

**PELAKSANAAN PELAYANAN RESTORAN  
MERUPAKAN BAGIAN PENTING DALAM FOOD  
AND BEVERAGE SERVICE DEPARTEMENT  
PADA HOTEL BANDUNG PERMAI JEMBER**

**LAPORAN HASIL PRAKTEK KULIAH KERJA**



Diajukan sebagai salah satu syarat guna memperoleh  
Gelar Ahli Madya (A.Md.) Pariwisata  
Program Studi Diploma III Pariwisata  
Jurusan Ilmu Administrasi  
Pada  
**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS JEMBER**

Oleh :

*Ayuning Wulanbari*

NIM : 980903102129

Dosen Pembimbing :

Drs. DJOKO WAHYUDI

NIP. 131 471 997

647  
WUC  
P

**UNIVERSITAS JEMBER**

**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK**

**JURUSAN ILMU ADMINISTRASI**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III PARIWISATA**

**2001**

Asal	U. Jember	Klasifikasi
Terima Tel	01 OCT 2001	
No. Daftar		

## PERSEMBAHAN

Laporan ini ku persembahkan untuk:

- \* Islam pedoman dan petunjuk hidupku.
- \* Ibu dan Ayah tercinta serta tersayang.
- \* Kakakku Mas Virgo tercinta dan tersayang.
- \* Nenekku dan saudara-saudaraku yang tercinta dan tersayang.
- \* Mbak Yuli sekeluarga yang terhormat.
- \* Sahabatku, diantaranya : Mbak Ina, Fince, Fera, Neni, Nina, Tiwik, Ningsih, Putri (di Jakarta), Mbak Fenti, Yunis dan juga Titis (di Tulungagung).
- \* Almamaterku yang kujunjung tinggi.
- \* Teman-temanku di D III Pariwisata UNEJ angkatan tahun 1998.

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

PERSETUJUAN

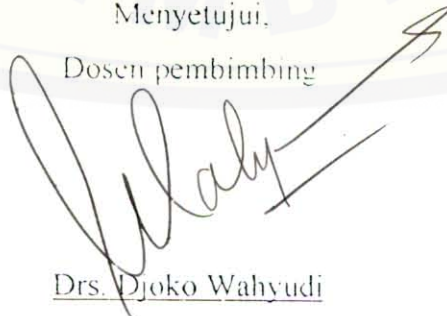
Telah disetujui Laporan Hasil Kuliah Kerja Program Studi Diploma III Pariwisata  
Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas  
Jember

Nama : AYUNING WULANDARI  
NIM : 98-2129  
Jurusan : Ilmu Administrasi  
Program Studi : Diploma III Pariwisata  
Judul : Pelaksanaan Pelayanan Restoran Merupakan Bagian  
Penting Dalam Food And Beverage Service  
Departement Pada Hotel Bandung Permai Jember

Jember, Juli 2001

Menyetujui,

Dosen pembimbing



Drs. Djoko Wahyudi

NIP. 131 471 997

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

**PENGESAHAN**

Telah dipertahankan di hadapan sidang Panitia Penguji Laporan Hasil Praktek Kerja Nyata Program Studi Diploma III Pariwisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember :

Nama : Ayuning Wulandari  
NIM : 980903102129  
Jurusan : Ilmu Administrasi  
Program Studi : Diploma III Pariwisata

PELAKSANAAN PELAYANAN RESTORAN MERUPAKAN BAGIAN PENTING DALAM FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTEMENT PADA HOTEL BANDUNG PERMAI JEMBER

Hari : Senin  
Tanggal : 30 Juli 2001  
Jam : 16.00 WIB  
Bertempat : Di FISIP Universitas Jember  
Dan Telah Dinyatakan Lulus

Panitia Penguji

Anggota

Drs. Purwowibowo, M.Si  
NIP. 131 403 361

Ketua

Drs. Djoko Wahyudi  
NIP. 131 471997

Mengesahkan  
Universitas Jember  
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Dekan

Drs. H. MOCH. TOERKI  
NIP. 131 524 832

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillah ke Hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Laporan Kuliah Kerja guna memenuhi salah satu persyaratan Akademik pada Program Diploma III Pariwisata Universitas Jember.

Laporan ini disusun berdasarkan data yang diperoleh dari pelaksanaan Kuliah Kerja pada Hotel Bandung Permai Jember serta ditunjang dari sumber lain yang berkaitan dengan judul laporan ini.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bantuan secara langsung maupun tidak langsung kepada yang terhormat:

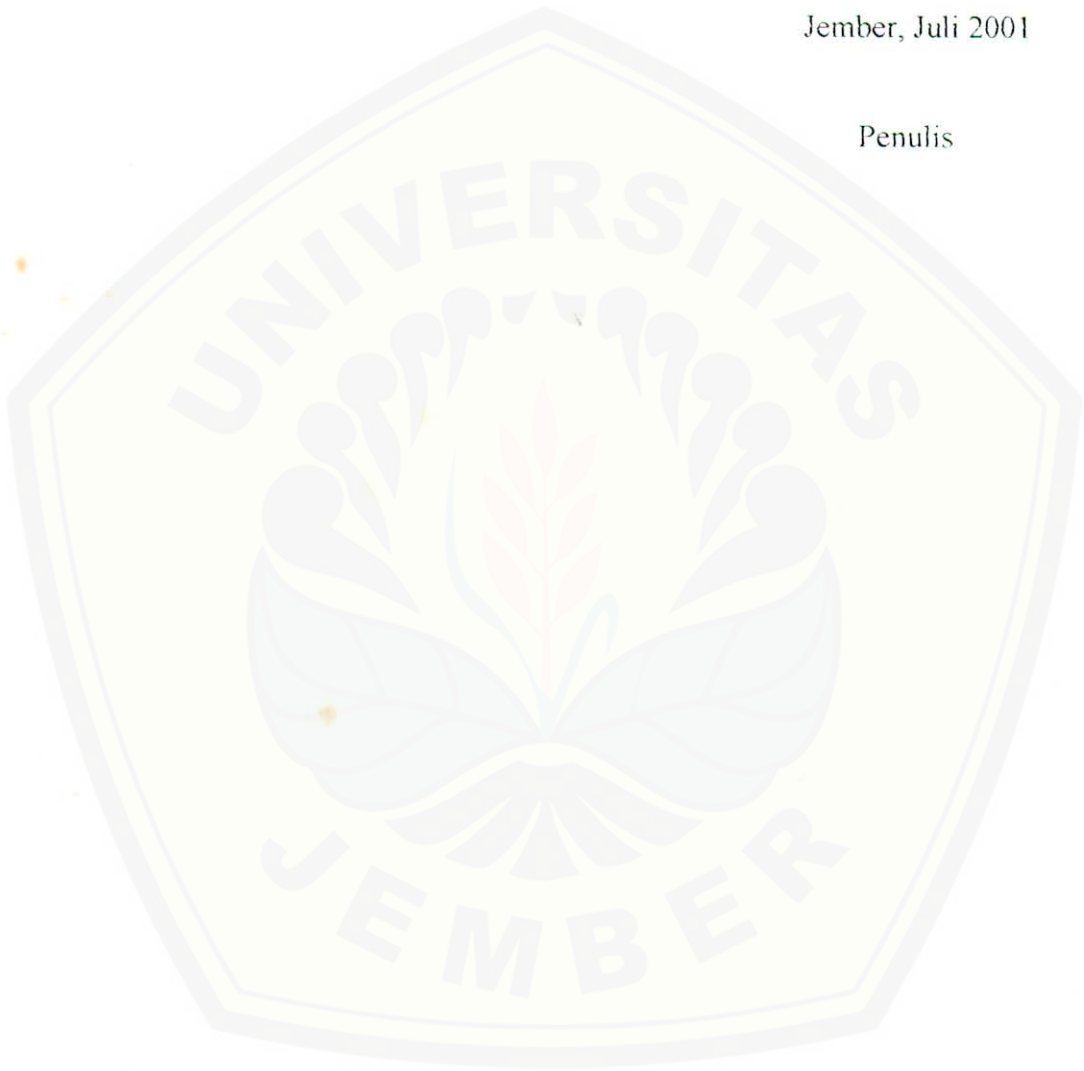
1. Bapak Drs. H. Moch. Toerki, selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.
2. Bapak Drs. Poerwanto, MA, selaku Ketua Program Diploma III Pariwisata Universitas Jember dan selaku Dosen Wali yang telah memberikan pengarahan dan memantau kegiatan belajar penulis semenjak menjadi mahasiswa.
3. Bapak Drs. Djoko Wahyudi, selaku Dosen Pembimbing yang berkenan memberikan bimbingan dan pengarahan dalam menyelesaikan laporan ini.
4. Bapak Andyk Sunarto, selaku General Manager Hotel Bandung Permai Jember yang telah memberikan ijin Praktek Kuliah Kerja di Hotel Bandung Permai Jember.
5. Bapak Satriyo Lelono, selaku Pimpinan Food and Beverage Service Departement yang telah memberikan bimbingan dan petunjuk dalam Pelaksanaan Praktek Kuliah Kerja di Hotel Bandung Permai Jember.
6. Seluruh karyawan dan karyawan Hotel Bandung Permai Jember yang telah memberikan bantuan dan bimbingan dalam Pelaksanaan Praktek Kuliah Kerja.

