



**PERANAN DAN AKTIVITAS PRAMUSAJI DI PAVILION
RESTORAN JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA**

*(The role and activity of the waiter in the Pavilion Restaurant
JW Marriott Hotel Surabaya)*

LAPORAN TUGAS AKHIR

Oleh:

Meilina Indah Fitrianda

NIM 140903102014

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III USAHA PERJALANAN WISATA
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2017**



**PERANAN DAN AKTIVITAS PRAMUSAJI DI PAVILION
RESTORAN JW MARRIOTT SURABAYA**

*(The role and activity of the waiter in the Pavilion Restaurant
JW Marriott Hotel Surabaya)*

LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun 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:

Meilina Indah Fitrianda

NIM 140903102014

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III USAHA PERJALANAN WISATA
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2017**

PERSEMBAHAN

Laporan Tugas Akhir ini saya persembahkan kepada:

1. Allah SWT karena hanya atas izin dan karuniaNya maka tugas akhir ini dapat dibuat dan selesai pada waktunya. Puji syukur yang tak terhingga pada Allah yang meridhoi dan mengabulkan segala doa;
2. Ayahanda Untung dan Ibunda Titik Sugiarti yang telah memberikan dukungan moril serta doa yang tiada henti untuk kesuksesan saya;
3. Saudaraku, Melia Indah Kurniawati dan Nurul Fadhila yang senantiasa memberikan dukungan, semangat, dan doanya untuk keberhasilan tugas akhir ini;
4. Sahabat-sahabatku, Dinda Anugerah S, Dessy Armada H, Ma'rifatul Hasanah, Ira Lusiana, dan Savira Novriani
5. Almamaterku tercinta, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

MOTO

” Siapa yang menginginkan kebahagiaan dunia maka harus dengan ilmu, dan siapa yang menginginkan kebahagiaan akherat maka harus dengan ilmu”.¹

(Imam Syafi’i)

“ Dan bahwasanya seseorang manusia tiada memperoleh selain apa yang telah diusahakannya.”

(Q.S An-Najm : 39)

¹<http://sholihfikir.blogspot.co.id/2012/10/kata-kata-mutiara-imam-syafi.html>[Diakses pada 18 juni 2017]

Departemen Agama Republik Indonesia. 2006. Al-Qur’an dan Terjemahnya. Bandung: PT.Syaamil Cipta Media.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

nama : Meilina Indah Fitrianda

NIM : 140903102014

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa laporan yang berjudul “Peranan dan Aktivitas Pramusaji di *Pavilion Restoran JW Marriott Hotel Surabaya*” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada instansi manapun, 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 adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta penulis bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 18 Juli 2017
Yang menyatakan,

Meilina Indah F.
140903102014

PERSETUJUAN

Telah disetujui Laporan Tugas Akhir Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Nama : MEILINA INDAH FITRIANDA

NIM : 140903102014

Jurusan : ILMU ADMINISTRASI

Program Studi : DIPLOMA III USAHA PERJALANAN WISATA

Judul

“PERANAN DAN AKTIVITAS PRAMUSAJI DI PAVILION RESTORAN JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA”

Jember, 18 Juli 2017

Menyetujui

Dosen Pembimbing

Panca Oktawirani, S.SI.,M.Si

NIP. 198610052014042002

PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir berjudul “Peranan dan Aktifitas Pramusaji di *Pavilion Restoran JW Marriott Hotel Surabaya*:

hari : Selasa

tanggal : 18 Juli 2017

tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember

Tim Penguji

Ketua,

Drs. Sutrisno, M.Si
NIP 195807051985031002

Sekretaris,

Anggota,

Panca Oktawirani, S.Si., M.Si
NIP 198610052014042002

Pramesi Lokaprasidha, S.S., M.Par
NIP 198801052015042003

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Jember

Dr. Ardiyanto, M.Si
NIP 195808101987021002

RINGKASAN

Peranan dan Aktivitas Pramusaji di Pavilion Restoran JW Marriott Surabaya; Meilina Indah Fitrianda, 140903102014; 2017; 49 halaman; Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Hotel merupakan sarana tempat tinggal umum untuk wisatawan dengan syarat pembayaran serta memberikan pelayanan dan akomodasi. Produk hotel terdiri dari dua komponen utama yaitu barang dan jasa (*good and service*). Barang (*good*) adalah segala sesuatu yang berwujud, dapat diukur, disentuh dan dilihat serta dikonsumsi atau dimiliki oleh tamu sesaat setelah terjadi transaksi pembayaran seperti makanan, minuman dan sebagainya. Sedangkan yang dimaksud dengan jasa (*service*) adalah suatu produk yang tidak nyata (*intangible*) dari hasil kegiatan timbal balik antara pemberi jasa dan penerima jasa melalui suatu atau beberapa aktivitas untuk memenuhi kebutuhan pelanggan.

Pelayanan merupakan suatu aktivitas yang memberikan manfaat dan ditawarkan oleh suatu pihak lain dalam bentuk tidak nyata (*intangible*) dan tidak menimbulkan pemindahan kepemilikan contohnya yaitu: kenyamanan, kemudahan, keramah-tamahan, ketenangan dan keamanan. Orang yang bertugas memberikan pelayanan kepada tamu disebut pramusaji. Pramusaji ialah karyawan restoran hotel yang mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk melayani kebutuhan makanan dan minuman bagi para pelanggan hotel secara *professional*. Seorang pramusaji harus mempunyai tanggung jawab dan harus mempunyai sikap yang baik terhadap tamu. Tidak hanya itu, pramusaji harus bekerja sesuai dengan *standar operasional prosedur (SOP)* yang telah ditetapkan oleh hotel ataupun restoran.

Pada kesimpulannya, peranan dan aktivitas pramusaji di pavilion restoran JW Marriott Hotel Surabaya sangat berperan penting terhadap kelancaran restoran. Selain peranan dan aktivitasnya, pramusaji juga harus mempunyai sikap dan tanggung jawab dengan profesional kepada tamu yang datang di restoran.

PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berupa Laporan Tugas Akhir ini dengan judul “Peranan dan Aktivitas Pramusaji di *Pavilion Restoran JW Marriott Hotel Surabaya*”. Laporan Tugas Akhir ini disusun guna memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Penulisan laporan Praktek Kerja Nyata ini dapat terselesaikan berkat bantuan, bimbingan, saran dan petunjuk dari semua pihak secara langsung maupun tidak langsung. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Ardiyanto, M.Si. selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
2. Dr. Edy Wahyudi, M.Si., selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi.
3. Dra. Sri Wahjuni, M.Si., selaku Ketua Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata.
4. Panca Oktawirani, S.SI.,M.Si., selaku Dosen Pembimbing dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini
5. Pramesi Lokaprasidha S.S.,M.Par selaku Dosen Supervisi
6. Bapak Zulal dan Ibu Cicik selaku Asisten Manager dan seluruh karyawan Pavilion Restoran JW Marriott Hotel Surabaya yang telah membimbing saya dengan sabar dan yang telah membantu menyelesaikan laporan ini.
7. Teman-teman seperjuangan Diploma III Usaha Perjalanan Wisata angkatan 2014

Penulis sudah berusaha semaksimal mungkin, apabila ada kekuarangan maka penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan pihak yang ingin mengembangkannya.

