

UPAYA MENGATASI KETERBATASAN JUMLAH
CUJTECERJES DI TENGGER COFFEE SHOP
GRAND BROMO HOTEL SUKAPURA
PROBOLINGGO

LAPORAN HASIL PRAKTEK KERJA NYATA

Ditajukan 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 :

Renni Cahyoningtias

NIM : 200903102051

Dosen Pembimbing :

Drs. SUGENG ISWONO, MA

NIP. 131 415 664

UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III PARIWISATA
2003

Mak UPT Perpustakaan
UNIVERSITAS JEMBER

5
Klass
647.7285
C4H
u
e.)

Media :
Pembelian
Tgl. 04 JUL 2003
No. Indok.

MOTTO

“Tebarkanlah salam diantara kalian, maka kalian akan saling mencintai.”
(HR. Ad-dailami)

“Tebarkanlah salam, karena Allah ridlo dengannya.”
(HR. Aththabaarani)

“Rose without name it still smells.”
(Leonardo Da Vinci)

“Learn for yesterday, life for today, hope for tomorrow.”
(Christopher)



PERSEMBAHAN

Penulis panjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT atas terselesaikannya laporan ini serta penulis menyampaikan terima kasih dan kupersembahkan kepada:

1. Ayah dan ibuku tercinta yang telah mendo'akan dan bimbingan.
2. Mas Arif tercinta yang membantu dan memberikan do'a dan dukungan.
3. Nenekku yang selalu memberikan do'a.
4. Adikku Tora yang selalu menemaniku hingga terselesaikannya laporan ini.
5. Sahabat-sahabatku Vera, Ied, Tofiq, dan Ocha yang selalu memberikan motifasi.
6. Teman-temanku D III Pariwisata angkatan 2000.
7. Almamaterku Universitas Jember.

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

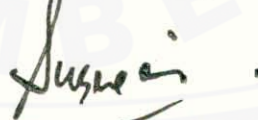
PERSETUJUAN

Telah disetujui laporan hasil Praktek Kerja Nyata Program Studi Diploma III Pariwisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember

Nama : Renni Cahyoningtias
NIM : 200903102051
Jurusan : Ilmu Administrasi
Program Studi : Diploma III Pariwisata
Judul : Upaya Mengatasi Keterbatasan Jumlah *Cutteleries*
di Tengger *Coffee Shop* Grand Bromo Hotel
Sukapura-Probolinggo

Jember, 11 Juni 2003

Menyetujui,
Dosen Pembimbing



Drs. SUGENG ISWONO, MA

NIP. 131 415 664

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

PENGESAHAN


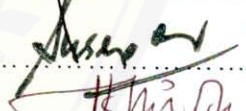

Telah dipertahankan di hadapan sidang Panitia Penguji Laporan Hasil Praktek Kerja Nyata Program Studi Diploma III Pariwisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Jember :

Nama : Renni Cahyoningtias
NIM : 200903102051
Jurusan : Ilmu Administrasi
Program Studi : Diploma III Pariwisata

UPAYA MENGATASI KETERBATASAN JUMLAH *CUTTELERIES* DI
TENGGER *COFFEE SHOP* GRAND BROMO HOTEL SUKAPURA-
PROBOLINGGO

Hari : Jumat
Tanggal : 27 Juni 2003
Jam : 15.00 WIB
Bertempat : Di FISIP Universitas Jember
Dan telah dinyatakan lulus.

Panitia Penguji

- | | | | |
|--|----------------|-----------|--|
| 1. Drs. DIDIK EKO JULIANTO
NIP. 131 832 303 | (ketua) | : 1. |  |
| 2. Drs. SUGENG ISWONO, MA
NIP. 131 415 664 | (sekretaris) | : 2. |  |
| 3. Dra. SUPIASTUTIK
NIP. 132 210 524 | (anggota) | : 3. |  |

Mengesahkan,
Universitas Jember
Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik
Dekan,


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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan segala limpahan karuniaNya serta salam dan shalawat bagi Nabi suci Muhammad SAW, hingga penulis dapat menyelesaikan hasil laporan Praktek Kerja Nyata ini yang berjudul **“Upaya Mengatasi Keterbatasan *Cutteleries* di Tengger *Coffee Shop* Grand Bromo Hotel”** terselesaikan. Penulisan laporan Praktek Kerja Nyata ini dilakukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) Pariwisata pada Program Studi Diploma III Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik.

Dengan terselesaikannya penulisan Laporan Praktek Kerja Nyata ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Drs. H. Moch.Toerki selaku Dekan FISIP Universitas Jember.
2. Bapak Drs. Ardianto, M.Si. Selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi FISIP Universitas Jember.
3. Bapak Drs. Rudi Eko Pramono, M.Si selaku Ketua Program Studi Diploma III Pariwisata Universitas Jember.
4. Bapak Drs. Suhartono, MS selaku dosen wali yang telah banyak membantu dan memberi masukan kepada penulis.
5. Bapak Drs. Sugeng Iswono, MA selaku dosen pembimbing dan dosen penguji yang telah banyak membantu dan memberikan saran kepada penulis.
6. Bapak Drs. Hamid Santoso, MA selaku General Manager Grand Bromo Hotel.
7. Semua pihak yang belum sempat disebutkan.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan ini, maka dari itu penulis menerima segala kritik dan saran yang sifatnya konstruktif demi kesempurnaan laporan ini.

Jember, Juni 2003

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN MOTTO	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan dan Manfaat Kuliah Kerja	2
1.2.1 Tujuan Kuliah Kerja	2
1.2.2 Manfaat Kuliah Kerja	2
II GAMBARAN UMUM PRAKTEK KERJA NYATA	3
2.1 Pengertian Hotel	3
2.2 Pengklasifikasian Hotel	4
2.3 Pengertian Restoran	7
2.3.1 Fungsi dan Tujuan Restoran	7
2.3.2 Macam-macam Tipe Restoran	8
2.3.3 Macam-macam Peralatan <i>F&B Service</i>	10
2.4 Grand Bromo Hotel	13
2.4.1 Fasilitas-fasilitas Yang Ada di Grand Bromo Hotel	14

2.4.2	Struktur Organisasi Grand Bromo Hotel.....	17
2.4.3	<i>Food and Beverage Department</i>	18
2.4.4	Struktur Organisasi <i>F & B Service</i>	19
2.4.5	<i>Job Description of Waiter /Waitress</i>	20
III. DESKRISI PELAKSANAAN KEGIATAN PRAKTEK KERJA		21
3.1	Pelaksanaan Praktek Kerja	21
3.2	<i>Sequence of Service</i>	22
3.3	<i>Grooming dan Sanitasi Higin</i> e.....	23
3.4	Cara <i>Taking Order</i> Tamu	24
3.5	Cara <i>Taking Order</i> Lewat Telepon (<i>Room Service</i>)	24
3.6	Cara <i>Clear-Up</i>	25
3.7	Upaya Mengatasi Keterbatasan <i>Cutteleries</i>	25
3.8	Analisis SWOT	28
IV. PENUTUP		30
4.1	Kesimpulan	30
4.2	Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN-LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

Tabel : 1. Jadwal Kegiatan Praktek Kerja <i>Food and Beverage Service</i> Department	21
Tabel : 2. Jumlah <i>Cutteleries Food and Beverage Service</i> Grand Bromo Hotel Tahun 2002	26



DAFTAR GAMBAR

Gambar : 1. Struktur Organisasi Grand Bromo Hotel 17
Gambar : 2. Struktur Organisasi *Food and Beverage Service*
Grand Bromo Hotel 19



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dewasa ini sesuai dengan kemajuan jaman, maka dunia kepariwisataan mengalami kemajuan yang cukup pesat. Banyak kita jumpai wisatawan dari dalam negeri maupun wisatawan luar negeri yang datang dan berkunjung untuk menikmati daerah tujuan wisata yang ada. Hal ini merupakan sumber pendapatan negara khususnya sektor non migas.

Untuk menunjang semua itu, banyak bermunculan sektor jasa yang salah satunya adalah industri perhotelan. Industri perhotelan itu sendiri bergerak di bidang jasa, dikelola secara komersial yang menyediakan fasilitas-fasilitas yang dibutuhkan oleh tamu seperti penginapan, pelayanan makan dan minum, serta jasa lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial.

Grand Bromo Hotel adalah suatu hotel yang bemuansa *resort* yang terletak di Sukapura, Probolinggo. Hotel ini terletak tidak jauh dari kawasan Gunung Bromo yaitu ± 18 Km. Sebagai kota yang banyak mempunyai tempat wisata,, Probolinggo merupakan kota strategis tempat pertemuan dua jalur lalu lintas yaitu arah Surabaya dan Situbondo. Banyak terdapat daerah wisata antara pertemuan dua jalur tersebut.

Grand Bromo Hotel, selain sebagai tempat beristirahat atau penginapan, juga memenuhi kebutuhan makan dan minum tamu merupakan salah satu tujuan dari restoran. Untuk itu diperlukan strategi pelayanan agar tamu merasa puas dan nyaman selama mereka menginap. Melihat betapa pentingnya pelayanan yang baik dan memuaskan kepada para tamu, penulis menemukan adanya kekurangan pada jumlah *cutteleries* yang ada di Restoran Tengger *Coffee Shop*, Grand Bromo Hotel. Berkurangnya jumlah *cutteleries* antara lain disebabkan Sumber Daya Manusia (SDM) yang kurang berkualitas (kurang cekatan) yaitu pada saat tamu selesai makan *cutteleries* tidak segera *diclear-up*. Hal tersebut dapat menyebabkan *complain* pada tamu sehingga pelayanan yang diberikan kurang memuaskan.



Sesuai dengan latar belakang tersebut, penulis membahas masalah tentang “Upaya Mengatasi keterbatasan jumlah *cutteleries* di Tengger *Coffee Shop* Grand Bromo Hotel, Sukapura-Probolinggo”.

1.2 Tujuan dan Manfaat Kuliah Kerja

1.2.1 Tujuan Kuliah Kerja

- a. Untuk memperoleh pengalaman kerja sebagai *waitress* di Tengger *Coffee Shop* grand Bromo Hotel
- b. Ingin mengetahui upaya mengatasi keterbatasan jumlah *cutteleries* di *Food and Beverage Service*, Grand Bromo Hotel.
- c. Ingin membandingkan antara teori dan praktek di bidang *Food and Beverage Service*.

1.2.2 Manfaat Kuliah Kerja

- a. Untuk meningkatkan pengalaman penulis di bidang *Food and Beverage Service*.
- b. Untuk memenuhi salah satu syarat mencapai kelulusan program Diploma III Pariwisata.
- c. Sebagai masukan untuk peningkatan mutu pelayanan yang baik untuk mencapai hasil yang maksimal.



