



Mark UPT Perpustakaan  
UNIVERSITAS JEMBER

## LAPORAN

# PERAN DAN KINERJA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT DI BALI DYNASTY RESORT

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat  
Memperoleh Gelar Ahli Madya Pariwisata (AMd. Par)  
Program Studi D3 Pariwisata  
Pada  
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Universitas Jember

Oleh :

**Eka Puji Puryanti**

NIM : 990903102172

Pembimbing :

Drs. Poerwanto, MA

NIP : 131 403 359

**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS JEMBER  
2002**

Asa! :

Hadiah

Klass

~~Pembelian~~

Terima Tel : 06 JUN 2002

No. Induk 0891

KLASIR / PENYALIN :

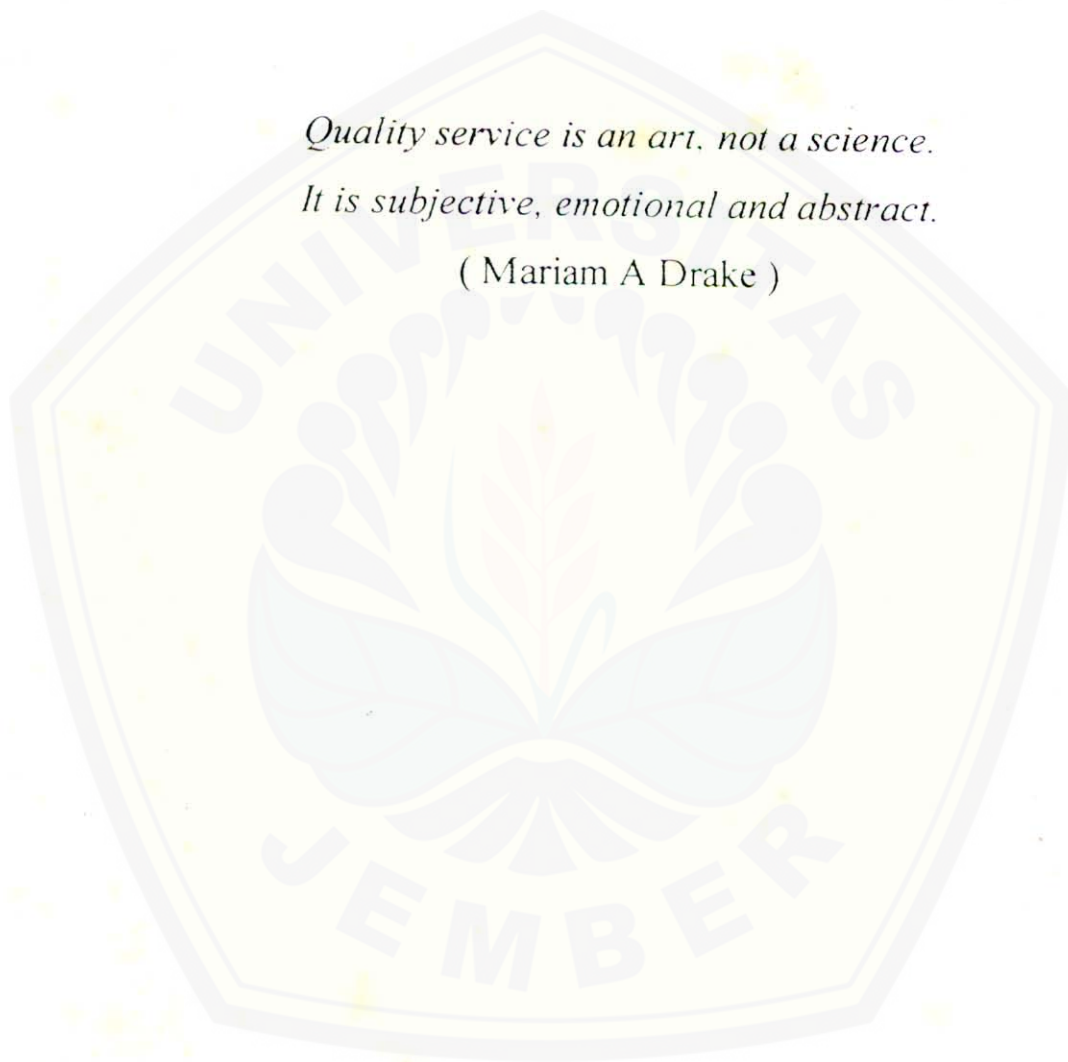
64)  
per  
p

**Motto**

*Quality service is an art, not a science.*

*It is subjective, emotional and abstract.*

( Mariam A Drake )



## Persembahan

Dengan segala ketulusan hati, kupersembahkan karya sederhana ini kepada:

1. Penunjuk jalan dan pelita jiwaku, Allah SWT.
2. Panutan hidupku, Nabi Muhammad SAW.
3. Ibuku Purwati tersayang atas do'a, kasih sayang, dukungan dan pengorbananmu yang begitu tulus dan agung.
4. Bapakku Sumadji tercinta dengan do'a, dukungan, kasih sayang dan pengorbananmu juga yang begitu tulus dan agung serta sangat berarti bagiku.
5. Adik-adikku tersayang Hesty dan Triyo atas kebersamaan dan kehangatan cinta kasih kalian.
6. Yang terkasih yang kelak akan mendampingi.
7. Almamaterku tercinta.

UNIVERSITAS JEMBER  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI  
PROGRAM STUDI D3 PARIWISATA

PENGESAHAN

Telah dipertahankan di hadapan sidang panitia penguji Laporan Hasil Kuliah Kerja Program Studi Diploma III Pariwisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Nama : Eka Puji Puryanti  
NIM : 990903102172  
Program Studi : D3 Pariwisata  
Judul :


PERAN DAN KINERJA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT  
DI BALI DYNASTY RESORT


Hari : Jum'at  
Tanggal : 17 Mei 2002  
Jam : 15.00 WIB  
Tempat : Ruang D3 Pariwisata  
Dan telah dinyatakan lulus.

Panitia Penguji

Ketua

Anggota

  
Drs. Poerwowibowo, MSi  
NIP : 131 403 361

  
Drs. Poerwanto, MA  
NIP : 131 403 359

Mengesahkan  
Universitas Jember  
Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik  
DEKAN



Drs. H. MOCH. TOERKI  
NIP : 130 524 832

UNIVERSITAS JEMBER  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III PARIWISATA

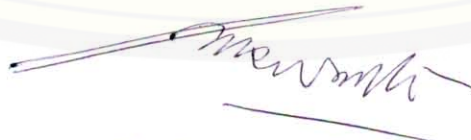
PERSETUJUAN

Telah disetujui Laporan Hasil Kuliah Kerja Program Studi Diploma III Pariwisata  
Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas  
Jember.

Nama : Eka Puji Puryanti  
NIM : 990903102172  
Jurusan : Ilmu Administrasi  
Program Studi : D3 Pariwisata  
Judul :

PERAN DAN KINERJA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT  
DI BALI DYNASTY RESORT

Jember, Mei 2002  
Menyetujui  
Dosen Pembimbing



Drs. Poerwanto, MA.  
NIP: 131 403 359

## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, atas segala rahmat dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dalam rangka memenuhi tugas untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata pada program studi D3 Pariwisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Penulis menyadari bahwa laporan ini tidak dapat terselesaikan tanpa bantuan dari banyak pihak. Untuk itu dalam kesempatan kali ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu, baik moril maupun materiil. Terima kasih yang tidak terhingga penulis sampaikan kepada:

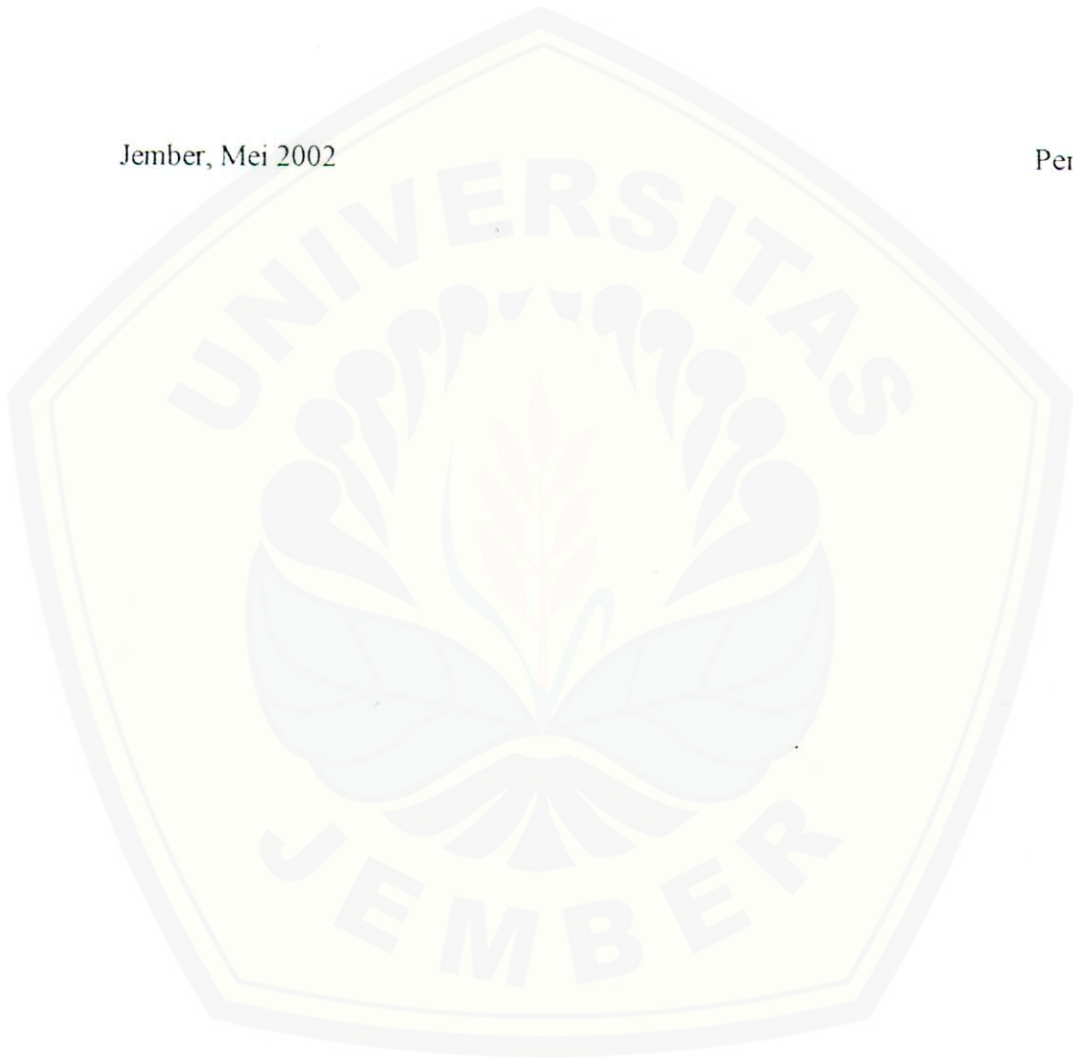
1. Bapak Drs. H. Moch. Toerki selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
2. Bapak Drs. Rudy Eko Pramono, MSi. selaku ketua program studi D3 Pariwisata.
3. Bapak Drs. Poerwanto, MA. Selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, perhatian dan kesabaran dalam penulisan laporan ini.
4. Bapak Drs. Poerwowibowo, MSi. Selaku dosen wali yang telah memberikan bimbingan selama menempuh studi.
5. Bapak dan Ibu Dosen di lingkungan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.
6. Seluruh staf akademik Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.
7. Bapak Ketut dan Ibu Arik yang telah membantu dalam pelaksanaan kuliah kerja.
8. Bapak Putu Hartana selaku Training Manager di Bali Dynasty Resort yang telah menerima saya dalam melaksanakan kuliah kerja.
9. Bapak Subagja, selaku supervisor, Pak Zaid, Pak Mendra dan Pak Jero selaku kapten yang telah membimbing dan melatih saya selama kuliah kerja. dan semua pihak di Bali Dynasty Resort.