Jember, 18 Juli 2017

Penulis



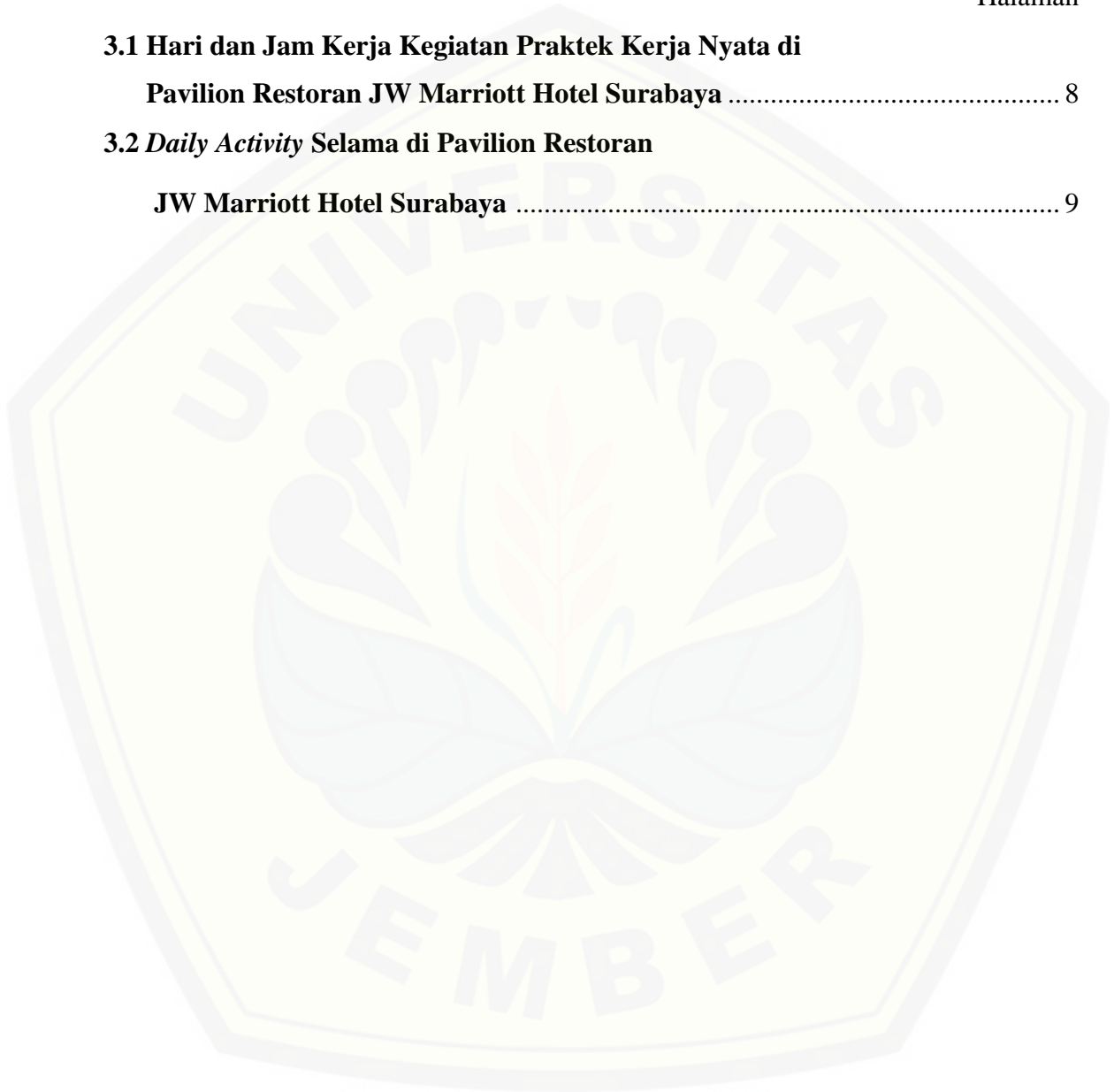
DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
RINGKASAN	vii
PRAKATA	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Praktek Kerja Nyata	3
1.4 Manfaat Praktek Kerja Nyata	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Pengertian Hotel	4
2.2 Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	5
2.3 Pengertian Peranan	6
2.4 Pengertian Pramusaji Hotel	6

BAB 3. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN	8
3.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	8
3.1.1 Lokasi Praktek Kerja Nyata	8
3.1.2 Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	8
3.2 Ruang Lingkup Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	9
3.2.1 Ruang Lingkup Kegiatan	9
3.2.2 Kegiatan yang Dilakukan Selama Praktek Kerja Nyata	9
BAB 4. HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN	15
4.1 Gambaran Umum JW Marriott Hotel Surabaya	15
4.2 Peranan dan Aktifitas Pramusaji	17
4.2.1 Peranan Pramusaji	17
4.2.2 Posisi (Tanggung jawab) pramusaji	18
4.2.3 Aktifitas Pramusaji	18
4.3 Sikap yang harus dimiliki Pramusaji	20
4.4 Standar Operasional Prosedur	
Pembukaan dan Pelayanan Restoran	23
4.5 Standar Operasional Prosedur	
Pramusaji Menangani Komplain	25
4.6 Standar Operasional Prosedur Penampilan Pramusaji	26
BAB 5. PENUTUP	28
5.1 Kesimpulan	28
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN-LAMPIRAN	31
DAFTAR GAMBAR	37

DAFTAR TABEL

	Halaman
3.1 Hari dan Jam Kerja Kegiatan Praktek Kerja Nyata di Pavilion Restoran JW Marriott Hotel Surabaya	8
3.2 <i>Daily Activity</i> Selama di Pavilion Restoran JW Marriott Hotel Surabaya	9