II. GAMBARAN UMUM PRAKTEK KERJA

2.1 Pengertian Hotel

Diantara bermacam-macam bentuk kepariwisataan yang terpenting dan terlengkap ialah yang biasanya disebut dengan hotel. Hotel sering diartikan sebagai akomodasi wisata (*tourist accommodation*) yaitu sebagai tempat penginapan. Pengertian hotel menurut SK Menteri Perhubungan No. SK. 241/H/70 Tahun 1970 adalah sebagai berikut: Hotel adalah perusahaan yang menyediakan jasa dalam bentuk penginapan (akomodasi) serta menyajikan hidangan serta fasilitas lainnya dalam hotel untuk umum, yang memenuhi syarat-syarat *comfort* dan bertujuan komersial.

Dalam konsep industri pariwisata hotel juga dapat disebut perusahaan penjual jasa. Berikut ini adalah beberapa defenisi hotel dalam konsep industri pariwisata :

a. Hotel adalah bangunan atau konsep bangunan.

Dalam praktek kepariwisataan juga ada tempat tinggal sementara yang tidak berupa bangunan, seperti tempat berkemah atau karavan. Sebaliknya juga ada bangunan atau rumah biasa yang juga menampung wisatawan. Rumah seperti itu dalam kebiasaan kepariwisataan tidak disebut hotel.

b. Hotel adalah tempat tinggal sementara.

Tinggal sementara ini harus diartikan secara relatif. Sebab ada hotel yang semua atau sebagian kamar-kamarnya digunakan sebagai asrama. Juga ada hotel yang kamar-kamarnya memang dimaksud sebagai tempat tinggal tetap, akan tetapi tidak untuk dimiliki. Ini adalah salah satu bentuk hotel khusus.

c. Jasa hotel disediakan untuk umum.

Jasa hotel disediakan untuk siapa saja tanpa ada yang dikecualikan, asal memenuhi syarat. Syarat-syarat tersebut berupa peraturan di hotel.

d. Jasa hotel diberikan secara komersial.

Jasa hotel diberikan dengan pembayaran. Fasilitas-fasilitas yang ada di hotel merupakan fasilitas yang diberikan secara komersial. Artinya pembayaran terhadap jasa yang sudah diberikan oleh hotel.

Dalam praktek kegiatan pariwisata, “hotel adalah fasilitas yang menyediakan jasa yang paling lengkap untuk wisatawan yang berkunjung atau menginap di suatu tempat”. Dalam sistem pariwisata, “hotel adalah jasa yang berupa bangunan atau kompleks bangunan yang secara komersial memberi fasilitas tempat tinggal sementara kepada umum yang memenuhi syarat.

2.3 Pengklasifikasian Hotel

Kriteria pengklasifikasiann hotel di Indonesia secara resmi ditentukan oleh pemerintah, dalam hal ini di bawah pengawasan Deparpostel, yang dibuat oleh Dirjen Pariwisata SK. Kep. 22/U/VI/78.

Kriteria pengklasifikasian hotel antara lain :

a. Berdasarkan bintang adalah sebagai berikut :

1. Hotel bintang satu (*)

Hotel yang memiliki persyaratan sebagai berikut :

- a. Jumlah kamar standar minimal 15 kamar
- b. Kamar mandi ada di dalam.
- c. Luas kamar standar minimal 20 m²

2. Hotel bintang dua (**)

Hotel yang memiliki persyaratan sebagai berikut :

- a. Jumlah kamar standar minimal 20 kamar.
- b. Kamar *suite* minimal satu kamar.
- c. Kamar mandi ada di dalam.
- d. Luas kamar standar minimal 22 m²
- e. Luas kamar *suite* minimal 44 m²

3. Hotel bintang tiga (***)

Hotel yang memiliki persyaratan sebagai berikut :

- a. Jumlah kamar standar minimal 30 kamar.
- b. Jumlah kamar *suite* minimal dua kamar
- c. Kamar mandi ada di dalam.
- d. Luas kamar standar minimal 24 m².
- e. Luas kamar *suite* minimal 48 m²

4. Hotel bintang empat (****)

Hotel yang memiliki persyaratan sebagai berikut :

- a. Jumlah kamar standar minimal 50 kamar
- b. Jumlah kamar *suite* minimal 3 kamar
- c. Kamar mandi ada di dalam.
- d. Luas kamar standar minimal 24 m²
- e. Luas kamar *suite* minimal 48 m²

5. Hotel bintang lima (*****)

Hotel yang memiliki persyaratan sebagai berikut :

- a. Jumlah kamar standar minimal 100 kamar.
- b. Jumlah kamar *suite* minimal 4 kamar.
- c. Kamar mandi ada di dalam.
- d. Luas kamar standar minimal 26 m²
- e. Luas kamar *suite* minimal 52 m²

b. Berdasarkan faktor tujuan pemakaian selama menginap adalah sebagai berikut:

1. *Business Hotel*

Business Hotel banyak digunakan oleh usahawan. Hotel ini memiliki fasilitas yang lengkap untuk para *businessmen*.

2. *Recreation Hotel*

Recreation Hotel dibuat dengan tujuan untuk orang yang akan mengadakan perjalanan.

c. Berdasarkan jumlah kamar adalah sebagai berikut :

1. Hotel kecil memiliki kurang dari 25 kamar.
2. Hotel menengah memiliki antara 25-100 kamar.
3. Hotel sedang memiliki antara 100-300 kamar
4. Hotel besar memiliki lebih dari 300 kamar.

d. Berdasarkan tamu atau pelanggan adalah sebagai berikut:

1. *Family Hotel*

Adalah tamu yang menginap bersama keluarganya.

2. *Business Hotel*
Tamu yang menginap adalah para usahawan.
 3. *Tourist Hotel*
Tamu yang menginap sebagian besar adalah para wisatawan, baik domestik maupun internasional.
 4. *Cure Hotel*
Tamu yang menginap dalam proses pengobatan atau penyembuhan penyakit.
- e. Berdasarkan Lokasi adalah sebagai berikut :
1. *City Hotel*
Adalah hotel yang terletak di dalam kota, dimana sebagian besar tamu yang menginap melakukan kegiatan bisnis.
 2. *Resort Hotel*
Adalah hotel yang terletak di kawasan wisata, dimana sebagian besar tamu yang menginap tidak melakukan kegiatan usaha tetapi untuk berwisata.
 3. *Suburb Hotel*
Adalah hotel yang lokasinya di pinggiran kota, yang merupakan kota satelit yakni pertemuan dua kotamadya.
 4. *Urban Hotel*
Adalah hotel yang lokasinya di pedesaan dan jauh dari kota besar atau hotel yang terletak di daerah perkotaan yang baru yang tadinya berpa desa.
 5. *Airport Hotel*
Adalah hotel yang berada satu kompleks bangunan atau area pelabuhan udara atau sekitar bandar udara.
- f. Berdasarkan lama tamu tinggal adalah sebagai berikut :
1. *Transit Hotel*
Adalah tamu yang menginap dalam waktu singkat, rata-rata hanya satu malam.
 2. *Resident Hotel*
Adalah tamu yang menginap dalam waktu yang cukup lama, paling sedikit satu bulan.

2.3 Pengertian Restaurant

Beberapa pengertian restoran adalah sebagai berikut :

Menurut Soekresno dan I.N.R Pendit (1996 : 4)

“Salah satu bagian dari *Food and Beverage Department* yang menjual dan melayani makanan dan minuman kepada tamu yang menginap di hotel maupun yang tidak menginap di hotel“.

Menurut Sudhir Andrews (1994 : 4)

“Suatu lembaga yang bergerak dalam penjualan makanan dan minuman. Restoran ini biasanya merupakan bagian resmi dari operasi suatu hotel, sehingga penjualan restoran memberikan kontribusi bagi kinerja penjualan hotel secara keseluruhan“.

Dilihat dari dua pengertian di atas, penyusun dapat menarik kesimpulan bahwa restoran adalah salah satu fasilitas di hotel yang menjual makanan dan minuman kepada tamu hotel secara komersial untuk menambah pendapatan hotel.

2.3.1 Fungsi dan Tujuan Restoran

Restoran sebagai salah satu fasilitas di hotel mempunyai fungsi yang sangat penting di dalam penjualan makanan dan minuman untuk tamu hotel. Menurut Soekresno dan I.N.R Pendit fungsi restoran adalah: “Sebagai sarana yang harus ada di hotel yang keberadaannya merupakan salah satu sumber pendapatan bagi hotel yang bersangkutan“.

Adapun tujuan dari restoran adalah sebagai berikut :

- a. Menjual makanan dan minuman yang sebanyak-banyaknya dengan harga yang sesuai.
- b. Memberikan pelayanan sebaik mungkin kepada tamu sehingga tamu merasa puas.
- c. Menerima pesanan tempat bagi tamu yang ingin makan di restoran tersebut.

2.3.2 Macam-macam Tipe Restoran

Beberapa tipe restoran adalah sebagai berikut :

- a. *A la Carte Restaurant*

Adalah restoran yang menjual makanan lengkap dengan berbagai variasi dimana tamu bebas memilih sendiri makanan yang mereka inginkan.

b. *Table D'hote Restaurant*

Suatu restoran yang khusus menjual menu *table d'hote*, yaitu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka hingga penutup).

c. *Coffee Shop*

Suatu restoran di hotel dimana biasanya tamu biasanya mendapatkan makan pagi, makan siang, dan makan malam.

d. *Cafeteria* atau *Cafe*

Suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan *cake* (kue-kue), kopi, dan teh.

e. *Canteen*

Restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, atau sekolah, tempat dimana para pekerja dan pelajar biasa mendapatkan makanan dan minuman yang mereka inginkan.

f. *Continental Restaurant*

Suatu restoran yang menitikberatkan hidangan kontinental pilihan dengan pelayanan yang megah.

g. *Carvery*

Suatu restoran yang sering berhubungan dengan hotel dimana para tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggang sebanyak yang mereka inginkan.

h. *Dinning Room*

Restoran yang terdapat di hotel kecil (hotel melati) yang disediakan untuk para tamu.

i. *Discotheque*

Suatu restoran yang menyediakan tempat dansa dan menikmati musik sambil menghidangkan makanan dan minuman.

j. *Fish and Chip Shop*

Suatu restoran yang banyak terdapat di Inggris, dimana kita dapat membeli bermacam-macam kripih dan ikan goreng, biasanya berupa ikan cod.

k. *Grill Room*

Suatu restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang. Pada umumnya antara restoran dengan dapur dibatasi oleh sekat dinding kaca sehingga para tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang dikehendaki.

l. *Inn Tavern*

Suatu restoran yang dikelola oleh perorangan di tepi kota.

m. *NightClub*

Restoran yang pada umumnya dibuka menjelang larut malam.

n. *Pizzeria*

Suatu restoran yang khusus menjual pizza. Kadang-kadang juga menjual spaghetti serta makanan khas Italia yang lain.

o. *Pan Cake House*

Suatu restoran yang khusus menjual *pan cake* dan *crepe* yang dihiasi dengan berbagai macam manisan di dalamnya.

p. *Pub*

Merupakan tempat hiburan umum yang menjual bir dan minuman beralkohol lainnya. Pengunjung dapat menikmati sambil berdiri atau dengan duduk. Hidangan yang tersedia biasanya berupa *snack*.

q. *Snack Bar/Café/Milk Bar*

Restoran yang sifatnya tidak resmi dengan pelayanan cepat, dimana para tamu mengumpulkan makanan mereka di atas baki yang diambil dari atas *counter* dan kemudian membawanya ke meja makan.

r. *Specialty Restaurant*

Restoran yang suasana dan dekorasinya disesuaikan dengan tipe khas makanan yang disajikan.

s. *Terrace Restaurant*

Restoran yang terletak di luar bangunan, namun pada umumnya masih berhubungan dengan hotel maupun restoran induk.

t. *Gourmet Restaurant*

Restoran yang menyelenggarakan pelayanan makan dan minum untuk orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang rasa makanan dan minuman.

u. *Family Type Restaurant*

Suatu restoran sederhana yang menghadirkan makanan dan minuman, terutama untuk tamu keluarga maupun rombongan.

v. *Main Dining Room*

Suatu restoran yang ruang makan utama yang pada umumnya terdapat di hotel-hotel besar, dimana penyajian makanannya tidak resmi, masih terikat oleh peraturan yang ketat. Biasanya menggunakan pelayanan ala Perancis. Tamu-tamu yang hadir pun berpakaian resmi atau formal.

