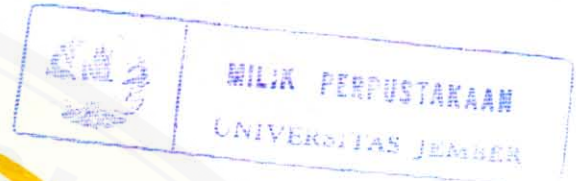
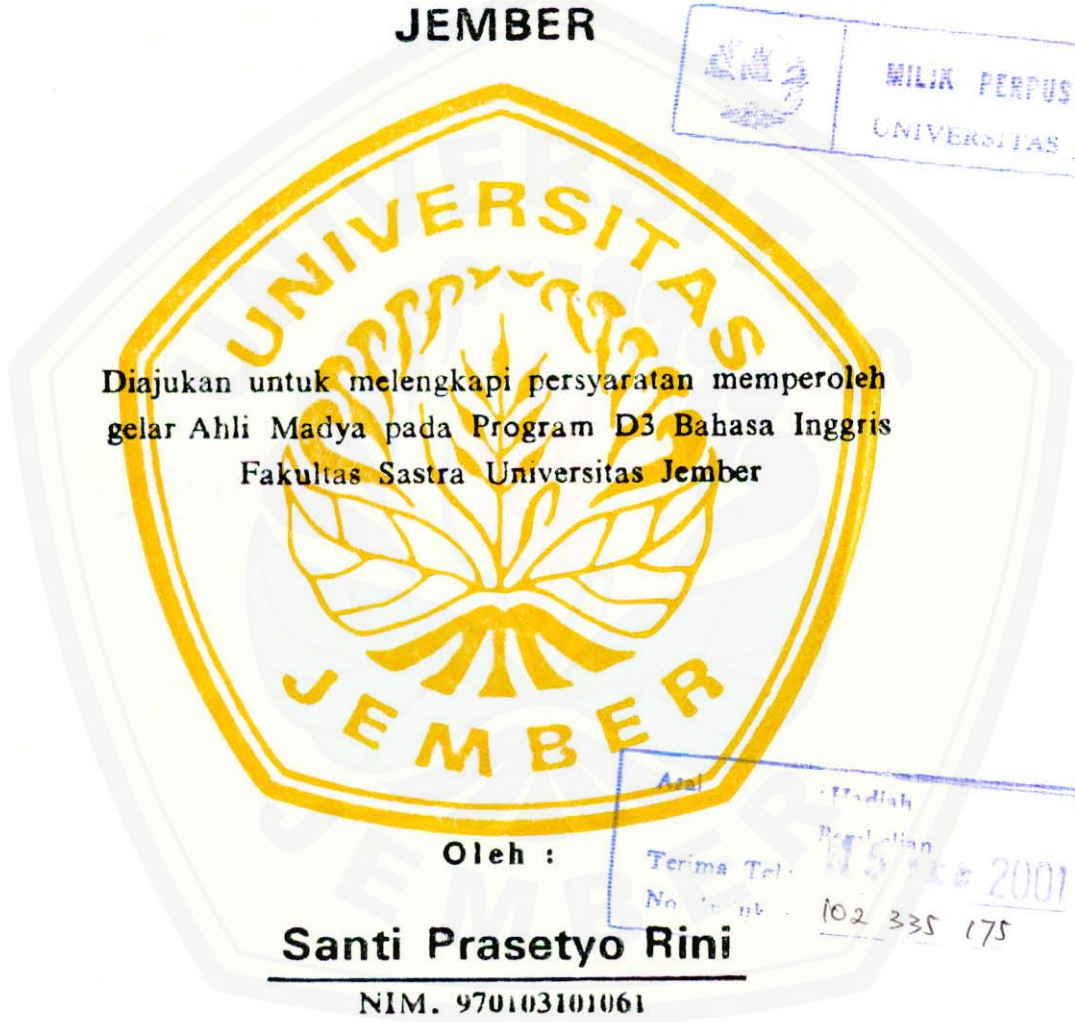


LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA

PERANAN FOOD AND BEVERAGE DALAM MENUNJANG OPERASIONAL HOTEL BANDUNG PERMAI JEMBER



Diajukan untuk melengkapi persyaratan memperoleh gelar Ahli Madya pada Program D3 Bahasa Inggris Fakultas Sastra Universitas Jember



Oleh :

Santi Prasetyo Rini

NIM. 970103101061



**PROGRAM DIPLOMA 3 BAHASA INGGRIS
FAKULTAS SASTRA UNIVERSITAS JEMBER**

2000

**PERANAN FOOD AND BEVERAGE
DALAM MENUNJANG OPERASIONAL
HOTEL BANDUNG PERMAI JEMBER**



PENGESAHAN

Pengawas/penanggung jawab :


Andyk Sunarto
General Manager

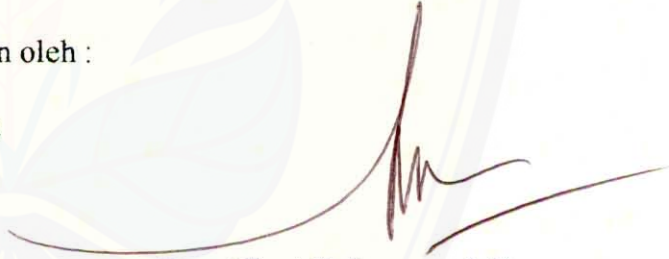


Dosen Pembimbing :


Dra. Dewi Rikzah Rindang, MA
NIP 131 975 312

LAPORAN PRAKTEK KERJA Ini disahkan oleh :

Ketua Program Diploma III Bahasa Inggris :


Drs. Albert Tallapessy, MA
NIP 131 759 846

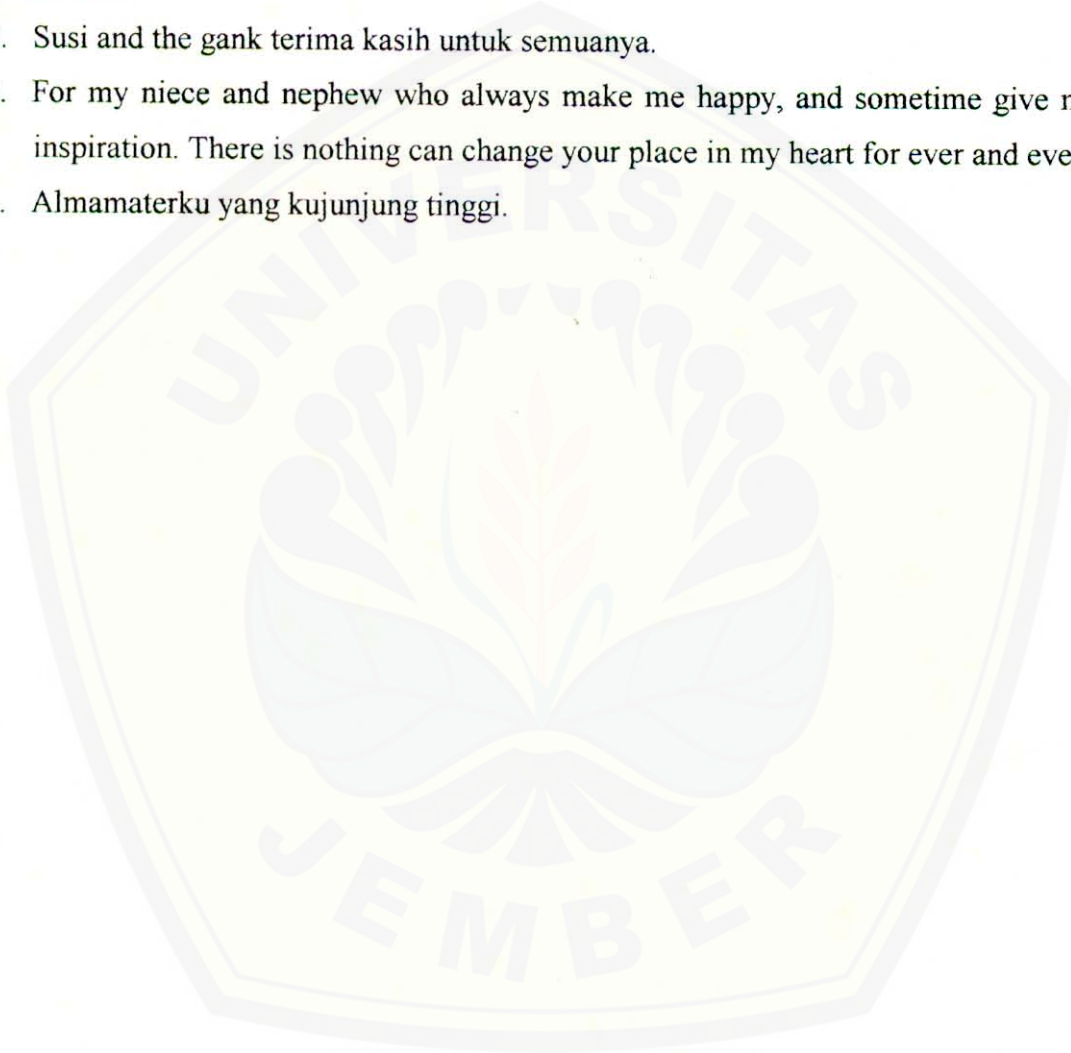
Dekan Fakultas Sastra Universitas Jember :


Drs. H. Marwoto
NIP. 130 368 790

PERSEMBAHAN

Penulis ingin mempersembahkan karya ini kepada :

1. Bapak, ibu, kakakku tercinta serta semua saudara-saudaraku yang telah memberi dukungan moril dan materiil kepadaku dalam menjalankan studiku sampai selesai.
2. Susi and the gank terima kasih untuk semuanya.
3. For my niece and nephew who always make me happy, and sometime give me inspiration. There is nothing can change your place in my heart for ever and ever.
4. Almamaterku yang kujunjung tinggi.



KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur alhamdulillah “alamiin, penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, yang senantiasa melimpahkan rahmat dan hidayat-Nya sehingga laporan ini dapat penyusun selesaikan guna memenuhi kelengkapan persyaratan untuk menyelesaikan studi pada Program Diploma III Bahasa Inggris, Fakultas Sastra Universitas Jember.

Laporan Praktek Kerja Nyata ini mengambil judul : **“PERANAN FOOD AND BEVERAGE DALAM MENUNJANG OPERASIONAL DI HOTEL BANDUNG PERMAI JEMBER.”**

Tanpa adanya dukungan dan kerja sama dari berbagai pihak tentunya akan sulit untuk menyelesaikan penulisan laporan ini. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang teramat dalam terutama kepada :

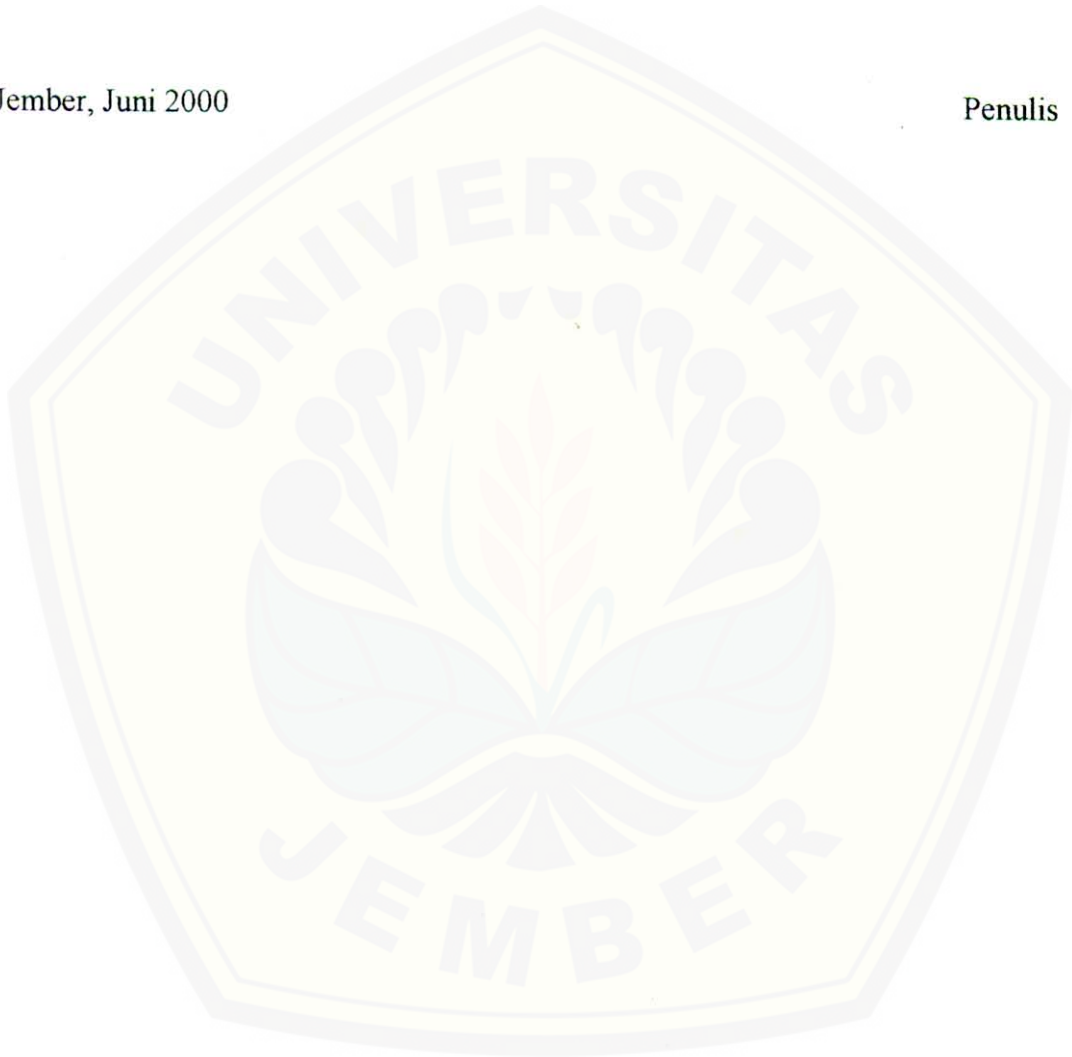
1. Bapak Drs. H. Marwoto sebagai Dekan Fakultas Sastra.
2. Bapak Drs. Joseph Supardjana, MS sebagai Pembantu Dekan I.
3. Bapak Drs. Albert Tallapessy, MA sebagai Ketua Program Diploma III Bahasa Inggris.
4. Ibu Dra Dewi Rikzah Rindang, MA selaku dosen pembimbing yang telah berkenan membantu dan membimbing dalam penulisan laporan Praktek Kerja Nyata.
5. Bapak Andyk Sunarto sebagai General Manager PT. Hotel Bandung Permai Jember.
6. Bapak Satrio Lelono sebagai Head Food and Beverage Departemen di Hotel Bandung Permai Jember
7. Seluruh karyawan dan staff Hotel Bandung Permai Jember yang telah memberikan bantuan, petunjuk, dan pengarahan serta membantu pelaksanaan Praktek Kerja Nyata ini.
8. Teman-teman senasib seperjuanganku : Lukas, Ratri, Weni, Dian, Dini, Martina, Novi dan seluruh teman-teman D III Bahasa Inggris angkatan '97.

9. Seluruh pihak yang tidak dapat penyusun sebutkan satu persatu yang telah membantu atas terlaksananya kegiatan dan penyusunan laporan Praktek Kerja Nyata ini.

Mudah-mudahan laporan ini dapat berguna bagi penulis khususnya dan bagi semua pembaca pada umumnya.

Jember, Juni 2000

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I : PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Praktek Kerja Nyata.....	2
1.2.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata	2
1.2.2 Kegunaan Praktek Kerja Nyata	3
1.3 Kegunaan Praktek Kerja Nyata.....	3
1.3.1 Obyek Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	3
1.3.2 Jangka Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	3
1.4 Prosedur Persiapan Praktek Kerja Nyata	3
1.5 Bidang Ilmu Penunjang Praktek Kerja Nyata.....	4
BAB II : TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Definisi dan Kriteria Klasifikasi Hotel	5
2.1.1 Definisi Hotel	5
2.1.2 Kriteria Klasifikasi Hotel	6
2.2 Restoran	12
2.2.1 Penampilan Sebuah Restoran	14
2.2.2 Jenis-Jenis Restoran	14
2.2.3 Cara pelayanan di Restoran	16
2.3 Tipe-Tipe Penghidangan Makanan	18

	halaman
2.4 Pengertian dan Jenis Menu	20
2.4.1 Pengertian Menu	20
2.4.2 Jenis-Jenis Menu	20
BAB III: GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	
3.1 Sejarah Singkat Berdirinya Hotel Bandung Permai Jember ..	23
3.2 Lokasi Hotel Bandung Permai Jember	24
3.3 Klasifikasi Hotel Bandung Permai Jember	24
3.4 Struktur Organisasi di Hotel Bandung Permai	25
3.4.1 Pembagian Jam Kerja	26
3.4.2 Kesejahteraan Karyawan	26
3.5 Fasilitas-Fasilitas Yang Ada di Hotel Bandung Permai Jember	27
3.6 Departemen – Departemen di Hotel Bandung Permai Jember.....	28
BAB IV: HASIL KEGIATAN PRAKTEK KERJA NYATA	
4.1 Sikap Sebagai Waiter atau Waitress	31
4.2 Kegiatan di Maribaya Coffee Shop	32
4.3 Room Service	35
4.3.1 Prosedur Pelayanan Dalam Room Service	36
4.3.2 Tata Cara Pelayanan di Kamar Tamu	37
4.4 Hubungan Kerja Restoran Dengan Bagian Lain Dalam Sebuah Hotel	38

BAB V: KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan.....	40
5.2 Saran.....	41

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tujuan umum dari setiap perusahaan, baik perusahaan jasa maupun perusahaan produksi dalam kondisi persaingan ekonomi yang kompetitif adalah untuk memperoleh income yang tinggi, serta terutama dituntut untuk memepertahankan kelangsungan hidup perusahaan. Untuk itu diperlukan pengelolaan yang baik dan profesional guna mewujudkan tujuan tersebut.

