



## **KINERJA WAITER/SS DALAM MELAYANI TAMU DI RESTO NINE AND THE D' CLUB SURABAYA**

*(Waiter/ss Performance in Servising the Guest in Resto Nine and The D' Club  
Surabaya)*

### **LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya  
Program Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi  
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Universitas Jember

Oleh

**Dhimas Ramadhan Andrianto**

**NIM 100903102012**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III USAHA PERJALANAN WISATA  
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS JEMBER  
2013**

## **PERSEMBAHAN**

Laporan Praktek Kerja Nyata ini saya persembahkan untuk:

1. Kedua orang tuaku, Mama Sulfiana dan Bapak Endro Purwanto yang tercinta;
2. Semua orang yang telah menjadi guruku dan memberiku ilmu yang bermanfaat;
3. Teman-temanku yang senantiasa memberi warna dalam hidupku; dan
4. Almamater Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

## **MOTO**

Dan barang siapa beriman kepada Allah dan Hari kemudian, maka hendaklah  
memuliakan tamunya.

(terjemahan hadist Rasulullah, HR. Al-Bukhari dan Muslim)<sup>\*)</sup>

Salah satu kunci emas pengusaha restoran adalah memberi perhatian penuh kepada  
pelanggan. <sup>\*\*)</sup>

---

<sup>\*)</sup> Said, Aziz, A.A., dan Bakr. *40 Hadits Pilihan (Matan Hadits Arba'in)*. Terjemahan oleh Muhammad Yusran Anshar Lc. 2007. Solo: At-Tibyan.

<sup>\*\*) Nugroho, A. 2006. *Kiat Sukses Mengelola Restoran*. Bandung: Penerbit Sinar Baru Algesindo</sup>

## **PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

nama : Dhimas Ramadhan Andrianto

NIM : 100903102012

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul “Kinerja Waiter/ss Dalam Melayani Tamu di Resto Nine and The D’Club Surabaya” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi mana pun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 28 Agustus 2013

Yang menyatakan,

Dhimas Ramadhan Andrianto  
100903102012

## **LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA**

### **KINERJA WAITER/SS DALAM MELAYANI TAMU DI RESTO NINE AND THE D'CLUB SURABAYA**

Oleh

Dhimas Ramadhan Andrianto

NIM 100903102012

Pembimbing

Dosen Pembimbing : Yuslinda Dwi Handini, S.Sos., M.AB.

**UNIVERSITAS JEMBER**  
**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK**  
**JURUSAN ILMU ADMINISTRASI**  
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III USAHA PERJALANAN WISATA**

**PERSETUJUAN**

Telah disetujui Laporan Hasil Praktek Kerja Nyata Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Nama : Dhimas Ramadhan Andrianto  
NIM : 100903102012  
Jurusan : Ilmu Administrasi  
Program Studi : Diploma III Usaha Perjalanan Wisata  
Judul : “Kinerja Waiter/ss Dalam Melayani Tamu di Resto Nine and The D’ Club Surabaya”

Jember, 9 Oktober 2013

Menyetujui,  
Dosen Pembimbing

**Yuslinda Dwi Handini, S.Sos., M. AB**

**NIP. 197909 19200812 2 001**

## **PENGESAHAN**

Laporan Praktek Kerja Nyata berjudul “Kinerja Waiter/ss Dalam Melayani Tamu di Resto Nine and The D’Club Surabaya” telah diuji dan disahkan pada:

hari, tanggal : Jumat, 27 September 2013

tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember

Tim Pengaji:

