indonesian*, *Asian*, dan *Western*. Hidangan yang tersedia mulai dari kerangka menu *appetizer*, *soup*, *main course*, *dessert* dan tentunya aneka *beverage* serta aneka macam *snack* dan *mini pastry*. Pada menu *main course* terdapat hidangan *main dish* dan *side dish/vegetable* di dalamnya, dimana bahan dasar yang digunakan untuk hidangan *main dish* sangat beragam, dimulai dari daging ikan/*seafood*, ayam, kambing dan sapi.

Kata kunci : A'la Carte, Main Dish, Rahisa Restaurant.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- 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