Perusahaan perhotelan sebagai industri jasa kepariwisataan dewasa ini menghadapi tantangan yaitu dengan adanya persaingan ekonomi yang kompetitif. Seiring dengan meningkatnya kesejahteraan dan kemakmuran suatu bangsa dalam bidang ekonomi menyebabkan naiknya jumlah wisatawan terutama wisatawan mancanegara yang datang ke Indonesia. Hal ini membawa dampak pada peningkatan pembangunan hotel secara fisik di daerah, terutama daerah yang memiliki potensi sebagai daerah wisata sebagai upaya mengantisipasi kebutuhan wisatawan akan sarana akomodasi. Disamping itu perusahaan perhotelan juga saling berkompetisi dalam memberikan pelayanan terhadap kebutuhan makan dan minum berupa pembangunan fasilitas restoran di dalam hotel.

Kegiatan operasional restoran di dalam hotel ditangani oleh Food and Beverage Departemen yang terdiri dari dua sub departement yaitu Food and Beverage Product yang bertugas menangani pengolahan makanan dan minuman, dan Food and Beverage Service yang bertugas menangani penghidangan makanan dan minuman pada tamu. Food and Beverage Departemen merupakan suatu departemen yang sangat penting artinya bagi sebuah hotel. Disamping merupakan outles atau sumber keuntungan yang kedua setelah penjualan kamar (room sales) juga memiliki arti penting didalam meningkatkan reputasi hotel.

Fungsi sub departemen Food and Beverage Service yang dilaksanakan oleh waiter atau waitress sangat menentukan terciptanya imej dan citra restoran serta hotel pada umumnya. Hal ini disebabkan karena waiter atau waitress adalah karyawan yang berhubungan secara langsung dengan tamu yang memberikan pelayanan makanan dan minuman. Suatu kebutuhan yang sangat essential dan berkaitan dengan budaya atau etika yang berlaku dan berbeda antara satu wisatawan dengan wisatawan yang lain. Oleh karena itu tugas operasional didalam Food and Beverage Service menuntut adanya tenaga waiter atau waitress yang profesional dan memiliki kemampuan bahasa asing yang baik.

Mengingat pentingnya peranan Food and Beverage Service dalam menunjang upaya merealisasikan tujuan hotel dan juga karena tugas waiter atau waitress pada hakikatnya tidak bisa digantikan oleh karyawan di departemen lain. Maka penulis tertarik untuk mengangkat judul **“Peranan Food and Beverage Dalam Menunjang Operasional di Hotel Bandung Permai Jember.”**

1.2 Tujuan dan Kegunaan Praktek Kerja Nyata

1.2.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Nyata adalah sebagai berikut :

- Untuk menyusun laporan Praktek Kerja Nyata guna memenuhi persyaratan akademik Program Diploma III Bahasa Inggris Fakultas Sastra Universitas Jember.
- Untuk mengetahui dan memahami pelaksanaan kegiatan operasional didalam Food and Beverage Departemen khususnya pada sub departemen Food and Beverage Service yaitu bagian yang langsung berhubungan dengan tamu.
- Untuk mengaplikasikan bahasa Inggris serta mengetahui sejauh mana teori yang diperoleh di bangku kuliah dapat diterapkan dalam dunia kerja khususnya dalam bidang perhotelan.

1.2.2 Kegunaan Praktek Kerja Nyata

- Sebagai sarana media latihan kerja.
- Memperoleh pengalaman kerja khususnya dalam bidang perhotelan.
- Penyusunan hasil Praktek Kerja Nyata yang diwujudkan berupa laporan Praktek Kerja Nyata yang nantinya mampu menjadi referensi yang berguna bagi semua pihak yang akan maupun sedang menekuni industri perhotelan.

1.3 Obyek dan Jangka Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

1.3.1 Obyek Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

Obyek pelaksanaan Praktek Kerja Nyata ini dilaksanakan di Hotel Bandung Permai Jember yang terletak di Jl. Hayam wuruk No. 38 Jember. Kegiatan utama difokuskan pada Food and Beverage Departement.

1.3.2 Jangka Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

Jangka waktu pelaksanaan Praktek Kerja Nyata ini dilaksanakan berdasarkan ketentuan dari Program Diploma III Bahasa Inggris Fakultas Sastra Universitas Jember yaitu selama 240 jam. Selama kegiatan Praktek Kerja Nyata jadwal kegiatan Praktek Kerja Nyata sehari-hari disesuaikan dengan jadwal yang berlaku pada tempat Praktek Kerja Nyata.

1.4 Prosedur Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

Ada 8 prosedur yang harus dilakukan mahasiswa dalam melaksanakan Praktek Kerja Nyata, prosedur itu adalah sebagai berikut :

1. Mengisi formulir untuk meminta ijin dalam melaksanakan Praktek Kerja Nyata.
2. Menyerahkan surat permohonan melaksanakan Praktek Kerja Nyata.
3. Menerima penjelasan mengenai kebijaksanaan perusahaan.
4. Perkenalan dengan karyawan perusahaan.

5. Menerima dan melaksanakan tugas yang dibebankan pihak perusahaan.
6. Mengumpulkan data-data yang penting.
7. Menyusun laporan setelah melaksanakan Praktek Kerja Nyata.
8. Konsultasi dalam pembuatan laporan pada dosen pembimbing.

1.5 Bidang Ilmu Penunjang Praktek Kerja Nyata

Beberapa bidang ilmu yang diberikan di bangku kuliah yang menunjang pelaksanaan Praktek Kerja Nyata adalah :

a. English for Hotel

Sangat membantu penulis dalam melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Nyata.

b. English for Tourism

Membantu penulis untuk mengetahui istilah-istilah dalam dunia pariwisata.

c. English for Correspondence

Membantu penulis untuk mengetahui daftar surat-surat atau lampiran-lampiran dalam bahasa Inggris.

d. Manajemen Perkantoran

Membantu penulis dalam berbagai hal yang berhubungan dengan pekerjaan di tempat pelaksanaan Praktek Kerja Nyata serta administrasinya.

e. Speaking

Membantu penulis dalam berkomunikasi dengan tamu asing.

f. Vocabulary

Membantu penulis dalam pengetahuan kosa kata.

g. Writing dan Reading

Membantu penulis dalam membaca daftar menu serta lampiran-lampiran yang berbahasa Inggris.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Definisi dan Kriteria Klasifikasi Hotel.

2.1.1 Definisi Hotel

Ada tiga definisi mengenai hotel yaitu :

1. Definisi hotel secara Internasional

Definisi hotel menurut Charles E Steadmon dan Michael Kasavana dalam buku *Managing Front Office Operation* dari America Hotel and Motel Association tahun 1978 pada hal. 4 adalah sebagai berikut:

Hotel adalah sebuah bangunan yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk umum dengan fasilitas sebagai berikut: pelayanan makan dan minum, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian pakaian dan dapat menggunakan fasilitas perabotan dan menikmati hiasan-hiasan yang ada didalamnya.

2. Definisi hotel menurut Webster

Hotel adalah wadah atau tempat yang menyediakan penginapan, makanan dan minuman, dan pelayanan untuk umum (1958: 4).

3. Definisi hotel menurut Dirjen Pariwisata pada surat keputusan Menteri Perhubungan no PM 10 / PW / Phb / 77 tanggal 12 Desember 1977 bab 1 pasal 1 adalah:

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian/seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan makanan dan minuman, serta jasa lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial.

2.1.2 Kriteria Klasifikasi Hotel

Kriteria klasifikasi hotel di Indonesia secara resmi ditentukan oleh Peraturan Pemerintah dalam hal ini dibawah pengawasan Depparpostel dan dibuat oleh Dirjen Pariwisata dengan SK.Kep.22/U/VI/78.

Kriteria pengklasifikasian hotel ditinjau dari beberapa faktor meliputi kriteria-kriteria:

1. Faktor jumlah kamar dan persyaratan lainnya

Tingkatan atau kelas hotel dibedakan atas tanda bintang (*). Semakin banyak jumlah bintang maka persyaratan fasilitas dan pelayanan yang dituntut semakin banyak dan baik.

Kriteria klasifikasi hotel berdasarkan bintang adalah sebagai berikut:

a. Hotel bintang 1 (*):

Hotel yang memiliki persyaratan sebagai berikut:

Jumlah kamar standart, minimal 15 kamar.

Kamar mandi dalam.

Luas kamar standart, minimal 20 meter persegi.

b. Hotel bintang 2 (**):

Hotel memiliki persyaratan sebagai berikut:

Jumlah kamar standart minimal 20 kamar.