Dengan kerendahan hati penulis menyadari akan adanya kekurangan dalam penulisan laporan ini, untuk itu kami mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk perbaikan kesempurnaan penulisan selanjutnya.

Harapan penulis semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya.

Jember, Juli 2001

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
<b>Halaman Judul</b> .....	i
<b>Halaman Persembahan</b> .....	ii
<b>Halaman Persetujuan</b> .....	iii
<b>Halaman Pengesahan</b> .....	iv
<b>Kata Pengantar</b> .....	v
<b>Daftar Isi</b> .....	vii
<b>Daftar Gambar</b> .....	viii
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan dan Manfaat Program Kuliah Kerja .....	3
1.2.1 Tujuan Program Kuliah Kerja .....	3
1.2.2 Manfaat Program Kuliah Kerja .....	3
<b>BAB II. GAMBARAN UMUM LOKASI KULIAH KERJA</b>	
2.1 Gambaran Umum Hotel Bandung Permai Jember .....	4
2.2 Visi dan Misi Hotel Bandung Permai Jember .....	10
2.2.1 Visi Hotel Bandung Permai Jember .....	10
2.2.2 Misi Hotel Bandung Permai Jember .....	10
2.3 Organisasi Hotel Bandung Permai Jember .....	10
2.3.1 Struktur Organisasi Food and Beverage Service Departement Pada Hotel Bandung Permai Jember .....	11
2.3.2 Job Description .....	12
<b>BAB III. PELAKSANAAN KEGIATAN KULIAH KERJA</b>	
3.1 Deskripsi Pelaksanaan Kuliah Kerja .....	21
3.2 Implikasi Kebijakan dan Penilaian terhadap Pelaksanaan Kegiatan Pada Hotel Bandung Permai Jember .....	28
<b>BAB IV. PENUTUP</b> .....	32
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar

- 1. : Struktur Organisasi Food and Beverage Service Departement pada Hotel Bandung Permai Jember ..... 11





BAB I

PENDAHULUAN

**1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara yang mempunyai beraneka ragam pulau, suku, bahasa dan budaya serta obyek pariwisata yang menarik. Keanekaragaman yang telah dimiliki bangsa Indonesia ini merupakan suatu sumber devisa negara yang harus lebih dikembangkan keberadaannya. Hal ini merupakan suatu kekayaan Indonesia yang telah diwariskan oleh leluhur kepada kita untuk kita jaga dan lestarikan keberadaannya.

Selain itu, dalam memasuki era milenium ketiga ini dengan perkembangan hubungan komunikasi yang semakin canggih, Indonesia harus bersaing dan mempublikasikan hal-hal yang berkaitan dengan bidang pariwisata ke dunia internasional. Dengan adanya informasi tersebut diharapkan akan mampu menarik para wisatawan asing maupun domestik untuk mengunjungi suatu obyek maupun Daerah Tujuan Wisata (DTW) di Indonesia yang beraneka ragam jenisnya. Dengan adanya kunjungan wisatawan tersebut maka sarana dan prasarana yang dibutuhkan harus tersedia dan lengkap. Salah satu unsur sarana dan prasarana yang terlihat dalam bidang industri pariwisata adalah sarana akomodasi (tempat tinggal) atau istilah yang paling sering kita dengar adalah hotel.

Sarana hotel merupakan suatu sarana yang sangat vital dalam industri pariwisata. Pengelolaan dan pelayanan hotel secara profesional akan memberikan kesan baik bagi tamu yang menginap maupun yang berkunjung. Keberadaan hotel di suatu obyek maupun Daerah Tujuan Wisata (DTW) sangat diperlukan untuk kenyamanan tamu sehingga diharapkan tamu merasa aman, nyaman dan betah untuk tinggal lebih lama lagi. Para wisatawan akan merasa aman, nyaman dan betah untuk tinggal lebih lama lagi apabila suatu hotel tersebut memberikan pelayanan yang profesional terhadap semua tamu, terutama pada departemen-departemen yang langsung berhubungan dengan tamu. Salah satu departemen

yang selalu berhubungan dengan tamu adalah Food and Beverage Service Departement yang pelayanannya berpusat di restoran.

Restoran merupakan sarana yang menyediakan makanan dan minuman yang relatif lebih mahal dengan fasilitas yang mewah dan memiliki jenis pelayanan yang berbeda-beda sesuai dengan keinginan tamu. Sedangkan rumah makan adalah suatu sarana yang menyediakan makanan dan minuman yang relatif lebih murah dengan fasilitas dan jenis pelayanan yang sederhana.

Restoran merupakan pendukung kedua dari segi pendapatan di sebuah hotel. Suatu hotel akan mendapatkan keuntungan yang banyak apabila pelayanan di restoran tersebut dilakukan secara baik dan profesional. Kesan atau citra baik sebuah restoran ditentukan oleh adanya pelayanan waiter/waitress (pramusaji) kepada tamu. Apabila hal itu diwujudkan secara nyata maka sistem pelayanan di restoran tersebut akan memberikan sebuah citra baik pada hotel tersebut dan terutama pada Food and Beverage Service Departement di restoran. Pada Food and Beverage Service Departement peranan seorang waiter/waitress (pramusaji) sangat penting karena semua sistem penyajian makanan dan minuman kepada tamu, seluruhnya dilakukan oleh seorang pramusaji. Oleh karena itu, sikap dan perilaku dalam melayani tamu harus dilakukan secara hati-hati dan profesional. Selain itu seorang pramusaji harus bisa mengenali karakter yang berbeda-beda.

Dalam hal melayani tamu diharapkan seorang waiter/waitress (pramusaji) menganggap tamu itu seperti diri kita sendiri. Apabila hal ini dilakukan, kita akan menjadi seorang pramusaji yang siap dalam melayani tamu seprofesional mungkin. Oleh karena itu, dalam penulisan laporan ini penulis memilih judul **"Pelaksanaan Pelayanan Restoran Merupakan Bagian Penting Dalam Food and Beverage Service Departement Pada Hotel Bandung Permai Jember "**.