2.3.3 Macam-macam Peralatan *F&B Service*

Di dalam operasional sehari-hari ada banyak peralatan *F&B Service* yang digunakan dan tiap jenis peralatan mempunyai kegunaan yang berbeda yang harus diketahui oleh seorang *waiter / waitress*. Peralatan hendaknya harus disesuaikan dengan kebutuhan yang akan sangat mendukung kelancaran seluruh proses operasional suatu restoran.

Beberapa peralatan yang digunakan dalam suatu restoran adalah sebagai berikut :

a. Peralatan meja, terdiri dari:

1. *Cocktail Table* (meja untuk cocktail).
2. *Coffee Table* (meja untuk kopi).
3. *Buffet Table* (meja prasmanan).
4. *Conference Table* (meja untuk acara konferensi).
5. *Dinning Table* (meja makan untuk dua orang, empat orang atau lebih)

b. Peralatan *Silver ware*, terdiri dari :

1. *Knife* : *Steak knife* (pisau untuk steak)
Fish knife (pisau untuk ikan laut)
Dinner knife (pisau untuk daging)
Dessert knife (pisau buah)
2. *Spoon* : *Dinner spoon* (sendok makan)
Soup spoon (sendok sup)
Tea spoon (sendok teh)
Dessert spoon (sendok buah)
Ice tea spoon (sendok ice cream)
3. *Fork* : *Dinner fork* (garpu makan)
Dessert fork (garpu buah)
Fish fork (garpu ikan)
Oyster fork (garpu tiram)
Shrimp fork (garpu udang)
Butter fork (garpu mertega)

c. Peralatan *Glass Ware*, terdiri dari :

1. *Water Goblet* (gelas minum)
2. *Juice Glass* (gelas jus)
3. *Highball Glass* (gelas minuman soft drink)
4. *Cocktail glass* (gelas es buah)
5. *Brandy Glass* (gelas untuk minuman jenis brandy)
6. *White Wine Glass* (gelas untuk penyajian minuman anggur putih)
7. *Red Wine Glass* (gelas untuk penyajian anggur merah)
8. *Champagne glass* (gelas untuk minuman jenis champagne)
9. *Old Fashioned glass* (gelas untuk minuman keras yang dicampur dengan es)
10. *Sherry Glass* (gelas untuk minuman anggur port dan sherry)
11. *Sour Glass* (gelas untuk minuman yang termasuk sour)

12. *Liqueur Glass* (gelas untuk minuman jenis liqueur)

d. Peralatan *China Ware*, terdiri dari :

1. *Dinner Plate* (piring penyajian main course)
2. *Dessrt Plate* (piring untuk hidangan penutup)
3. *Soup Plate* (piring penyajian makanan berkuah)
4. *Tea, coffee cup, saucer* (cangkir teh dan piringnya untuk penyajian teh dan kopi)
5. *Comsume cup and saucer* (mangkuk sup dan piringnya untuk penyajian sup)
6. *Bread and butter plate* (piring untuk penyajian roti dan mertega)

e. Peralatan lain, terdiri dari :

1. *Guest napkin* (serbet makan)
2. *Table cloth* (taplak meja)
3. *Skirting* (taplak penutup)
4. *Service cloth* (serbet pelayanan)
5. *Tray* (baki)
6. *Rechard* (alat pemanas)
7. *Water pitcher* (untuk penyajian air putih)
8. *Sauce boat* (tempat saos)
9. *Table number* (nomor meja)
10. *Flower glass* (vas bunga)
11. *Matches* (korek api)
12. *Table lamp* (lampu meja)
13. *Order slip* (slip pemesanan)
14. *Ashtray* (asbak)
15. *Guest bill* (rekening bon tamu)
16. *Cash register machine* (mesin cash register)

2.4 Grand Bromo Hotel

Grand Bromo Hotel adalah nama sebuah hotel yang terletak di Desa Sukapura-Probolinggo-Jawa Timur. Hotel ini terletak tidak jauh dari kawasan

wisata Gunung Bromo. Adapun jarak antara Grand Bromo Hotel dengan kawasan wisata Gunung Bromo adalah sekitar 18 Km.

Hotel ini dibangun oleh PT. Dharmala pada bulan Agustus 1989 di Desa Sukapura-Probolinggo-Jawa Timur, dan mulai dioperasikan pada tanggal 21 April 1990 dengan nama Grand Bromo Hotel. Kemudian pada tahun 1994 diubah namanya menjadi Hotel Raya Bromo.

Mengingat nama Grand Bromo Hotel lebih dikenal oleh *Travel Agent* maka pada bulan Juli 2000 nama Hotel Raya Bromo dikembalikan ke nama asal yaitu Grand Bromo Hotel.

Hotel ini dibangun di daerah kawasan wisata Gunung Bromo dengan maksud untuk mengakomodasikan wisatawan domestik atau wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Gunung Bromo. Mengingat lokasi ini sangat strategis yaitu terletak di daerah perbukitan dengan ditunjang keadaan alamnya yang masih natural, sehingga menjadi alternatif bagi wisatawan yang akan berkunjung ke Gunung Bromo.

Luas Grand Bromo Hotel adalah 34 ha, saat ini mempunyai kamar sebanyak 196 kamar dengan *youth hostel* 16 kamar.

Luas bangunan dan fasilitas lainnya adalah 24 ha, sisanya 10 ha dijadikan lahan garapan tadah hujan oleh masyarakat sekitarnya dengan sistem bagi hasil pada akhir panen.

a. Adapun mengenai tahap-tahap pembangunan Grand Bromo Hotel adalah sebagai berikut:

1. Tahun 1990 : pada tahun ini merupakan tahun awal operasi dengan fasilitas 66 kamar dan 4 *cottage*, yang menjadikan Grand Bromo Hotel sebagai hotel bintang satu.
2. Tahun 1991 : pada tahun ini pihak hotel menambah fasilitas lainnya seperti, mulai dioperasikannya *youth hostel* yang berjumlah 16 kamar dan menjadi hotel bintang dua
3. Tahun 1992 : dibangun VIP *cottage*
4. Tahun 1995-1996 : pada tahun ini hotel mulai mengalami pengembangan yaitu dengan dibangunnya hotel pada blok B VI yang

berjumlah 41 ruangan, dan blok VIII yang berjumlah 38 ruangan. Sesuai dengan fasilitas di atas, maka Grand Bromo Hotel sebagai hotel bintang tiga satu-satunya di Probolinggo.

b. Visi dan Misi Hotel

1. Visi Hotel

- 1) Meningkatkan produktifitas pelayanan secara professional.
- 2) Grand Bromo Hotel merupakan sektor andalan yang diharapkan.
- 3) Dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitarnya.
- 4) Meminimalkan keluhan tamu yaitu dengan meningkatkan pelayanan.

2. Misi Hotel

- 1) Menciptakan relasi yang baik antara karyawan dan pelanggan hotel.
- 2) Mengadakan *briefing* dan *meeting* secara berkelanjutan kepada karyawan.
- 3) Memberi penghargaan kepada karyawan yang berprestasi dalam melayani tamu.
- 4) Menggalakkan program “*we care more*” dalam setiap pelayanan.

2.4.1 Fasilitas-fasilitas Yang Ada Di Grand Bromo Hotel

Grand Bromo Hotel memiliki beberapa fasilitas penunjang lainnya. Adapun fasilitas-fasilitas tersebut adalah:

a. Tengger *Coffee Shop*

Tengger *Coffee Shop* adalah nama restoran yang ada di Grand Bromo Hotel. Restoran ini berkapasitas kurang lebih 150 orang. Restoran ini dilengkapi dengan ornamen-ornamen hiasan yang mencerminkan ciri khas dari Gunung Bromo. Adapun mengenai jadwal makan di Tengger *Coffee Shop* adalah:

1. *Breakfast* (makan pagi) : 06:00-10:00 WIB
2. *Lunch* (makan siang) : 11:00-15:00 WIB
3. *Dinner* (makan sore) : 17:00-22:00 WIB
4. *Supper* (makan malam): 24:00-04:00 WIB

- b. *Batok Bar*
- Batok Bar merupakan bar utama yang ada di Grand Bromo Hotel, yang memiliki kapasitas 20 orang. Batok Bar ini menyediakan fasilitas bar, yang merupakan bar utama yang ada di Grand Bromo Hotel. Batok Bar menyediakan fasilitas minuman beralkohol dan minuman yang tidak beralkohol, juga minuman campuran kreasi dari *bartender*. Ruang Batok Bar ini sengaja didesain terbuka dengan pembatas kaca, sehingga dari ruangan bar tamu dapat melihat panorama pemandangan di luar. Pada malam minggu di Batok Bar ada *happy hour* yang menjual minuman dengan harga 50 % diskon. Batok Bar juga melayani *coffee shop*, *room service*, *swimming pool*, karaoke, dan billiard. Adapun mengenai jadwal buka adalah dari jam 17:00 – 24.00 WIB.
- c. *Ringgit Room*
- Ringgit Room* adalah ruangan yang digunakan untuk *meeting* (pertemuan). Ruang ini berkapasitas 50 orang. Ruang ini dihiasi dengan ornamen hiasan bunga yang berwarna warni.
- d. *Sukapura Hall*
- Sukapura Hall* adalah ruangan yang digunakan untuk pertemuan baik pertemuan formal maupun pertemuan tidak formal. Ruang ini berkapasitas 200 orang.
- e. *Jabung Room*
- Jabung Room* adalah ruangan yang digunakan untuk pertemuan. Ruang ini berkapasitas 20 orang. Ruang relatif lebih kecil jika dibandingkan dengan *Sukapura Hall* atau *Ringgit Room*.
- f. *Madakripura Swimming Pool*
- Madakripura Swimming Pool* adalah nama kolam renang yang ada di Grand Bromo Hotel.
- g. *Tennis Court* (Lapangan Tenis)
- Tennis Court* merupakan fasilitas olahraga yang disediakan oleh Grand Bromo Hotel.