Kamar suite, minimal 1 kamar.

Kamar mandi dalam.

Luas kamar standart, minimal 22 meter persegi.

Luas kamar suite, minimal 44 meter persegi.

c. Hotel bintang 3 (***):

Hotel yang memiliki persyaratan sebagai berikut:

Jumlah kamar standart, minimal 30 kamar.

Jumlah kamar suite, minimal 2 kamar.

Kamar mandi dalam.



Luas kamar standart, minimal 24 meter persegi.

Luas kamar suite, minimal 48 meter persegi.

d. Hotel berbintang 4 (****) :

Hotel yang memiliki persyaratan sebagai berikut:

Jumlah kamar standart, minimal 50 kamar.

Jumlah kamar suite, minimal 3 kamar.

Kamar mandi dalam.

Luas kamar standart, minimal 24 meter persegi.

Luas kamar suite, minimal 48 meter persegi.

e. Hotel berbintang 5 (*****) :

Jumlah kamar standart, minimal 100 kamar.

Jumlah kamar suite, minimal 4 kamar.

Kamar mandi dalam.

Luas kamar standart, minimal 26 meter persegi.

Luas kamar suite, minimal 52 meter persegi.

2. Faktor tujuan pemakaian hotel selama menginap.

Klasifikasi hotel berdasarkan faktor tujuan selama menginap, dibagi menjadi 2 bagian yaitu:

a. Business Hotel

Business Hotel banyak digunakan oleh para wisatawan. Hotel ini memiliki fasilitas yang lengkap untuk para businessman.

b. Recreation Hotel

Recreation hotel dibuat dengan tujuan untuk orang-orang yang akan santai atau berekrasi.

3. Klasifikasi hotel berdasarkan faktor lokasinya

Dapat dibagi menjadi 5 bagian yaitu:

a. City Hotel

City Hotel adalah hotel yang terletak dalam kota, dimana sebagian tamunya yang menginap melakukan kegiatan bisnis.

b. Resort Hotel

- Resort Hotel adalah hotel yang terletak di kawasan wisata, dimana sebagian tamunya yang menginap tidak melakukan kegiatan usaha.
- Macam-macam Resort Hotel berdasarkan lokasinya adalah :
- Mountain Hotel (hotel yang berada di pegunungan)
- Beach Hotel (hotel yang berada di pinggir pantai)
- Lake Hotel (hotel yang berada di tepi danau)
- Hill Hotel (hotel yang berada di puncak bukit)
- Forest Hotel (hotel yang berada di kawasan hutan lindung)

c. Suburb Hotel

Suburb Hotel adalah hotel yang lokasinya di pinggiran kota, yang merupakan kota satelit yakni pertemuan antara dua kotamadya.

d. Urban Hotel

Urban Hotel adalah hotel yang berlokasi di pedesaan dan jauh dari kota besar.

e. Airport Hotel

Airport Hotel adalah hotel yang berada dalam satu kompleks bangunan atau area pelabuhan udara atau di sekitar bandar udara.

4. Klasifikasi hotel berdasarkan faktor daya jual dan perencanaan penjualan (Hotel Plan Usage). Hotel Plan Usage adalah sistem penjualan harga kamar yang dijual hanya berupa harga kamar saja atau merupakan sistem harga paket.

Beberapa macam Hotel Plan Usage antara lain :

a. European Plan

Biaya yang dikeluarkan untuk menyewa kamar hanya untuk harga kamarnya saja. Keistimewaan dari European Plan adalah :

- Praktis, banyak digunakan di hotel-hotel.
- Memudahkan sistem billing (pembayaran pada saat chek out).

- Semua sistem pemasaran kamar kebanyakan menggunakan sistem ini.

b. American Plan

Sistem perencanaan harga kamar dimana harga yang dibayar sudah termasuk harga kamar itu sendiri ditambah dengan harga makan (meals).

American Plan dibagi menjadi 2 bagian yaitu :

- Full American Plan (FAP) yaitu harga kamar sudah termasuk dengan tiga kali makan sehari (makan pagi, makan siang dan makan malam).
- Modified American Plan (MAP) yaitu harga kamar sudah termasuk dengan dua kali makan, dimana salah satu diantaranya harus makan pagi (breakfast), seperti :
Kamar + makan pagi + makan siang
Kamar + makan pagi + makan malam

c. Continental Plan

Continental Plan adalah perencanaan harga kamar dimana harga kamar tersebut sudah termasuk dengan Continental Breakfast.

d. Bermuda Plan

Bermuda Plan adalah perencanaan harga kamar dimana harga kamar yang dibayar sudah termasuk dengan American breakfast.

5. Klasifikasi hotel berdasarkan ukuran hotel.

Klasifikasi hotel berdasarkan ukurannya dapat ditentukan dengan jumlah kamar yang ada. Ukuran hotel diklasifikasikan menjadi 3 bagian yaitu :

a. Small Hotel

Small Hotel adalah hotel kecil dengan jumlah kamar di bawah 150 kamar.

b. Medium Hotel

Medium Hotel adalah hotel dengan ukuran sedang, dimana dalam medium hotel ada 2 kategori yaitu :

- Average Hotel adalah hotel dengan jumlah kamar antara 150-299 kamar.
- Above Average Hotel adalah hotel dengan jumlah kamar antara 300-600 kamar.

c. Large Hotel

Large Hotel adalah hotel dengan klasifikasi sebagai hotel besar dengan jumlah kamar minimal 600 kamar.

6. Klasifikasi hotel berdasarkan faktor lamanya tamu menginap.

Lamanya tamu menginap di hotel dapat dibagi menjadi 3 kategori.

a. Transit Hotel

Tamu yang menginap dalam waktu singkat, rata-rata hanya satu malam.

b. Semi-Residential Hotel

Tamu yang menginap lebih dari satu malam, tetapi jangka waktu menginap tetap pendek kira-kira berkisar antara dua minggu sampai satu bulan.

c. Residential Hotel

Tamu yang menginap dalam waktu cukup lama, kira-kira paling sedikit satu bulan.

7. Klasifikasi hotel menurut faktor kegiatan tamu selama menginap.

Banyak kegiatan tamu secara spesifik selama menginap di hotel karena dengan maksud-maksud tertentu. Kegiatan-kegiatan tersebut antara lain :

a. Olah raga

Sport hotel adalah hotel yang berada pada kompleks kegiatan olah raga.

Ski hotel adalah yang menyediakan area sebagai tempat bermain ski, banyak terdapat di negara yang mempunyai empat (4) musim.

b. Bisnis

Conference hotel adalah hotel yang menyediakan fasilitas lengkap untuk konferensi.

Convention hotel adalah hotel sebagai bagian dari kompleks kegiatan konvensi.

c. Beribadah

Pilgrim hotel adalah hotel yang sebagian tempatnya berfungsi sebagai fasilitas beribadah. Seperti hotel-hotel di Arab (Mekah) pada saat musim haji dan Lourdes di Prancis.

d. Berjudi

Casino hotel adalah hotel yang sebagian tempatnya berfungsi untuk kegiatan berjudi.

8. Klasifikasi hotel menurut faktor jenis tamu.

Jenis-jenis tamu yang menginap maksudnya darimana asal-usul mereka menginap dengan latar belakangnya. Dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

a. Family hotel

Family hotel adalah tamu yang menginap bersama keluarga.

b. Business hotel

Business hotel adalah tamu yang menginap para usahawan.

c. Tourist hotel

Tourist hotel adalah tamu yang menginap kebanyakan para wisatawan baik domestik maupun dari luar negeri.

d. Cure hotel

Cure hotel adalah hotel tamu yang menginap dalam proses pengobatan atau penyembuhan dari suatu penyakit.

2.2 Restoran

Restoran adalah suatu tempat yang identik dengan jajaran meja-meja yang tersusun rapi, dengan kehadiran orang timbulnya aroma semerbak dari dapur dan pelayanan para pramusaji, berdentingnya bunyi-bunyian kecil karena persentuhan gelas-gelas kaca, porselin menyebabkan suasana hidup didalamnya.

Sebuah restoran yang berada didalam hotel harus memiliki fasilitas-fasilitas standart. Untuk itu diberikan salah satu contoh yang sesuai dengan SK Menparpostel Nomor KM. 37/PW.304/MPPT-86, tanggal 7 Juni 1986. Lampiran IIIA untuk City Hotel dengan bintang empat (****) pada halaman 33-35 berbunyi sebagai berikut:

Persyaratan ruang makan, antara lain :

- a. Hotel menyediakan restoran minimal 2 jenis yang berbeda, salah satunya adalah coffe shop.
- b. Jumlah tempat duduk sebanding dengan luas restoran dengan ketentuan 1,5 meter persegi per tempat duduk.
- c. Tinggi restoran tidak boleh rendah dari tinggi kamar tamu (2,60 m).
- d. Letak restoran berhubungan langsung dengan dapur (induk/tambahan) dilengkapi dengan pintu untuk masuk dan keluar yang berbeda/dipisahkan (satu arah).
- e. Tata ruang diatur dengan atau tanpa alat pengatur udara.
- f. Restoran yang letaknya tidak berdampingan dengan lobi harus dilengkapi dengan toilet umum yang terpisah untuk pria dan wanita (wc, urinoir dan kamar mandi).
- g. Peralatan dan perlengkapan minimal:
 1. Pisau daging dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.
 2. Pisau ikan dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.
 3. Sendok sup dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.
 4. Pisau dan garpu dessert dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.
 5. Sendok kopi dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.
 6. Sendok makan dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.
 7. Garpu makan dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.
 8. Garpu ikan dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.