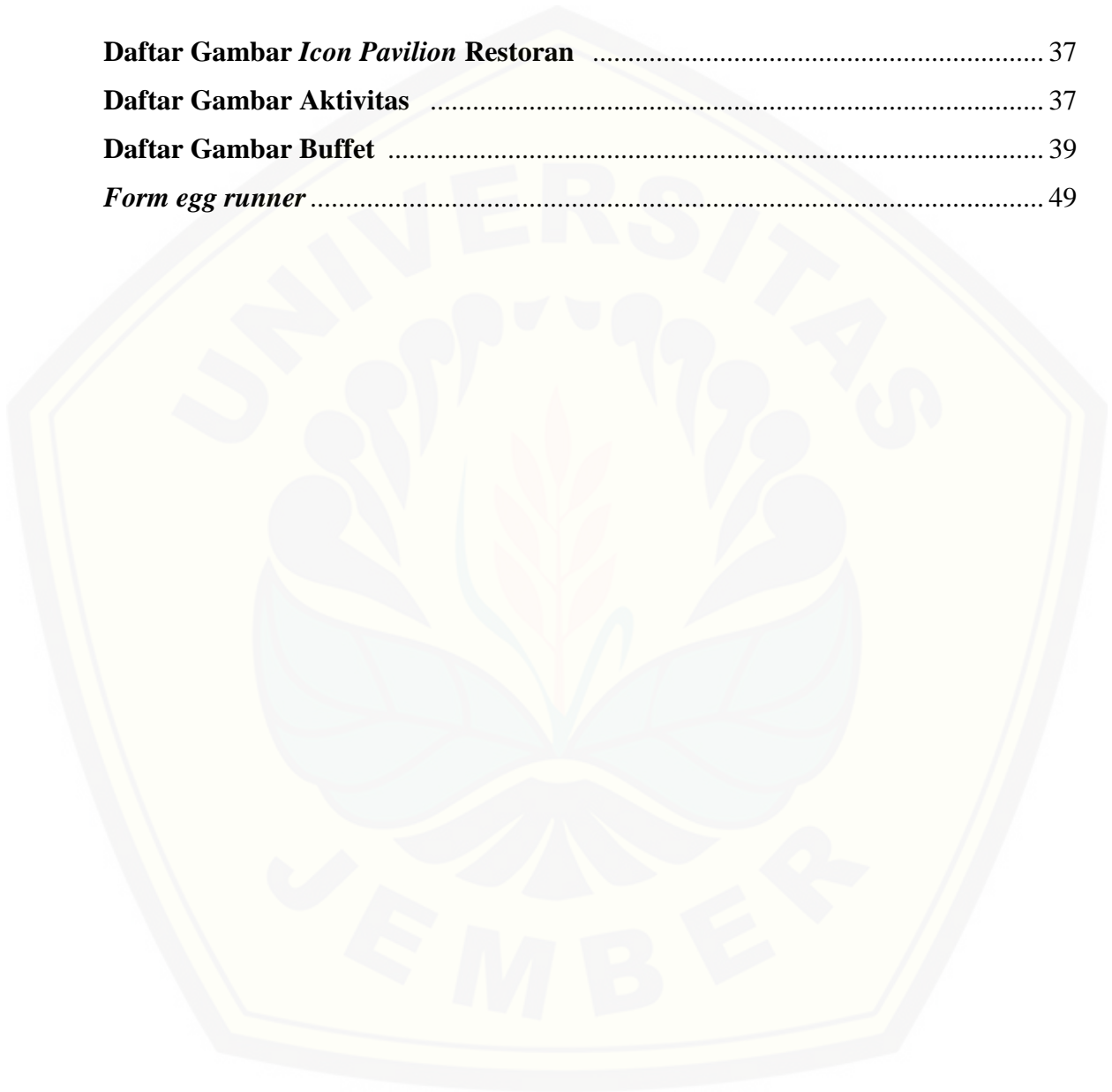


DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Surat Permohonan Tempat Magang	31
2. Surat Tugas Melaksanakan Praktek Kerja Nyata.....	32
3. Surat Tugas Dosen Supervisi	33
4. Surat Tugas Dosen Pembimbing	34
5. Nilai Hasil Praktek Kerja Nyata	35
6. Daftar Kegiatan Konsultasi Bimbingan Laporan PKN	36

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Daftar Gambar <i>Icon Pavilion Restoran</i>	37
Daftar Gambar <i>Aktivitas</i>	37
Daftar Gambar <i>Buffet</i>	39
<i>Form egg runner</i>	49



BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hotel merupakan sarana tempat tinggal umum untuk wisatawan dengan syarat pembayaran serta memberikan pelayanan dan akomodasi. Dilihat dari fungsi utamanya, produk utama yang dijual oleh usaha perhotelan adalah sewa kamar atau jasa penginapan. Sejalan dengan perkembangan tersebut, maka jika sebelumnya produk dan jasa utama sebuah hotel yang menjadi kebutuhan utama wisatawan adalah kamar atau penginapan sekarang sudah mengalami perkembangan. Konsumen mengharapkan sesuatu yang bukan hanya sekedar kamar menginap, namun mereka lebih mengharapkan hal lain seperti kondisi lingkungan yang menyenangkan, sopan santun dan rasa hormat dari seluruh karyawannya. Hal tersebut dikarenakan hotel merupakan salah satu sarana penting dalam dunia pariwisata khususnya untuk memenuhi kebutuhan orang yang bepergian lebih dari sehari.

Produk hotel terdiri dari dua komponen utama yaitu barang dan jasa (*good and service*). Barang (*good*) adalah segala sesuatu yang berwujud, dapat diukur, disentuh dan dilihat serta dikonsumsi atau dimiliki oleh tamu sesaat setelah terjadi transaksi pembayaran seperti makanan, minuman, sabun, *shampoo*, barang *souvenir*, dan sebagainya. Sedangkan yang dimaksud dengan jasa (*service*) adalah suatu produk yang tidak nyata (*intangible*) dari hasil kegiatan timbal balik antara pemberi jasa dan penerima jasa melalui suatu atau beberapa aktivitas untuk memenuhi kebutuhan pelanggan. Saat ini pelanggan atau tamu yang datang di hotel tidak hanya untuk membeli barang yang bisa di bawa pulang atau barang yang bisa mereka miliki, melainkan datang untuk menikmati bagaimana pelayanan yang di berikan kepada tamu dengan sebaik mungkin. Pelayanan merupakan suatu aktivitas yang memberikan manfaat dan ditawarkan oleh suatu pihak lain dalam bentuk tidak

nyata (*intangible*) dan tidak menimbulkan pemindahan kepemilikan contohnya yaitu: kenyamanan, kemudahan, keramah-tamahan, ketenangan dan keamanan.

Pelayanan dalam restoran pun memberikan atmosfer tersendiri. Orang yang menjalankan pelayanan disebut pramusaji. Pramusaji dapat diartikan sebagai karyawan yang menjalankan tugas untuk melayani tamu di restoran. Pramusaji sangat berperan penting dalam memberikan kepuasan kepada pelanggan yang secara tidak langsung akan memberikan keuntungan bagi perusahaan. Lewat komunikasi dengan para pelanggan, seorang pramusaji harus dapat segera mendeteksi keinginan dan kebutuhan para pelanggan untuk mewujudkannya. Tidak hanya itu seorang pramusaji mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk melayani kebutuhan makanan dan minuman bagi para pelanggan hotel secara *professional*.

Maka dari itu penulis melakukan kegiatan praktek kerja nyata di Pavilion Restoran JW Marriott Hotel Surabaya karena hotel ini merupakan hotel bintang 5 di Surabaya. Tidak heran apabila banyak tamu yang ingin menikmati fasilitas dan pelayanan yang memuaskan kepada tamu yang datang. Penulis memilih *Food and Beverage Service* atau pramusaji sebagai kegiatan praktek kerja nyata karena *passion* dari penulis adalah untuk menjadi pramusaji yang *profesional*. Peran dan Aktivitas Pramusaji sangat berperan penting terhadap kelancaran restoran. Berdasarkan latar belakang di atas penulis mengambil judul “PERANAN DAN AKTIVITAS PRAMUSAJI DI PAVILION RESTORAN JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA”

1.2 Rumusan Masalah

1. Apa saja peran dan aktivitas pramusaji di *Pavilion Restoran JW Marriott Hotel Surabaya*?

1.3 Tujuan Praktek Kerja Nyata

1. Mendeskripsikan peran dan aktivitas pramusaji di *Pavilion Restoran JW Marriott Hotel Surabaya*

1.4 Manfaat Praktek Kerja Nyata

1. Menambah wawasan mengenai peranan pramusaji di *JW Marriott Hotel Surabaya*
2. Menambah ilmu dalam dunia kerja
3. Menambah kepercayaan diri saat melayani tamu atau pelanggan
4. Menambah kecepatan dan kecekatan aktivitas saat kerja
5. Menambah kedisiplinan

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Hotel

Menurut Wikipedia “Secara harfiah, kata Hotel dulunya berasal dari kata *HOSPITIUM* (bahasa Latin), artinya ruang tamu. Dalam jangka waktu lama kata hospitium mengalami proses perubahan pengertian dan untuk membedakan antara *Guest House* dengan *Mansion House* (rumah besar) yang berkembang pada saat itu, maka rumah-rumah besar disebut *Hostel*. Rumah-rumah besar atau hostel ini disewakan kepada masyarakat umum untuk menginap dan beristirahat sementara waktu, yang selama menginap, para penginap dikoordinir oleh seorang *host*, dan semua tamu-tamu yang selama menginap harus menaati peraturan yang dibuat atau ditentukan oleh *host* (*Host Hotel*).