h. *Widodaren Karaoke*

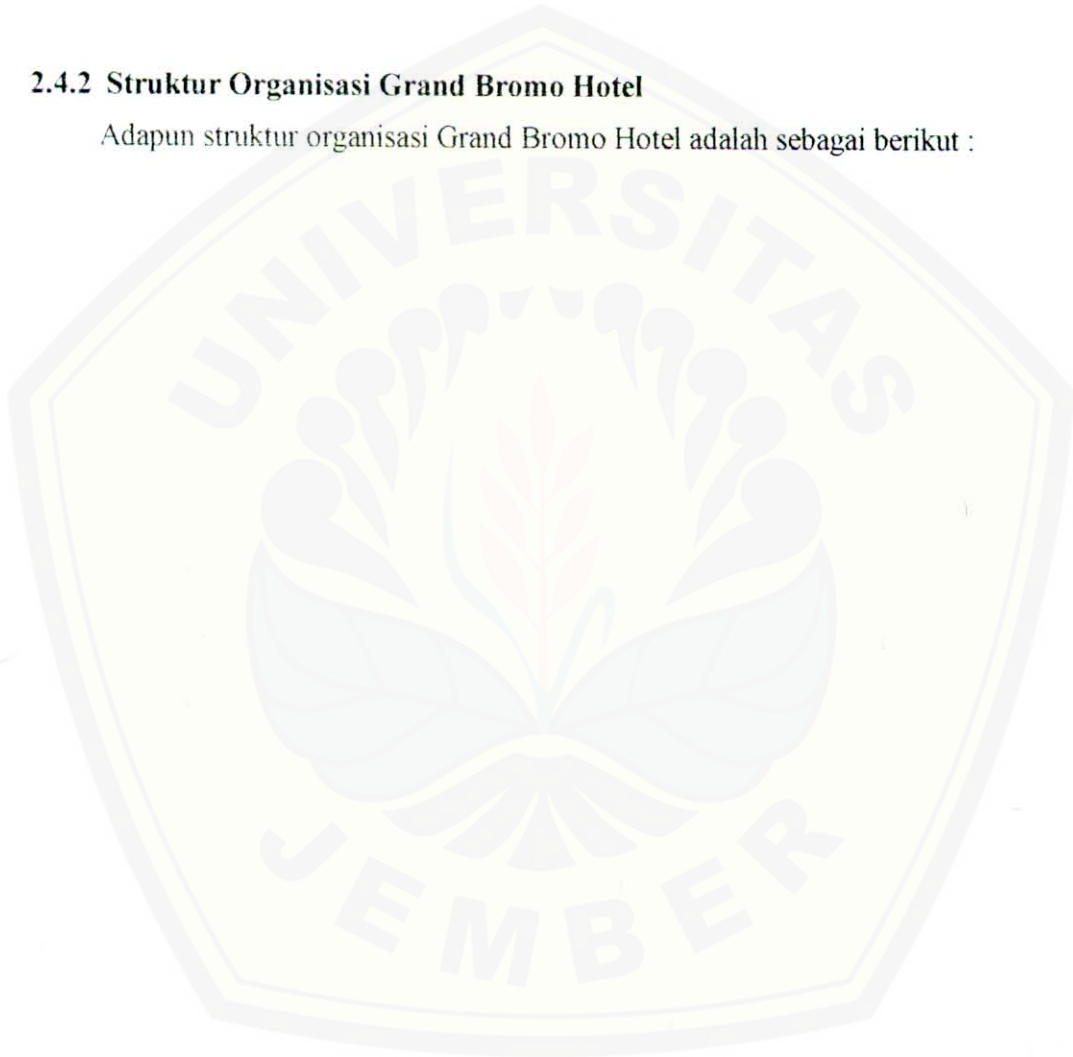
Widodaren karaoke adalah fasilitas hiburan yang disediakan oleh pihak hotel untuk tamu.

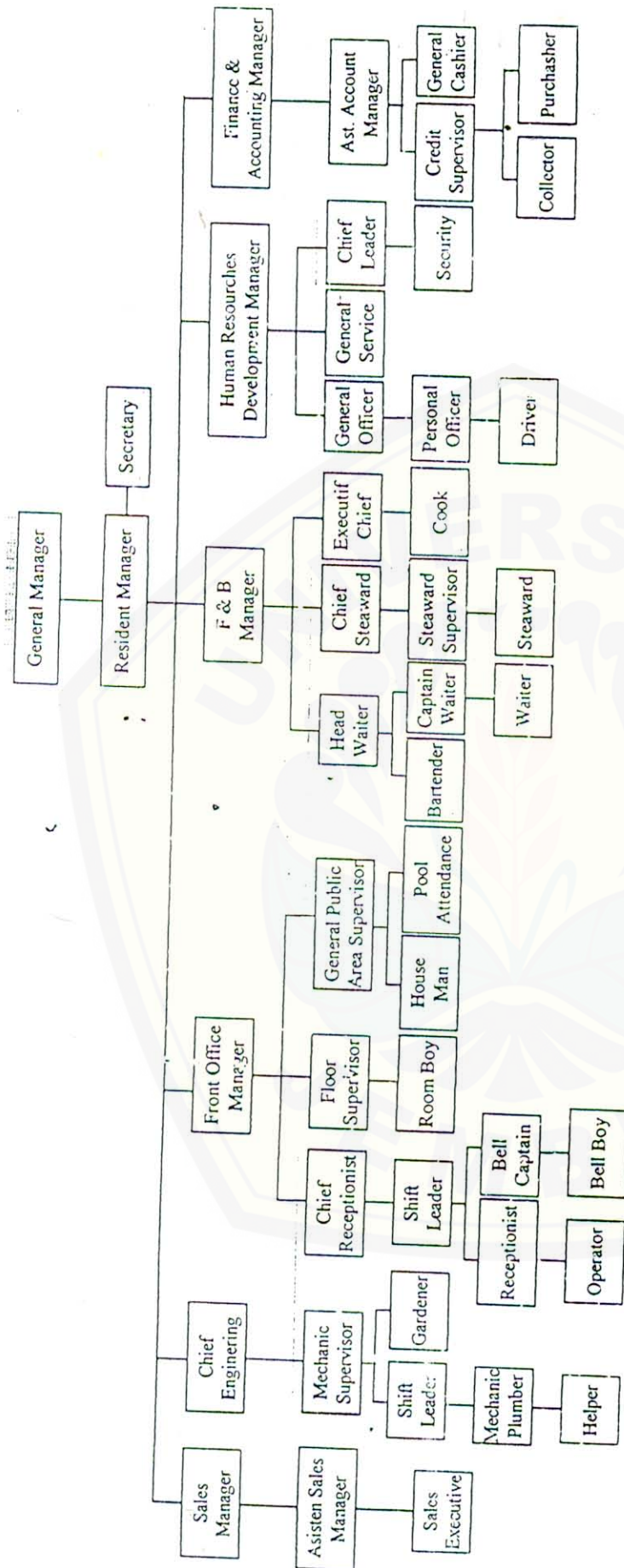
i. *Children Play Ground*

Children Play Ground adalah sarana tempat bermain anak-anak yang dilengkapi dengan aneka mainan untuk anak-anak.

2.4.2 Struktur Organisasi Grand Bromo Hotel

Adapun struktur organisasi Grand Bromo Hotel adalah sebagai berikut :





Sumber : Personalia Grand Bromo Hotel 2002

2.4.3 Food And Beverage Department

Food and Beverage Departement adalah salah satu departemen terpenting dalam sebuah hotel, karena departemen ini mampu memberikan pendapatan lebih bagi hotel. Departemen ini memberukan pelayanan terhadap makanan dan minuman yang memuaskan tamu. Di dalam *Food and Beverage Department* terdapat beberapa outlet seperti *restaurant, room service, banquet* dan bar.

Beberapa pengertian tentang *F&B Service* adalah sebagai berikut :

Menurut Soekresno dan I.N.R Pendit (1996 : 4)

“Suatu bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait dari para tamu yang tinggal di hotel dan dikelola secara profesional dengan tujuan komersial”.

Menurut pusat pendidikan dan pelatihan adalah sebagai berikut :

“*Food and Beverage Department* adalah bagian dari hidangan yang mengurus masalah pengolahan penyajian makanan dan minuman”.

Berdasarkan kedua pengertian di atas, maka penyusun dapat menyimpulkan bahwa *Food and Beverage Department* adalah suatu bagian dari hotel yang bertanggung jawab terhadap makanan dan minuman untuk para tamu baik yang tinggal di hotel maupun yang tidak tinggal di hotel.

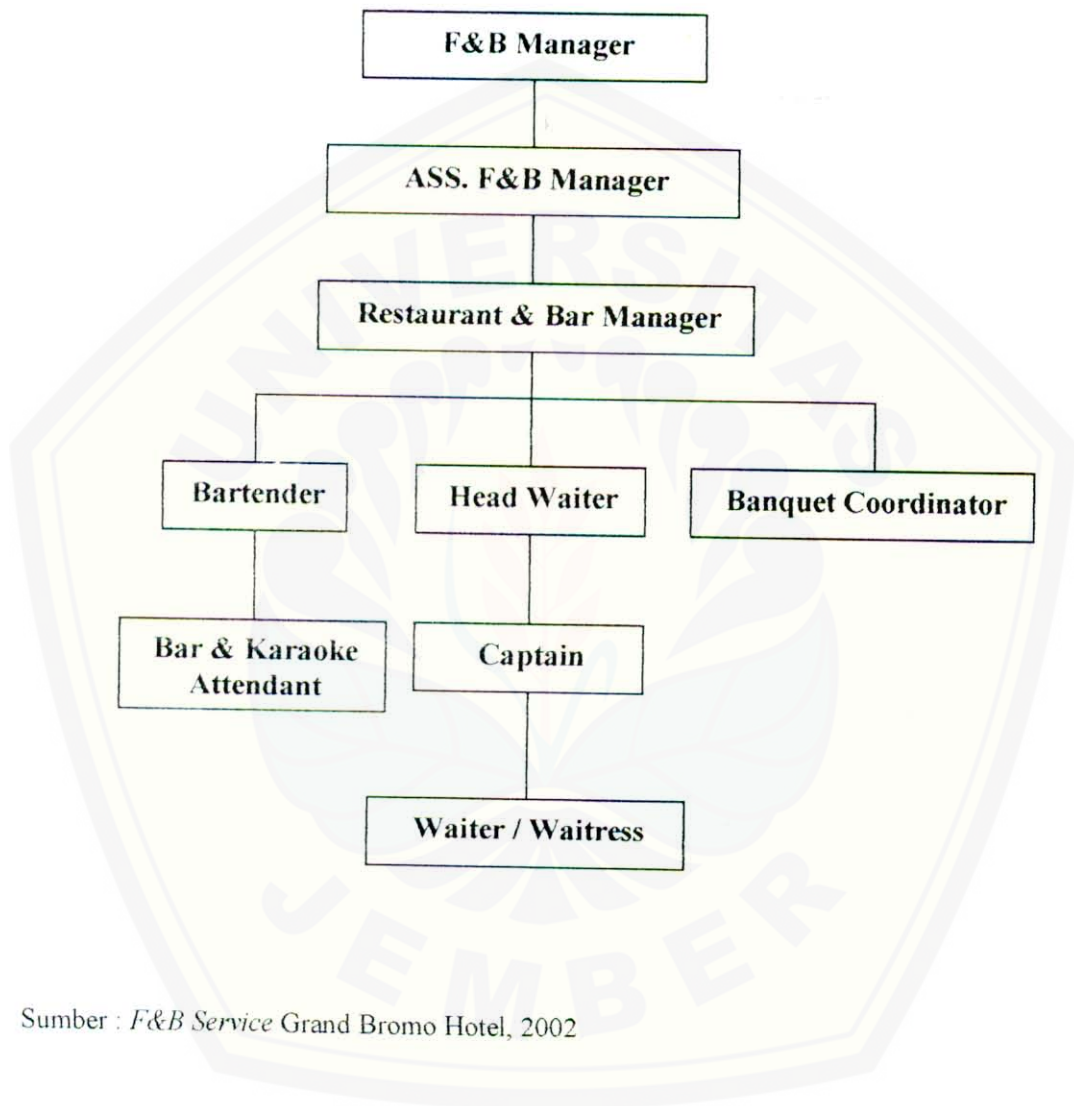
Food and Beverage Department dibagi menjadi dua bagian yaitu :