10. Adik-adikku tersayang Hesty dan Triyo.
11. Sahabatku para Shelma: Yetie, Ani, Riza, Dwie, Shanty dan pendatang baru Ratih. Teman-temanku di D3 Pariwisata '99, khususnya Anita.
12. Semua pihak yang telah membantu penyusunan laporan ini.

Akhir kata penulis berharap semoga laporan ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Jember, Mei 2002

Penulis



DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan dan Manfaat Kuliah Kerja .....	3
1.2.1. Tujuan Kuliah Kerja .....	3
1.2.2. Manfaat Kuliah Kerja .....	3
<b>II. GAMBARAN UMUM LOKASI KULIAH KERJA</b> .....	5
2.1. Gambaran Umum Bali Dynasty Resort .....	5
2.1.1. Sejarah Singkat .....	5
2.1.2. Lokasi .....	5
2.1.3. Fasilitas .....	5
2.2. Visi dan Misi <i>Food and Beverage Department</i> .....	8
2.2.1. Visi <i>Food and Beverage Department</i> .....	8
2.2.2. Misi <i>Food and Beverage Department</i> .....	9
2.3. Sistem Organisasi .....	10
2.3.1. Struktur Organisasi .....	11
2.3.2. Deskripsi Jabatan .....	14



III. PELAKSANAAN KEGIATAN KULIAH KERJA .....	22
3.1. Deskripsi Pelaksanaan Kuliah Kerja .....	22
3.1.1. <i>Food and Beverage Product</i> .....	22
3.1.2. <i>Food and Beverage Service</i> .....	24
1. Pelayanan .....	26
2. Menu .....	28
3.2. Implikasi Kebijakan Terhadap Pelaksanaan Kegiatan .....	29
3.2.1. Analisis SWOT .....	30
3.2.2. Peran <i>Food and Beverage Department</i> .....	32
3.2.3. Kinerja <i>Food and Beverage Department</i> .....	33
1. Kemampuan .....	33
2. Motivasi .....	39
IV. PENUTUP .....	43
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

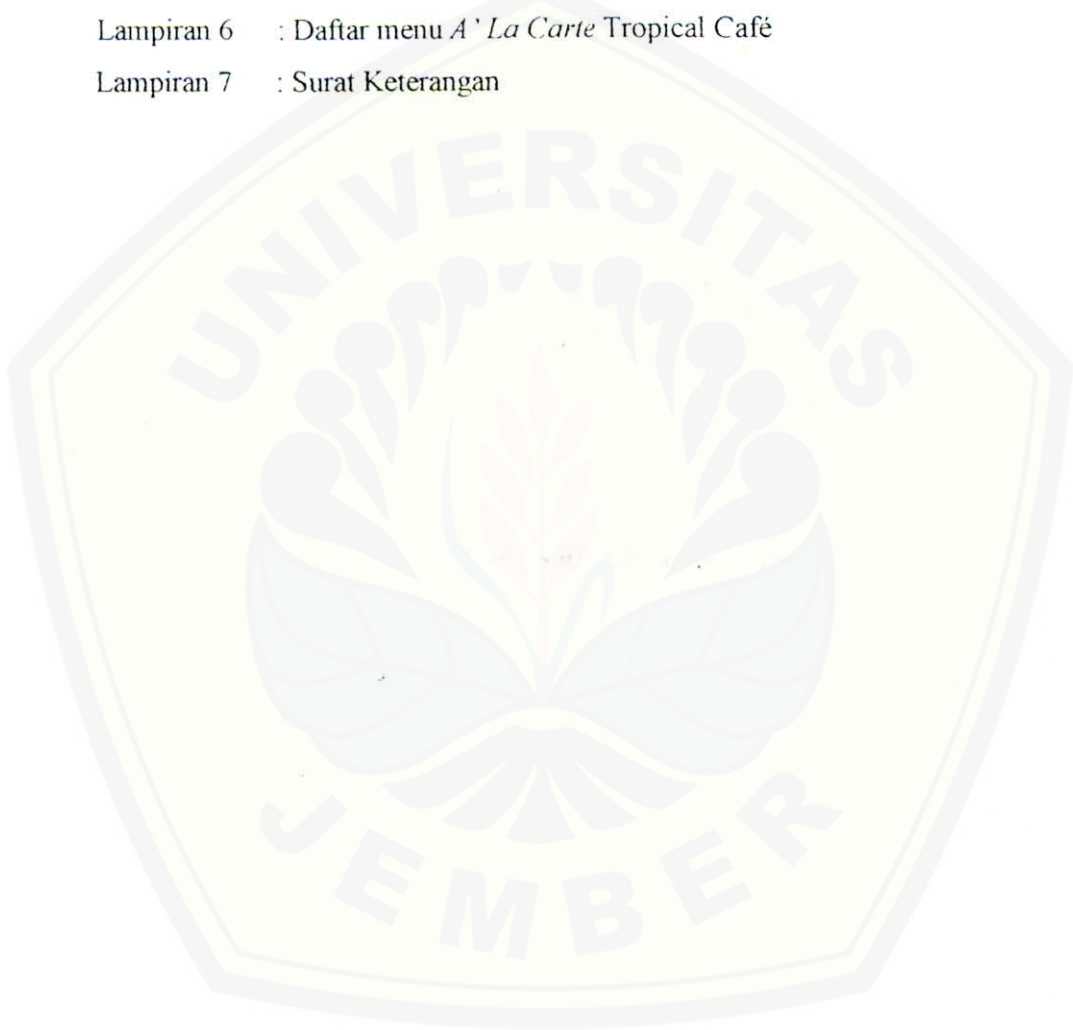
**DAFTAR GAMBAR**

Bagan Struktur Organisasi Bali Dynasty Resort .....	12
Bagan Struktur Organisasi F&B Department .....	13



**DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : Peta/denah letak Bali Dynasty Resort.
- Lampiran 2 : Fasilitas hotel
- Lampiran 3 : Keterangan Nusa Penida
- Lampiran 4 : Keterangan Kertagosa
- Lampiran 5 : Keterangan Golden Lotus 2
- Lampiran 6 : Daftar menu *A' La Carte* Tropical Café
- Lampiran 7 : Surat Keterangan



## I. PENDAHULUAN



### 1.1 Latar Belakang

Dunia pariwisata adalah dunia universal artinya siapapun akan menyatakan sama bahwa pariwisata adalah kebutuhan umat manusia di seluruh dunia. Seiring dengan meningkatnya kesejahteraan dan kemakmuran suatu negara dalam bidang ekonomi, muncullah sifat dasar manusia yaitu keinginan untuk melihat sisi lain dari dunia yang berbeda, baik dari segi budaya, adat istiadat dan keadaan alam yang berbeda yang menyebabkan suatu rasa ingin tahu seseorang untuk melihat dan menikmatinya.

Pariwisata merupakan industri yang mampu menyediakan pertumbuhan ekonomi yang cepat dalam hal kesempatan kerja, pendapatan, peningkatan taraf hidup dan dalam mengaktifkan sektor produksi lain karena pariwisata merupakan industri yang kompleks yang meliputi industri-industri lainnya, seperti usaha perhotelan, agen perjalanan, transportasi dan industri kerajinan.

Industri pariwisata yang berkembang demikian pesat bahkan cenderung fenomenal telah memberi kontribusi yang tidak sedikit terhadap penerimaan devisa negara, pendapatan daerah dan peningkatan kesejahteraan masyarakat baik secara langsung maupun tidak langsung khususnya di daerah-daerah wisata yang telah berkembang.

Indonesia yang kaya akan obyek wisata alam dan budaya telah menjadikan pariwisata sebagai sumber penerimaan devisa terbesar di sektor non migas. Tercatat pada tahun 1995 industri pariwisata menyumbang devisa sebanyak US \$ 4.570 juta atau sekitar Rp. 10,5 triliun. Tahun 2005 mendatang sektor pariwisata akan menjadi andalan utama yang akan menduduki tingkat pertama menggantikan minyak bumi dan gas dengan nilai devisa menjadi US \$ 15 milyar atau sekitar Rp. 34,5 triliun.

Industri pariwisata tidak lepas dari industri akomodasi, karena wisatawan yang melakukan perjalanan membutuhkan tempat tinggal sementara di daerah obyek wisata. Hotel sebagai salah satu jenis akomodasi menyediakan fasilitas untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Pengertian hotel menurut Menparpostel

(dalam Sulastiyono,1999:6) adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunannya untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial. Sedangkan *resort* menurut *United State Lodging Industry* (dalam Sulastiyono,1999:6) adalah hotel yang pada umumnya berlokasi di tempat-tempat wisata dan menyediakan tempat-tempat rekreasi dan juga ruang serta fasilitas konferensi untuk tamu-tamunya. Dalam perkembangannya hotel bukan hanya sebagai sarana tempat tinggal sementara bagi orang yang melakukan perjalanan, tetapi sudah berkembang ke arah tuntutan pemenuhan kebutuhan manusia lainnya seperti makan, minum, rekreasi, olah raga, konvensi, perjamuan, pernikahan dan lain-lain.