Ketua,

Drs. Supranoto, M. Si  
NIP. 19610213 198802 1 001

Anggota I/Sekretaris

Anggota II,

Yuslinda Dwi Handini, S.Sos., M. AB  
NIP. 197909 19200812 2 001

Drs. Sugeng Iswono, M. Si  
NIP. 19540202 198403 1 004

Mengesahkan  
Dekan,

Prof. Dr. Hary Yuswadi, M.A.  
NIP. 119520727 198103 1 003

## **RINGKASAN**

**Kinerja Waiter/ss Dalam Melayani Tamu di Resto Nine and The D'Club Surabaya;** Dhimas Ramadhan Andrianto, 100903102012; 2013: 96 halaman; Jurusan Ilmu Administrasi Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Pelayanan makanan atau *service* yang baik dan berkualitas terhadap tamu merupakan hal utama yang menjadi prioritas bagi pihak pengelola Resto Nine and The D'Club Surabaya. Seorang *waiter/ss* di restoran ini dituntut untuk selalu memberikan senyum hangat pada tamu yang datang dan melayani mereka dengan sepenuh hati serta selalu bersikap ramah, namun tidak bersifat kekeluargaan. Tujuan pelayanan ini adalah untuk memberikan kesan nyaman kepada para tamu sehingga membuat mereka untuk datang kembali ke restoran ini di waktu yang berbeda. Standar kerja karyawan Resto Nine, terutama *waiter/ss*, secara keseluruhan merujuk pada *Standard Operation Procedure* (SOP) yang disusun oleh manajer restoran. Hal-hal yang berkaitan dengan tata cara pelayanan terhadap tamu, tugas karyawan restoran, *personal grooming*, dan lain sebagainya secara rinci dijelaskan dalam SOP restoran ini.

Pembagian tugas *waiter/ss* di masing-masing *shift* kerja dibedakan. Untuk *shift* pagi, *waiter/ss* ditugaskan untuk lebih fokus pada *preparation* atau persiapan awal sebelum tamu datang. Hal-hal yang dikerjakan diantaranya adalah membersihkan meja-meja tamu, merapikan *cutleries* yang tersimpan di *side stand*, mengecek peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk operasional, menghidupkan AC, dan lain sebagainya. Untuk *shift* siang dan sore, tugas *waiter/ss* lebih fokus pada pelayanan kepada tamu, namun untuk *waiter/ss* yang masuk di *shift* sore biasanya saat *closing* atau menjelang restoran tutup akan melakukan persiapan-persiapan yang diperlukan untuk reservasi tamu di keesokan harinya, seperti menata

ruang reservasi, mem-polish *cutleries*, *glassware*, dan *chinaware* yang digunakan dan lain sebagainya. Keseluruhan jadwal dan pembagian jam kerja setiap karyawan ini secara bijak telah diatur oleh manajer operasional Resto Nine.

## **PRAKATA**

Puji syukur ke hadirat Allah Swt. atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja nyata yang berjudul “Kinerja Waiter/ss Dalam Melayani Tamu di Resto Nine and The D’Club Surabaya”. Laporan praktek kerja nyata ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan diploma tiga (D3) pada Jurusan Ilmu Administrasi Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Penyusunan laporan praktek kerja nyata ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Yuslinda Dwi Handini, S.Sos., M.AB., selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan perhatian dalam penulisan laporan praktek kerja nyata ini;
2. Dra. Sriwahyuni, M.Si., selaku Dosen Wali Akademik yang telah membimbing selama penulis menjadi mahasiswa;
3. kedua orang tua yang telah memberikan dorongan dan doanya demi terselesaikannya laporan praktek kerja nyata ini;
4. manajer dan seluruh karyawan Resto Nine yang telah memberi masukan dan informasi yang berguna dalam penulisan laporan praktek kerja nyata ini;
5. semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis juga menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan laporan praktek kerja nyata ini. Akhirnya penulis berharap, semoga laporan praktek kerja nyata ini dapat bermanfaat.

Jember, 28 Agustus 2013

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	i
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	ii
<b>HALAMAN MOTO .....</b>	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	iv
<b>HALAMAN PEMBIMBINGAN .....</b>	v
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	vi
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	vii
<b>RINGKASAN .....</b>	viii
<b>PRAKATA .....</b>	x
<b>DAFTAR ISI .....</b>	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	xiv
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	1
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	1
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	4
<b>1.3 Tujuan dan Manfaat Praktek Kerja Nyata .....</b>	4
1.3.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata .....	4
1.3.2 Manfaat Praktek Kerja Nyata .....	4
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	5
<b>2.1 Pengertian Resto .....</b>	6
<b>2.2 Klasifikasi Resto .....</b>	7
<b>2.3 Tipe Restoran .....</b>	9
<b>2.4 Peralatan Resto .....</b>	13
<b>2.5 Pengertian Waiter dan Waitress .....</b>	25