- a. *Food and Beverage Department* bagian depan (*front of the house*).
Terdiri dari *restaurant, bar, banquet, dan room service*. Petugas di departemen ini langsung berhubungan dengan tamu.
- b. *Food and Beverage Department* bagian belakang (*back of the house*).
Terdiri dari *kitchen, stewarding, dan service bar*. Petugas di departemen ini tidak langsung berhubungan dengan tamu dan harus melalui perantara pramusaji.

2.4.4 Stuktur Organisasi *Food and Beverage Service*

Adapun struktur organisasi *Food and Beverage Service* adalah sebagai berikut :

Struktur Organisasi
Food and Beverage Service
Grand Bromo Hotel Sukapura-Probolinggo



Sumber : *F&B Service* Grand Bromo Hotel, 2002

2.4.5 Job Description of Waiter/Waitress

Selama melakukan kegiatan *training* di Restoran Tengger *Coffee Shop*, penulis berperan sebagai seorang *waitress*. Adapun tugas dan tanggung jawab seorang *waiter waitress* adalah sebagai berikut :

1. Melakukan pelayanan secara langsung kepada tamu.
2. Mengambil pesanan/*order* dari *captain* untuk diteruskan ke *kitchen pantry*.
3. Mengambil/melakukan pemesanan kepada tamu bila *captain* sedang sibuk.
4. Melaksanakan penyajian hidangan yang sudah siap untuk disajikan kepada tamu atas pengaturan *captain*.
5. Melakukan *clear-up* dari meja tamu atas pengaturan tamu.
6. Mengambil persiapan kebutuhan *linen*, *napkin* dan *servis wares*.
7. Mengumpulkan dan mengantarkan *soiled linen* ke *laundry stewarding*.
8. Melakukan penyiapan *table set-up* dan *clear-up*.
9. Melakukan/mengikuti perintah dan pengaturan *captain* di dalam menjalankan tugas-tugasnya.
10. Melakukan pembersihan area kerja.
11. Menghadiri *briefing* sebelum dan sesudah menjalankan tugasnya.

DAFTAR PUSTAKA

Soekadijo, R.G. 1995. *Anatomi Pariwisata*. Solo : PT. Gramedia Pustaka Utama

Marsum, W.A. 1993. *Restoran dan Segala Permasalahannya*.
Yogyakarta : ANDI-Yogyakarta

Soekresno. I.N.R. Pendit. 1996. *Pramusaji Food and Beverage Service*.
Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama

_____. 1998. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*.
Jember : Universitas Jember





LAMPIRAN-LAMPIRAN



This is to certify that

No : 077/GBH/HRGA/C/VI/2003

RENNI CAHYONINGTYAS

From : Universitas Jember

Has successfully completed job training on :

Food and Beverage, as Waitress
From March, 10th 2003 until May, 10st 2003

During her training, she has demonstrated

an ~~excellent~~ / good / ~~fair~~ performance

Wishing her the best of success on her future career.

Sukapura, May 20th 2003



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Wimbo".

Wimbo Prabowo
HR&GA Manager

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Hamid Soetomo".

Hamid Soetomo
Resident Manager



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 : /J.25.1.2/PP.9/2003
Lampiran : 1 (satu) lembar
Perihal : **Pelaksanaan Praktek
Kerja Nyata**

Jember, 5 Maret 2003

Kepada Yth : Human Resources Manager
Grand Bromo Hotel
Jl. Raya Bromo
Di
Probolingo

Dengan Hormat,

Menindaklanjuti surat saudara, Nomor: 041 /GBH/HRGA/PKN/III/2003 tertanggal 4 Maret 2003 2003 perihal seperti pada pokok surat, maka pelaksanaan Praktek Kerja Nyata mahasiswa Program Studi D-III Pariwisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Pada Grand Bromo Hotel Probolinggo yang akan berlangsung selama 30 (tiga puluh) hari.

Selanjutnya pengaturun Jadwal dan pelaksanaan Praktek Kerja Nyata sepenuhnya kami serahkan kepada saudara sesuai dengan tata tertib dan disiplin kerja yang berlaku.

Demikian atas bantuan dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

Dekan,


H. Moch. Toerki
NIP. 130 524 832

Tembusan kepada:

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



SURAT TUGAS

No. 0480 /J.25.1.2/PP9/2003

Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember menugaskan kepada mahasiswa yang namanya tercantum dibawah ini:

NO.	NAMA	NIM	JURUSAN	PROGRAM STUDI
1.	Endang Mustikowati	20-2052	Ilmu Administrasi	D-III Pariwisata
2.	Dwi Sulistyoningsih	20-2022	Ilmu Administrasi	D-III Pariwisata
3.	Tofiq Yumanto	20-1020	Ilmu Administrasi	D-III Pariwisata
4.	Didin Eka Wulan	20-2010	Ilmu Administrasi	D-III Pariwisata
5.	Sahrul	20-1040	Ilmu Administrasi	D-III Pariwisata
6.	Banny Bingar Saputra	20-1010	Ilmu Administrasi	D-III Pariwisata
7.	Renni Cahyoningtyas	20- 2051	Ilmu Administrasi	D-III Pariwisata

Untuk mengikuti Program Praktek Kerja Nyata Pada Grand Bromo Hotel Probolinggo selama 30 (tiga puluh) hari terhitung sejak tanggal yang ditetapkan sampai dengan selesai.

Selama melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Nyata diwajibkan mengikuti tata tertib dan disiplin kerja yang berlaku ditempat Praktek Kerja.

Demikian surat tugas ini dibuat untuk dilaksanakan sebaik-baiknya.

Jember, 4 Maret 2003



Dr. H. Moch. Toerki
NIP. 130 524 832

Tembusan Kepada:

1. Ketua Program D-III Pariwisata FISIP UNEJ
2. Kasubag Akademik FISIP UNEJ



DAFTAR NILAI

Magang di Instansi : GRAND BROMO HOTEL
SUKAPURA

Jenis Mata Kuliah : Kuliah Kerja

Kejuruan : Ilmu Administrasi

Program Studi : D-III Pariwisata

Tahun Akademik : 2002 - 2003

NO.	NAMA	NIM	NILAI AKHIR	ANGKA MUTU	TANDA TANGAN
1.	BENNY BINGAR SAPTRA	20-1030	GOOD	85	1.
2.	BEMI LAHYOMINISTYAS	20-2051	GOOD	81	2.
3.	DIDIN EKA WULAN	20-2010	GOOD	85	3.
4.	TOFIQ YUMANTO	20-1020	GOOD	85	4.
5.	ENDANG MUSTIKOWATI	20-2052	GOOD	81	5.
6.	DWI SULISTYAININGSIH	20-2022	GOOD	83	6.
7.					7.
8.					8.
9.					9.
10.					10.

Pembina,

Grand Bromo HOTEL
KARIM

UNIVERSITAS JEMBER
 FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
 PROGRAM STUDI ILMU PERHUKUMAN

DAFTAR HADIR MAGANG DI HOTEL PARWISATA
 DI GRAND BRONO HOTEL
 SVKAPURA

NO	NAMA	NIM	TANGGAL	DAFTAR	HAZEL	MEI	...	TANGGAL	2003
1	BENNY BINGAR SAPUTRA		14	14	14	14	14	14	14
2	DEMI CAHYOMINGTYAS	20-2001	15	15	15	15	15	15	15
3	DIDIV EKA WULAN	20-2010	16	16	16	16	16	16	16
4	TOHIG YUNANTO	20-1020	17	17	17	17	17	17	17
5	ENDANG MUSTIKOWATI	10-1052	18	18	18	18	18	18	18
6	DWI SULISTYAWINGSIH	20-2022	19	19	19	19	19	19	19
7									
8									
9									
10									

Mengesetabul

 BAMBANG BROTONO
 DEKAN FAKULTAS ILMU PERHUKUMAN
 UNIVERSITAS JEMBER

DAFTAR KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN LAPORAN AKHIR

Nama Mahasiswa : RENNI CHANYONINGTIAS

Nomor Induk Mahasiswa : 200903102051

Alamat Mahasiswa : PERUM BILLAG PERMATA D/32 B PROBOLINGGO

Jurusan : ILMU ADMINISTRASI

Program Studi : D III PARIWISATA

Judul Laporan Akhir : UPAYA MENGATASI KETERBATASAN JUMLAH
CORPORATES DI TERANGER COFFEE SHOP
GRAND BRONG HOTEL SURAPURA P ROBOLINGGO

Dosen Pembimbing : Ers. SUGENG ISUGHO, MA

Asisten Pembimbing : _____

No	Hari/Tanggal	Jam	Uraian Kegiatan	Ttd.Pemb/Ass.
1.	9 JUNI 2005	08.00	REVISI BAB 1-2	<i>[Signature]</i>
2.		11.00	REVISI BAB 3-4	<i>[Signature]</i>
3.	10 JUNI 2005	09.00	REVISI BAB 1 -4	<i>[Signature]</i>
4.	11 JUNI 2005	08:30	ACC SEMUA BA B	<i>[Signature]</i>
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				

Catatan : 1. Dibawa mahasiswa yang bersangkutan pada setiap konsultasi
2. Ditanda tangani oleh Dosen /Ass.Pembimbing Laporan Akhir
3. Diserahkan kepada Ketua Jurusan /Pemb. Laporan Akhir setelah konsultasi.