Sesuai dengan perkembangan dan tuntutan orang-orang yang ingin mendapatkan kepuasan, tidak suka dengan aturan atau peraturan yang terlalu banyak sebagaimana dalam hostel, dan kemudian kata hostel lambat laun mengalami perubahan. Huruf “s” pada kata hostel tersebut dihilangkan, sehingga kemudian kata hostel berubah menjadi Hotel seperti yang kita kenal sekarang. Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik yang bermalam di hotel ataupun yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu. Dapat disimpulkan, pengertian hotel adalah : Salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil serta memenuhi persyaratan yang ditetapkan pemerintah.

Menurut Sulastiyono (2011:5) hotel adalah suatu suatu jenis akomodasi komersil yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus.

2.2 Pengertian *Food and Beverage Departement*

Menurut Rachman Arif, Abd (2005:113) bahwa “*Food and Beverage Department* adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait dengan tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional. *Food and Beverage Departemen* memiliki peranan dalam memberikan informasi mengenai menu-menu makanan dan minuman, berbagai promo yang tersedia, maupun informasi mengenai tata letak *set up menu* makanan dan minuman yang disajikan di restaurant kepada tamu baik dari dalam maupun dari luar hotel.

Menurut mertayasa (2012:2) *Food & Beverage Department* merupakan salah satu departemen yang ada di hotel dan termasuk departemen yang sangat penting, sebab dapat menghasilkan atau mendatangkan keuntungan. Tamu yang tinggal di hotel tidak saja memerlukan kamar tetapi juga memerlukan makanan dan minuman yang akan dilayani oleh bagian tata hidangan atau *F&B service*. Yang dimaksud dengan tata hidangan adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel. Jadi, dapat disimpulkan bahwa *F&B Department* adalah departemen yang bertanggung jawab mengelola makanan dan minuman yang disertakan dengan pelayanan.

2.3 Pengertian Peranan

Menurut Soekanto (2009:212-213) peran adalah proses dinamis kedudukan (status). Apabila seseorang melaksanakan hak dan kewajibannya sesuai dengan kedudukannya, dia menjalankan suatu peranan. Perbedaan antara kedudukan dengan peranan adalah untuk kepentingan ilmu pengetahuan. Keduanya tidak dapat dipisah-pisahkan karena yang satu tergantung pada yang lain.

Sedangkan menurut Riyadi (2002:138) peran dapat diartikan sebagai orientasi dan konsep dari bagian yang dimainkan oleh suatu pihak dalam oposisi sosial. Dengan peran tersebut, sang pelaku baik itu individu maupun organisasi akan berperilaku sesuai harapan orang atau lingkungannya. Peran juga diartikan sebagai tuntutan yang diberikan secara struktural (norma-norma, harapan, tabu, tanggung jawab dan lainnya). Dimana didalamnya terdapat serangkaian tekanan dan kemudahan yang menghubungkan pembimbing dan mendukung fungsinya dalam mengorganisasi. Peran merupakan seperangkat perilaku dengan kelompok, baik kecil maupun besar, yang kesemuanya menjalankan berbagai peran.

2.4 Pengertian Pramusaji Hotel

Menurut Wikipedia Pramusaji (*Waiter*) adalah seseorang yang mempunyai tugas dan tanggung jawab melayani kebutuhan makan dan minum bagi para tamu secara profesional. Mereka sangat berperan dalam memberikan kepuasan kepada pelanggan yang secara tidak langsung akan memberikan keuntungan bagi perusahaan. Melalui komunikasi dengan para pelanggan, seorang pramusaji harus dapat segera mendeteksi keinginan dan kebutuhan para pelanggan untuk mewujudkannya.

Menurut (Endar:1998) menjelaskan bahwa pramusaji ialah karyawan restoran hotel yang mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk melayani kebutuhan makanan dan minuman bagi para pelanggan hotel secara professional. Sedangkan ditinjau dari istilahnya maka pramusaji berarti orang yang bertugas atau bekerja didalam bidang penyajian, dalam hal ini makanan dan minuman atau setidaknya menyampaikan hidangan pada seseorang. Pramusaji merupakan suatu jabatan yang terdapat dalam berbagai *outlet food and beverage department* seperti restoran, *room service*, bar dan *banquet*.

Menurut Marsum (2005:90) pramusaji adalah karyawan atau karyawan di sebuah restoran yang bertugas menunggu tamu, membuat tamu-tamu merasa mendapat sambutan yang baik dan nyaman. Sesudah mengambil pesanan makanan dan minuman serta menyajikannya, pramusaji membersihkan restoran dan lingkungannya serta mempersiapkan meja makan (*table setting*) untuk tamu berikutnya.

Pada kesimpulannya pramusaji adalah karyawan restoran yang mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk melayani kebutuhan makanan dan minuman bagi para tamu yang datang di restoran tersebut.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA NYATA

3.1 Lokasi dan Waktu Praktek Kerja Nyata

3.1.1 Lokasi Praktek Kerja Nyata

Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata dilakukan di *JW Marriott Hotel Surabaya* Jl.Embong Malang No.85-89, Kedungdoro, Tegalsari, Kota Surabaya, Jawa Timur 60261, Indonesia.

3.1.2 Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

Jadwa pelaksanaan Praktek Kerja Nyata dimulai dari tanggal 9 Januari sampai 9 Juni 2017 di JW Marriott Hotel Surabaya.

Tabel 3.1 Hari dan Jam Kerja kegiatan Praktek Kerja Nyata di *JW Marriott Hotel Surabaya*.

Hari Kerja	Jam Kerja	Istirahat
5 hari kerja dalam 1 minggu	1. <i>Morning Shift</i> : 06.00-15.00	11.00-12.00
	2. <i>Afternoon Shift</i> : 15.00-24.00	18.00-19.00
2 hari libur dalam 1 minggu	Libur	Libur

3.2 Ruang Lingkup Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

3.2.1 Ruang Lingkup Kegiatan

Dalam pelaksanaan Praktek Kerja Nyata, penulis bertugas sebagai Pramusaji (*waiter*). Maka dari itu penulis mengambil dan membuat data untuk Laporan Tugas Akhir dengan judul “Peranan dan Aktivitas Pramusaji di Pavilion Restoran JW Marriott Hotel Surabaya”.

