

## DAFTAR ISI

1. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Manfaat.....	2
1.5 Ruang Lingkup .....	2
1.6 Kerangka Pikir.....	3
1.7 Batasan Istilah.....	4
2. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Pengertian Hotel .....	5
2.2 Alur Pelayanan Makanan Breakfast di Hotel Salak The Heritage .....	5
2.2.1 Menyambut dan Mengucapkan Salam Kepada Tamu yang Tiba di Restoran (Greeting).....	5
2.2.2 Mempersilahkan Tamu untuk di Meja yang diinginkan (Seating the Guest).....	5
2.2.3 Memberikan Daftar Menu (Presenting the Menu Book) .....	6
2.2.4 Mengulangi dan Mencatat Pesanan Tamu (Taking Order) .....	6
2.2.5 Menyajikan Makanan dan Minuman (Serving Food and Beverage) .....	6
2.2.6 Mengambil Piring atau Gelas yang telah Selesai Digunakan (Clear Up) .....	6
2.2.7 Memberikan Bill .....	6
2.2.8 Memberikan Ucapan Terimakasih kepada Tamu .....	6
2.3 Jenis Pelayanan.....	6
2.4 <i>Self Service</i> .....	7
3. Metodologi .....	7
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan .....	7
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	7
3.3 Metode Pengolahan dan Hasil Data.....	8
3.3.1 Pengumpulan Data .....	8
3.3.2 Analisis Deskriptif.....	8
4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	8
4.1 <i>Menu Buffet</i> .....	11
4.2 <i>Ala Carte</i> .....	11
4.3 <i>Room Service</i> .....	12
4.4 <i>Mise and place</i> .....	15
4.5 <i>Mise and scene</i> .....	16
4.6 Prosedur Kerja .....	16
5. SIMPULAN DAN SARAN .....	18
5.1 Simpulan.....	18
5.2 Saran .....	18
DAFTAR PUSTAKA .....	20
6. LAMPIRAN .....	22

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Pikir .....	3
Gambar 2 Layout Table Set Up Kanari Café.....	10

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.



Gambar 3 Layout Meja Buffet Kanari Café.....	10
Gambar 4 Layout meja buffet Binnenhof Restaurant .....	10
Gambar 5 Hidangan pada meja Buffet .....	11
Gambar 6 Contoh Gambar Menu Breakfast di Hotel Salak The Heritage .....	12
Gambar 7 Diagram alir proses pemesanan dan pembayaran .....	14
Gambar 8 Contoh bill pemesanan di Kanari Café .....	15
Gambar 9 proses waiter saat mise en place.....	15
Gambar 10 proses waiter saat mise en scene di restoran .....	16
Gambar 11 Prosedur kerja waiter/ss .....	17

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi Food and Beverage Service .....	22
Lampiran 2 Struktur Organisasi Restoran.....	22
Lampiran 3 Shift Kerja dan Tugas Service .....	23



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

- 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.
    - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
  - Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.