## 1.2 Tujuan dan Manfaat Program Kuliah Kerja

### 1.2.1 Tujuan Program Kuliah Kerja

Adapun tujuan program Kuliah Kerja yang dilaksanakan di Hotel Bandung Permai Jember adalah sebagai berikut:

1. Agar mahasiswa dapat menerapkan teori yang diperoleh selama masa pendidikan.
2. Untuk mendapatkan bahan-bahan atau data-data yang akan digunakan untuk menyusun laporan yang wajib diselesaikan oleh mahasiswa program Diploma III Pariwisata yang telah menyelesaikan program Kuliah Kerja.
3. Agar mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mendapatkan pengalaman kerja pada suatu instansi resmi/perusahaan.
4. Untuk mengetahui dan memahami pelaksanaan kegiatan pada suatu hotel, khususnya Food and Beverage Service Departement.

### 1.2.2 Manfaat Program Kuliah Kerja

Manfaat yang diperoleh selama melakukan program Kuliah Kerja di Hotel Bandung Permai Jember adalah sebagai berikut:

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai lingkungan kerja hotel serta tugas di masing-masing bagian.
2. Sebagai persyaratan kelulusan Akademik Diploma III Pariwisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik (FISIP) dengan pembuatan laporan setelah melakukan program Kuliah Kerja.
3. Berlatih komunikasi langsung dengan tamu agar dapat menambah pengalaman di dalam dunia kerja kelak.
4. Mengetahui dan menambah ketrampilan dalam melaksanakan tugas-tugas di Food and Beverage Service Departement.



## BAB II

### GAMBARAN UMUM LOKASI KULIAH KERJA

#### 2.1 Gambaran Umum Hotel Bandung Permai Jember

Hotel Bandung Permai Jember didirikan pada tahun 1982. Hotel ini bernama Bandung Permai karena pemiliknya mengidentikkan kota Bandung sebagai kota yang mempunyai pesona dan kelebihan tersendiri dimana tempat-tempat yang menarik, pegunungan yang indah dan suasana kota yang sejuk dapat dirasakan di kota tersebut. Dengan alasan itulah, diharapkan akan menarik minat para pengunjung untuk singgah di Hotel Bandung Permai Jember ini.

Selanjutnya, perkembangan Hotel Bandung Permai dimulai dengan usaha restoran. Pada sekitar bulan April 1984 usaha perhotelan mulai dioperasikan. Pada waktu itu pemilik dari Hotel Bandung Permai adalah Anjar Wiyono yang dibantu oleh seorang Direktur yaitu bapak Atek atau Mulyana Hamid. Kemudian pada tahun 1986 seorang pengusaha bernama bapak Ongkoharjo atau bapak Ong membeli Hotel Bandung Permai itu.

Dengan semakin pesatnya perkembangan Hotel Bandung Permai itu, maka pada tanggal 1 Mei 1989 keluarga Ongkoharjo memberikan kepercayaan pengelolaan hotel kepada bapak Andyk Sunarto yang menjabat sebagai General Manager. Dibawah pegelolaan dan pengawasan beliau serta kerja yang baik antar karyawan akhirnya Hotel Bandung Permai mulai berkembang dan mempunyai hubungan yang luas dengan hotel lain. Selain itu dengan pengelolaan yang dipimpin oleh bapak Andyk Sunarto diharapkan untuk lebih memprofesionalkan sistem pelayanan di Hotel Bandung Permai.

Perhotelan merupakan salah satu unsur dari perangkat yang ada dalam dunia kepariwisataan. Adapun tujuan daripada didirikannya Hotel Bandung Permai ini adalah untuk sarana jasa pelayanan akomodasi (tempat tinggal) bagi tamu bisnis, tamu yang sedang melakukan perjalanan wisata, tamu pemerintah (pejabat), tamu mancanegara, tamu domestik dan lain-lain. Sehingga apabila tamu tersebut singgah di kota Jember ini untuk kepentingan acara masing-masing Hotel

Bandung Permai dapat menyediakan jasa pelayanan akomodasi (tempat tinggal) sementara.

Mengenai kriteria Hotel Bandung Permai ini termasuk Hotel Bintang Tiga yang mana syarat-syaratnya sebagai berikut:

1. Jumlah kamar Standart, minimum 30 kamar.
2. Jumlah kamar Suite, minimum 2 kamar.
3. Tiap kamar harus ada kamar mandinya.
4. Luas kamar Standart, minimum 24 m persegi.
5. Luas kamar Suite, minimum 48 m persegi.

Jumlah kamar yang dimiliki oleh Hotel Bandung Permai saat ini sebanyak 70 kamar sedangkan ditinjau dari jenis kamar Hotel Bandung Permai mempunyai beberapa jenis kamar beserta tarif kamar antara lain sebagai berikut:

1. Standart Room (51 kamar) dengan luas kamar 5x6 meter. Tarif Rp. 120.000,- per kamar.
2. Superior Room (14 kamar) dengan luas kamar 5x6 meter. Tarif Rp. 170.000,- per kamar.
3. Junior Suite Room (3 kamar) dengan luas kamar 6x7 meter. Tarif Rp. 270.000,- per kamar.
4. Executive Suite Room (2 kamar) dengan luas kamar 6x7 meter. Tarif Rp. 350.000,- per kamar.

Untuk fasilitas Extra Bed dikenakan biaya Rp.50.000,- /kamar. Harga tersebut sudah termasuk Service Charge 10%, Indonesian Breakfast di Maribaya Coffee Shop dari pukul 06.00-09.00 pagi.

Lokasi Hotel Bandung Permai Jember beralamatkan di Jl. Hayam Wuruk 38 Jember 68135 Jatim. Kriteria dan klasifikasi perhotelan harus meliputi unsur-unsur: persyaratan fisik, persyaratan operasional/manajemen, persyaratan pelayanan. Persyaratan fisik meliputi lokasi dan lingkungan, taman, tempat parkir, fasilitas olah raga dan rekreasi, bentuk bangunan, kamar tamu, ruang makan, bar, lobi, function room, telepon umum, toilet umum, ruangan yang disewakan, poliklinik, dapur, area administrasi (Front Office, kantor pengelolaan hotel), area

dan ruang operator (gudang, ruang penerimaan barang/bahan, ruang karyawan) dan lain-lain.

Kegiatan operasional atau manajemen meliputi organisasi, tenaga kerja, front office (kantor depan), house keeping (tata graha), food and beverage (makanan dan minuman), laundry and dry cleaning, receiving guest area (ruang penerima tamu), store room (ruang menyimpan barang-barang), engineering room (ruang mesin, alat-alat listrik), ruang karyawan, security (penjaga keamanan), poliklinik (balai kesehatan), olah raga dan rekreasi.

Sedangkan kegiatan yang berhubungan dengan pelayanan meliputi keramah tamahan, sopan santun, dan menunjukkan kerelaan untuk melayani tamu, berpakaian seragam hotel yang rapi dan serasi menurut kepribadian Indonesia, khususnya untuk karyawan yang langsung berhubungan dengan tamu agar mudah dikenali oleh tamu, memberikan salam (greetings) setiap bertemu dengan tamu di seluruh area hotel, serta berpenampilan rapi, bersih dan menarik.

Bidang perhotelan merupakan perusahaan yang menghasilkan atau memproduksi suatu yang berbentuk jasa. Target utama dari penjualan jasa hotel adalah penjualan kamar yang merupakan input hotel, sedangkan jasa layanan yang diberikan pada tamu adalah output dari hasil produksi hotel. Adapun sarana yang tersedia pada Hotel Bandung Permai Jember ini antara lain meliputi:

1. Room atau kamar merupakan sumber pendapatan utama yang paling besar dari hotel.
2. Maribaya Coffe Shop merupakan informal restoran yang ada di Hotel Bandung Permai yang siap melayani tamu selama 24 jam. Restoran ini juga menyediakan minibar yang menyediakan berbagai macam "Liquar" (minuman beralkohol) dan berbagai macam masakan baik masakan khas Indonesia, Cina dan Eropa.
3. Launge Bar merupakan tempat untuk memesan minuman yang disediakan Hotel Bandung Permai yaitu berupa minuman segar, soft drink (minuman ringan), dan snack (makanan ringan).