3.2.2 Kegiatan yang dilakukan secara terjadwal selama Praktek Kerja Nyata

Kegiatan yang dilakukan selama Praktek Kerja Nyata di *JW Marriott Hotel Surabaya* untuk mengetahui peranan pramusaji di Pavilion Restoran

Tanggal	Kegiatan	Hasil	Penanggung Jawab
(a)	(b)	(c)	(d)
9 Januari 2017	Masa orientasi <i>trainee</i> baru	<i>Trainee</i> mengenal sejarah dan lingkungan hotel	Emilia (HRD Manager)
10 Januari 2017	Pengenalan restoran-restoran JW Marriott Hotel Surabaya	<i>Trainee</i> mengenal lingkungan restoran	Emilia (HRD Manager)
11 Januari 2017	Pengenalan <i>cutteleries</i> , <i>chinaware</i> , <i>glassware</i> dan lain-lain	<i>Trainee</i> mengenal berbagai peralatan	Denny
12 Januari 2017	<i>Back Area (polish) cutteleries: spoon, fork, knife. chinaware: plate, bowl, souser, cup glassware: old fashion, goblet, glass bowl</i>	<i>Trainee</i> mengenal cara <i>polish</i> peralatan dengan cepat	Denny

(a)	(b)	(c)	(d)
13 Januari 2017	<i>Folding napkin</i>	<i>Trainee</i> mengetahui cara melipat <i>napkin</i>	Ruddy
16-20 Januari 2017	a. Mempersiapkan peralatan: sendok, garpu, pisau, cangkir, <i>sauser</i> , <i>napkin</i> b. Menawarkan Kopi atau Teh kepada tamu c. Mengambil dan menyajikan pesanan kepada tamu d. Mengangkat peralatan yang kotor di meja tamu e. Melaksanakan <i>set up</i> f. <i>Folding napkin</i> g. Menukarkan lena kotor ke <i>laundry departemen</i>	<i>Trainee</i> mengenal <i>table set-up</i>	Fiky
23-27 Januari 2017	a. Membersihkan dan merapikan <i>pantry</i> b. Mengecek peralatan yang belum di <i>polish</i> c. Memoles peralatan d. Mengisi ulang garam dan lada e. Mengambil bahan-bahan di gudang f. <i>Training egg runner</i>	<i>Trainee</i> mengetahui cara <i>polish</i> peralatan dengan cepat	Fiky
5-9 Februari 2017	a. Menyiapkan peralatan: <i>chilidisk</i> , <i>egg stand</i> , kecap,	<i>Trainee</i> mengetahui tugas sebagai <i>egg</i>	Ike

(a)	(b)	(c)	(d)
	Saus	<i>Runner</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> b. Mencatat pesanan tamu c. Mengantar pesanan tamu d. <i>Fotocopy</i> kertas <i>taking order</i> e. <i>Training buffet runner</i> 		
12-19 Februari 2017	<ul style="list-style-type: none"> a. <i>Setup buffet</i> b. Mengecek ulang peralatan <i>buffet</i> c. Melengkapi peralatan <i>buffet</i> d. Menulis <i>foodtag</i> makanan e. Membersihkan <i>table buffet</i> f. <i>Clear up buffet</i> 	<i>Trainee</i> mengetahui tugas sebagai <i>buffet runner</i>	Ria
11-15 Maret 2017	<ul style="list-style-type: none"> a. Menyiapkan peralatan : <i>chilidisk, egg stand, kecap, saus</i> b. Mencatat pesanan tamu c. Mengantar pesanan tamu d. <i>Fotocopy</i> kertas <i>taking order</i> 	<i>Trainee</i> mengetahui tugas sebagai <i>egg runner</i>	Anggi
18-22 Maret 2017	<ul style="list-style-type: none"> a. Menyapa tamu dengan ramah (memanggil nama tamu) dengan sopan b. Mencarikan tempat duduk untuk tamu c. Menjelaskan menu (<i>a'la carte</i> atau <i>buffet</i>) 	<i>Trainee</i> mengetahui tugas sebagai <i>greeter</i>	Indah

(a)	(b)	(c)	(d)
	d. <i>Handover</i> tamu kepada <i>server section</i> e. <i>Training FIFO (First In First Out)</i>		
25-29 Maret 2017	a. Mempersiapkan peralatan: sendok, garpu, pisau, cangkir, <i>sauser</i> , <i>napkin</i> b. Menawarkan Kopi atau Teh kepada tamu c. Mengambil dan menyajikan pesanan kepada tamu d. Mengangkat peralatan yang kotor di meja tamu e. Melaksanakan <i>set up</i> f. <i>Folding napkin</i> g. Menukarkan lena kotor ke <i>laundry departemen</i>	<i>Trainee</i> mengetahui tugas sebagai <i>server section</i>	Ike
21-25 April 2017	a. <i>Setup buffet</i> b. Mengecek ulang peralatan <i>buffet</i> c. Melengkapi peralatan <i>buffet</i> d. Menulis <i>foodtag</i> makanan e. Membersihkan <i>table buffet</i> f. <i>Clear up buffet</i>	<i>Trainee</i> mengetahui tugas sebagai <i>buffet runner</i>	Dwi
4-8 Mei 2017	a. Menyapa tamu dengan ramah (memanggil nama tamu) dengan sopan	<i>Trainee</i> mengetahui tugas sebagai <i>greeter</i>	Fonny

(a)	(b)	(c)	(d)
	b. Mencarikan tempat duduk untuk tamu a. Menjelaskan menu (<i>a'la carte</i> atau <i>buffet</i>) b. <i>Handover</i> tamu kepada <i>server section</i> c. <i>Training salad dressing</i>		
18-22 Mei 2017	a. Menyiapkan peralatan : <i>chilidisk, egg stand, kecap, saus</i> b. Mencatat pesanan tamu c. Mengantar pesanan tamu d. <i>Fotocopy</i> kertas <i>taking order</i>	<i>Trainee</i> mengetahui tugas sebagai <i>egg runner</i>	Dion
25-28 Mei 2017	a. Membersihkan dan merapikan <i>pantry</i> b. Mengecek peralatan yang belum di <i>polish</i> c. Memoles peralatan d. Mengisi ulang garam dan lada e. Mengambil bahan-bahan di gudang	<i>Trainee</i> mengetahui tugas sebagai <i>back area</i>	Yanti
31 Mei – 4 Juni 2017	a. <i>Setup buffet</i> b. Mengecek ulang peralatan <i>buffet</i>	<i>Trainee</i> mengetahui tugas sebagai <i>buffet runner</i>	Cicik

(a)	(b)	(c)	(d)
	<ul style="list-style-type: none"> c. Melengkapi peralatan <i>buffet</i> d. Menulis <i>foodtag</i> makanan e. Membersihkan <i>table buffet</i> f. <i>Clear up buffet</i> 		
7 - 9 Juni 2017	<ul style="list-style-type: none"> a. Menyiapkan peralatan : <i>chilidisk, egg stand, kecap, saus</i> b. Mencatat pesanan tamu c. Mengantar pesanan tamu <i>Fotocopy kertas taking order</i> 	<i>Trainee</i> mengetahui tugas sebagai <i>egg runner</i>	Lala

BAB 5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil praktek kerja nyata yang sudah dilaksanakan oleh penulis di JW Marriott Hotel Surabaya pada *Food and Beverage Service* dapat disimpulkan bahwa departemen ini sangat berperan penting dalam kelancaran restoran. Didalam kelancaran peranan dan aktivitas seorang pramusaji, di pavilion restoran ini para pramusaji sangat mematuhi peraturan standar operasional prosedur yang telah ditetapkan. Sehingga tamu merasakan kenyamanan dan kepuasan terhadap pelayanan yang telah diberikan.