Adapun peranan hotel dalam industri pariwisata adalah sebagai berikut:

1. Hotel menyediakan jasa penginapan, makan, dan minum serta jasa lainnya yang dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan tamu.
2. Hotel menggantikan fungsi rumah “diluar rumah” ( *away home from home* ) bagi pelaku perjalanan dengan berusaha memberikan :
  - a. rasa aman ( *secure* )
  - b. rasa nyaman yang menyenangkan ( *comfort* )
  - c. kesendirian ( *privacy* )
3. Ada keterkaitan antara hotel dan industri pariwisata. Kehadiran hotel mutlak diperlukan dalam industri pariwisata, sebaliknya juga kebijaksanaan pemerintah dibidang pariwisata berpengaruh besar pada industri perhotelan.

Dunia perhotelan dengan segala keunikannya sering dijuluki “kota dalam kota” sesuatu yang menunjukkan bahwa kegiatan, pengelolaan serta hubungan antar manusia dalam sebuah hotel sudah sedemikian beraneka ragam dan menyenangkan, dimana hampir setiap saat terjadi kegiatan hidup yang bermacam-macam karena kebanyakan hotel terbuka bagi kepentingan umum selama 24 jam. Hotel adalah jenis usaha jasa pelayanan atau servis sehingga peran sumber daya manusia dalam hal kepribadian, penampilan, pembawaan serta sikap sangat berpengaruh.

Hasil pemasukan kedua setelah penjualan kamar adalah pendapatan yang dihasilkan dari penjualan makanan dan minuman. Pelaksanaan penyediaan, pengolahan penyajian dan penjualan makanan dan minuman disebuah hotel merupakan tanggung jawab *Food And Beverage Department*. Penyediaan fasilitas makanan dan minuman ini merupakan suatu keharusan agar tamu dapat tinggal lama dan betah di hotel. Penyediaan fasilitas ini dapat berupa restoran, *coffee shop*, kafe, *banquet service*, bar dan lain-lain.

*Food and Beverage Department* terdiri dari dua bagian yaitu :

- *Food and Beverage Product*, yang bertugas mengolah dan menyediakan makanan.
- *Food and Beverage Service*, yang bertugas menyajikan dan menjual makanan.

Tugas utama *Food and Beverage Department* adalah menyediakan dan menjual makanan dan minuman dengan pelayanan yang memuaskan pelanggan. Makanan dan minuman yang disajikan di hotel harus terjaga mutu pelayanan dan penyajiannya agar dapat menaikkan citra bagi hotel itu sendiri. Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk mengambil: **Peran dan Kinerja *Food and Beverage Department* di Bali Dynasty Resort** sebagai judul laporan akhir ini.

## 1.2 Tujuan Dan Manfaat Program Kuliah Kerja

### 1.2.1 Tujuan program kuliah kerja

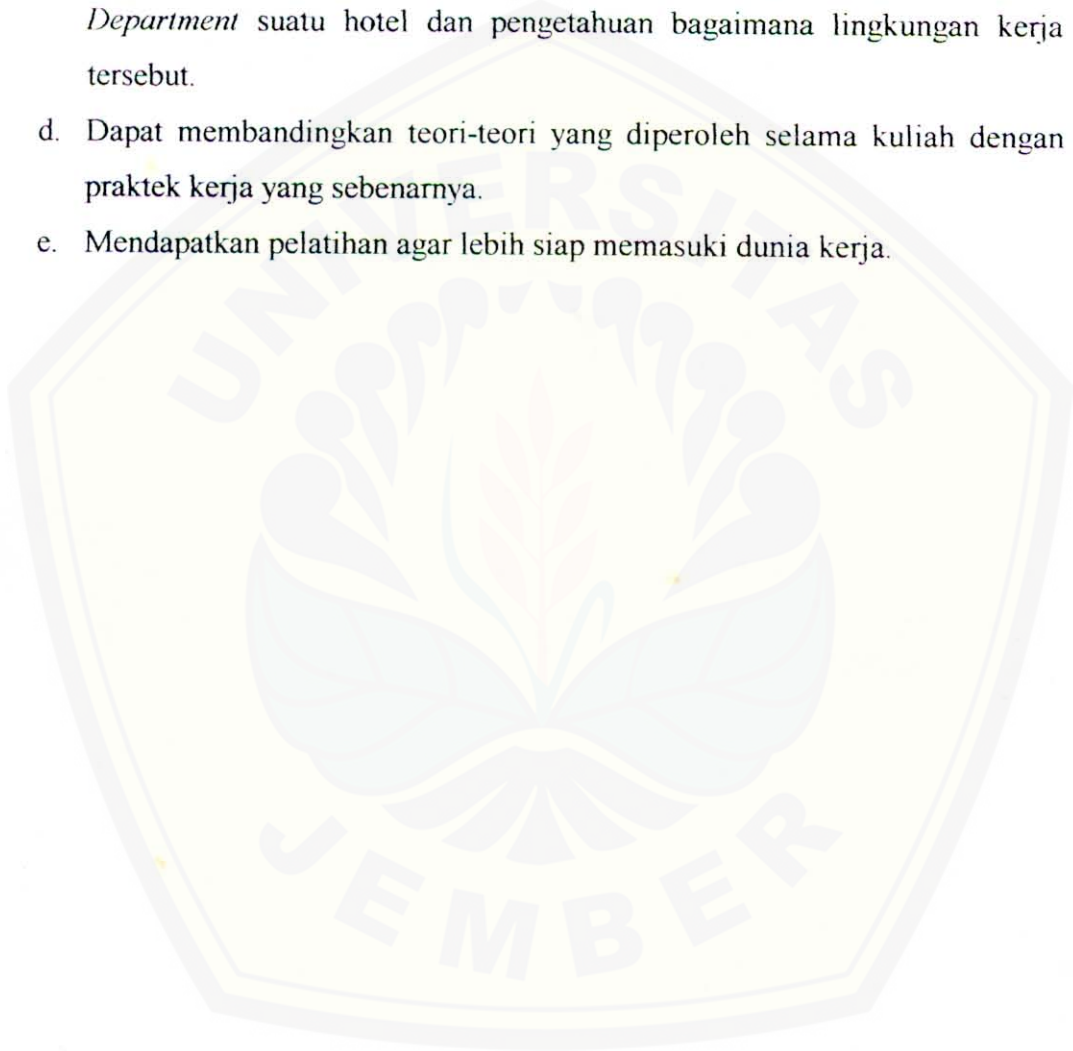
Pelaksanaan program kuliah kerja bertujuan :

- a. Untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program Diploma III Pariwisata di Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember guna memperoleh gelar ahli madya Pariwisata.
- b. Untuk menerapkan teori-teori yang diperoleh selama kuliah.
- c. Untuk menambah pengetahuan dan pengalaman secara praktis di bidang *Food and Beverage Department*.
- d. Untuk mengetahui bagaimana peran dan kinerja *Food and Beverage Department* di Bali Dynasty Resort

### 1.2.2 Manfaat Program Kuliah Kerja

Adapun manfaat yang diperoleh dari program kuliah kerja adalah :

- a. Memperoleh data konkret sebagai bahan penulisan laporan akhir.
- b. Dapat mengetahui secara langsung bagaimana pelaksanaan kerja yang sesungguhnya.
- c. Memperoleh pengalaman kerja khususnya dibidang *Food and Beverage Department* suatu hotel dan pengetahuan bagaimana lingkungan kerja tersebut.
- d. Dapat membandingkan teori-teori yang diperoleh selama kuliah dengan praktek kerja yang sebenarnya.
- e. Mendapatkan pelatihan agar lebih siap memasuki dunia kerja.





## II. GAMBARAN UMUM LOKASI KULIAH KERJA

### 2.1. Gambaran Umum Bali Dynasty Resort

#### 2.1.1 Sejarah singkat

Bali Dynasty Resort merupakan hotel berbintang 4 yang didirikan pada tahun 1990 oleh PT Dwi Mitra Nusantara. Hotel ini dibuka pada tanggal 23 Desember 1990 dan diresmikan oleh mantan presiden Soeharto pada tanggal 3 Maret 1991. Sejak tanggal 30 September 1999 hotel ini dikelola oleh Shangri La Internasional Management ( SLIM ).

Awalnya Bali Dynasty Resort memiliki 267 *guestroom*, kemudian pada Agustus 1998 bertambah menjadi 300 *guestroom* dan 12 *suites*. Untuk memenuhi kebutuhan akan akomodasi di Bali dimana semakin banyak wisatawan yang datang bersama keluarga atau temannya, Bali Dynasty Resort menyediakan 27 *premier rooms* yang menampung 5 orang dalam satu kamar.

#### 2.1.2. Lokasi

Bali Dynasty Resort berlokasi di jalan Dewi Sartika, Tuban, Bali. Letaknya sangat strategis yaitu dekat dengan Kuta *shopping center* dan 5 menit dari bandara Ngurah Rai.

#### 2.1.2 Fasilitas

Fasilitas yang ada di Bali Dynasty Resort adalah:

##### 1. Kamar

Bali Dynasty Resort mempunyai 312 kamar dengan tipe :

- *Superior* : 200 kamar
- *Premier* : 27 kamar
- *Pool view* : 34 kamar
- *Family garden view* : 22 kamar
- *Family pool view* : 17 kamar
- *Executive suites* : 12 kamar

Fasilitas dalam masing-masing kamar adalah :

- *Air Conditioning*
- *Private balcony* kecuali *premier room*



- *International Direct Dial Telephone (IDD)*
- *TV warna dengan remote control*
- *Coffee and tea making facilities*
- *Electronic in room safe deposit box*
- *Slippers and happycoat*
- *Bathrobes (suites only)*
- *In house music and radio channels on TV*
- *Bedside panel control for light and TV*
- *Electrical outlets with dual voltage for shavers.*
- *Fully stocked mini bar and refrigerator.*
- *Hairdryer.*

## 2. Food and beverage facilities

### a. Golden Lotus (*chinese cuisine*)

Golden Lotus yaitu restoran yang menyediakan masakan China, berada di sebelah kanan lobi utama. Senin sampai dengan Sabtu dibuka untuk *lunch* jam 12.00 sampai jam 14.30. Minggu dibuka untuk *breakfast* dan *lunch*, yaitu jam 08.00 sampai jam 14.30. Untuk *dinner* dibuka setiap hari yaitu pada jam 18.00 sampai jam 22.30.

### b. Tropical Cafe

Tropical Café yaitu restoran yang menyediakan *all fresco dining*, berada disisi kolam renang dan dilengkapi dengan bar. Restoran ini dibuka mulai jam 07.00 sampai jam 22.00. Menu *Table D'Hote* untuk *breakfast*, *A La Carte* untuk *lunch* dan *buffet* untuk *dinner*.

### c. Coffee Garden

Coffee Garden yaitu restoran yang menyediakan *international cuisine*, berada di sebelah kanan lobi bawah. Melayani *buffet* untuk *breakfast* dan *A La Carte* untuk *dinner*, sedangkan untuk *lunch* ditutup.