9. Serbet makan dari linen dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.
10. Meja dilengkapi dengan place mats, asbak tempat garam dan merica.
11. Gelas minum putih bening (water goblet) gelas anggur dan gelas juice.
12. Tersedia meja bantu untuk peralatan pelayanan.
13. Lodor atau piring besar (plattr) dengan jumlah satu buah untuk setiap empat kursi.
14. Teko teh/kopi dengan jumlah sebuah untuk setiap delapan kursi.
15. Tempat untuk gula/selai.
16. Tersedia daftar makanan dan minuman serta harganya.
17. Piring makan pokok dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.
18. Piring dessert dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.
19. Piring soup dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.
20. Picin dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.
21. Cangkir (cup) dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.
22. Cangkir untuk consomee dengan jumlah dua setengah kali jumlah kursi.
23. Water pitcher dengan jumlah satu buah untuk setiap satu kursi.
24. Soup toureen dengan jumlah satu buah untuk setiap empat kursi.
25. Vegetable bowl dengan jumlah satu buah untuk setiap empat kursi.
26. Rechaud dengan jumlah satu buah untuk setiap empat kursi.
27. Pepper mill dengan jumlah satu buah untuk setiap empat kursi.
28. Sauce boat dengan jumlah satu buah untuk setiap empat kursi.
29. Wine basket dan wine bucket dengan jumlah satu buah untuk setiap sepuluh meja.

2.2.1 Penampilan Sebuah Restoran

Sebuah restoran yang baik harus memiliki fasilitas standar yang diperlukan dalam operasional sebuah restoran. Fasilitas-fasilitas tersebut meliputi, antara lain:

1. Ruangan

Ruangan yang biasanya disediakan, antara lain :

- Ruangan makan (dining room)
- Ruangan gudang (store room)
- Ruangan penerimaan barang (receiving area)
- Ruangan kantor (office space)
- Ruangan pertunjukan (dance floor/show stage)
- Ruangan dapur (kitchen area)
- Ruangan toilet

2. Furniture

Barang-barang yang berupa furniture, antara lain:

- Guest table (meja tamu)
- Guest chair (kursi tamu)
- Side board/ side stand (lemari bantu untuk menyimpan alat saji dan alat makan)
- Chasier counter
- Bar counter

2.2.2 Jenis-Jenis Restoran

Pada dasarnya restoran yang ada di dalam sebuah hotel dapat dikelompokkan dalam tiga bagian besar yaitu

1. Formal dining room

Formal dining room adalah restoran di dalam hotel yang merupakan high class restaurant. Restoran ini diciptakan sedemikian eksklusif sehingga hanya tamu-tamu tertentu yang dapat menikmati hidangan tersebut. Faktor-faktor yang menyebabkan restoran tersebut menjadi prestise bagi hotel, adalah :

- Peralatan yang dipakai menggunakan bahan-bahan yang mewah.
- Cara pelayanan yang secara pribadi.
- Jenis makanan yang disediakan harganya cukup mahal.
- Biasanya digunakan untuk jamuan makan lengkap dan resmi.
- Pada umumnya proses memasak makanan tertentu dapat dilihat atau di depan tamu.
- Biasanya menghidangkan full course dinner.

Contoh untuk formal dining room yaitu :

a. Rotisserie

Restoran eksklusif dimana tempat pembakaran dapat dilihat oleh tamu.

b. Grill

Restoran untuk steak atau chops, yang mana makanan tersebut dibakar menurut selera tamu.

c. Cabaret atau Supper Club

Restoran yang mengadakan pertunjukkan pada saat acara makan.

2. Informal dining room.

Untuk restoran yang sifatnya tidak formal hotel pun menyediakan fasilitasnya. Beberapa contohnya antara lain :

a. Coffee shop

Coffee shop adalah suatu usaha dibidang makanan yang dikelola secara komersil yang menawarkan kepada para tamu makanan atau makanan kecil dengan pelayanan dalam suasana tidak formal tanpa diikuti suatu aturan service yang baku, jenis-jenis makanan atau

harganya lebih murah karena biasanya beroperasi 24 jam maka coffee shop tetap buka ketika restaurant resminya sudah tutup.

b. Tavern

Tavern adalah restoran kecil yang berada di dalam hotel, yang mana disajikan untuk minuman utamanya adalah bir dan anggur (wines).

c. Coctail Lounge

Coctail lounge adalah suatu fasilitas yang diberikan kepada tamu dan pengunjung hotel suatu tempat yang santai untuk minum dengan suasana pencahayaan yang agak remang-remang.

d. Pool snack bar

Pool snack bar adalah counter bar kecil yang terletak di tepi kolam renang sebuah hotel.

e. Room service

Room service adalah sistem pelayanan terhadap tamu hotel yang mana makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu akan diantarkan dan dinikmati di dalam kamar.

3. Specialities restaurant

Specialities restaurant adalah restoran yang berada di hotel yang menyediakan makanan/ masakan khusus. Makanan khusus tersebut biasanya sudah terkenal secara internasional seperti makanan Jepang, Korea, Italia dan sebagainya.

2.2.3 Cara Pelayanan di Restoran

Ada bermacam-macam cara pelayanan makanan disebuah restoran, hal ini tergantung pada jenis dari restoran itu sendiri. Secara umum pelayanan di restoran dapat dibedakan ke dalam empat macam cara yaitu :

1. Table service

Table service adalah suatu pelayanan penyajian makanan di atas meja. Jenis pelayanan yang ditawarkan oleh sebuah restoran akan ditentukan

oleh jenis menu yang ada, dengan keahlian dan ketrampilan karyawan dalam penyajian, suasana dan keeksklusivitasannya, serta pangsa pasar yang akan diraih.

2. Counter service

Counter service merupakan pelayanan yang tidak resmi dan banyak terdapat di restoran-restoran yang murah. Sistem pelayanan yang dipakai adalah pelayanan cepat dengan pergantian (turnover) yang tinggi karena dengan pembeli yang silih berganti dalam jumlah yang banyak walau harganya murah maka penghasilan total akan cukup tinggi.

3. Tray service

Tray service adalah penyajian makanan dalam melalui sebuah nampan (baki) besar. Di atas nampan terdapat makanan dan minuman yang telah dipesan. Pelayanan jenis ini merupakan pelayanan informal.

4. Self service

Self service adalah pelayanan yang dilakukan oleh diri sendiri, biasanya pada pelayanan ini para tamu dapat memilih hidangan yang diinginkan.

Pelayanan jenis ini dapat digolongkan menjadi beberapa bagian, antara lain :

a. Cafeteria Service

Jenis pelayanan ini biasanya dilakukan di daerah-daerah yang ramai dan tamu mengambil hidangan sendiri, yang mana hidangan sudah disiapkan di counter-counter, setelah itu tamu membayar hidangannya di kasir.

b. Buffet Service

Pada buffet service hidangan diletakkan di atas meja buffet, tamu mengambil sendiri hidangan yang disukai. Biasanya di restoran harga dari buffet sudah dalam bentuk paket, misalnya buffet lunch adalah Rp 120.000,00 bersih artinya tamu tidak usah membayar lagi, kecuali ia memesan makanan lain yang tidak tercantum dalam buffet lunch.

c. Take Out Service

Hotel jarang mengadakan pelayanan model ini, karena hidangan ini dipesan dan dibungkus lalu dibawa keluar hotel. Bahkan sekarang untuk take out service orang cukup menelepon dari rumah.

2.3 Tipe-Tipe Penghidangan Makanan

Pada dasarnya tipe penghidangan makanan di dalam suatu ruangan makan di dalam suatu hotel ditentukan oleh jenis hotel dan menu yang ada, serta pangsa pasar yang hendak diraih. Tipe penghidangan makanan tersebut secara umum dapat dikategorikan ke dalam jenis pelayanan table service.

Secara umum cara penghidangan makanan adalah meliputi :

1. Cara penghidangan Amerika (plate service)

Plate service adalah cara penghidangan makanan di ruang makan. Sedangkan makanan telah dipersiapkan (diracik) sebelumnya di atas piring (ready plate) dari dapur dan langsung disuguhkan ke meja tamu. Cara penghidangan ini sangat populer pada ruang makan yang memerlukan penghidangan yang cepat seperti pada coffee shop, snack bar, banquets.