5.2 Saran

Adapun saran yang dapat diberikan penulis untuk *food and beverage department JW Marriott Surabaya* diantaranya ialah:

1. Pengadaan *training* pengetahuan kepada *trainee* minimal 2-3 kali dalam seminggu
2. Hendaknya diadakan penambahan staf pramusaji dikarenakan kurangnya pramusaji
3. Hendaknya *staff* senior selalu menuntun atau memberikan pengarahan kepada *staff* junior maupun *trainee*
4. Antara *chef* dan pramusaji harus bekerja sama dengan baik, khususnya pada kecepatan memasak makanan maupun mengantarkan makanan pada tamu

DAFTAR PUSTAKA

- Abd,Rachman Arief. (2005). *Pengantar ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Anton, M, Mulyono. 2001. *Aktivitas Belajar*. Bandung. Yrama
- A.S, Moenir., 1992. *Manajemen Pelayanan Umum di Indonesia*. Jakarta:Bumi Aksara.
- Atep Adya Barata. (2003). *Dasar- Dasar Pelayanan Prima*. Jakarta : Elex Media Kompetindo.
- Bagyono. 2005. *Pariwisata dan Perhotelan*.Bandung: Alfabeta
- Departemen Agama Republik Indonesia. 2006. *Al-Qur'an dan Terjemahnya*. Bandung: PT.Syaamil Cipta Media.
- Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Mertayasa, Agus. 2012. *Food and Beverage Service Operation*. Yogyakarta: Andi.
- Munavitz. Setzer (2010). *Pariwisata Teknologi*. [Online]. Tersedia di: <http://www.pariwisatadanteknologi.blogspot.com>. Diakses 27 Maret 2014.
- Najmi, Laila., 2013, *Peran Food And Beverage Departement Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Sahid Raya Hotel*. Tugas Akhir D3 Kepariwisataaan, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Raho. Bernard.2007. *Teori Sosiologi Modern*. Jakarta: Prestasi Pustakaraya.
- Perangin angin, Loina (2001). *Hubungan Masyarakat : Membina Hubungan Baik Dengan Publik*. Bandung : CV. Lalolo.
- Soekresno dan I.N.R Pendit., 1996. *Petunjuk Pramusaji Food & Beverage Service Buku Panduan Sekolah Pariwisata & Perhotelan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Soekresno dan pendit .(1998:4). *Pramusaji Food and Beverage Service*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Soerjono Soekanto, 2009:212-213, *Peranan Sosiologi Suatu Pengantar*, Edisi Baru,Rajawali Pers, Jakarta.

Sugiyono. 2002. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Alfabeta. Bandung.

Sulastiyono, Agus., 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung. Alfa Beta.
Thoha, Miftah. 2002. *Perilaku Organisasi Konsep Dasar dan Aplikasinya*. Jakarta: Rajawali Grafindo Persada.

Rosalia, Tara. 2005. *Aktifitas Belajar*. [Online]. Tersedia.[Diakses pada 18 juni 2017]

W A,Marsum. (2005).*Restoran dan segala permasalahannya* .Yogyakarta: Andi Offset.

<http://e-journal.uajy.ac.id/165/3/2TA12941.pdf>[Diakses pada 18 juni 2017]

<http://id.shvoong.com/social-sciences/1961162-aktifitas-belajar/> (24/06/13).[diakses pada 18 juni 2017]

<http://sholihfibr.blogspot.co.id/2012/10/kata-kata-mutiara-imam-syafi.html>[Diakses pada 18 juni 2017]

<https://www.google.com/search?q=pengertian+hotel&ie=utf-8&oe=utf-8>[Diakses pada 18 juni 2017]

<http://www.pelajaran.co.id/2017/17/pengertian-pelayanan-menurut-ahli-faktor-serta-fungsi-dan-tujuan-pelayanan-terlengkap.html>[Diakses pada 18 juni 2017]

LAMPIRAN


 KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
Jl. Kalimantan - Kampus Tegalboto Telp. (0331) 335586, 331342 Fax. (0331) 335586
 Jember 68121 Email : fkip@umsj.ac.id

Nomor : 4355/UN25.1.2/SP/2016 28 November 2016
 Lampiran : satu eksemplar
 Hal : Permohonan Tempat Magang

Yth. Pimpinan JW Marriott Hotel Surabaya
 Jl. Embong Malang 85-89
 Surabaya


Dalam rangka mengembangkan wawasan praktis mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember, maka setiap mahasiswa yang telah menyelesaikan minimal 108 SKS diwajibkan mengikuti kegiatan magang (Praktek Kerja Lapang) untuk penyelesaian laporan tugas akhir. Sehubungan dengan hal tersebut, kami berharap dengan hormat kesediaan Saudara memberikan kesempatan kegiatan magang mahasiswa kami pada instansi yang Saudara pimpin. Adapun nama mahasiswa yang akan mengikuti kegiatan magang adalah :

No	NAMA	NIM	Program Studi
1.	M. Rofi' Ziaul Haq	140903102007	DIII Usaha Perjalanan Wisata
2.	Meilana Indah F.	140903102014	DIII Usaha Perjalanan Wisata
3.	Muhammad Jofi	140903102035	DIII Usaha Perjalanan Wisata

Bersama ini kami lampirkan 1 (satu) eksemplar proposal Praktek Kerja Nyata (PKN).
 Atas perhatian dan kesediaannya disampaikan terima kasih.


 Dekan
 Wakil Dekan I,

 Drs. Himawan Bayu Patriadi, MA., Ph.D.
 NIP 19610828 199201 1 001

 KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
Jalan Kalimantan 37 - Kampus Bumi Tegalboto
Telp. (0331) 335586 - 331342, Fax (0331) 335586 Jember 68121
Email: fiisp@unjember.ac.id

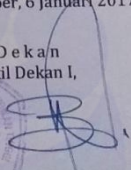
SURAT TUGAS
Nomor : 0073/UN25.1.2/SP/2017

Berdasarkan E-mail dari Human Resources Manager "JW Marriott Surabaya" tanggal 3 Januari 2017, perihal Pelaksanaan Kegiatan Magang (Praktek Kerja Nyata), maka dengan ini Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember menugaskan kepada mahasiswa yang namanya tercantum di bawah ini :

No	NAMA	NIM	Program Studi
1.	Muhammad Jofi	140903102035	DIII Usaha Perjalanan Wisata
2.	M. Rofi'i Ziaul Haq	140903102007	DIII Usaha Perjalanan Wisata
3.	Meilina Indah Fitrianda	140903102014	DIII Usaha Perjalanan Wisata

Untuk melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Industri/Praktek Kerja Lapangan di Hotel JW Marriott Surabaya terhitung mulai tanggal 9 Januari 2017 s.d. 9 Juni 2017.

Demikian surat tugas ini untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya.