### d. Sun Set Bar

Sun Set Bar yaitu bar yang menyediakan berbagai minuman seperti *cocktail*, minuman beralkohol dan minuman ringan. Dibuka mulai jam 11.00 sampai jam 21.00.

## e. Fun Pub

Fun Pub yaitu pub yang dilengkapi dengan karaoke dan penampilan band setiap malam kecuali hari Jum'at. Dibuka jam 18.00 sampai jam 01.00, kecuali hari Sabtu dan Minggu jam 10.00 sampai jam 01.00.

## f. Lobby Lounge

Dibuka setiap hari jam 10.00 sampai jam 23.00. Terletak di lobi utama dan menyediakan berbagai *snack*.

## g. Room Service

Bertempat di coffee garden dan dibuka selama 24 jam.

## 3. Fasilitas konferensi

## a. Golden Lotus 2

## b. Kertagosa

## c. Nusa Penida

Keterangan masing-masing dalam lampiran.

## 4. Fasilitas rekreasi

- 2 kolam renang
- *Massage service*
- Tenis meja
- Billiard
- Kupu-kupu *kiddes club* yang penuh dengan program aktivitas untuk anak-anak.
- Pusat kegiatan tamu
- Tempat bermain anak-anak
- Rekreasi dan kegiatan sosial yang dilakukan secara harian.

## 5. Fasilitas dan pelayanan lain

- *Baby sitting service*
- *Mini mart*
- *Dokter*
- Salon rambut dan kecantikan
- *Photo service*
- *Same day laundry and valet service*
- *Tour desk and taxi service*
- Penjahit
- *Internet service*

## 2.2 Visi dan Misi Food and Beverage Department

### 2.2.1 Visi F&B Department

Mutis (dalam Sugiarto,1999:300) menyatakan bahwa visi merupakan penglihatan kedepan tentang suatu organisasi, mengantisipasi berbagai kemungkinan yang akan terjadi, membayangkan serta menyiapkan masa depan organisasi dimana visi mempunyai orientasi untuk menciptakan masa depan yang lebih baik.

Adapun visi *Food and Beverage Department* Bali Dynasty Resort adalah “*yes, We can do*”. Visi tersebut mengandung pengertian :

- a. *Food and Beverage Department* Bali Dynasty Resort selalu berusaha memberikan pelayanan yang berkualitas guna memberikan kepuasan kepada tamu.
- b. *Food and Beverage Department* Bali Dynasty Resort selalu berusaha tidak menolak keinginan tamu guna menghindari kekecewaan.
- c. *Food and Beverage Department* Bali Dynasty Resort selalu berusaha untuk menjadikan *F&B Department* terbaik yang akan mendukung visi hotel yaitu menjadikan Bali Dynasty Resort sebagai hotel terbaik dan turut serta dalam pengembangan pariwisata Bali.

### 2.2.2. Misi F&B Department.

Mutis (dalam Sugiarto,1999:301) menyatakan bahwa misi merupakan implementasi visi melalui pelaksanaan tugas dan pernyataan, sesuatu yang disampaikan dalam misi tersebut diharapkan dapat membangun semangat para karyawan untuk memiliki motivasi yang tinggi dalam bekerja. Pendapat lain tentang misi yaitu menurut Handoko (1997:108) misi adalah perwujudan dasar filsafat para pembuat keputusan perusahaan, mencerminkan konsep diri perusahaan, serta menunjukkan bidang-bidang produk, pasar dan teknologi yang ditekankan perusahaan dimana hal ini mencerminkan nilai-nilai dan berbagai prioritas dari para pembuat keputusan. Selanjutnya setelah misi dasar ditetapkan maka tujuan, strategi, program kebijaksanaan dan rencana dapat ditetapkan pula.

Adapun misi *Food and Beverage Department* Bali Dynasty Resort untuk mewujudkan visinya adalah:

a. Peningkatan kualitas sumber daya manusia *F&B Department*.

Peran sumber daya manusia merupakan yang utama dalam mewujudkan visi memberikan pelayanan yang memuaskan. Sumber daya manusia yang dapat memberikan pelayanan yang memuaskan dan berkualitas adalah sumber daya manusia yang mempunyai:

- Reliabilitas  
Yaitu kemampuan untuk memberikan pelayanan secara tepat dan benar.
- Responsif  
Yaitu kemampuan untuk memberikan pelayanan yang cepat dan tangkas.
- Kepastian  
Yaitu kesopanan dan pengetahuan yang dimiliki.
- Empati  
Yaitu keahlian dalam memahami dan memperhatikan tamu.

b. Peningkatan kerja sama yang baik antar bagian departemen yaitu : *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*.

Kerja sama yang baik, selaras, serasi dan harmonis antar *F&B Product* dan *F&B Service* sangat dibutuhkan, karena keduanya memiliki kaitan yang sangat

erat, tidak boleh dipisahkan, dan tidak boleh berdiri sendiri, saling membutuhkan dan melengkapi untuk keberadaan *F&B Department*.

c. Peningkatan kerja sama antar karyawan.

Pelayanan yang memuaskan adalah pelayanan yang dapat memenuhi semua keinginan tamu. Untuk memenuhi semua keinginan tamu tersebut, antar karyawan harus bekerja sama dan saling membantu. Dengan demikian juga akan tercipta keakraban yang dapat menimbulkan suasana kerja yang nyaman dan menyenangkan.

d. Penggunaan peralatan memasak yang cepat dan efisien.

Memberikan pelayanan yang cepat dan tepat sangat penting. Oleh karena itu penggunaan peralatan yang dapat bekerja secara cepat dan otomatis sangat diperlukan sehingga tamu tidak menunggu terlalu lama untuk mendapatkan pesannya. Dengan demikian tamu akan merasa puas.

e. Peningkatan kebersihan juga sangat dibutuhkan antara lain :

1. kebersihan peralatan makan dan minum
2. kebersihan meja dan area sekitar
3. kebersihan karyawan misalnya; seragam, sepatu, dan kuku.

### 2.3 Sistem Organisasi

Kata “sistem” mempunyai arti metode atau cara yang dilakukan. Sedangkan “organisasi” menurut Handoko (1997:167) mempunyai dua pengertian umum. *Pertama*: menandakan suatu lembaga atau kelompok fungsional. *Kedua*: berkenaan dengan proses pengorganisasian, sebagai suatu cara dimana kegiatan organisasi dialokasikan dan ditugaskan pada anggotanya agar tujuan dapat tercapai secara efisien. Jadi pengertian sistem organisasi disini adalah suatu metode atau cara yang digunakan oleh organisasi untuk merancang struktur formal, mengelompokkan dan mengatur serta membagi tugas-tugas diantara para anggota organisasi. Pelaksanaan sistem organisasi yang baik dan sukses akan membuat suatu organisasi mencapai tujuannya.

### 2.3.1 Struktur Organisasi

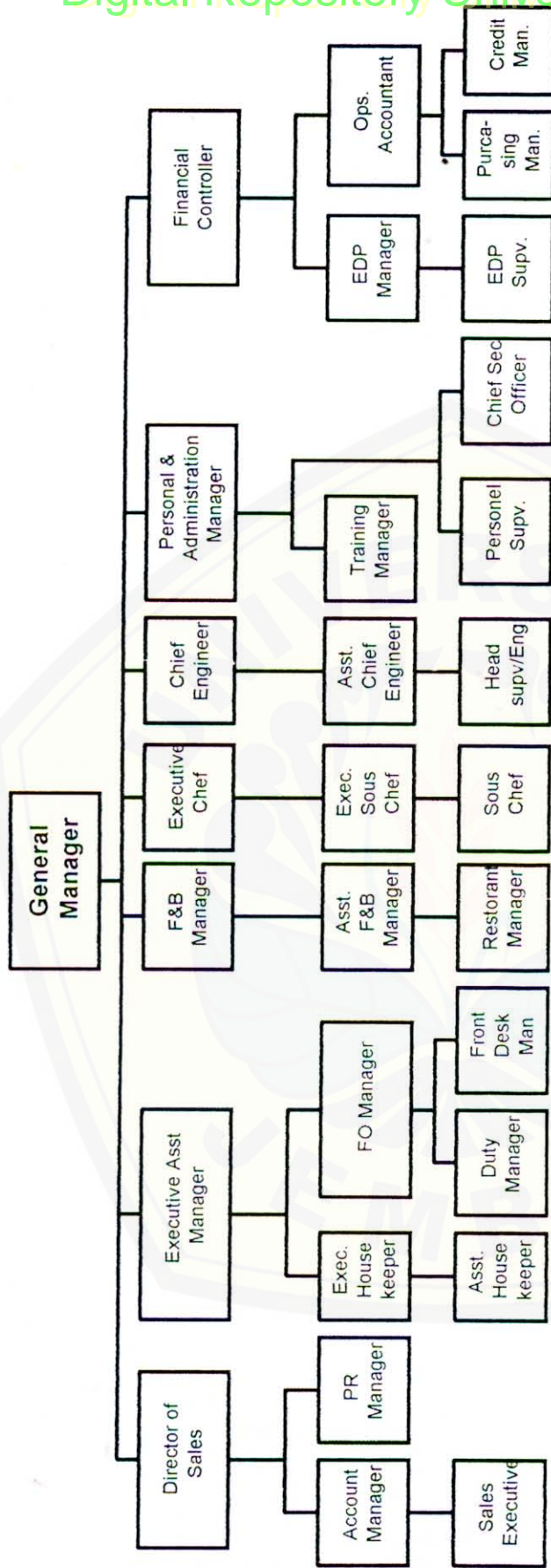
Struktur organisasi merupakan tingkatan hirarkis yang menunjukkan bagian-bagian dalam suatu organisasi dan bagaimana hubungan antar bagian-bagian tersebut. Struktur organisasi menurut Handoko (1997:169) didefinisikan sebagai mekanisme-mekanisme formal dengan mana organisasi dikelola. Struktur organisasi menunjukkan kerangka dan susunan perwujudan pola tetap hubungan antara fungsi-fungsi, bagian-bagian, orang-orang, dan wewenang serta tanggung jawab yang berbeda dalam suatu organisasi.

