PENGAWASAN BUFFET LUNCH DI SANTAN RESTAURANT HOTEL HORISON ULTIMA BHUVANA CIAWI

DEVANI ROSSEVINE





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

2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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

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

milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir "Pengawasan Buffet Lunch di Santan Restaurant Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi" 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.



Devani Rossevine J3F217190

,09



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

W

RINGKASAN

DEVANI ROSSEVINE. Pelayanan Makanan Lunch Santan Restaurant di Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi. Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Tujuan umum dari kajian laporan akhir ini adalah mempelajari pengawasan buffet lunch di Santan Retaurant Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi. Secara khusus laporan ini bertujuan ⁽¹⁾Mengidentifikasi keadaan umum restoran, fasilitas fisik khususnya *Santan* Restaurant, meliputi struktur organisasi, sumber daya manusia, dan shift kerja. (2) Mengkaji pengawasan buffet lunch di Santan Restaurant meliputi konsumen dan alat hidang, (3)Mengkaji pengawasan hidangan seperti proses refill makanan dan minuman buffet lunch, (4) Mengidentifikasi proses pemesanan dan metode pembayaran, dan ⁽⁵⁾Mengkaji standar operasional prosedur pelayanan *buffet lunch*. Pengamatan dilakukan pada tanggal 2 Agustus 2019 sampai dengan 1 November 2019 dengan cara pengumpulan data primer dan data sekunder.

Pengawasan merupakan kesuluruhan upaya pengamatan pelaksanaan kegiatan guna menjamin bahwa seluruh kegiatan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan sebelumnya. Santan Restauran adalah salah satu restoran di Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi yang terletak dilanta Ground yang memiliki ruangan non smoking area dan smoking area. Santar Estaurant dibuka mulai pukul 06.00 - 22.00 WIB. Santan Restaurant adalah tempat pelayanan makanan dan minuman bagi para tamu, dimana tamu akan mendapat kepuasan terhadap pelayanan yang diberikan dengan menjalankan setiap kegiatan dengan pengawasan sesuai standar operasional prosedur pelayanan yang telah ditetapkan.

Buffet lunch merupakan salah satu pelayanan makanan dan minuman secara prasmanan dengan sistem pelayanan self service atau tamu mengambil sendiri makanan dan minuman yang dihidangkan dengan rapi diatas sebuah meja panjang yang telah ditata dengan baik dan tamu dapat mengambil makanan dan minuman yang disukainya. Pengawasan yang dilakukan dimulai dari pengawasan terhadap konsumen yang terdiri dari konsumen guest in house dan walk in guest. Guest in house yaitu tamu yang mengadakan event dan menginap di hotel, sedangkan walk in guest yaitu tamu yang mengadakan event tanpa menginap di hotel, pengawasan terhadap tamu dilakukan dapat berupa pemeriksaan kupon makan atau dihitung dengan checker dan ditulis pada lembar reservation.

Pengawasan selanjutnya adalah pengawasan terhadap alat hidang yang terdiri dari set up chinaware, di meja buffet dan penambahan alat hidang sebanyak 10% dari jumlah tamu. Set up meja tamu dimulai dari placemat, salt and pepper, dinner napkin, dinner spoon dan dinner fork. Pengawasan berikutnya adalah pengawasan terhadap hidangan makanan dan minuman. Pengawasan hidangan makanan di meja buffet berupa refill makanan di chafing dish apabila sudah kurang dari ¾ hidangan dan makanan yang diolah akan dilebihkan 10% dari jumlah tamu. Pengawasan terhadap minuman berupa refill minuman pada dispenser yang ada di meja buffet apabila sudah kurang dari ¾ dispenser.

Kata Kunci : Alat Hidang, Buffet Lunch, Pengawasan, Tamu

© 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.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

IPB (Institut Pertanian Bogor)



PENGAWASAN BUFFET LUNCH DI SANTAN RESTAURANT HOTEL HORISON ULTIMA BHUVANA CIAWI

DEVANI ROSSEVINE



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

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

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

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

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Penguji pada ujian laporan akhir : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si

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

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Judul Tugas Akhir

: Pengawasan BuffetLunch di Santan Restaurant Hotel

Horison Ultima Bhuvana Ciawi

Nama : Devani Rossevine

NIM : J3F217190

Disetujui oleh

Pembimbing

Dosen Pembimbing : Ani Nuraeni, S.Pd, M.Pd.

NIP. 201811199012132001





Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, MSi.

NIP. 196903282009102002

4518/2

Dekan

: Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec. NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 1 Oktober 2020 Tanggal Lulus: 17 Oktober 2020