Jember, 6 Januari 2017
a.n Dekan
Wakil Dekan I,

Drs. Himawan Bayu Patriadi, MA., Ph.D.
NIP 19610828 199201 1 001

Disampaikan Kepada :

1. Pimpinan Hotel JW Marriott Surabaya
2. Kaprodi D3 Usaha Perjalanan Wisata
3. Mahasiswa yang bersangkutan



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
 Jl. Kalimantan 37 - Kampus Bumi Tegalboto Telp. (0331) 335586 - 331342
 Fax (0331) 335586 Jember 68121 Email : fisip@unej.ac.id

SURAT TUGAS

Nomor : 0074/UN25.1.2/SP/2017

Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember menugaskan kepada :

Nama : Pramesi Lokaprasidha, S.S., M.Par
 N I P : 198801052015042003
 Jabatan : Dosen
 Pangkat, golongan : Penata Muda Tingkat I, III/b

Sebagai supervisi mahasiswa Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember di Hotel JW Marriott Surabaya, terhitung mulai tanggal 9 Januari 2017 sampai dengan 9 Juni 2017.


Adapun nama mahasiswa sebagai berikut :

No	NAMA	NIM	Program Studi
1.	Muhammad Jofi	140903102035	DIII Usaha Perjalanan Wisata
2.	M. Rofi'ia Ziaul Haq	140903102007	DIII Usaha Perjalanan Wisata
3.	Meilina Indah Fitrianda	140903102014	DIII Usaha Perjalanan Wisata

Demikian surat tugas ini untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya.


Jember, 6 Januari 2017

an Dekan
 Wakil Dekan I,


 Drs. Himawan Bayu Patriadi, MA., Ph.D.
 NIP 19610828 199201 1 001

Tembusan :

1. Dekan FISIP UNEJ (sebagai laporan)
2. Kaprodi D-III Usaha Perjalanan Wisata
3. Kasubag Akademik FISIP UNEJ


KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
Jl. Kalimantan 17, Kampus Tegayama, Telp. (0331) 335506, 331342 Fax. (0331) 335560 e-mail: uajember@uajember.ac.id

SURAT TUGAS

Nomor: ni 0 /UN25.L2/SP/2017

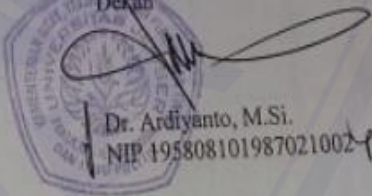
Berdasarkan Rekomendasi Komisi Bimbingan Tugas Akhir Program Studi D III Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Jember, maka menugaskan nama tersebut dibawah ini:

NO	NAMA	PANGKAT/ GOLONGAN	JABATAN	KETERANGAN
1.	Panca Oktawirani, S.Si., M.Si NIP 198610052014042002	Penata Muda Tk. I / IIIb	Asisten Ahli	DFU

Untuk membimbing karya tulis akhir mahasiswa :


Nama : Meilina Indah Fitrianda
 NIM : 140903102014
 Program Studi : D III Usaha Perjalanan Wisata
 Judul : Peran Dan Aktivitas Pramusaji Di Pavillion Restoran Hotel JW Marriott Surabaya

Demikian untuk mendapat perhatian dan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya.

Ditetapkan di Jember
 Pada Tanggal : 16 Maret 2017
 Dekan

 Dr. Ardiyanto, M.Si.
 NIP 195808101987021002

Tembusan

1. Kasubag. Pendidikan
2. Mahasiswa yang bersangkutan
3. Pertiinggal


 KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
 UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
Jl. Kalimantan Kampus Tegalboto Telp. 0331-335586, 331342 Fax. 0331-335586 Jember 68121
 Telp. (0331) 332736


NILAI HASIL PRAKTEK KERJA NYATA (PKN) MAHASISWA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER

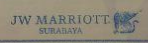
NO.	INDIKATOR PENILAIAN	NILAI	
		ANGKA	HURUF
1	Penguasaan Materi Tugas	75	B
2	Kemampuan / Kerjasama	75	B
3	Etika	75	B
4	Disiplin	80	AB
NILAI RATA - RATA			

Identitas Mahasiswa yang dinilai :

Nama : MELINA INDAH F.
 NIM : 190903102019
 Jurusan : Ilmu Administrasi
 Program Studi : Diploma III Usaha Perjalanan Wisata

Yang menilai :

Nama : IKE UTARI
 Jabatan : CAPTAIN
 Instansi : JW MARRIOTT HOTEL
 Tanda Tangan : 



PEDOMAN PENILAIAN :

NO.	HURUF	ANGKA	KRITERIA
1	A	≥ 80	ISTIMEWA
2	AB	75 ≤ AB < 80	SANGAT BAIK
3	B	70 ≤ B < 75	BAIK
4	BC	65 ≤ BC < 70	CUKUP BAIK
5	C	60 ≤ C < 65	CUKUP
6	CD	55 ≤ CD < 60	
7	D	50 ≤ D < 55	KURANG
8	DE	45 ≤ DE < 50	
9	E	< 45	SANGAT KURANG



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
 Jl. Kalimantan 37 Kampus Tegalboto Telp. (0331) 335586, 331342 Fax. (0331) 335586 Jember 68121

DAFTAR KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN KARYA TULIS AKHIR
PROGRAM DIII USAHA PERJALANAN WISATA

Nama : Meilina Indah Fitrianda
 NIM : 140903102014
 Jurusan : Ilmu Administrasi
 Program Studi : DIII Usaha Perjalanan Wisata
 Alamat : Jl.A.Yani 47 Bangsalsari-Jember
 Judul Laporan
 (dalam Bahasa Indonesia)

Peran dan aktivitas pramusaji di pavillion restoran Hotel Jw Marriott Surabaya

(dalam Bahasa Inggris)

The role and activity of waitress in pavillion restaurant Jw Marriott Hotel Surabaya

Dosen Pembimbing : Purca Oktawirani, S.Pi., M.Si.

No	Hari/Tanggal	Jam	Uraian Keterangan	Tanda Tangan Pembimbing
1	Senin, 20-07-17	12.00	Bab I	
2	Selasa, 25-07-17	10.00	Bab I, II, III	
3	Senin, 12-08-17	9.30	Bab I, II, III, IV, V	
4	Kamis, 15-08-17	9.00	Bab I, II, III, IV, V	
5	Jumat, 16-08-17	11.00	Bab I, II, III, IV, V	
6	Senin, 19-08-17	14.00	Bab I, II, III, IV, V	
7	Kamis, 06-09-17	10.00	ACC Sidang	

Catatan :

1. Harap dibawa setiap konsultasi untuk ditandatangani oleh Dosen Pembimbing
2. Diserahkan ke Bagian Akademik pada mendaftar ujian Laporan Akhir (Karya Tulis Akhir)

DAFTAR GAMBAR



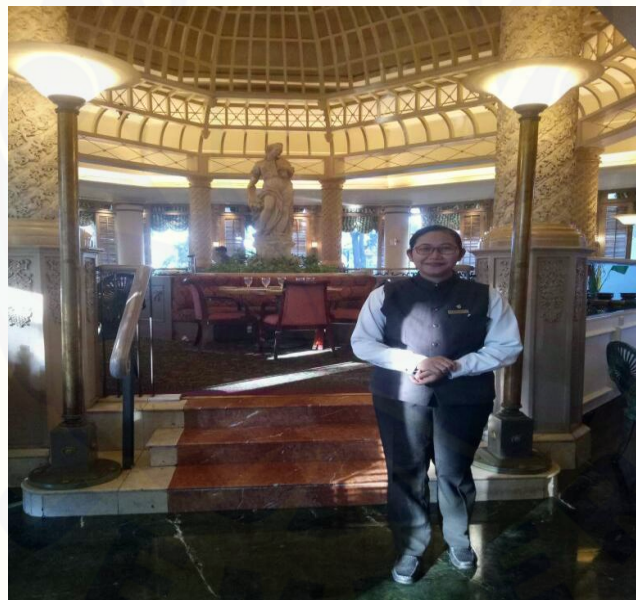
Gambar diatas adalah *Icon Patung Dewi* di Pavilion Restoran