<b>2.6 Tugas dan Tanggung Jawab Waiter/ss .....</b>	<b>27</b>
2.6.1 Tugas dan Tanggung Jawab Waiter/ss .....	27
2.6.2 <i>Negative Attitude</i> .....	28
<b>2.7 Table Set-up .....</b>	<b>30</b>
2.7.1 Aturan-aturan Table Set-up .....	30
2.7.2 Penataan Meja Makan di Restoran .....	31
<b>2.8 Pelayanan Makanan .....</b>	<b>36</b>
2.8.1 Prinsip Dasar Pelayanan .....	36
2.8.2 Tipe Dasar Pelayanan .....	36
<b>2.9 Tamu .....</b>	<b>40</b>
2.9.1 Tipe Tamu .....	40
2.9.2 Tips Melayani Tamu .....	45
<b>BAB 3. GAMBARAN UMUM LOKASI PRAKTEK KERJA NYATA</b>	<b>48</b>
<b>3.1 Sejarah Singkat Resto Nine and The D'Club Surabaya ...</b>	<b>48</b>
<b>3.2 Informasi Umum Resto .....</b>	<b>49</b>
<b>3.3 Visi dan Misi Resto Nine Surabaya .....</b>	<b>49</b>
3.3.1 Visi Resto Nine Surabaya .....	49
3.3.2 Misi Resto Nine Surabaya .....	49
<b>3.4 Fasilitas Resto Nine .....</b>	<b>50</b>
<b>3.5 The D'Club .....</b>	<b>51</b>
3.5.1 Sejarah Berdirinya The D'Club .....	51
3.5.2 Fasilitas The D'Club .....	52
3.5.3 <i>Opening Hours</i> The D'Club .....	53
<b>3.6 Daftar Menu di Resto Nine .....</b>	<b>53</b>
<b>3.7 Struktur Organisasi .....</b>	<b>54</b>
3.7.1 Struktur Organisasi Resto Nine Surabaya .....	54
3.7.2 Tugas dan Tanggung Jawab Departemen Restoran .....	55
3.7.3 Struktur Organisasi Karyawan <i>F&amp;B Service</i> Resto Nine	64

3.7.4	Tugas dan Tanggung Jawab karyawan <i>F&amp;B Service</i> ...	64
<b>3.8</b>	<b>Peralatan Operasional Resto Nine</b> .....	73
<b>3.9</b>	<b>Pembagian Jam Kerja</b> .....	75
<b>3.10</b>	<b>Jumlah Karyawan Resto Nine</b> .....	77
<b>BAB 4.</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	78
<b>4.1</b>	<b>Deskripsi Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata</b> .....	78
4.1.1	Prosedur Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata .....	78
4.1.2	Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata .....	79
4.1.3	Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata .....	79
<b>4.2</b>	<b>Pelaksanaan Standard Operation Procedure (SOP) Resto Nine</b> 81	81
4.2.1	<i>Job describtion of waiter</i> di Resto Nine .....	81
4.2.2	<i>Mise-en-Place/Preparation</i> .....	82
4.2.3	<i>Section Checklist</i> .....	82
4.2.4	<i>Basic Rules of Service</i> .....	83
4.2.5	<i>Sequence of Service</i> .....	84
4.2.6	<i>Grooming Standard</i> .....	86
4.2.7	<i>Welcoming Guest</i> .....	87
4.2.8	<i>Beverage Service</i> .....	87
4.2.9	<i>Billing Procedure</i> .....	89
<b>4.3</b>	<b>Standard Table Set-up</b> .....	89
<b>4.4</b>	<b>Peranan <i>F&amp;B Service Department</i> di Resto Nine</b> .....	90
<b>4.5</b>	<b>Kelebihan dan Kekurangan Resto Nine</b> .....	91
<b>BAB 5.</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	94
<b>5.1</b>	<b>Kesimpulan</b> .....	94
<b>5.2</b>	<b>Saran</b> .....	94

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN

## **DAFTAR LAMPIRAN**

	Halaman
A. Resto Nine Tampak Depan .....	97
B. Ruang Dalam Resto Nine .....	98
C. Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata .....	100
D. <i>Table Set up</i> .....	101
E. Daftar Menu di Resto Nine .....	102
F. Jadwal Praktek Kerja Nyata .....	109
G. Tabel Kegiatan Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata .....	110
H. <i>Bill dan Free Wi-Fi</i> .....	115
I. Administrasi .....	116