Umumnya struktur organisasi ditunjukkan dalam bentuk bagan yang mempunyai beberapa bentuk yaitu piramid, vertikal, horizontal, dan lingkaran. Menurut Handoko (1997:172) bagan struktur organisasi menggambarkan lima aspek utama yaitu:

1. pembagian kerja
2. manajer dan bawahan atau rantai perintah
3. tipe pekerjaan yang dilaksanakan
4. pengelompokan segmen-segmen pekerjaan
5. tingkatan manajemen

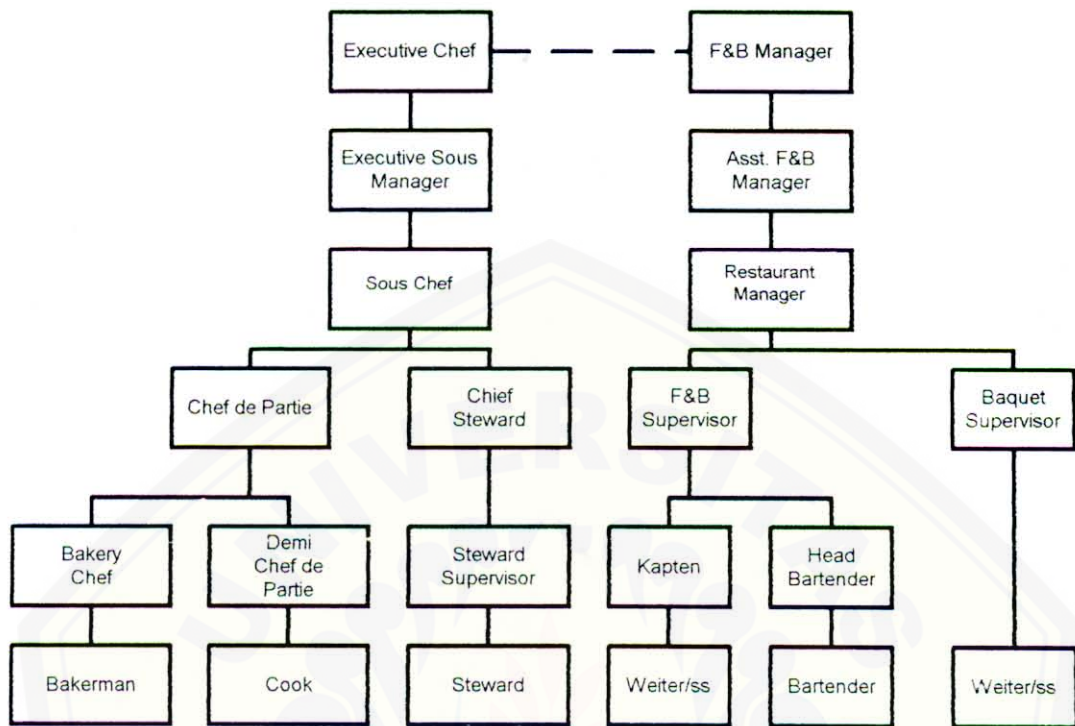
Penetapan struktur organisasi penting untuk memperkirakan jumlah karyawan pada setiap jabatan yang diperlukan dan untuk membuat analisis jabatan yang terdiri dari: uraian jabatan (*job discription*), spesifikasi jabatan (*job specification*), dan standart manual pekerjaan. Selanjutnya analisis jabatan tersebut dipergunakan sebagai acuan dalam pelaksanaan perekrutan dan seleksi karyawan serta alat yang efektif bagi hotel untuk menyusun materi dalam program pelatihan karyawan.

STRUKTUR ORGANISASI BALI DYNASTY RESORT



Sumber : Bali Dynasty Resort

**STRUKTUR ORGANISASI F&B DEPARTMENT**



Sumber : Bali Dynasty Resort



### 2.3.2. Deskripsi Jabatan

Deskripsi jabatan (*job discription*) adalah uraian tugas dan tanggung jawab yang harus dilakukan oleh masing-masing jabatan. Hal ini perlu dilakukan supaya masing-masing individu mengerti dan melaksanakan tugas dan tanggung jawab sesuai dengan jabatan masing-masing. Mangkuwerdoyo (1999:144) berpendapat bahwa deskripsi jabatan adalah catatan sistematis dan teratur tentang tugas dan tanggung jawab suatu jabatan, yang didasarkan pada kenyataan apa, bagaimana, mengapa, kapan dan dimana suatu pekerjaan dilaksanakan. Deskripsi jabatan harus menunjukkan keteraturan yang sistematis dan logis dari berbagai tugas dan kewajiban yang harus dilaksanakan sesuai jabatan tertentu. Dengan demikian suatu deskripsi jabatan harus mudah dimengerti dan dipahami serta dihayati.

*Job discription* untuk masing-masing jabatan di *Food and Beverage Department* di Bali Dynasty Resort adalah:

#### a. F&B Manager

Uraian tugas:

1. Bertanggung jawab atas kelancaran kegiatan administrasi penjualan makanan dan minuman di *Food and Beverage outlet*.
2. Mengorganisir, mengawasi, menilai, mengarahkan dan melakukan tindakan perbaikan dalam kegiatan operasional di divisi *Food and Beverage*.
3. Mengawasi seluruh kegiatan di setiap *outlet*.
4. Memeriksa dan menyetujui jadual kerja yang dibuat oleh para supervisor.
5. Menangani tamu-tamu VIP.
6. Melaksanakan rapat secara periodik dengan para supervisor kapten untuk membahas permasalahan yang timbul.
7. Mengawasi dan memeriksa persiapan operasional kebersihan, sanitasi, higienitas dan kerapihan lingkungan kerja.
8. Melakukan evaluasi terhadap bawahan langsung dan tidak langsung secara periodik.
9. Mengadakan koordinasi dengan bagian yang terkait dalam hal pembuatan menu, penetapan harga, promosi dan pelatihan karyawan.

10. Menangani keluhan tamu dan mengawasi atas mutu produk, pelayanan serta suasana kerja diseluruh *outlet*.
  11. Menciptakan suasana kerja yang harmonis diseluruh *outlet* serta menjalin hubungan yang harmonis dengan bagian lain.
  12. Membuat analisis tentang mutu produk, pelayanan dan tanggapan yang diperoleh dari para tamu.
  13. Memeriksa dan menyetujui/menolak pengajuan permintaan barang/bahan.
  14. Membuat perkiraan kebutuhan peralatan yang diperlukan dalam operasional masing-masing *outlet*.
- b. Asisten F&B Manager
- Uraian tugas:
1. Melatih dan mendidik karyawan dalam memberikan pelayanan yang baik.
  2. Membantu *F&B Manager* dalam menampilkan ide untuk kemajuan restoran.
  3. Mengadakan koordinasi dengan organizer bila ada *event*.
  4. Mengkoordinir para supervisor.
  5. Membuat *sales histories* dari penjualan makanan dan minuman.
  6. Selalu memeriksa kebersihan area restoran dan kelengkapannya.
- c. *Executive Chef*
- Uraian tugas :
1. Melakukan kegiatan manajemen untuk *F&B Product*.
  2. Bertanggung jawab atas kegiatan produksi makanan.
  3. Bekerjasama dengan *F&B Manager* dalam membuat menu.
  4. Menampilkan ide-ide tentang menu baru yang bisa menarik pembeli lebih banyak.
  5. Mengendalikan *food cost* agar sesuai dengan standar.
  6. Membimbing dan melatih bawahannya.
  7. Mengadakan sanitasi dan *higiene inspection* di seluruh area dapur.
  8. Mengawasi mutu dan cara memasak.
  9. Membuat standar resep, standar porsi dan standar mutu makanan.
  10. Memeriksa dan menyetujui jadual kerja yang dibuat oleh *Sous Chef*.

11. Melaksanakan rapat secara periodik dengan *executive sous chef*, *sous chef* dan *chef de partie* untuk membahas permasalahan yang timbul.
12. Melakukan evaluasi terhadap bawahan secara periodik.
13. Membuat analisis tentang mutu produk dan tanggapan yang diperoleh dari tamu.
14. Membuat laporan penjualan makanan.

d. *Executive Sous Chef*

Uraian tugas :

1. Bertanggung jawab atas pengolahan makanan.
2. Memebuat *market list* berdasarkan kebutuhan.
3. Bersama *receiving* memeriksa bahan kebutuhan yang diterima dari *supplier* dan menolaknya jika tidak sesuai dengan yang dipesan.
4. Mengontrol makanan yang dihidangkan di meja *buffet*
5. Mengawasi persiapan dan pengaturan porsi makanan.
6. Memberikan order pada cook.
7. Mewakili *Executive Chef* bila berhalangan.

e. *Sous Chef*

Uraian tugas:

1. Mengontrol makanan yang akan disajikan.
2. Bertanggungjawab atas kelancaran dan operasional dan pengolahan makanan.
3. Membantu dalam pembuatan standar porsi dan harga.
4. Mengontrol bahan-bahan.
5. Membuat jadual kerja.
6. Mengawasi dan memeriksa persiapan operasional kebersihan, sanitasi, higienitas dan kerapihan lingkungan kerja.

f. *Chef de Partie*

Uraian tugas :

1. Membuat komposisi menu yang sesuai dengan standar.
2. Membuat *sales histories* untuk masing-masing bagian.
3. Mengontrol dan mengawasi makanan yang akan disajikan.

11. Melaksanakan rapat secara periodik dengan *executive sous chef*, *sous chef* dan *chef de partie* untuk membahas permasalahan yang timbul.
12. Melakukan evaluasi terhadap bawahan secara periodik.
13. Membuat analisis tentang mutu produk dan tanggapan yang diperoleh dari tamu.
14. Membuat laporan penjualan makanan.

d. *Executive Sous Chef*

Uraian tugas :

1. Bertanggung jawab atas pengolahan makanan.
2. Memebuat *market list* berdasarkan kebutuhan.
3. Bersama *receiving* memeriksa bahan kebutuhan yang diterima dari *supplier* dan menolaknya jika tidak sesuai dengan yang dipesan.
4. Mengontrol makanan yang dihidangkan di meja *buffet*
5. Mengawasi persiapan dan pengaturan porsi makanan.
6. Memberikan order pada cook.
7. Mewakili *Executive Chef* bila berhalangan.

e. *Sous Chef*

Uraian tugas:

1. Mengontrol makanan yang akan disajikan.
2. Bertanggungjawab atas kelancaran dan operasional dan pengolahan makanan.
3. Membantu dalam pembuatan standar porsi dan harga.
4. Mengontrol bahan-bahan.
5. Membuat jadual kerja.
6. Mengawasi dan memeriksa persiapan operasional kebersihan, sanitasi, higienitas dan kerapihan lingkungan kerja.

f. *Chef de Partie*

Uraian tugas :

1. Membuat komposisi menu yang sesuai dengan standar.
2. Membuat *sales histories* untuk masing-masing bagian.
3. Mengontrol dan mengawasi makanan yang akan disajikan.