Cara menghidangkan adalah sebagai berikut :

- a. Mengambil makanan dari dapur dengan mempergunakan tray besar, dibawa ke ruang makan dan diletakkan pada meja pembantu jika masih memerlukan peralatan yang lain jika tidak bisa langsung diberikan kepada tamu.
- b. Semua makanan (solid food) dan juga semua jenis minuman (liquid food) dihidangkan dari sebelah kanan tamu kecuali untuk penyajian lalapan (salad), roti dan mentega dilakukan dari sebelah kiri tamu.
- c. Mengambil peralatan kotor (cleaning up) dilaksanakan dari sebelah kanan tamu baik makanan maupun minuman.

2. Cara Penghidangan Rusia (platter service)

Platter service adalah cara penghidangan di ruang makan dimana makanan sepenuhnya telah dipersiapkan (diracik) sebelumnya di dapur dan diatur secara

rapi, menarik pada sebuah piringan (platter) oleh seorang kepala dapur (chef) yang ahli. Platter yang berisi makanan tersebut kemudian dibawa ke ruang makan oleh seorang waiter, yang langsung menyiapkannya ke piring tamu dengan mempergunakan "service set".

Cara penghidangannya adalah sebagai berikut :

- a. Piringan yang berisi makanan dibawa ke dapur ke ruang makan bersamaan dengan piringnya dan diperlihatkan kepada tamu. Hal ini dimaksudkan untuk mendapatkan persetujuan dari tamu dan juga untuk membangkitkan selera makan.
 - b. Piring kosong diletakkan dihadapan tamu dari sebelah kanan tamu dan searah dengan jarum jam.
 - c. Penyajian atau pemindahan makanan dari piringan ke piring tamu dilakukan dari sebelah kiri dengan mempergunakan pasangan sendok dan garpu.
3. Cara penghidangan Perancis (Gueridon Service)

Cara penghidangan ini tergolong cara penghidangan yang mewah karena dalam cara penghidangan ini dipergunakan piringan (platter), alat pemanas serta meracik dan memasak makanan di atas meja kecil (gueridon) dihadapan tamu. Karena itu diperlukan seorang pramusaji yang ahli dalam pelaksanaan pelayanan ini. Dalam pelayanan ini bekerja dua pramusaji yang bekerja bersama-sama dan saling membantu disebut chief de rang yang dibantu oleh commis de rang (waiter dan bush boy).

Cara menghidangkannya adalah sebagai berikut :

- a. Meja kecil (gueridon) yang dilengkapi taplak khusus, diletakkan di dekat meja tamu, dilengkapi dengan alat pemanas, alat memasak khusus ataupun tempat memotong dan memotong daging.
- b. Makanan yang hendak disuguhkan yang penyiapannya sebagian dilaksanakan di dapur diracik dan dimasak lagi dihadapan tamu.
- c. Makanan diletakkan di atas piring yang besar (platter) yang telah dihias, diperlihatkan kepada tamu sebelum disajikan. Kemudian piring yang besar

berisi makanan tersebut diletakkan di atas kereta dorong (trolley) dan chef derang memindahkan hidangan tersebut ke piring tamu.

4. Cara penghidangan English (Family Service)

Pada saat ini jenis pelayanan tersebut jarang dipergunakan karena merupakan jenis pelayanan yang tertua. Kekhasan yang menonjol dari pelayanan ini adalah bahwa makanan sudah dipersiapkan dan dibawa ke meja dengan mempergunakan serving platters/serving bowls. Host/hostess bertanggung jawab (incharge) pada pelayanan, host/waiter yang memotong daging, mengatur hidangan di piring, kemudian mengedarkan hidangan tersebut ke semua tamu/tamu bisa mengambil sendiri.

2.4 Pengertian dan Jenis Menu

2.4.1 Pengertian Menu

Menurut Charles J. Metelka, Ph.D., *The Dictionary of Hospitality, Travel and tourism*, New York Delmar Publiser, Inc., 1990.

Menu adalah daftar makanan yang telah dipersiapkan yang tersedia di dalam restoran tersebut.

2.4.2 Jenis-Jenis Menu

Ada beberapa jenis menu yang dipergunakan di dalam restoran, antara lain :

1. A la Carte

A la carte adalah daftar makanan di dalam menu, yang mana masing-masing jenis makanan dapat dipesan, dipersiapkan dan diberi harga yang terpisah.

Pada jenis menu seperti ini tersedia daftar makanan dari appetizer (makanan pembangkit selera) main course (makanan utama), dessert (makanan penutup) dan jenis-jenis minuman lainnya.

2. Table d'hote

Table d'hote adalah makanan dengan harga tetap. Suatu makanan lengkap yang digambarkan sebagai satu set harga menu, sebagai perbandingannya adalah bahwa a la carte harganya per masing-masing makanan yang dipesan.

Pada table d'hote ini satu set lengkap makanan, dimulai dari appetizer, main course lalu dessert. Dari setiap masing-masing bagian tersebut, terdapat beberapa pilihan hidangan, biasanya ada tiga atau empat macam hidangan.

3. Set Menu

Set menu adalah menu pilihan yang biasanya bukan untuk dinner, hanya menawarkan sedikit pilihan. Set menu biasanya diadakan pada banquet atau pada saat tur.

Tamu dalam hal ini tidak banyak pilihan untuk mendapat menu.

4. Children menu

Children menu adalah menu yang diperuntukkan bagi anak-anak. Biasanya terpisah dengan menu untuk orang dewasa, disamping itu jumlah makanan tidak sebanyak orang dewasa dalam satu porsinya dan harganya lebih murah dari menu orang dewasa.

5. Plate de jour/special today

Plate de jour/special today adalah menu yang disediakan oleh restoran sebagai menu istimewa pada hari itu. Jenis hidangan ini tidak tercantum dalam menu setiap harinya. Hal ini bertujuan untuk menimbulkan suasana baru dan menghilangkan rasa kebosanan tamu terhadap menu-menu yang ada.

6. Pool Side Menu

Pool side menu adalah menu yang disediakan untuk restoran yang berada di area kolam renang, disediakan bagi mereka yang sedang lelah dan dalam keadaan basah yang tidak mungkin ke coffee shop untuk

mendapatkan makanan. Menu biasanya ringan, bila menginginkan makanan tertentu maka waiter/waitress akan mengorder ke main kitchen.

7. Continental breakfast

Continental breakfast adalah makan pagi yang ringan, biasanya terdiri dari minuman, toast, atau rolls. Hidangan continental breakfast terdiri dari :

- Juice (bisa dalam bentuk sari buah segar, sirup atau extract).
- Buah (dapat dalam bentuk buah segar atau compole).
- Roti (manis atau tawar/croissant & danish pastry).
- Preserved (berbagai jenis rasa selai).
- Mentega.
- Minuman (bisa memilih the, kopi atau coklat).

8. American breakfast

American breakfast adalah menu makan pagi yang biasanya lebih berat dari continental breakfast, karena didalam american breakfast ada eggs atau meat dishes. Hidangan american breakfast terdiri dari :

- Juice (bisa dalam bentuk sari buah segar, sirup atau extract).
- Buah (dapat dalam bentuk buah segar atau compole).
- Cereal, contoh corn flakes.
- Eggs dishes (direbus atau digoreng).
- Meat dishes (biasanya berupa ham, bacon atau sausage).
- Pan cake.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Setelah pelaksanaan Praktek Kerja Nyata di Hotel Bandung Permai Jember, yang mengambil spesifikasi pelaksanaan operasional Food and Beverage service, maka kesimpulan yang dapat ditarik oleh penulis adalah sebagai berikut :

1. Food and Beverage merupakan salah satu bagian atau departemen yang sangat penting artinya bagi hotel karena merupakan sumber pendapatan (outlet) yang kedua setelah penjualan kamar (room sales).
2. Food and Beverage Departemen yang bertanggung jawab didalam penanganan pelayanan makan minum terbagi dalam dua (2) sub departemen yang tidak dapat dipisahkan yaitu :
 - a. Sub Departemen Food and Beverage Product.
Sebagai sub department yang menangani penyiapan dan pengolahan makanan dan minuman. Kegiatan operasionalnya dilaksanakan pada kitchen (dapur).
 - b. Sub Departemen Food and Beverage Service.
Sebagai sub departemen yang langsung berinteraksi/berhubungan dengan tamu melalui tugas penghidangan dan penyiapan makanan dan minuman kepada tamu. Kegiatan operasionalnya dilaksanakan pada ruang makan.
3. Fungsi Food and Beverage Service relatif tidak dapat digantikan oleh departemen lain karena keberhasilan setiap kegiatan operasional yang dilaksanakan di restoran banyak ditentukan oleh kemampuan seorang pramusaji dalam menerapkan pengetahuan tentang prosedur dan etika serta penggunaan segala peralatan yang kesemuanya memiliki standar Internasional serta fungsi seorang pramusaji yang memiliki pendidikan khusus.