4. Nirwana Convention Hall merupakan ruangan yang berbentuk aula yang disediakan hotel untuk multi event (berbagai acara) dalam skala besar dengan kapasitas sekitar 400-800 orang.
5. Hevana Room merupakan ruangan yang disewakan untuk acara-acara penting berkapasitas sekitar 100-200 orang.
6. Paradiso merupakan ruangan yang lebih kecil untuk pertemuan dengan kapasitas 10-30 orang.
7. Bussines Centre merupakan fasilitas yang disediakan hotel untuk keperluan bisnis seperti seminar atau dialog .
8. Drug Store merupakan tempat penjualan obat-obatan yang ada di hotel.
9. Fitness Centre merupakan fasilitas hotel yang berupa ruangan untuk berolah raga kebugaran.
10. Parking Area, merupakan tempat parkir yang disediakan hotel yang bisa menampung 100 kendaraan roda empat.
11. Save Deposit Box merupakan tempat penyimpanan barang-barang berharga milik tamu.
12. Swimming Pool merupakan kolam renang yang disediakan gratis (Free of Charge) untuk tamu hotel sebagai fasilitas hotel tetapi dikenakan biaya untuk umum.
13. Credit Card merupakan berbagai macam kartu kredit yang dapat digunakan sebagai alat pembayaran di Hotel Bandung Permai seperti BCA Card, Visa Card dan Master Card.
14. Reservation merupakan biro jasa pelayanan tamu yang terdapat di Hotel Bandung Permai.
15. Laundry Service merupakan jasa pencucian pakaian tamu dengan biaya tertentu.

Selain itu di Hotel Bandung Permai Jember terdapat berbagai macam departemen-departemen atau bagian-bagian hotel antara lain meliputi:

1. Front Office Departement.

Merupakan bagian hotel yang menjadi ujung tombak dari segala sesuatu yang berhubungan dengan tamu, dimulai dari saat tamu datang dan memesan kamar (check in) sampai pada saat tamu meninggalkan hotel (check out). Sebagai departemen yang pertama kali berhubungan dengan tamu, peranan Front Office (kantor depan) sangat vital bagi sebuah hotel. Hal ini dikarenakan Front Office sebagai pusat kegiatan operasional hotel yang selalu terjadi interaksi dan komunikasi antara departemen satu dengan departemen yang lain.

2. Food and Beverage Service Departement.

Merupakan bagian yang memegang peranan penting dalam persiapan dan pelayanan makanan dan minuman khususnya pada saat breakfast (makan pagi) yang termasuk dalam room rates (harga kamar). Food and Beverage dibagi menjadi dua, yaitu:

a. Food and Beverage Service.

Tugas dari Food and Beverage Service adalah melayani segala keperluan atau pesanan makanan dan minuman dari para tamu. Pelayanan yang diberikan Food and Beverage Service adalah seperti di Coffe Shop, restoran, room service (layanan kamar), pesanan dari kolam renang dan lain-lain.

b. Food and Beverage Product.

Pusat kerja dari Food and Beverage Product adalah di kitchen (dapur), tugasnya adalah menyiapkan atau memproduksi makanan dan minuman yang dipesan oleh para tamu. Food and Beverage Product mempunyai bagian-bagian pastry bakery and beverage (bertugas membuat kue dan minuman) dan pastry cook (bertugas membuat kue).

3. House Keeping Departement.

Merupakan bagian yang bertanggung jawab atas kebersihan, kerapian dan keperluan tamu hotel secara menyeluruh di dalam kamar hotel. Selain itu tugas



House Keeping Departement adalah juga menyediakan pakaian seragam staf hotel dan dekorasi-dekorasi hotel. \*

4. Engineering Departement.

Bagian hotel yang bertugas menangani masalah yang berhubungan dengan sarana listrik, peralatan elektronik serta mesin. Bagian ini akan bekerja apabila ada peralatan hotel yang mengalami kerusakan teknis seperti lampu yang padam, tidak bekerjanya Air Conditioner (AC) dan kerusakan-kerusakan lainnya.

5. Laundry Departement.

Bagian hotel yang menangani pencucian pakaian. Jasa laundry diberikan apabila ada tamu yang minta dicucikan pakaiannya dengan biaya tertentu sesuai dengan jenis pakaiannya.

6. Security Departement.

Bagian hotel yang bertanggung jawab atas keamanan di lingkungan hotel. Pos atau tempat security bertugas berada di bagian depan hotel, sehingga mereka dengan mudah mengawasi tamu yang ke hotel. Keberadaan security sangat penting demi menjaga keselamatan para tamu dan karyawan.

7. Accounting Departement.

Merupakan bagian hotel yang mengelola keuangan baik pengeluaran atau pendapatan. Perputaran keuangan di kontrol secara seksama agar dapat menekan pengeluaran seminimal mungkin dan mendapatkan keuntungan secara maksimal.

8. Store Room Departement.

Merupakan bagian hotel yang menyimpan dan menyediakan seluruh peralatan hotel seperti dishes (peralatan makan), napkin (serbet), tray (baki) dan lain-lain.

9. Stewarding Departement.

Merupakan bagian hotel yang mensuplai seluruh peralatan makan dan alat penyaji bersih setiap habis pakai.

## **2.2 Visi dan Misi Hotel Bandung Permai Jember**

### **2.2.1 Visi Hotel Bandung Permai Jember**

Dalam rangka pengembangan pelayanan yang profesional maka visi daripada Hotel Bandung Permai Jember adalah sebagai berikut:

1. Menciptakan image (kesan) baik kepada semua tamu dalam memberikan jasa pelayanan yang profesional sehingga dapat memuaskan para tamu yang datang.
2. Menciptakan dan meningkatkan Sumber Daya Manusia (SDM) yang terdidik, terlatih dan profesional sesuai dengan bidang dan keahliannya.
3. Meningkatkan income (pendapatan) hotel sehingga memberikan pendapatan perusahaan hotel yang tinggi dan bonus untuk karyawan meningkat.

### **2.2.2 Misi Hotel Bandung Permai Jember**

Adapun misi Hotel Bandung Permai Jember yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Mengharapkan adanya pelanggan yang puas terhadap adanya pelayanan dan simpatik terhadap hotel yang ditempati.
2. Memperbaiki adanya fasilitas hotel yang rusak dan tidak digunakan.
3. Menginginkan tamu datang sebanyak-banyaknya.

## **2.3 Organisasi Hotel Bandung Permai Jember**

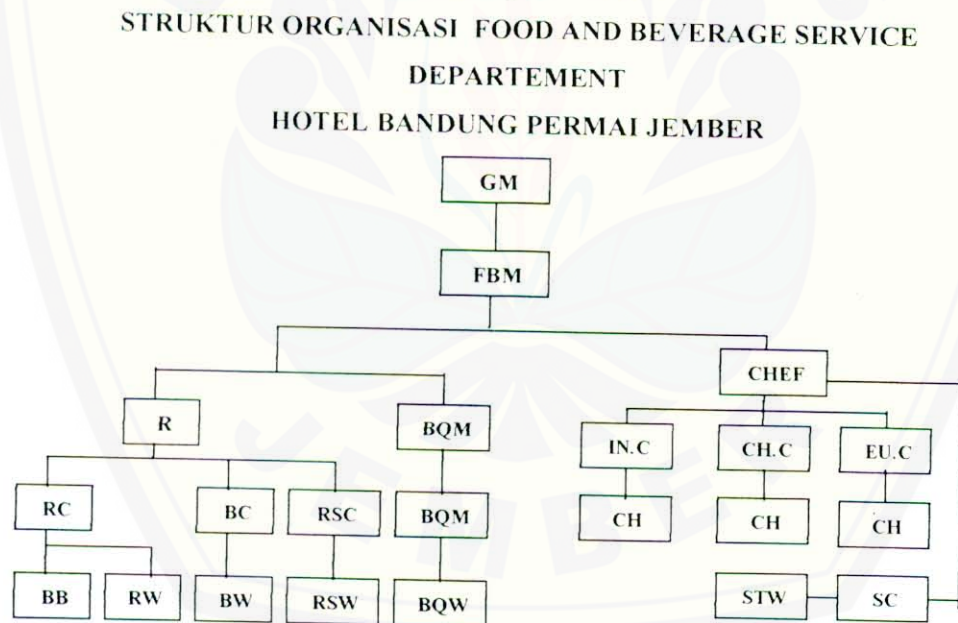
Kegiatan organisasi sebuah hotel dilaksanakan berupaya untuk mencapai suatu tujuan yang diinginkan. Organisasi hotel yang baik dalam setiap departemen-departemen akan memberikan citra yang baik pula bagi hotel itu sendiri. Kelancaran dan kualitas produk hotel yang baik ditentukan oleh adanya suatu hubungan organisasi yang sehat dan harmonis pada semua karyawan dalam setiap departemen-departemen hotel yang saling berhubungan erat satu dengan yang lainnya.