SILVER/STAINLESS WARE

Out Let : Restaurant

Month : January 2003

No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	STORE	C'SHOP	LOSS	BREKAGE	BALANCE	REMARKS
1	Dinner Spoon	253						253	
2	Dessert Spoon	24						24	
3	Dinner Fork	313						313	
4	Dessert Fork	113						113	
5	Dinner Knife	76						76	
6	Dessert Knife								
7	Soup Spoon	72						72	
8	Band B Knife	156						156	
9	Fish Knife	40						40	
10	Servoce Fork	17						17	
11	Sevice Spoon	12						12	
12	Tea Spoon	125						125	
13	Rice Spoon	6						6	
14	Leadle Soup	7						7	
15	Tea / Coffee / Pitcher	2						2	
16	Sauce Boat	2						2	
17	Chaving Dish								
	a. Standing	23						23	
	b. Out Side	17						17	
	c. In Side	25						25	
	d. Cover	20						20	
18	Soup Tourine								
	a. Standing	3						3	
	b. Out Side	3						3	
	c. In Side	3						3	
19	Cake Tang	2						2	
20	Toaster	2						2	

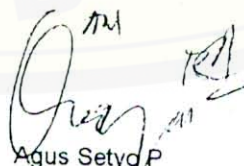
Sukapura, 31 January 2003

Prepared by,



Siti Uswatun

Checked by,



Agus Setyo P
Restaurant Mgr

Acknowledged by,

Hamid Sutomo
General Manager

F & B Department

GLASS WARE

Out Let : Restaurant

Month :

No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	STORE	C'SHOP	LOSS	BREKAGE	BALANCE	REMARKS
1	Water Gobleth	293						293	
2	Juice Glass 6 oz	86						86	
3	Water Pitcher	8						8	
4	Tumbler								
5	High ball								
6	Candle	19						19	
7	Astray	10						10	

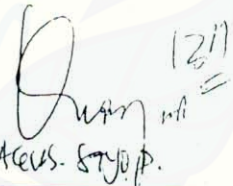
Sukapura, 31 January 2003
Prepared by,

Sugeng



Checked by,

Suharso



Property Control

Restaurant Mgr

Acknowledged by,

Hamid Sutomo

Geerral Manager

OPERATING EQUIPMENT INVENTORY

Out Let : Restaurant

Month : January 2003

No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	STORE	C'SHOP	BAR & RINCGIT	VIP CTTG	LOSS	BREKAGE	BALANCE	REMARKS
1	Tali Chair Rottan	128								127	
2	Short Chair Rattan	120								120	
3	Square Table L	3								3	
4	Square Table M	9								9	
5	Square Table S	5								5	
6	Square Tray Rottan (RS)									19	
7	Wooden Square Tray										
	L	4								4	
	M	8								8	
	S	13								13	
8	Worden Round Tray	3								3	
9	Juice Dispenser	1								1	
10	Water Dispenser	2								2	
11	Food Cover	7								7	
12	Granit Water Table	1								1	
13	Coffee Un	1								1	
14	Ice Maker	1								1	
15	Coffee / Tea Thermos	2	4							6	

Prepared by, _____
 Date: 31 January 2003

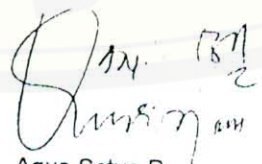
Checked by, _____

Acknowledged _____



Uswatun

Nanang
Property Control



Agus Setyo P
Restaurant Mgr

Hamid Sutomo
General Manager

F & B DEPARTMENT

LINEN INVENTORY

Out Let : Restaurant

Month : JANUARY 2003

No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	LAUNDRY STORE	C'SHOP	BAR & RINGGIT	LOSS	OO	BALANCE	REMARKS
1	Table Cloth									
	- Green Meeting	07								
	- Green									
	- Blue	20								
	- Peach / Blewah	20							20	LENGKAP
2	Top Cloth :									
	- Red	3								
3	Skirting :									
	- Flower	3							3	LENGKAP
	- Yellow	1							1	LENGKAP
	- Red	1							1	LENGKAP
	- Green	1							1	LENGKAP
4	Guest Napkin :									
	- Red	1								

Sukapura, 31 JANUARY 2003
Prepared by,

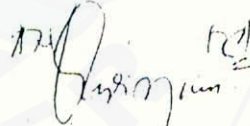
Checked by,

Acknowledged by,



SITI USWATUN

Property Control



AGUS SETYO P
Restaurant Mgr

HAMID SUTOMO
General Manager

SILVER/STAINLESS WARE

Out Let : Restaurant

Month : February 2003

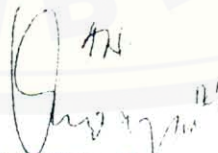
No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	STORE	C'SHOP	LOSS	BREKAGE	BALANCE	REMARKS
1	Dinner Spoon	253	180					433	
2	Dessert Spoon	24						24	
3	Dinner Fork	313						313	
4	Dessert Fork	113				3		111	
5	Dinner Knife	76	72					148	
6	Dessert Knife								
7	Soup Spoon	72	72					144	
8	Band B Knife	156						156	
9	Fish Knife	40						40	
10	Servoce Fork	17						17	
11	Sevice Spoon	12						12	
12	Tea Spoon	125						125	
13	Rice Spoon	6	8					14	
14	Leadle Soup	7						7	
15	Tea / Coffee / Pitcher	2						2	
16	Sauce Boat	2							
17	Chaving Dish								
	a. Standing	23						23	
	b. Out Side	17						17	
	c. In Side	25						25	
	d. Cover	20						20	
18	Soup Tourine								
	a. Standing	3						3	
	b. Out Side	3						3	
	c. In Side	2						2	
19	Cake Tang	2						2	
20	Toaster	2						2	

Sukapura, 28 February 2003
Prepared by,


Siti Uswatun

Nanang
Property Control

Checked by,


Agus Setyo P
Restaurant Mgr

Acknowledged by,

General Manager

GLASS WARE

Out Let : Restaurant

Month : February 2003

No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	STORE	C'SHOP	LOSS	BREKAGE	BALANCE	REMARKS
1	Water Gobleth	293						293	
2	Juice Glass	86						86	
	6 oz								
3	Water Pitcher	8						8	
4	Tumbler								
5	High ball								
6	Candle	19						19	
7	Astray	10						10	

Sukapura, 28 February 2003

Prepared by,



Siti Uswatun

Checked by,

Nanang
Property Control

Agus Setyo p
Restaurant Mgr

Acknowledged by,

Hamid Sutomo
General Manager



CHINA WARE INVENTORY

Out Let : Restaurant

Month : February 2003

No.	ITEM	OPEN STOCK	C'SHOP	LOSS	BREKAGE	BALANCE	REMARKS
1	Dinner Plate L	222				222	
2	Dinner Plate M	172				172	
3	Dessert Plate	178				178	
4	B&B Plate	127				127	
5	Oval Plate	22				22	
6	Oval Plate	3				3	
7	Soup Plate	70				70	
8	Banana Split	17				17	
9	Soup Cup	170				167	
10	Soup Saucer	686				686	
11	Tea Cup	236				236	
12	Tea Saucer	965				965	
13	Coffee Pot	9				9	
14	Tea Pot	17				17	
15	Creamer L	9				9	
16	Egg Stand	37				37	
17	Sugar Bowl	31				31	
18	Cereal Bowl	21				21	
19	Vas	25				25	
20	Asthay Sango	21				21	
21	Cocktail Bowl	130				130	
22	Melamin Coctail Bowl	353	72			425	
23	Duck Spoon	280				280	

LINEN INVENTORY

Out Let : Restaurant

Month : February 2003

No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	C'SHOP	STORE	LOSS	BALANCE	REMARKS
1	TC Meeting	67					67	
2	TC Blue	28					28	
3	TC Blewah	20					20	
4	Top C Red	33					33	
5	Top C Dark Blue	5					5	
6	Skerting Flower	3					3	
7	Skerting Yellow	1					1	
8	Skerting Red	2					2	
9	Skerting Green	12					12	
10	Guest Napkin Red	112					112	

Sukapura ,28 February 2003

Prepare By

Checked By

Acknowledge By



Siti Uswatun

Nanang
Property Control

Hamid Sutomo
General Manager



SILVER/STAINLESS WARE

Out Let : Restaurant

Month : Maret 2003

No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	STORE	C'SHOP	LOSS	BREKAGE	BALANCE	REMARKS
1	Dinner Spoon	433				3		430	
2	Dessert Spoon	24						24	
3	Dinner Fork	313						313	
4	Dessert Fork	113						113	
5	Dinner Knife	148					2	146	berkarat
6	Dessert Knife								
7	Soup Spoon	144						144	
8	Band B Knife	156				2		154	
9	Fish Knife	40						40	
10	Servoce Fork	17						17	
11	Sevice Spoon	12						12	
12	Tea Spoon	125				5		120	
13	Rice Spoon	6						6	
14	Leadle Soup	7						7	
15	Tea / Coffee / Pitcher	2						2	
16	Sauce Boat	2						2	
17	Chaving Dish								
	a. Standing	23						23	
	b. Out Side	17						17	
	c. In Side	25						25	
	d. Cover	20						20	
18	Soup Tourine								
	a. Standing	3						3	
	b. Out Side	3						3	
	c. In Side	3						3	
19	Cake Tang	2						2	
20	Toaster	2						2	

Sukapura, 30 Maret 2003

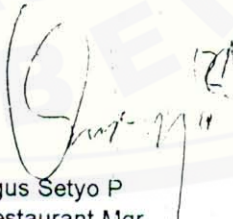
Prepared by,

Checked by,

Acknowledged by,


Siti Uswatun

Nanang
Property Control


Agus Setyo P
Restaurant Mgr

Hamis Sutomo
General Manager

GLASS WARE

Out Let : Restaurant


Month : Maret 2003


No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	STORE	C'SHOP	LOSS	BREKAGE	BALANCE	REMARKS
1	Water Gobleth	293					4	289	Pecah
2	Juice Glass 6 oz	86					3	85	Pecah
3	Water Pitcher	8					1	7	Pecah
4	Tumbler								
5	High ball								
6	Candle	19					1	18	Pecah
7	Astray	10						10	