Gambar di atas adalah peranan pramusaji sebagai *egg runner*



Gambar diatas adalah aktivitas *table set up*



Gambar diatas adalah Peranan pramusaji sebagai *greeter*



Gambar diatas adalah letak berbagai macam jenis buah dan jus



Gambar diatas adalah letak berbagai macam *sereal*



Gambar diatas adalah letak berbagai macam *yoghurt*



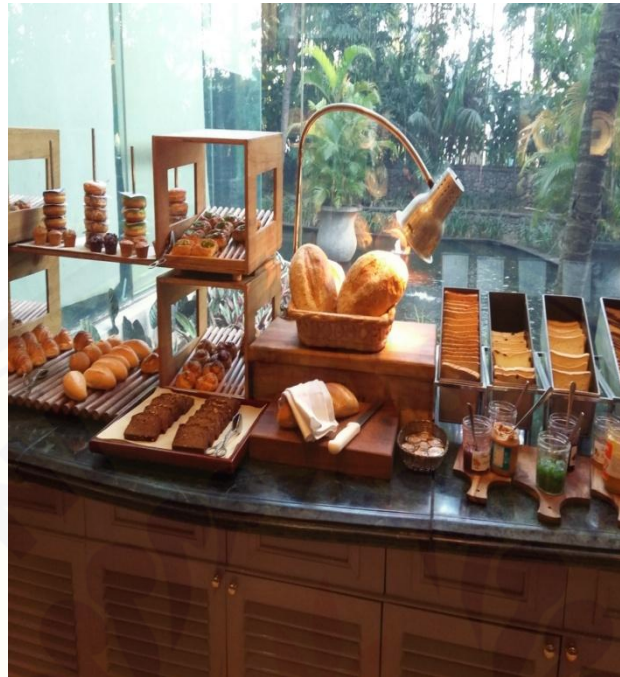
Gambar diatas adalah letak berbagai macam susu



Gambar diatas adalah letak salad dan macam-macam keju



Gambar diatas adalah letak *live cooking* pembuatan canay



Gambar diatas adalah letak berbagai macam jenis roti dan selai



Gambar diatas adalah letak *live cooking pasta*



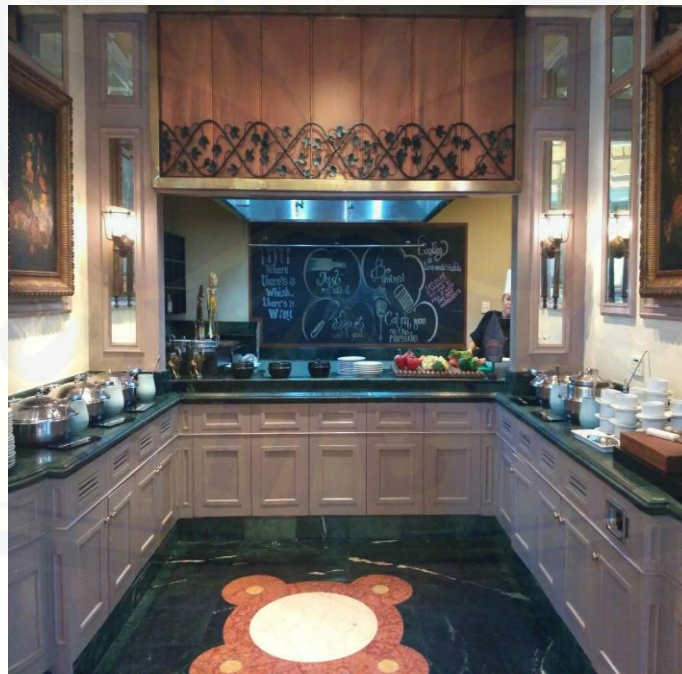
Gambar diatas adalah letak tumis sayur dan sup



Gambar diatas adalah letak *western food*



Gambar diatas adalah letak *western food*



Gambar diatas adalah letak *grill station*



Gambar diatas adalah letak berbagai jenis penyetan



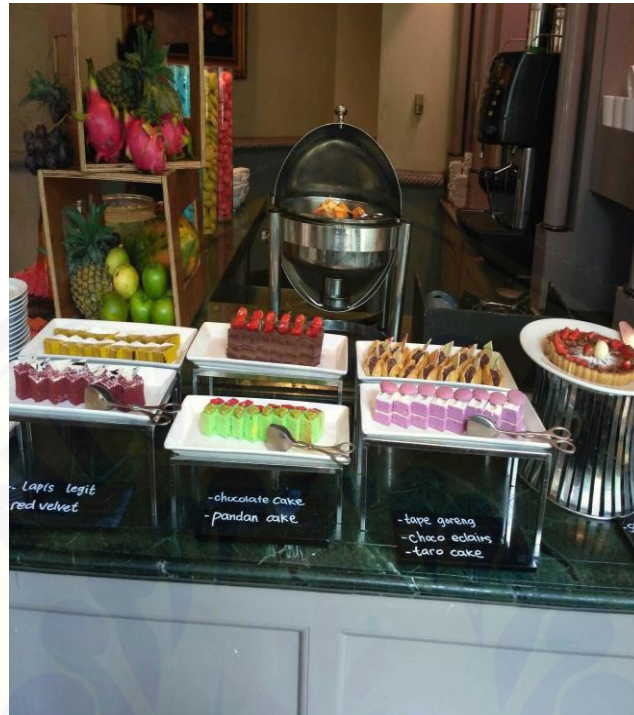
Gambar diatas adalah letak macam-macam jamu



Gambar diatas adalah letak *local salad*



Gambar diatas adalah letak *traditional food*



Gambar diatas adalah letak *dessert*



Gambar diatas adalah letak nasi dan ikan



Gambar diatas adalah letak bakso / soto



Gambar diatas adalah letak *salad bar dan shushi*

Egg Station Order Form

Entry Number :
Section/Table :
Identity :

<input type="checkbox"/>	Omelete	<input type="checkbox"/>	Onion
<input type="checkbox"/>	Sunny Side Up	<input type="checkbox"/>	Tomato
<input type="checkbox"/>	Over Easy	<input type="checkbox"/>	Mushroom
<input type="checkbox"/>	Over Hard	<input type="checkbox"/>	Capsicum
<input type="checkbox"/>	Scramble Egg	<input type="checkbox"/>	Chili ✓
<input type="checkbox"/>	Boil Egg (Soft/Hard)	<input type="checkbox"/>	Asparagus
<input type="checkbox"/>	Poached Egg	<input type="checkbox"/>	Cheese ✓
<input type="checkbox"/>	Benedict	<input type="checkbox"/>	Bacon

Remarks :

Gambar diatas adalah *form egg order*