Keberadaan organisasi di Hotel Bandung Permai Jember ini memberikan semangat kerjasama dan pola kerja yang lebih terdidik, terlatih dan terarahkan

sesuai dengan bidang dan keahlian masing-masing karyawan di setiap departemen-departemen. Karena bagaimanapun juga organisasi di hotel ini memegang peranan yang sangat penting bagi kelancaran roda perputaran kegiatan yang ada di hotel.

2.3.1 Struktur Organisasi Food and Beverage Service Departement Hotel Bandung Permai Jember

Struktur organisasi hotel adalah susunan para pemegang fungsi atau jabatan dari tingkat paling atas sampai tingkat paling bawah didalam suatu organisasi hotel sehingga jelas kedudukannya, tugas dan tanggung jawab masing-masing dalam suatu tujuan. Tujuan utama penyusunan struktur organisasi adalah untuk mempermudah pembagian dan pelaksanaan tugas tiap-tiap bagian yang saling berhubungan baik secara langsung maupun tidak langsung guna pencapaian tujuan yang telah di tentukan sebelumnya. Struktur organisasi Food and Beverage Service Departement pada hotel Bandung Permai Jember.



Sumber data: Hotel Bandung Permai Jember 2001

### 2.3.3 Job Discription Food and Beverage Departement Hotel Bandung Permai Jember

Uraian pekerjaan dalam struktur organisasi Hotel Bandung Permai Jember adalah sebagai berikut:

#### A. General Manager

- I. Nama Jabatan : General Manager
- II. Tugas Pokok :
  1. Menjalankan roda perusahaan seoptimal mungkin sesuai dengan yang telah direncanakan, terutama:
    - a. Planning (perencanaan)
    - b. Actuating (pelaksanaan)
    - c. Controlling (pengawasan)
    - d. Analizing (analisa)
  2. Mengembangkan perusahaan supaya lebih besar (berkembang).

#### B. Food and Beverage Manager

- I. Nama Jabatan : Food and Beverage Manager
- II. Tugas Pokok :
  1. Bertanggung jawab atas kelancaran operation (pelaksanaan pekerjaan), Banquet (pesta atau perjamuan), Service (pelayanan), Product (produk), dan Food and Beverage (makanan dan minuman).
  2. Sanggup menggerakkan karyawan untuk mencapai tujuan perusahaan dengan mendidik dan melatih.
  3. Merencanakan usaha peningkatan penjualan service dan mutu makanan serta minuman sesuai dengan target yang telah ditentukan.

4. Menyelenggarakan administrasi Food and Beverage dan menyusun laporan kegiatan pelaksanaan kepada General Manager.

C. Chef (kepala juru masak)

I. Nama Jabatan : Chef.

- II. Tugas Pokok :
1. Bertanggung jawab atas kelancaran operation diseluruh Food and Beverage product.
  2. Membimbing dan melatih karyawan dalam hal cara memasak dan mutu masakan.
  3. Mengadakan sanitary and hygiene (kebersihan dan kesehatan) di seluruh area dapur.
  4. Selalu berusaha untuk menampilkan kualitas dan rasa makanan yang baik.
  5. Selalu membuat menu baru.

D. Restaurant Manager

I. Nama Jabatan : Restaurant Manager.

- II. Tugas Pokok :
1. Bertanggung jawab terhadap penghidangan makanan dan minuman yang dipesan tamu.
  2. Memeriksa perlengkapan alat-alat service.
  3. Membagi tugas waiter atau waitress.
  4. Melayani tamu VIP yang datang ke restoran.

E. Banquet Manager

I. Nama Jabatan : Banquet Manager.

- II. Tugas Pokok : 1. Bertanggung jawab terhadap acara Banquet (pesta atau Perjamuan) tamu.
2. Bersama dengan HK (House keeping) untuk mengatur ruangan sesuai dengan yang telah disetujui oleh organizer.
3. Bekerjasama dengan Food and Beverage service (pelayanan makanan dan minuman) dalam hal koordinasi service.
4. Mengkoordinir tugas waiter atau waitress.
5. Selalu memeriksa ruangan yang akan digunakan mengenai kelengkapan kebersihan dan kerapian ruangan tersebut.
6. Membuat Banquet report.

F. Indonesian Cook

I. Nama Jabatan : Indonesian Cook.

- II. Tugas Pokok : 1 Bertanggung jawab atas mutu pengolahan makanan ala Indonesia.
- 2 Menerima Indonesian Food Order (pesanan makanan Indonesia) dari Chef de Parte dengan order dan keahliannya.
- 3 Memasak makanan sesuai dengan mutu dan standar yang telah ditentukan.
- 4 Mengatur bahan makanan di tempat penyimpanan dan menjaga kebersihannya.

G. Chinese Cook

I. Nama Jabatan : Chinese Cook.

- II. Tugas Pokok : 1. Bertanggung jawab atas mutu pengolahan makanan ala Cina.

2. Menerima Chinese Food Order (pesanan makanan Cina) dari Chef de Parte sesuai dengan Order dan keahliannya.
3. Memasak makanan sesuai dengan mutu dan standar yang telah ditentukan.
4. Mengatur bahan makanan di tempat penyimpanan dan menjaga kebersihan.

#### H. European Cook

I. Nama Jabatan : European cook.

- II. Tugas Pokok :
1. Bertanggung jawab atas mutu pengolahan makanan ala Eropa.
  2. Menerima European Food Order (pesanan makanan Eropa) dari Chef de Parte sesuai dengan order dan keahliannya.
  3. Memasak makanan sesuai dengan mutu dan standar yang telah ditentukan.
  4. Mengatur bahan makanan di tempat penyimpanan dan menjaga kebersihan.

#### I. Restaurant Captain

I. Nama Jabatan : Restaurant Captain.

- II. Tugas Pokok :
1. Bertanggung jawab atas penghidangan makanan dan minuman di restoran pada shiftnya.
  2. Memeriksa perlengkapan alat-alat service.
  3. Membagi tugas waiter atau waitress.
  4. Memeriksa kebersihan meja dan kursi.
  5. Melaksanakan koordinasi dengan produk.
  6. Memeriksa bill yang akan diberikan kepada tamu.

J. Bar Captain

I. Nama Jabatan : Bar Captain.

- II. Tugas Pokok : 1. Bertanggung jawab atas pembuatan minuman sesuai dengan standar recipe (resep standar) yang berlaku dan penyediaan minuman.
2. Ramah tamah kepada semua tamu.
  3. Memeriksa dan melengkapi stok minuman yang ada di restoran.
  4. Menjaga kebersihan di area bar dan seluruh perlengkapan.

K. Room Service Captain

I. Nama Jabatan : Room Service captain.

- II. Tugas Pokok : 1. Bertanggung jawab atas pelaksanaan operation room service sesuai dengan shifnya.
2. Memeriksa perlengkapan dan pesanan tamu yang akan diantar ke kamar oleh room service waiter.
  3. Mengantar pesanan tamu VIP.
  4. Selalu memeriksa kelengkapan peralatan room service yang kembali dari kantor.
  5. Memeriksa kelengkapan dan kerapian waiter yang bertugas pada shifnya.