Sukapura, 31 Maret 2003
Prepared by,


Siti Uswatun

Checked by,


Nanang
Property Control


Agus Setyo p
Restaurant Mgr

Acknowledged by,

Hamid Sutomo
General Manager

CHINA WARE INVENTORY

Out Let : Restaurant

Month : Maret 2003

No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	STORE	C'SHOP	LOSS	BREKAGE	BALANCE	REMARKS
1	Dinner Plate L	222					1	221	
2	Dinner Plate M	172						172	
3	Dessert Plate	178					2	176	
4	B&B Plate	127						127	
5	Oval Plate	22						22	
6	Oval Plate	3						3	
7	Soup Plate	70					1	69	
8	Banana Split	17						17	
9	Soup Cup	170						170	
10	Soup Saucer	686						686	
11	Tea Cup	236						236	
12	Tea Saucer	965						965	
13	Coffee Pot	9						9	
14	Tea Pot	17						17	
15	Creamer L	8						8	
16	Egg Stand	37						37	
17	Sugar Bowl	31						31	
18	Cereal Bowl	21						21	
19	Vas	25						25	
20	Astray Sango	21						21	
21	Cocktail Bowl	130						130	
22	Melamin C B	425						425	
23	Duck Spoon	280						280	

Sukapura, 31 Maret 2003

Prepared by,

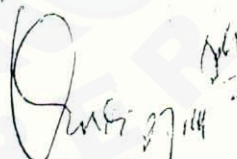
Checked by,

Acknowledged by,



Siti Uswatun

Nanang
Property Control



Agus Setyo P
Restaurant Mgr

Hamid Sutomo
General Manager

OPERATING EQUIPMENT INVENTORY

Out Let : Restaurant

Month : Maret 2003

No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	STORE	C'SHOP	BAR & RINGGIT	VIP CTTG	LOSS	BREKAGE	BALANCE	REMARKS
1	Tall Chair Rottan	127								127	
2	Short Chair Rattan	120								120	
3	Square Table L	3								3	
4	Square Table M	9								9	
5	Square Table S	5								5	
6	Square Tray Rottan (RS)	3								3	
7	Wooden Square Tray L M S	4 8 13								4 8 13	
8	Worden Round Tray	3								3	
9	Juice Dispenser	1								1	
10	Water Dispenser	1								1	
11	Food Cover	7								7	
12	Granit Water Table	1								1	
13	Coffee Un	1								1	
14	Ice Maker	1								1	
15	Coffee / Tea Thermos	6								6	

capura, 31 Maret 2003

Prepared by,

Checked by,

Acknowledged


Nanti Uswatun

Nanang
Property Control


Agus Setyo P
Restaurant Mgr

Hamid Sutomo
General Manager

LINEN INVENTORY

Out Let : Restaurant

Month :Maret 2003 2003

No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	C'SHOP	STORE	LOSS	BALANCE	REMARKS
1	TC Meeting	67					67	
2	TC Blue	28					28	
3	TC Blewah	20					20	
4	Top C Red	33					32	
5	Top C Dark Blue	5				1	5	
6	Skerting Flower	3					3	
7	Skerting Yellow	1					1	
8	Skerting Red	2					2	
9	Skerting Green	12					12	
10	Guest Napkin Red	112	176			9	279	

Sukapura ,30 Maret 2003

Prepare By



Siti Uswatun

Checked By

Nanang
Property Control

Acknowledge By

Hamid Sutomo
General Manager



LOST & BREKAGE FORM
FB SERVICE

NO	DATE	ITEM	Σ LOST	Σ BREKAGE	REMARK	SIGN BY
1	8.3.03	2 GLASS JUICE Pecah piala saat pola shing. DIREMUKAN	✓	2	STEWART (PISCAR)	[Signature]
2	12.3.03	COLLIN GLASS Water goblet		1	PECAN	[Signature]
				1	OPSEL	[Signature]
3	14 MAR. 03	DESSI		2	Patah	[Signature]
4	15/03/03	Juice Glass		1		[Signature]
5	16/03/03	Dinner plate		1		[Signature]
6	16/03/03	Goblet		2	pecah (HANI)	[Signature]
7	19/03	ASTRAY PUTIH SALAD BOWL	19 5 24 9 33	1	PECATI	[Signature]
8	23/03	Asfy gelas		1	Hilang	Hani
9	24/03	piring		1	Front Telan	Spr.
					pecah	[Signature]
10	30/03/03	Water goblet		1	pecah kali	[Signature]

Checked by

SILVER/STAINLESS WARE

Out Let : Restaurant

Month : April 2003

No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	STORE	C'SHOP	LOSS	BREKAGE	BALANCE	REMARKS
1	Dinner Spoon	430				2		428	
2	Dessert Spoon	24						24	
3	Dinner Fork	313				3		310	
4	Dessert Fork	113				3		110	
5	Dinner Knife	146				2		144	
6	Dessert Knife								
7	Soup Spoon	144				2		142	
8	Band B Knife	154				2		152	
9	Fish Knife	40						40	
10	Servoce Fork	17						17	
11	Sevice Spoon	12						12	
12	Tea Spoon	120				5		115	
13	Rice Spoon	6						6	
14	Leadle Soup	7						7	
15	Tea / Coffee / Pitcher	2						2	
16	Sauce Boat	2						2	
17	Chaving Dish								
	a. Standing	23						23	
	b. Out Side	17						17	
	c. In Side	25						25	
	d. Cover	20						20	
18	Soup Tourine								
	a. Standing	3						3	
	b. Out Side	3						3	
	c. In Side	3						3	
19	Cake Tang	2						2	
20	Toaster	2						2	

Sukapura, 31 April 2003

Prepared by,

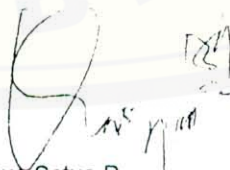
Checked by,

Acknowledged by,



Siti Uswatun

Nanang
Property Control



Agus Setyo P
Restaurant Mgr

Hamis Sutomo
General Manager

GLASS WARE

Out Let : Restaurant

Month : April 2003

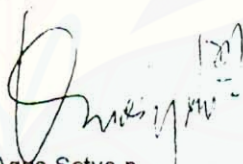
No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	STORE	C'SHOP	LOSS	BREKAGE	BALANCE	REMARKS
1	Water Gobleth	289					1	288	Pecah
2	Juice Glass 6 oz	86					4	81	Pecah
3	Water Pitcher	7					1	6	Retak
4	Tumbler								
5	High ball								
6	Candle	18						18	Pecah
7	Astray	10						10	

Sukapura, 31 April 2003
Prepared by,


Siti Uswatun

Checked by,

Nanang
Property Control


Agus Setyo p
Restaurant Mgr

Acknowledged by,

Hamid Sutomo
Geenral Manager

CHINA WARE INVENTORY

Out Let : Restaurant

Month : April 2003

No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	STORE	C'SHOP	LOSS	BREKAGE	BALANCE	REMARKS
1	Dinner Plate L	221						221	
2	Dinner Plate M	172					2	170	Retak
3	Dessert Plate	176					2	174	Pecah
4	B&B Plate	127						127	
5	Oval Plate	22						22	
6	Oval Plate	3						3	
7	Soup Plate	69						69	
8	Banana Split	17						17	
9	Soup Cup	170						170	
10	Soup Saucer	686						686	
11	Tea Cup	236					2	234	Pecah
12	Tea Saucer	965						965	
13	Coffee Pot	9						9	
14	Tea Pot	17						17	
15	Creamer L	8					1	7	Pecah
16	Egg Stand	37						37	
17	Sugar Bowl	31						31	
18	Cereal Bowl	21						21	
19	Vas	25						25	
20	Asthay Sango	21						21	
21	Cocktail Bowl	130					1	130	Pecah
22	Melamin C B	425						425	
23	Duck Spoon	280						280	

Sukapura, 31 April 2003
Prepared by,

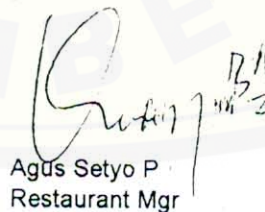
Checked by,

Acknowledged by,



Siti Uswatun

Nanang
Property Control



Agus Setyo P
Restaurant Mgr

Hamid Sutomo
General Manager

LINEN INVENTORY

Out Let : Restaurant

Month : April 2003

No.	ITEM	OPEN STOCK	IN	C'SHOP	STORE	LOSS	BALANCE	REMARKS
1	TC Meeting	67					67	
2	TC Blue	28					28	
3	TC Blewah	20					20	
4	Top C Red	33				1	32	
5	Top C Dark Blue	5					5	
6	Skerting Flower	3					3	
7	Skerting Yellow	1					1	
8	Skerting Red	2					2	
9	Skerting Green	12					12	
10	Guest Napkin Red	279				9	270	

Jember, 30 April 2003
Prepare By

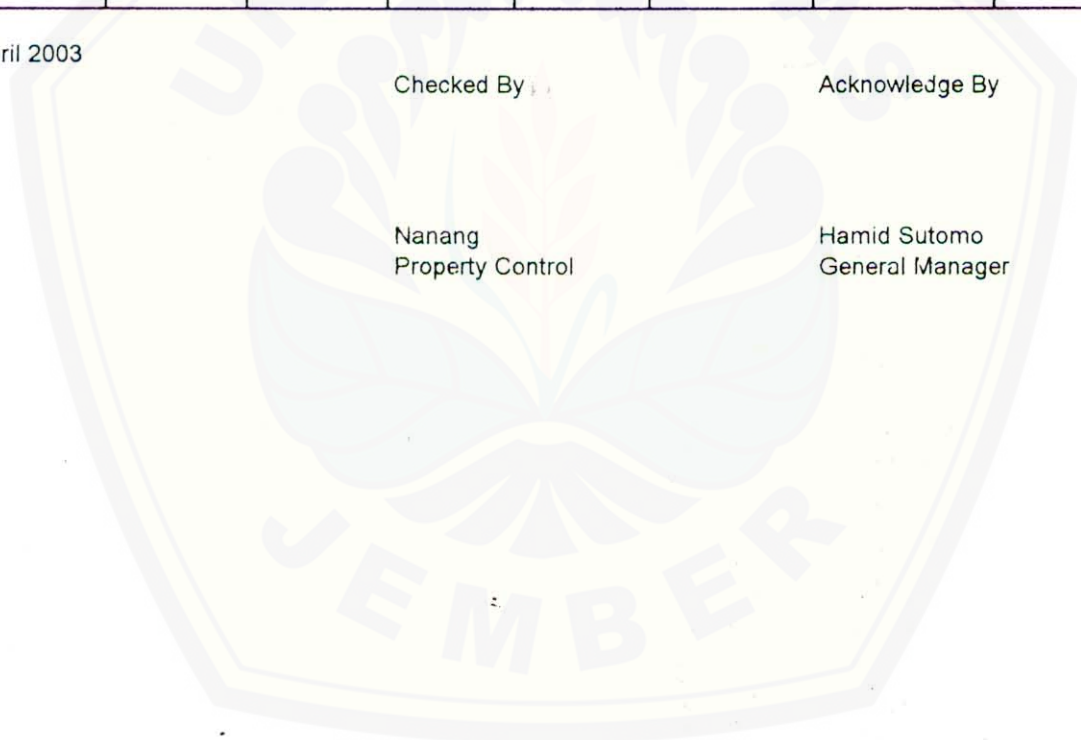
Checked By

Acknowledge By


Siti Uswatun

Nanang
Property Control

Hamid Sutomo
General Manager



LOST & BREKAGE FORM
FB SERVICE

NO.	DATE	ITEM	Σ LOST	Σ BREKAGE	REMARK	SIGN BY
1	31/3/03	1 Goblet				[Signature]
2	31/3/03	2 Juice Glass		—	Surgey	[Signature]
3	6/4/03	(Respected) Juice Glass		—	Respect	[Signature]
4	8/4/03	1 Dessert plate 1 Ceramic Bowl		piece —		[Signature]
5	10/4/03	Candle Holder		piece	Rumpon	[Signature]
6	14/4/03	Jule Glass 1		Retak		
7	17/04/03	Tea Cup 2		piece	11	11
8	26-04-03	Dessert plate		—	159	
9	26/04/03	Creamer cup	1			SP
10	27/04/03	Dinner plate 2	2	Retak	SP	CR

acknowledged by
02/05/03

[Signature]