4. Terdapat sembilan departemen dalam Hotel Bandung Permai Jember yakni : Front Office Departemen, Food and Beverage Departemen, Housekeeping Departemen, Engineering Departemen, Laundry Departemen, Security Departemen, Accounting Departemen, Store Room Departemen, Stewarding Departemen. Yang masing-masing departemen saling terkait dan menjalin kerja sama dalam memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu.
5. Sistem perencanaan harga kamar yang diterapkan oleh Hotel Bandung Permai Jember adalah Continental Plan yaitu tagihan sewa kamar dan sudah termasuk makan pagi (breakfast) yang menunya adalah Indonesian breakfast.

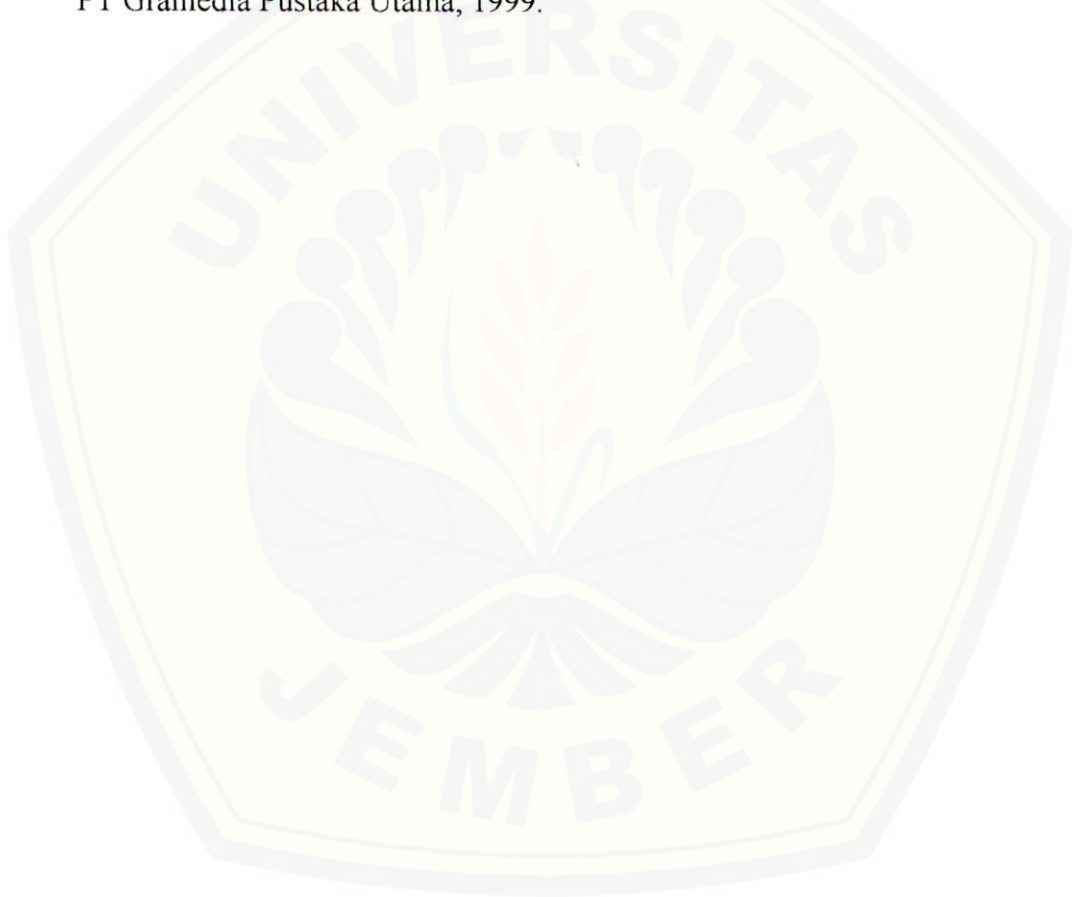
5.2 Saran

Agar tercapai keberhasilan serta kelancaran pelaksanaan operasional didalam Food and Beverage Departemen khususnya dan pencapaian tujuan hotel pada umumnya, kiranya saran yang dapat penulis berikan adalah sebagai berikut :

1. Perlu adanya peningkatan etos kerja dari setiap karyawan disemua departemen, serta memiliki komitmen yang kuat yakni memberikan pelayanan yang terbaik bagi tamu.
2. Perlu adanya pengecekan peralatan secara rutin agar dapat dihindari sesedikit mungkin adanya peralatan dan barang-barang milik hotel yang hilang.
3. Perlu adanya upaya meningkatkan serta mengembangkan kemampuan dalam penguasaan bahasa Inggris disamping bahasa asing lainnya, terutama bagi karyawan yang bertugas melayani atau berhubungan dengan tamu secara langsung. Karena bahasa Inggris merupakan "The Key of World" kunci keberhasilan dalam memasuki dunia pergaulan dan bisnis internasional.
4. Perlu adanya peningkatan mutu pelayanan dan fasilitas hotel.

DAFTAR PUSTAKA

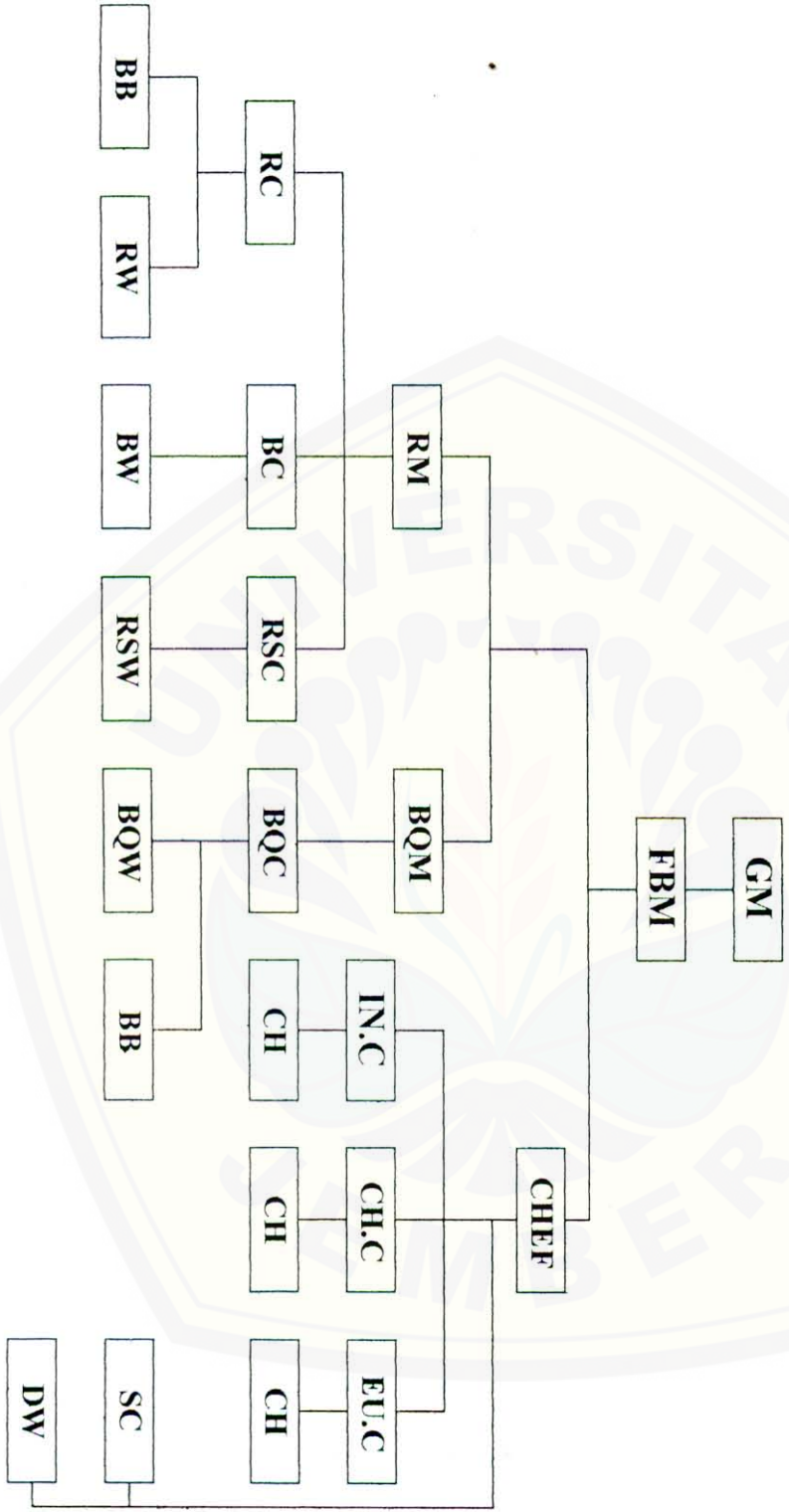
- Manguwerdoyo, Sudiarto. *Pengantar Industri Akomodasi Dan Restoran*, Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI, 1999.
- Sugiarto, Endar, Ir dan Sri Sulastiningrum, SE. *Pengantar Akomodasi Dan Restoran*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 1996.
- Soekresno. *Pramusaji: Buku Panduan Sekolah Pariwisata Dan Perhotelan*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 1999.