L. Banquet Captain

I. Nama Jabatan : Banquet Captain.

- II. Tugas Pokok : 1. Bertanggung jawab atas kelancaran operation suatu fungsi baik diadakan di dalam maupun di luar area hotel.
2. Selalu menghubungi organizer dalam hal perubahan jadwal fungsi maupun jumlah



peserta dan menginformasikan ke departemen yang bersangkutan.

3. Mengkordinir tugas waiter
4. Mengadakan briefing (pengarahan singkat) kepada para petugas sebelum fungsi dimulai.

#### M. Cook Helper

I. Nama Jabatan : Cook helper.

- II. Tugas Pokok :
1. Membantu tugas cook (pemasak) dan menjaga kebersihan dapur.
  2. Mempersiapkan bahan-bahan yang akan diolah oleh pemasak.
  3. Mempersiapkan dan membersihkan peralatan dapur.
  4. Mengambil bahan dan barang kebutuhan dapur dari store room (ruang untuk menyimpan barang-barang).
  5. Membersihkan sekitar dapur.

#### N. Steward Captain

I. Nama Jabatan : Steward Captain.

- II. Tugas Pokok :
1. Bertanggung jawab atas kebersihan dan kelengkapan alat Departement Food and Beverage serta mengendalikan Lost Damage Food and Beverage.
  2. Menyediakan dan melengkapi peralatan yang dibutuhkan untuk banquet.
  3. Mengadakan pencatatan barang service yang rusak.

4. Membuat jadwal kerja pembersihan seluruh peralatan Department Food and Beverage.
5. Menjaga atau bertanggungjawab kerapian gudang.

O. Restaurant Waiter atau Waitress

I. Nama Jabatan : Restaurant Waiter atau Waitress.

- II. Tugas Pokok : 1. Menghidangkan makanan dan minuman kepada tamu dengan keramah tamahan dan penuh rasa tanggung jawab.
2. Berada di tempat tugas sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan lengkap dengan pakaian seragam yang berlaku.
  3. Membersihkan dan mengatur meja kembali untuk tamu yang akan datang.
  4. Menjaga kebersihan dan kerapian tempat tugas.

P. Bar Waiter

I. Nama Jabatan : Bar Waiter.

- II. Tugas Pokok : 1. Menghidangkan minuman kepada tamu dengan keramah tamahan sesuai dengan standart service procedur dan penuh rasa tanggung jawab.
2. Selalu berada di tempat tugas dan siap untuk bertugas.
  3. Mengetahui dengan baik drink list (daftar minuman) dan dapat menjelaskannya pada tamu.
  4. Memepersiapkan alat-alat minuman tamu.
  5. membersihkan meja.

6. menjaga kebersihan dan kerapian tempat tugas.
7. Memeriksa bill yang akan diberikan kepada tamu.
8. Mengeluarkan botol-botol kosong dari area bar.
9. Mengambil bahan-bahan minuman di gudang.

Q. Room Service Waiter

- I. Nama Jabatan : Room Service Waiter.
- II. Tugas Pokok :
  1. Selalu ramah tamah terhadap semua tamu.
  2. Selalu siap di tempat tugas sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan lengkap dengan pakaian seragam yang berlaku.
  3. Mengantar pesanan tamu ke kamar.
  4. Mengangkat peralatan kotor dari kamar tamu dan membawanya ke tempat pencucian.
  5. Melaksanakan tugas lain yang diberikan oleh captain.

R. Banquet Waiter

- I. Nama Jabatan : Banquet Waiter.
- II. Tugas Pokok :
  1. Menghidangkan makanan dan minuman kepada tamu dengan ramah tamah terhadap setiap tamu.
  2. Selalu berada di tempat tugas dan siap untuk bertugas.
  3. Memakai pakaian seragam yang rapi, bersih dan menarik dalam penampilan.
  4. Mengambil tempat makanan dan minuman kotor yang habis dipakai oleh tamu.

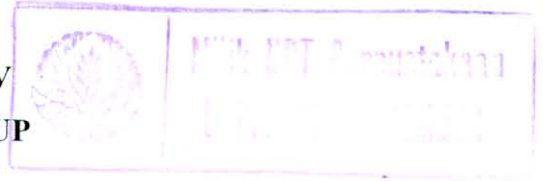
S. Steward

I. Nama Jabatan : Steward

- II. Tugas Pokok : 1. Bertanggung jawab atas kebersihan dan kelengkapan alat Food and Beverage Service Departement serta mengendalikan Lost Damage Food and Beverage.
2. Memeriksa dan melengkapi alat-alat service.
  3. Menyiapkan dan memeriksa bahan pembersih.
  4. Menjaga atau bertanggung jawab kerapian gudang.