4. Menjaga mutu makanan.
5. Mengawasi dan mengarahkan bagian dibawahnya.

g. *Demi Chef de Partie*

Uraian tugas :

1. Menjaga kualitas makanan yang dibuat oleh bagiannya.
2. Mengontrol dan melengkapi bahan-bahan yang dibutuhkan.
3. Membantu *Cook* bila mendapat kesulitan dalam membuat atau memasak makanan
4. Mengontrol makanan sebelum disajikan.

h. *Bakery Chef*

Uraian tugas :

1. Membuat standar harga dan standar porsi.
2. Menjaga mutu dan standar roti dan kue.
3. Mengawasi persiapan dan pencampuran adonan.
4. Selalu berusaha meningkatkan mutu produksi.
5. Menjaga *food cost* agar sesuai standar.
6. Melatih dan membimbing karyawan.
7. Membuat laporan secara periodik.
8. Mengontrol dan melengkapi bahan-bahan.

i. *Bakerman*

Uraian tugas :

1. Menimbang dan memeriksa bahan yang akan diolah.
2. Memeriksa peralatan yang akan digunakan.
3. Membuat roti dan kue dengan baik dan benar sesuai dengan resep.
4. Menyimpan bahan yang sudah jadi pada tempatnya.
5. Mengontrol persediaan bahan mentah.
6. Mengontrol roti dan kue apakah masih layak pakai.
7. menyisihkan bahan, roti/kue yang sudah tidak layak pakai.

*j. Cook*

Uraian tugas :

1. Memasak makanan sesuai *order* dengan mutu dan standar yang telah ditentukan.
2. Mengatur bahan di tempat penyimpanan dan mengatur kebersihannya.
3. Memeriksa peralatan sebelum memasak.
4. Memeriksa dan mempersiapkan bahan sebelum memasak.

*k. Chief Steward*

Uraian tugas :

1. Melengkapi peralatan memasak dan peralatan *chinaware*.
2. Mengontrol kebersihan peralatan yang digunakan.
3. Melengkapi bahan yang diperlukan dalam membersihkan peralatan.
4. Membuat daftar (*inventory*) peralatan memasak, makan dan minum.
5. Mengadakan penggantian terhadap peralatan yang tidak bisa digunakan lagi.

*l. Steward Supervisor*

Uraian tugas :

1. Mengawasi kerja *steward ss*
2. Mengontrol kebersihan peralatan.
3. Membuat catatan tentang peralatan yang hilang atau rusak dan melaporkannya kepada *chief steward*.
4. Melengkapi peralatan yang dibutuhkan.

*m. Steward*

Uraian tugas :

1. Mencuci dan menjaga kebersihan peralatan dapur, restoran, dan *baquet*.
2. Menjaga sanitasi dan kebersihan daerah pencucian di dapur.
3. Menyimpan peralatan dan pengaturan penggunaan yang seefisien mungkin.
4. Menyiapkan dan melengkapi peralatan di meja *buffet*.

## n. Restoran Manager

Uraian tugas :

1. Mengawasi kualitas restoran (*outlet*) dalam memberikan pelayanan pada tamu.
2. Mengatur kelancaran kerja bagian dibawahnya.
3. Memeriksa *table setting* dan kelengkapannya.
4. Menghandle komplain tamu dan melaporkan pada atasan.
5. Memeriksa kebersihan peralatan, meja, tempat, dan area restoran.
6. Menanyakan kesan tamu tentang makanan dan pelayanannya.

## o. Kapten

Uraian tugas:

1. Memberikan pengarahan kepada *waiter ss* tentang metode pelayanan yang baik.
2. Mencatat pemesanan meja tamu dan mengatur tempatnya.
3. Memasarkan fasilitas dan produk-produk kepada tamu.
4. Memeriksa hidangan yang akan disajikan kepada tamu.
5. Memeriksa kelengkapan peralatan bahan serta keengkapannya.
6. Memberikan tempat/kursi kepada tamu.
7. Menyampaikan maaf dan menunjukkan alternatif lain kepada tamu bila kursi yang tersedia sudah penuh.

p. *Waiter ss*

Uraian tugas :

1. Melayani dengan baik, ramah, sopan dan selalu tersenyum kepada tamu.
2. Menjalin kerja sama yang baik antar sesama *waiter ss* untuk membantu bila mendapat banyak tamu yang dihandle.
3. Mencatat dan memperhatikan pesanan tamu dengan baik.
4. Memberikan 1 slip kapten *order* kepada kitchen dan 1 slip untuk *bill*
5. Memberikan pesanan tamu dengan sopan dan hati-hati.
6. Melakukan *table set up*.
7. Membantu tamu bila tamu mendapat kesulitan.
8. Selalu siap bila dibutuhkan oleh tamu.

9. Memberikan *bill* bila tamu sudah selesai.
10. Membersihkan meja dan menatanya kembali.
11. Membuat kelengkapan meja seperti : melipat *napkin*, menaruh asbak, gula, garam dan merica pada setiap meja.

q. *Head Bartender*

Uraian tugas :

1. Mengawasi kerja *bartender*.
2. Melakukan pembinaan, membimbing, dan memberi pengarahan kepada *bartender*.
3. Memberi pengarahan bagaimana cara memberi pelayanan yang baik kepada tamu.
4. Mengetahui macam-macam minuman, bagaimana komposisinya dan bagaimana cara membuatnya.
5. Menjaga kualitas minuman yang akan disajikan.
6. Mengontrol kelengkapan peralatan minum dan peralatan membuat minuman.
7. Mengontrol stok minuman.

r. *Bartender*.

Uraian tugas :

1. Membuat minuman yang dipesan tamu dengan komposisi yang benar.
2. Mengetahui macam-macam minuman dan bisa menjelaskan kepada tamu bila ingin mengetahuinya.
3. Memeriksa dan melengkapi stok minuman.
4. membersihkan gelas yang kotor.
5. Memeriksa dan melengkapi bahan misalnya : es krim, es batu, krim, susu dan buah untuk jus serta membuat garnisnya.

s. *Baquet Supervisor*

Uraian tugas :

1. Bertanggung jawab atas kelancaran operasional.
2. Bersama *housekeeper* mengatur ruangan yang disetujui oleh *organizer*.
3. mengkoordinir *waiter ss* dan membagi tugasnya.



4. Membuat *baquet report*.
5. Memeriksa *baquet bill*.
6. Bekerja sama dengan *chef de partie* dalam pengaturan makanan dimeja *buffet*.
7. Memeriksa kelengkapan dan kebersihan ruangan.
8. menghubungi *organizer*.

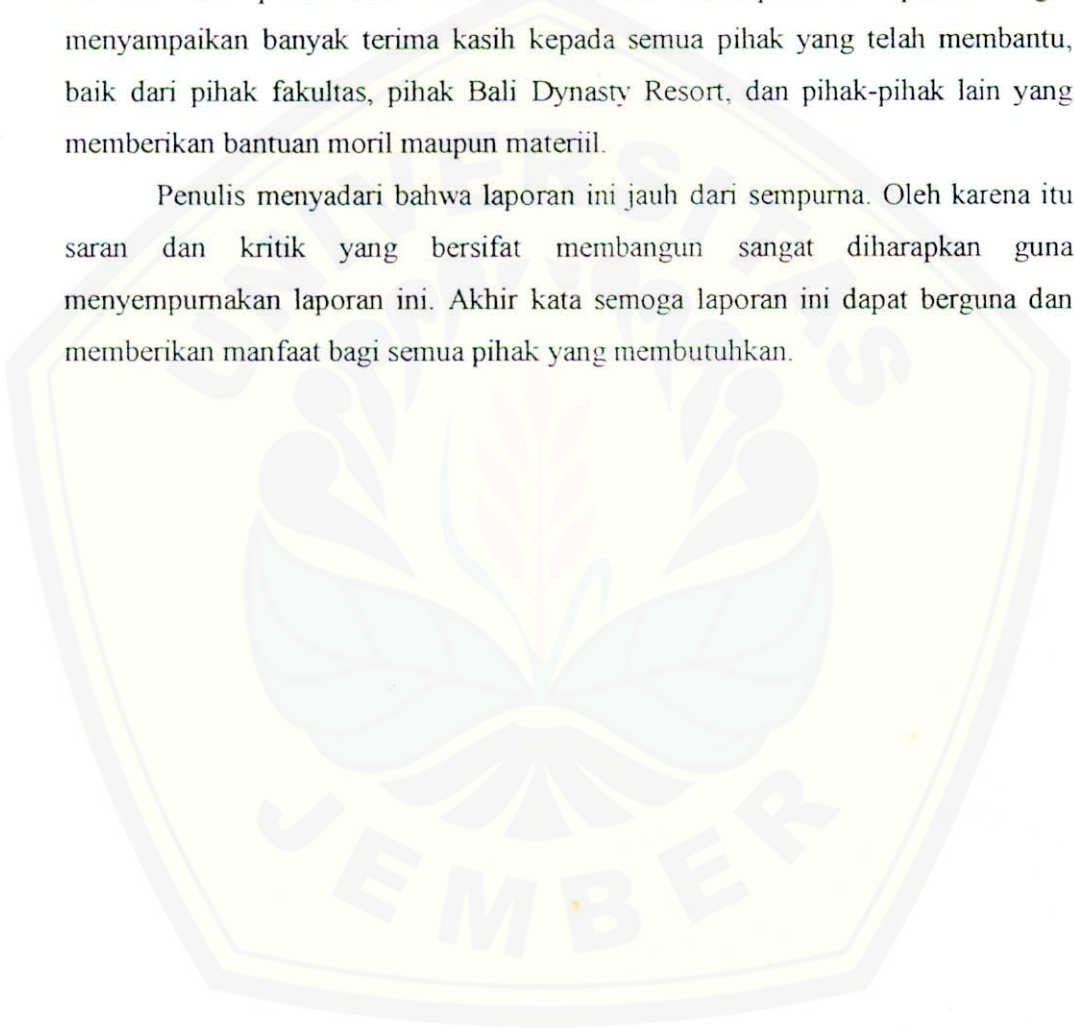


#### IV. PENUTUP

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kepada Allah SWT. karena akhirnya penulis dapat menyelesaikan laporan dengan judul “Peran dan Kinerja Food and Beverage Department di Bali Dynasty Resort” ini.