LAMPIRAN



STRUKTUR ORGANISASI FOOD AND BEVERAGE
HOTEL BANDUNG PERMAI JEMBER



Keterangan Struktur Organisasi Food and Beverage Hotel Bandung Permai Jember



GM	: General Manager
FBM	: Food and Beverage Manager
CHEF	: Kepala Juru Masak
RM	: Restaurant Manager
BQM	: Banquet Manager
IN.C	: Indonesian Cook
CH.C	: Chinesse Cook
EU.C	: European Cook
RC	: Restaurant Captain
BC	: Bar Captain
RSC	: Room Service Captain
BQC	: Banquet Captain
CH	: Cook Helper
SC	: Steward Captain
BB	: Bush Boy (trainee)
RW	: Restaurant Waiter
BW	: Bar Waiter
RSW	: Room Service Waiter
BQW	: Banquet Waiter
DW	: Down Waiter

PT. HOTEL MODERN BANDUNG PERMAI

JL. HAYAM WURUK 38 JEMBER

F U N C T I O N O R D E R

D A T E TIME.....

COUSTOMER

ADDRESS

TERMS OF FUNCTION

RESERVATION

ENTERTAINMENT /

HIBURAN

COMPLYMENT

C.C.

-GENERAL MANAGER

-H K DEPT

-F O DEPT

-PERSONEL DEPT

-ENGINEERING DEPT

-SECURITY DEPT

-KITCHEN

-ACCOUNTING DEPT

* F I L E

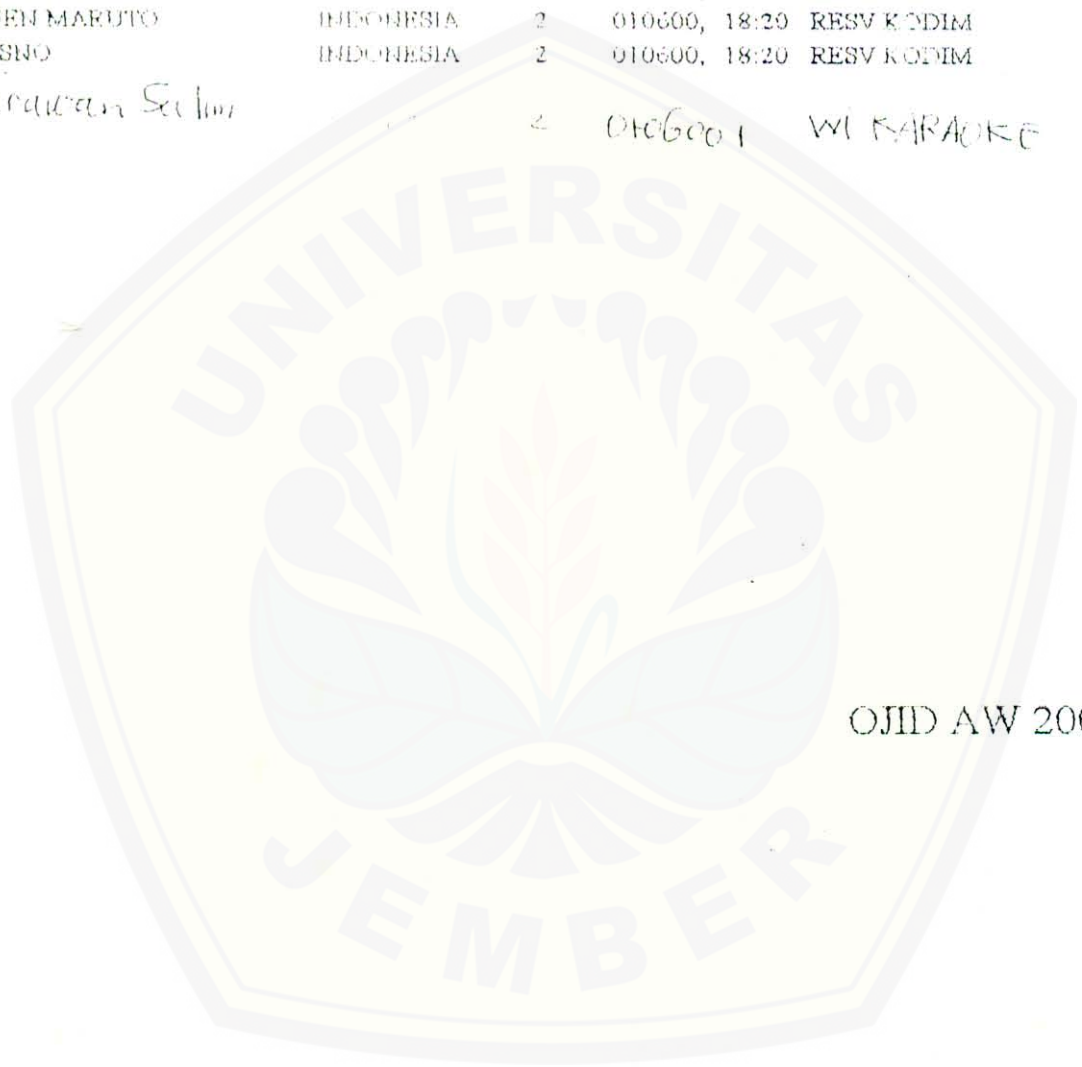
JEMBER,19.....

(F&B DEPT/BANQUET SECTION)

NI 2000.

AFTERNOON

NO	NAME OF GUEST	NATIONALITY	PERSON	DEPARTURE		REMARKS
				DATE	TIME	
08	MR. LIM KONG YAN	AMERICA	1	010600	19:45	WI AMERICA
05	MR. IK HWAT IKSAN HAMILI	INDONESIA	2	010600	12:10	WI FT ILM
07	MR. JOHAN	INDONESIA	2	010600	07:00	WI DENPASAR
09	MR. JOE NUGROHO	INDONESIA	2	010600	13:30	WI JAKARTA
03	MR. MOERDJITO	INDONESIA	2	010600	14:00	WI SUMBAWA
04	MR. ERIGJEN MARUTO	INDONESIA	2	010600	18:20	RESV KODIM
01	MR. M KUSNO	INDONESIA	2	010600	18:20	RESV KODIM
02	Mr. Widawan Setim		2	010600		WI KARAOKE



OJID AW 2000

TYPE A – RP. 300.000,-

1. Salad Mayones/ Salad Ngongiang
2. Sup Asparagus Kepiting
3. Burung Dara Goreng
4. Gurami Asam Manis/ Kakap Asam Manis
5. Lumpia Udang/ Udang Rambutan
6. Pak Pao Cie/ Babi Hong
7. Ayam Ca Jamur/ Cap Gin Ca/ Cap Cae Goreng
8. Buah Kaleng/ Es Cream

Harga diatas untuk minimum 50 meja (500 orang) sudah termasuk :
1 (satu) kamar Executive Suite untuk Temanten, 1 (satu) kamar standard untuk Keluarga Temanten, Full Band + MC, Koade (Standard), Mobil Temanten (Mercy BB) dan test masakan untuk 10 (sepuluh) orang

- Harga Softdrink Rp. 1500- / botol
- Batas pemakaian ruang maximum 3 (tiga) jam dari jam undangan

TYPE B – RP. 275.000,-

1. Salad Mayones/ Salad Ngongiang
2. Sup Asparagus Kepiting
3. Ayam Goreng Bandung Permai/Burung Dara Goreng
4. Kakap Asam Manis
5. Lumpia Udang / Udang Rambutan
6. Ayam Ca Jamur/ Cap Gin Ca/ Cap Cae Goreng
7. Nasi Goreng
8. Es Cream / Es Puter

Harga diatas untuk minimum 50 meja (500 orang) sudah termasuk :
1 (satu) kamar Executive Suite untuk Tamanten, 1 (satu) kamar standard untuk Keluarga Tamanten, Full Band + MC, Koade (Standard), Mobil Tamanten (jemputan), test masakan untuk 10 (sepuluh) orang dan Izin Keramaian.

- Harga Softdrink Rp. 1500,- / botol
- Batas pemakaian ruang maximum 3 (tiga) jam dari jam undangan

TYPE C – RP. 250.000,-

1. Salad Mayones/ Salad Ngongiang
2. Sup Asparagus Kepiting
3. Ayam Goreng Bandung Permai
4. Kakap Asam Manis
5. Ayam Ca Jamur
6. Nasi Goreng
7. Es Cream / Es Puter

Harga diatas untuk minimum 50 meja (500 orang) sudah termasuk :
1 (satu) kamar Executive Suite untuk Tamanten, 1 (satu) kamar standard untuk Keluarga Tamanten, Electone + MC, Koade (Standard), Mobil Tamanten (jemputan) dan Izin Keramaian.

- Harga Softdrink Rp. 1500 / botol
- Batas pemakaian ruang maximum 3 (tiga) jam dari jam undangan