**BAB IV**  
**PENUTUP**

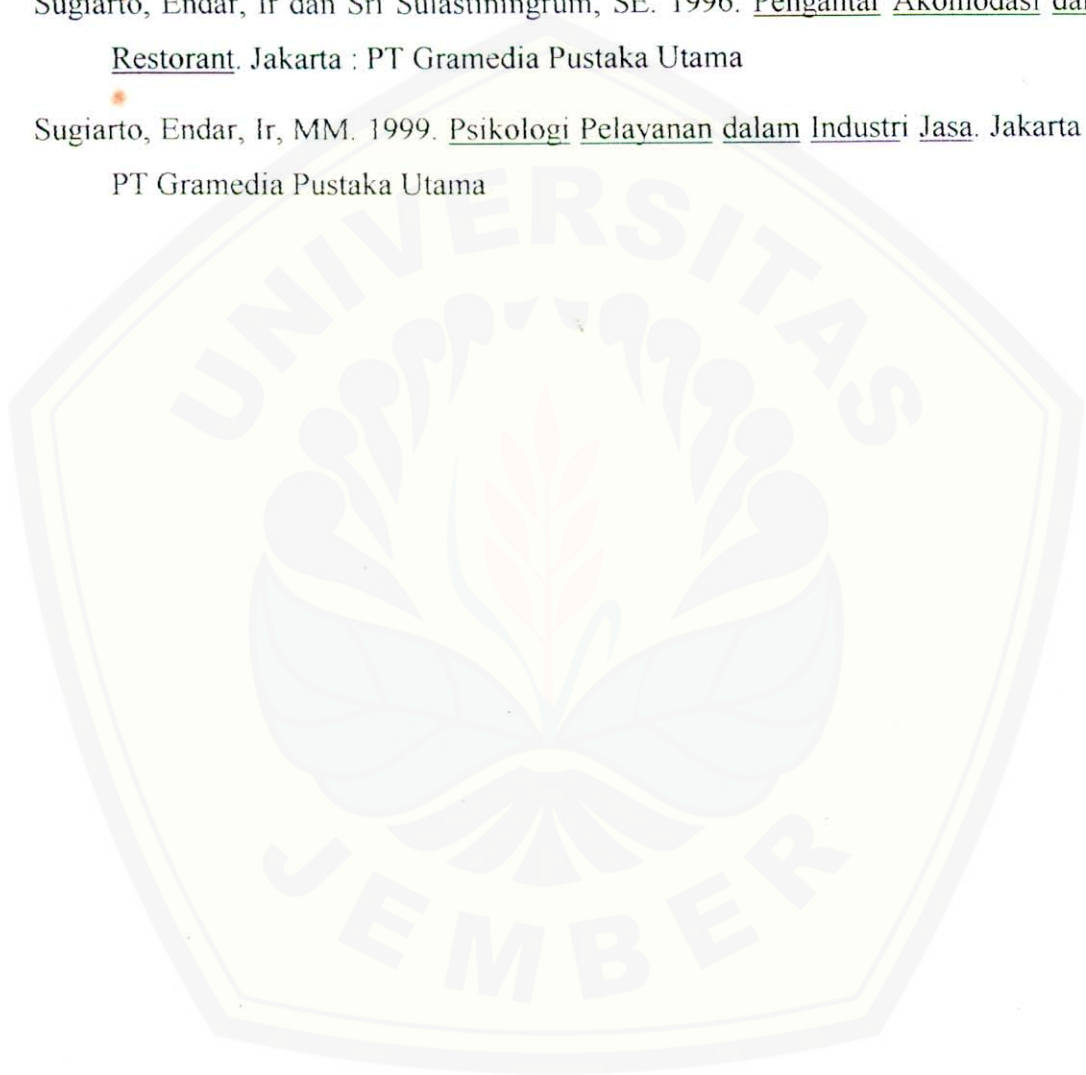


Dengan terselesainya Laporan Karya Tulis ini sebelumnya penulis mengucapkan puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan ridlonya kepada penulis, yang mana penulis dapat menyelesaikan Laporan Karya Tulis dengan judul “Pelaksanaan Pelayanan Restoran Merupakan Bagian Penting Dalam Food and Beverage Service Departement Pada Hotel Bandung Permai Jember”.

Penulis merasa bersyukur atas terselesainya Laporan Karya Tulis ini dan tidak lupa mengucapkan rasa terima kasih dan rasa hormat pada Almamater di Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Jurusan Ilmu Administrasi, Program Studi Diploma III Pariwisata Universitas Jember yang mana telah memberikan banyak bekal ilmu pengetahuan, pengalaman teori dan praktek semenjak penulis mengikuti kuliah selama ini. Selain itu penulis juga mengucapkan terima kasih pada Food and Beverage Service Department pada Hotel Bandung Permai Jember yang mana telah memberikan bekal ilmu pengetahuan, pengalaman teori dan praktek serta bimbingannya di dalam mengikuti kegiatan Kuliah Kerja. Dengan ini penulis mengharapkan semoga kiranya rangkaian dalam penulisan Laporan Karya Tulis ini dapat bermanfaat bagi para khalayak umum dan pihak-pihak yang berkepentingan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Manguwerdoyo, Sudiarto. 1999. Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran. Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Sugiarto, Endar, Ir dan Sri Sulastiningrum, SE. 1996. Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Sugiarto, Endar, Ir, MM. 1999. Psikologi Pelayanan dalam Industri Jasa. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama





DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL  
UNIVERSITAS JEMBER  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

Jl. Kalimantan - Kampus Tegalboto, Telp. (0331) 335586 - 331342, Fax. 0331 - 335586 Jember 68121

Email : Fisipunej @ jember, wasantara.net.id

Nomor : 1236/J.25.1.2/TP.9/2001  
Tampiran : I (satu) lembar  
Perihal : Pelaksanaan Kegiatan Kuliah Kerja

2 April 2001

Kepada : Yth. Bapak Pimpinan  
Hotel Bandung Permai  
Jl. Hayam Wuruk Jember  
di-  
JEMBER

Menindak lanjuti Surat Saudara Nomor: 26/OJT/III/2001 tertanggal 30 Maret 2001 tentang perihal seperti pada pokok surat, maka pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Mahasiswa D-III Pariwisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember di Hotel Bandung Permai Jember, maka dengan ini kami menugaskan mahasiswa untuk melaksanakan Kuliah Kerja (surat tugas terlampir).

Selanjutnya pelaksanaan Kuliah Kerja akan di mulai pada tanggal 15 April 2001 sampai dengan selesai dan masalah tata tertib dan disiplin kerja kami serahkan sepenuhnya kepada saudara .

Kami berharap selama melaksanakan Kuliah Kerja, mahasiswa diberi kesempatan untuk praktek.

Demikian atas bantuan dan kerjasamanya yang baik kami sampaikan terima kasih.

a.n. Dekan,  
Pembantu Dekan I

Drs. MAIDI RADI, MA  
NIP. 130 239 058



Tembusan kepada:

1. Ketua Program D-III Pariwisata
  2. Kasubag. Pendidikan
- Dilingkungan FISIP Unej



**SURAT TUGAS**  
No. 1237/J.25.1.2/PP.9/2001

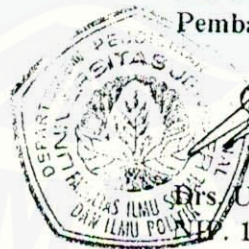
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember menugaskan kepada nama-nama yang tercantum dibawah ini:

No	Nama	NIM	Keterangan
1	Ayuning Wulandari	98 - 2129	Ketua
2	Siti Nur Faizah	98 - 2151	Wakil Ketua

Untuk mengikuti Program Kuliah Kerja di Hotel Bandung Permai Jember, selama 30 hari (efektifnya) terhitung sejak tanggal yang ditetapkan sampai dengan selesai. Selama melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja diwajibkan mengikuti tata tertib dan disiplin kerja yang berlaku ditempat Kuliah Kerja.

Jember, 2 April 2001

a.n. Dekan  
Pembantu Dekan I

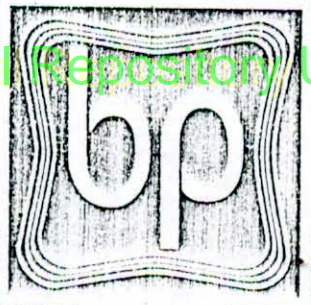


*Umaidiradi*  
Drs. UMAIDI RADI, MA  
Telp. 130 239 058









# MENU

# Room Service

FB Indocafé



**INDOCAFÉ**<sup>®</sup>  
Hikmat ...luar biasa!



**APPETIZERS - Hidangan pembuka**

Per pax / per orang

- |   |       |            |
|---|-------|------------|
| 1. AVOCADO WITH PRAWN<br><i>Buah Avocado dan Udang Windu<br/>dengan saus Koktil</i> | ..... | Rp. 15.000 |
| 2. SHRIMP COCKTAIL<br><i>Udang Putih dengan Saus Koktil</i>                         | ..... | Rp. 15.000 |

**SOUPS - Sup**

Per pax / per orang

- |   |       |            |
|---|-------|------------|
| 1. CHICKEN CREAM SOUP<br><i>Sup Ayam dengan Krim</i>            | ..... | Rp. 10.000 |
| 2. PARAHİYANGAN SOUP<br><i>Sup Ayam, Sosis ala Parahiyangan</i> | ..... | Rp. 10.000 |
| 3. TOMATO SOUP<br><i>Sup Tomat segar dengan Krim</i>            | ..... | Rp. 7.500  |
| 4. VEGETABLE SOUP<br><i>Sup Sayuran Segar</i>                   | ..... | Rp. 7.500  |

**SALADS**

Per pax / per orang

- |  |       |            |
|--|-------|------------|
| 1. CHICKEN SALAD<br><i>Salada sayuran dengan saus Ma-<br/>yonais dan daging Ayam</i>             | ..... | Rp. 10.500 |
| 2. MIXED SALAD<br><i>With Choice Of Dressing<br/>Salada Sayuran dengan pilihan<br/>saus anda</i> | ..... | Rp. 15.000 |