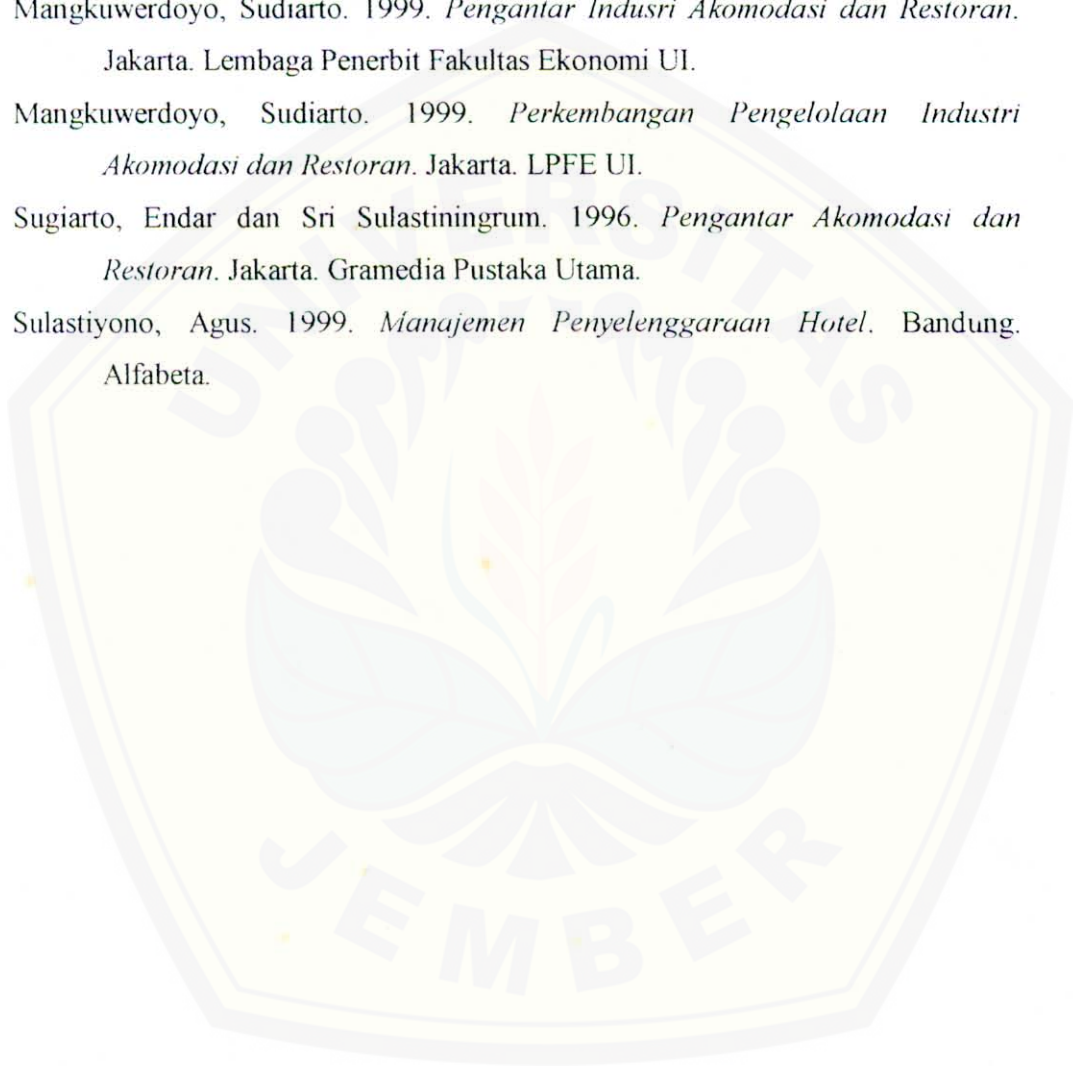
Penulis menyadari bahwa laporan ini tidak dapat terselesaikan tanpa bantuan dari pihak lain. Untuk itu dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu, baik dari pihak fakultas, pihak Bali Dynasty Resort, dan pihak-pihak lain yang memberikan bantuan moril maupun materil.

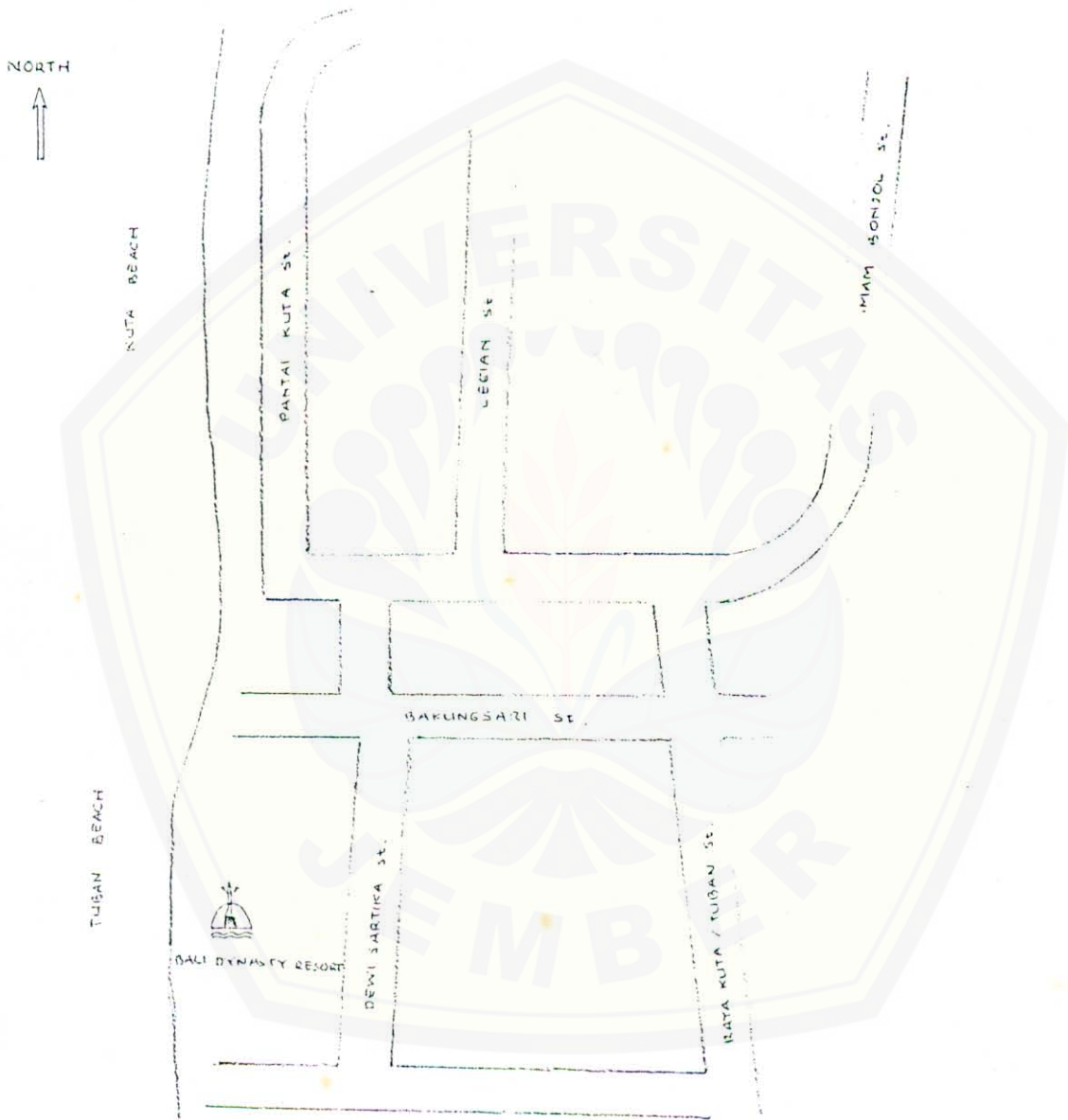
Penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari sempurna. Oleh karena itu saran dan kritik yang bersifat membangun sangat diharapkan guna menyempurnakan laporan ini. Akhir kata semoga laporan ini dapat berguna dan memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.



DAFTAR PUSTAKA

- Handoko, Hani. 1997. *Manajemen*. Yogyakarta. BPFE.
- Mangkunegara, A.A Anwar Prabu. 2000. *Manajemen Sumber Daya Manusia Perusahaan*. Bandung. Remaja Rosdakarya.
- Manguwerdoyo, Sudiarto. 1999. *Pengantar Indusri Akomodasi dan Restoran*. Jakarta. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Manguwerdoyo, Sudiarto. 1999. *Perkembangan Pengelolaan Industri Akomodasi dan Restoran*. Jakarta. LPFE UI.
- Sugiarto, Endar dan Sri Sulastiningrum. 1996. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Sulastiyono, Agus. 1999. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung. Alfabeta.





The Bali Dynasty Resort is tucked away in the peaceful village of Tuban , within a short stroll from the excitement of Kuta and within easy reach of the international airport.

Step through the Bali Dynasty Resort's Balinese gates and see beautifully manicured gardens and experienced the exceptionally high standards of Balinese service hospitality.

#### Restaurants and Bar

- • Coffee Garden (International cuisine)
- • Golden Lotus (Chinese cuisine)
- • Tropical Café (All fresco dining)
- Lobby Lounge
- • Fun Pub with Karaoke and Pool Table
- Sunset Bar

#### Recreation Facilities

- 2 Swimming Pool
- Massage Service
- • Kiddies Club
- Kids Pool
- Table Tennis
- Pool Table
- • Daily organized recreational and social activities

#### Others Facilities and Services

- 24 hours room service
- Baby-sitting service
- Mini-mart
- Doctor on call 24 hours
- Same day laundry and valet service
- Meeting Facilities
- A function room for up to 300 persons
- Full range of audio visual equipment including a permanent stage
- Guest Activities Center (Sightseeing and Adventures)
- Taxi service
- Hair and Beauty Salon
- Self laundry facility (Laundromat)
- Money Changer



## BALI DYNASTY RESORT

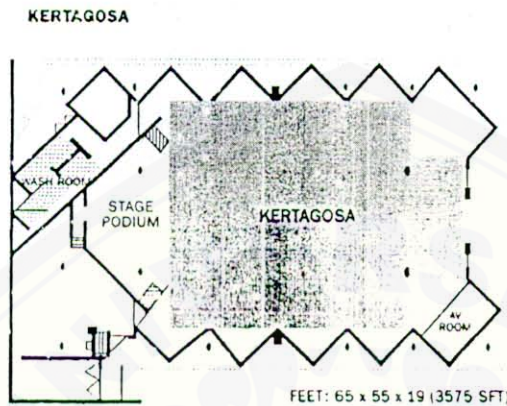


### NEW FACILITY OPENING SOON

#### “NUSA PENIDA”

Bali Dynasty Resort is pleased to introduce the new meeting room, situated adjacent to the Hotel's main lobby. The new Nusa Penida Room provides the flexibility of being divided into three with sound proofed partitioning and whilst also offering plenty of natural daylight has the capability for total blackout. There is also a large bright and airy breakout area for refreshments. This is also supported by a Business Centre offering a range of secretarial services including fax photocopying and internet access. All events are supported by professional technical and service staff standing by to ensure an event is a success.

FUNCTION ROOM	CAPACITIES						DIMENSIONS
	THEATRE	CLASSROOM	COCKTAIL	BANQUET	BOARDROOM	U-SHAPE	METRIC
Nusa Penida 1	80	40	80	60	40	30	13.96 x 6.60 (92.13)
Nusa Penida 2	90	50	90	70	40	40	10.96 x 9.9 (108.50)
Nusa Penida 3	60	30	60	50	35	30	13.96 x 6.3 (87.94 sqm)
Nusa Penida total	170	110	200	160	70	60	22.8 x 13.96 (318.21 sqm)



- A) Full day package (with minimum of 30 persons)  
USD 25.00 nett per person  
Rp 150,000 nett per person

Package includes:

- One buffet/set lunch
- Two coffee / tea breaks with 3 snacks each
- Usage of one meeting room from 9:00am – 5:00pm
- One overhead or slide projector with screen
- White-board and flipcharts with markers
- Writing materials
- Mineral water and mints

- B) Half-day package (with minimum of 30 persons)  
USD 20.00 nett per person

Rp 125,000 nett per person

Package includes:

- One buffet/set lunch
- One coffee / tea break with 3 snacks each
- Usage of one meeting room from 9:00am – 12:00am
- One overhead or slide projector with screen
- White-board and flipcharts with markers
- Writing materials
- Mineral water and mints

Optional:

- Rental of other meeting equipment will be available
- Additional cost for break-out rooms required

Note:

- Rupiah rates are only valid for Indonesian residents and KIMS holder. They will not be applicable for overseas delegates.
- Validity period: immediate-31 December 2001
- Please find our early bird program on the next page

## CONFERENCE FACILITIES

The Golden Lotus Point accommodates up to 500 persons for meetings.

Location	Annex building opposite the hotel front	
Extension	8732	
Capacity	Theatre style	: 300 seats
	Classroom	: 200 seats
	Boardroom	: 80 seats
	U – Shapped style	: 60 seats
	Cocktail Party	: 300 seats.
	Buffet Style	: 200 seats.



## A LA CARTE MENU TROPICAL CAFE

RP

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Seafood Avocado Salad<br>Fresh boiled seafood with cocktail dressing served in a half avocado boat   | 30.165 |
| 2. Balinese Chicken Salad<br>Shredded roast chicken with a mild Balinese spicy sauce served in a half pineapple with mixed lettuce                        | 20.661 |
| 3. Caesar Salad<br>Crispy Romain Lettuce, Parmesan cheese, bacon, anchovy, and croutons   | 30.165 |
| 4. Bedugul Green Salad<br>Assortment of lettuce, cucumber, tomato, bell pepper and much more with your choice of Cocktail, French or Vinaigrette dressing | 25.206 |
| <b>SOUP</b>   |        |
| 5. Soto Ayam<br>Chicken with glass noodles soup   | 20.204 |
| 6. Soup of The Day  | 20.247 |
| <b>SNACK</b>  |        |
| 7. BLT Sandwich<br>Toasted bread filled with bacon, lettuce and tomato served with French fries   | 31.404 |
| 8. Dynasty Club Sandwich<br>A triple layer of toast with bacon, fried egg, ham, cheese, tomato, onion, and lettuce served with French fries               | 34.710 |
| 9. Grilled Ham And Cheese Sandwich Delight<br>Served with French fries  | 33.057 |
| 10. Foccaccia Tropical<br>Foccaccia bread filled with avocado, chicken, ham, cheese, tomato, and lettuce served with French fries                         | 33.057 |
| 11. Jack Stack<br>Toasted brown bread filled with creamy scramble egg, topped with cheese and tomato served with French fries                             | 28.925 |
| 12. Jaffles<br>Toasted bread filled with ham, bacon, cheese, egg or banana and honey served with French fries   | 33.404 |
| 13. Hot Dog<br>Grilled giant sausage in a hot dog bun served with French fries  | 31.404 |

All prices are subject to 21 % Service Charge and Government Tax  
(Harga belum termasuk Jasa Pelayanan dan Pajak)

14. Aussie Meat Pie	33.057
Warm meat pie with gravy, served with a fresh Tomato Salad, French fries and Peas	
15. Aussie Burger	38.016
Double layered beef burger with bacon, cheese, tomato, cucumber, onion, and lettuce served with French fries	
16. Swiss Burger	33.057
Grilled beef burger served on roasted potato with melted cheese & salad	
17. Mexican Burger	33.057
Spicy beef burger with red bean, green pepper and onion served in a sesame seed bun with French fries	
18. Chicken Burger	31.818
Grilled chicken breast in a sesame seed bun with tomato, onion and lettuce served with French fries	
19. Fish Burger	33.057
Breaded and deep-fried fish in a sesame seed bun served with French fries	
20. Fish 'N Chips	30.991
Deep-fried fish fillet in Bintang beer batter served with French fries and tartar sauce	
21. The Works	31.818
Your choice of Poached, fried or omelette style egg served with grilled tomato, hash brown, bacon, sausage, and baked bean's with toast	
22. Steak Sandwich	41.322
Minute steak with red bean, green pepper and onion in French bread served with French fries	
23. Corn & Tuna Brucheta	31.404
Creamy Tuna with Corn served on brown bread with French fries	
24. Warm Pita Pocket	31.404
Filled with your choice of tuna salad or tropical fruit with yogurt served with French fries	
25. Tacos	33.884
Filled corn tortillas with beef or chicken served with French fries	
26. Chicken in The Basket	31.404
Breaded chicken fillet with French fries served with curry mayonaise dip	
<b>PASTA and PIZZA</b>	
27. Choose your own	36.776
Fettuccini, Spaghetti, Penne, or Farfale with your choice of Bolognese sauce, Tomato concase, Marinara, Pesto, or Carbonara sauce	
28. Calzone	41.322
Half moon pizza filled with tomato sauce, salami, jalapeno, black olive, ham and mozzarella cheese	

All prices are subject to 21 % Service Charge and Government Tax  
(Harga belum termasuk Jasa Pelayanan dan Pajak)

- |  |        |
|--|--------|
| 29. Down Under Pizza   | 30.991 |
| Pizza with ham, tomato sauce, pineapple and mozzarella cheese  |        |
| 30. Design Your Own Pizza  | 35.537 |
| Pizza with salami, ham, chicken, beef sauce, seafood, sausage, pineapple and black olive, Please choose a maximum of 4 items from the list |        |
| 31. Chef Special Pizza   | 35.123 |
| Filled with salami, jalapeno pepper, chicken and black olive, mushroom, tomato sauce and mozzarella cheese                                 |        |
| 32. Ocean King   | 42.148 |
| Pizza with tuna, shrimp and lemon juice topped with onion and mozzarella cheese  |        |
| 33. Oriental Pizza   | 33.057 |
| With spicy tomato sauce, chicken, crispy peanuts, bean sprouts and onion topped with mozzarella cheese                                     |        |

## VEGETARIAN DISH

- |   |        |
|---|--------|
| 34. Veggie Pizza  | 30.578 |
| Pizza with tomato sauce, mushroom, black olive, egg plant, zucchini, pineapple, basil, green pepper and mozzarella cheese |        |
| 35. Baked Potato served with Fresh Boiled Broccoli and topped with Melted Cheese  | 28.925 |
| 36. Vegetable Tempura   | 29.338 |
| Deep-fried mixed vegetables in Tempura Butter served with Kikkoman soy  |        |
| 37. Bean Curd and Vegetable Curry Thai Style  | 28.925 |
| In a red curry paste served with steamed white rice   |        |

## FROM THE GRILL

- |  |        |
|--|--------|
| 38. Sirloin Steak  | 67.768 |
| Imported Australian sirloin of beef grilled to your liking, served with daily market vegetables and your choice of baked potato, French fries, or mashed potato. Served with either pepper or mushroom sauce |        |
| 39. Lamb Chop  | 66.115 |
| Grilled Australian lamb cutlet served with daily market vegetables and your choice of baked potato, French fries or mashed potato. Served with either pepper or mushroom sauce                               |        |
| 40. T bone Steak   | 80.991 |
| Australian T bone steak grilled to your liking, served with daily market vegetables and your choice of baked potato, mashed potato, or French fries with pepper or mushroom sauce                            |        |
| 41. Barbecue Pork Spare Ribs   | 51.239 |
| Marinated and grilled pork ribs in barbecue sauce served with a baked potato and daily market vegetables   |        |

All prices are subject to 21 % Service Charge and Government Tax  
(Harga belum termasuk Jasa Pelayanan dan Pajak)

- |   |        |
|---|--------|
| 42. Mix Grilled Kebab<br>A combination of beef, pork, chicken and lamb marinated and grilled, served with green salad, baked potato or French Fries | 55.785 |
| 43. Fish of the day<br>Grilled or fried fish of the day, served with seasonal daily vegetables and French fries with a lemon butter sauce           | 35.123 |

## INDONESIAN FAVORITE

- |   |        |
|---|--------|
| 44. Nasi Goreng<br>Traditional fried rice with chicken and shrimp served with chicken sate, acar and shrimp crackers  | 35.123 |
| 45. Mee Goreng or Behoon Goreng<br>Fried yellow egg noodles or rice noodles with vegetables, chicken and shrimp       | 31.404 |
| 46. Ayam Goreng Kalasan<br>Deep-fried marinated chicken breast served with steamed rice and fresh vegetable           | 30.165 |
| 47. Sate Lontong<br>Choice of chicken, beef, lamb, pork or mixed sate served with rice cake and Peanut sauce          | 33.057 |
| 48. Pepes Ikan<br>Grilled marinated fish, wrapped in banana leaf served with steamed rice and fresh crispy vegetables | 34.710 |

## DESSERT

- |  |        |
|--|--------|
| 49. Seasonal Fresh Fruit with Ice Cream  | 18.181 |
| 50. Pumpkin Custard<br>Served with sweet black rice porridge in coconut milk                       | 20.661 |
| 51. Pineapple Boat<br>Fruit cocktail served in a half pineapple with ice cream and chocolate sauce | 17.768 |
| 52. Cake of the day  | 20.661 |
| 53. Ice Cream<br>Your choice of strawberry, vanilla, chocolate or rum raisin                       | 16.528 |
| 54. See Ice Cream Menu   |        |
| 55. Walls Ice Cream available during lunch time  |        |

All prices are subject to 21 % Service Charge and Government Tax  
(*Harga belum termasuk Jasa Pelayanan dan Pajak*)



BALI DYNASTY RESORT

BALI

**SURAT KETERANGAN**

**2/HR/BDR/IX/01**

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa:

Nama : *Eka Puji Puryanti*  
Tempat/Tanggal lahir : *Jember, 8 Nopember 1981*  
Alamat : *Jl. Halmahera, No.12, Jember*

memang benar melaksanakan Job Training di Bali Dynasty Resort dari tanggal 9 Juli 2001 sampai dengan tanggal 11 September 2001 di Food and Beverage Service Department.

Demikian surat keterangan ini diberikan, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya .

Tuban, 12 September 2001  
a.n. Manajemen Bali Dynasty Resort

  
Putu Harta Ferry  
Training Manager

PH/as