Above Prices are subject to 21 % Service Charge



**INDOCAFÉ**<sup>®</sup>  
Nikmat ...luar biasa!

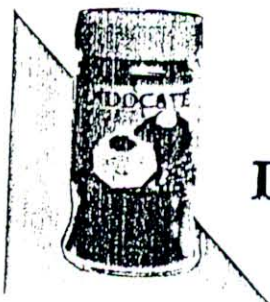


**INDONESIAN SPECIALITIES**  
**Kelempungan Indonesia**

Per pax / per orang

- |   |       |            |
|---|-------|------------|
| 1. AYAM GORENG PARAHİYANGAN<br><i>Fried Chicken ala Parahiyangan served with fresh chilli sauce and freshly cooked vegetable and prawn crackers</i>               | ..... | Rp. 17.500 |
| 2. BUBUR AYAM<br><i>Chicken Porridge</i>  | ..... | Rp. 10.000 |
| 3. GADO - GADO<br><i>Various Freshly cooked vegetables served with peanut sauce</i>   | ..... | Rp. 10.000 |
| 4. NASI GORENG PARAHİYANGAN<br><i>Fried Rice ala Parahiyangan served with Fried Chicken and Prawn Crackers</i>  | ..... | Rp. 12.500 |
| 5. NASI PECAL BANDUNG PERMAI<br><i>Steamed Rice with cooked vegetables furnished with peanut sauce served with fried Beancurd and peanut crackers</i>             | ..... | Rp. 10.000 |
| 6. RAWON KOMPLIT<br><i>East Java Favorite Dark Beef Soup served with salted egg, bean sprout and prawn crackers</i>   | ..... | Rp. 10.000 |
| 7. SAYUR ASEM KOMPLIT<br><i>Freshly cooked vegetable sour soup furnished with fried salted fish, fried bean curd, fresh chilli sauce with fresh raw vegetable</i> | ..... | Rp. 10.000 |
| 8. SOTO AYAM<br><i>Spicy chicken soup served with fresh chilli sauce</i>  | ..... | Rp. 10.000 |
| 9. NASI PUTIH / LONTONG<br><i>Steamed Rice / Sliced rice cake</i>   | ..... | Rp. 2.000  |

Above Prices are subject to 10% Service Charge



**INDOCAFÉ**<sup>®</sup>  
 Nikmat ...luar biasa!



**INDO DAY FAVORITES - Kejembaran Andl**

	Per pax / per orang
1. BEEF GORDON BLUE <i>Daging Sapi goreng dengan Sosis goreng dilengkapi dengan Kentang goreng</i>	Rp. 22.000
2. TWO EGGS PLAIN OMELETTE WITH CHEESE OR CREAM <i>Dua Telur dadar dengan keju atau krim</i>	Rp. 8.000
3. CHICKEN STEAK <i>Stik Ayam disajikan dengan Kentang goreng</i>	Rp. 20.000
4. TENDERLOIN STEAK <i>Stik Daging Sapi disajikan dengan Kentang goreng</i>	Rp. 22.000

**MESKANTHONGKOA BUDHIAN  
The Chinese Corner**

	Per pax / per orang
1. SUP AYAM ASPARAGUS <i>Chicken Soup with Asparagus</i>	Rp. 10.000
2. SUP JAGUNG TELUR KEPITING <i>Sweet Corn with Crab's Cream</i>	Rp. 10.000
3. SUP THAILAND <i>Cooked Fish, Shrimps and Cutnefish Soup</i>	Rp. 22.500 ( Two Paxes )

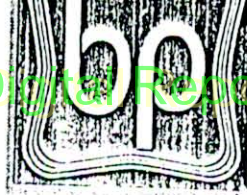
**MESKANTHONGKOA BUDHIAN  
The Chinese Corner**

	Per pax / per orang
1. AYAM CA JAMUR <i>Sliced Chicken Cooked with Various Fresh Vegetables and Mushroom</i>	Rp. 17.500
2. AYAM GORENG ALA BANDUNG <i>Roasted Fried Chicken ala Bandung</i>	Rp. 17.000
3. AYAM KOMBINASI <i>Cooked Chicken with Youngcorn, Bamboo Shot and Vegetables</i>	Rp. 17.500
4. BAKMI GORENG SPESIAL <i>Special Fried Egg Noodle</i>	Rp. 12.500

Above Prices are subject to 7% Service Charge



**INDOCAFÉ**<sup>®</sup>  
Hikmat ...luar biasa!



**MAKANAN UTAMA & MAIN COURSES**

	Per pax / per orang
5. BIHUN GORENG SINGAPURA <i>Fried Rice Noodles with Sliced, Fried Chicken, Shrimps and Eggs</i>	Rp. 15.000
6. BIHUN GORENG SPESIAL <i>Special Fried Rice Noodle</i>	Rp. 12.500
7. BISTIK SAPI <i>Fillet Steak ( Chinese Style )</i>	Rp. 22.000
8. BURUNG DARA SAUS TIREM <i>Braised Fried Pigeon with Oyster Sauce</i>	Rp. 26.000
9. CAP CAI GORENG <i>Chopsoy in Sauce</i>	Rp. 15.000
10. FU YUNG HAI <i>Crab's Meat with Scrambled Eggs</i>	Rp. 17.500
11. NASI GORENG SPESIAL <i>Special Fried Rice</i>	Rp. 12.500
12. NASI CAP CAI <i>Cooked Rice with Cooked Various Meats and Vegetables</i>	Rp. 15.000
13. KAKAP ASAM MANIS <i>Fried Fish with Fresh Fruit and Vegetables served in Sweet and Sour Sauce</i>	Rp. 20.000
14. KOPPOKE <i>Shred Fried Chicken in Flour with various of Fruits and Vegetables served in Sweets Sour Sauce</i>	Rp. 17.500
15. SAPI CA SPESIAL <i>Special Cooked Vegetables with Beef in Sauce</i>	Rp. 20.000
16. UDANG GORENG TEPUNG <i>Fried Shrimps in Flour</i>	Rp. 25.000

Above Prices are subject to 10% Service Charge



**INDOCAFÉ**<sup>®</sup>  
Nikmat ...luar biasa !



**DESSERT - hidangan Penutup**

Per pax / per orang

- 1. FRUIT COCKTAIL ..... Rp. 7.500  
*Beraneka buah segar potong disajikan dengan Koktil*
- 2. LYCHEES OR RAMBUTAN CANNED ..... Rp. 20.000  
FRUIT ..... ( can )  
*Buah Leci atau Rambutan kaleng disajikan dengan Koktil*
- 3. MIXED FRESH FRUIT ..... Rp. 7.500  
*Peraneka buah segar Sisir*

**HOT & COLD DRINKS**  
*Minuman panas dan Dingin*

**COFFEE :**

- 1. Indocafé ..... Rp. 3.500 /Cup
- 2. Indocafé Coffeemix ..... Rp. 3.500 /Cup
- 3. Indocafé Cappuccino ..... Rp. 5000 /Cup
- 4. Tradisional Kopi ..... Rp. 6000 /Pot

**TEA & CHOCOLATE :**

- 1. Ice MaxTea Lemon Tea ..... Rp. 5000 /Glass
- 2. MaxTea Tarikk ..... Rp. 5000 /Glass
- 3. Teh ..... Rp. 6000 /Pot
- 4. Coklat ..... Rp. 7000 /Pot

**BEER :**

- 1. Beer ( Large ) ..... Rp. 12.000 /Bottled
- 2. Beer ( Medium ) ..... Rp. 12.000 /Bottled
- 3. GUINNESS

**SOFT DRINKS :**

- 1. Coca Cola, Fanta, Sprite ..... Rp. 4000 /Bottled
- 2. Mineral Water. Soda, Tonic ..... Rp. 4000 /Bottled

Above Prices are subject to 10% Service Charge



**INDOCAFÉ**  
Nikmat ... luar biasa!







HOTEL BANDUNG PERMAI

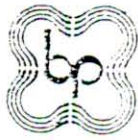
Jl HAYAM WURUK 38 JEMBER 68135 JATIM  
TELEPHONE 0331 - 484528, 484530, 484531  
484532 FACIMILE (0331) 486500

*Restaurant*

Table No	Date	Covers	Server
18	30/07 06		Yt

1-p. SOTO  
1-p. MS OR pny...  
1-CKK. Tea

~~No~~ 07350



### HOTEL BANDUNG PERMAI

Jl. HAYAM WURUK 28 JEMBER 68135 JATIM  
TELEPHONE 0331 - 484528 484530, 484531  
484532 FACSIMILE ( 0331) 486500