"Ruchyom"

Grand Bromo
HOTEL

PAKET BROMO LESTARI

(2 Januari - 30 April 2003)

Hanya berlaku untuk Domestik & Pemegang Kim's

Hanya dengan :

Rp. 360.000/kamar/malam : weekday

Rp. 450.000/kamar/malam : weekend

Termasuk :

- * Menginap di kamar Deluxe
- * Makan pagi untuk 2 orang
- * Makan malam untuk 2 orang untuk weekend
- * Sharing Transportasi ke Lautan Pasir untuk 2 orang
- * Tiket masuk ke Bromo untuk 2 orang
- * Teh/kopi pagi sebelum tour ke Bromo
- * 21% Pajak & Pelayanan

(Dengan Paket di atas Anda telah ikut menyumbang program kelestarian alam Bromo)

FASILITAS :

Kamar (air panas, TV), Ruang Pertemuan
Karaoke, Billiard, Tennis Lapangan, Lapangan Basket,
Kolam renang, Whirpool, Voli Pantai
& Taman bermain anak.

Pemesanan & Informasi :

Hubungi : Sales & Marketing Office

Phone : (031) 7329945-6 Psw. : 690, 691, 699

(0335) 7329945-6

Travel Agency : ...

Jember
Jember
Jember

Jember
Jember
Jember

Jember
Jember
Jember

Jember
Jember
Jember

Jember
Jember
Jember

Jember
Jember
Jember

Grand Bromo
H O T E L

**FOKUS MEETING
DI KESEGRAN KAWASAN BROMO**

Manya dengan :

Rp. 65.000/orang/hari

(1 Maret – 20 November 2003)

Termasuk :

- * Penggunaan Ruang Pertemuan dan Perlengkapannya
- * 1X Makan Siang
- * 2X Coffee Break
- * 21% Pajak & Pelayanan
- * Berlaku untuk minimal 20 Peserta

FASILITAS :

Kamar (air panas, TV), Ruang Pertemuan
Karaoke, Billiard, Tennis Lapangan, Lapangan Basket,
Kolam renang, Whirpool, Voli Pantai
& Taman bermain anak.

Pemesanan & Informasi :

Hubungi : Sales & Marketing Office

Phone : (031) 7329945-6 Psw. : 690, 691, 699

Atau

(0335) (581103-5)

Jl. Raya Bromo
Desa Sukapura, 67254 Probolinggo
East Java - Indonesia
Phone : 62 335 581103-5
Fax. : 62 335 581142
E-Mail : grand_bromo@interwisata.com
www.interwisata.com/grand_bromo.html

Sales Office (Surabaya)
Phone : 62-31-7329945-6
Fax. : 62-31-7325256

RADAR BROMO

Kamis 24 April 2003



Grand Bromo
HOTEL
BROMO - PROBOLINGGO

Nikmati Diskon Rp.130.000,
dari Rp.300.000,-
di HUT Grand Bromo Hotel ke-13
(Berlaku 25 April - 11 Mei 2003)

Khusus untuk warga ber-KTP Pasuruan, Probolinggo,
Lumajang, Jember, Banyuwangi, dan sekitarnya.
Bagi non warga diatas gunting iklan ini dan bawa
saat check in.

Dapatkan :
Kamar Deluxe
Makan pagi berdua
Check out sampai dengan 16.00 wib
Termasuk pajak dan layanan

Reservasi hubungi:
(031) 7329945-6 ext. 690, 691, 699
(0335) 581103-5

Grand Bromo
H. O T E L

PAKET BROMO
Rp. 360.000,- Nett/Room
2 Januari'03 - 30 April'03

Fasilitas :

- Menginap di kamar Deluxe
- Makan pagi untuk 2 orang
- Transport + ticket ke bromo 2 orang
- Sumbangan untuk kelestarian Gunung Bromo
- Pajak dan Layanan

Reservasi,

Hubungi :

031-7329946 ext.690/691
0335-581103-5

atau

Travel Agent Anda

Jl. Raya Bromo
Desa Sukapura, 67254 Probolinggo
East Java - Indonesia
Phone : 62 335 581103-5
Fax. : 62 335 581142
E-Mail : grand_bromo@interwisata.com
www.interwisata.com/grand_bromo.html

Sales Office (Surabaya)
Phone : 62-31-7329945-6
Fax. : 62-31-7325256

Dharma

Grand Bromo
H O T E L
MEETING PACKAGE

PACKAGE (Berlaku March - April 2003)

A. Rp. 200.000/Orang discount menjadi Rp.150000/Orang

Termasuk :

- * Penggunaan Ruang Pertemuan & Perlengkapannya.
- * 3X Makan (Pagi, Siang, Malam)
 - * 2X Relat Kopi .
- * 21% Pajak & Pelayanan
- * Berlaku untuk minimal 20 Peserta

B. Rp. 180.000/Orang discount menjadi Rp130000/Orang

Termasuk :

- * Penggunaan Ruang Pertemuan dan Perlengkapannya
- * 3X Makan (Pagi, Siang, Malam)
 - 21% Pajak .
- * Berdiskon 10%

FASILITAS

- * Kamar (Air panas, TV) Ruang Pertemuan,
- * Billiard and Karaoke, Tennis Lapangan, Lapangan Basket,
- * Kolam renang, Whirpool, Voli Pantai,
- * Jogging Track, Taman bermain anak .

* Pemesanan dan Informasi :

* Hubungi : Sales & Marketing Office

* Phone : (031) 7329945-6 Psw : 690, 691, 699

* Atau

* Langsung ke Grand Bromo Hotel

* (0335) 581103-5

Jl. Raya Bromo
Desa Sukapura, 67254 Probolinggo
East Java - Indonesia
Phone : 62 335 581103-5
Fax. : 62 335 5811-2
E-Mail : grand_bromo@interwisata.com
www.interwisata.com/grand_bromo.html

Sales Office (Surabaya)
Phone : 62-31-7329945-6
Fax. : 62-31-7325256

Tengger Coffee Shop Info

Food Bazaar

Menyajikan hidangan-hidangan Lumpia, pisang goreng, bakso, martabak telur, spaghetti bolognaise, Nasi goreng, Fresh juice, sate ayam lontong, harga mulai Rp 2.500 nett tersedia hanya di Tengger Coffee Shop

LIVE ENTERTAINMENT

Bakery corner

Temui sajian bakery Fresh from the oven Raisin bread, sate doughnut, sosis bread, chocolate bread dan masih banyak lagi harga mulai Rp 3.500 nett tersedia di Tengger Coffee Shop

Paket Liburan Paskah

Rp 295.000 nett

Menginap di kamar deluxe, makan pagi untuk 2 orang dewasa dan 2 orang anak Discount Rp 10.000 untuk makan malam, tersedia Kids Menu (spaghetti, mini burger, baso, dan mini hot dog) Ikuti lomba melukis dan mencari telur Paskah tanggal 20 April 2003 pukul 10.00 pagi di Tengger Coffee Shop dan dapatkan bingkisan menarik

APPETIZER and SALAD

Fresh Green Garden Salad served with Choice of Dressing <i>Aneka sayuran segar disajikan dengan pilihan aneka saus</i>	Rp 18.181
Fruit Salad Served with Choice of Dressing <i>Aneka buah segar disajikan dengan berbagai pilihan saus</i>	Rp 18.181
Gado-Gado <i>Mixed fresh vegetables served with</i>	Rp 8.264

SOUP

Vegetable Chicken Soup <i>Sup ayam dan sayuran</i>	Rp 9.917
Minestrone Soup served with Parmesan Cheese <i>Sup Itali disajikan dengan keju parmesan</i>	Rp 16.528
Javanese Chicken Soup <i>Soto ayam traditional disajikan dengan nasi putih</i>	Rp 16.528
Beef Soup <i>Nasi rawon tradisional disajikan dengan nasi putih</i>	Rp 16.528

SOUP OF THE DAY

Traditional Oxtail Soup
Sup Buntut traditional disajikan dengan nasi putih
Rp 17.355

SANDWICH AND BURGER

Traditional Club House Sandwich served with French Fries <i>Tiga lapis roti disajikan dengan ayam rebus, keju dan kentang goreng</i>	Rp 28.925
Tuna Sandwich Served with French Fries <i>Tiga lapis roti disajikan dengan ikan tuna dan kentang goreng</i>	Rp 28.925

SPECIAL OFFER FROM THE GRILL

Grilled New Zealand Tenderloin Steak served with Vegetables, Pepper Sauce and French Fries <i>Daging lulu dalam New Zealand panggang disajikan dengan Kentang Goreng dan Saus Merica</i>	Rp 49.586
Grilled Local Tenderloin Steak or Sirloin Steak served with Pepper Sauce, Vegetables and French Fries <i>Daging lulu dalam atau daging lulu luar local panggang disajikan dengan kentang goreng dan saus merica</i>	Rp 39.669
Grilled New Zealand Sirloin Steak served with Butter Sauce, Vegetables and French Fries <i>Daging lulu luar New Zealand Panggang disajikan dengan saus mentega, sayuran dan kentang goreng</i>	Rp 41.322
T-Bone Steak served with French Fries, Vegetables and Mushroom Sauce <i>Daging panggang T-Bone disajikan dengan kentang goreng, sayuran dan saus jamur</i>	Rp 33.057
Bromo Chicken Steak served with Mushroom Sauce, Vegetables and French Fries <i>Bistik Daging Ayam disajikan dengan saus jamur, sayuran dan kentang goreng</i>	Rp 20.661

INDONESIAN SUGGESTION

Nasi Goreng Bromo disajikan dengan Telur Mata Sapi, Sate Ayam, Ayam Goreng, Acar dan Kerupuk Udang

Traditional Fried Rice accompanied with sunny side up, chicken skewer, pickles and shrimp cracker

Rp 24.793

Peceklele disajikan dengan nasi putih dan lalapan

Crispy fresh water fish served with sambal, steam rice and Fresh vegetable

Rp 12.396

Gurame bakar atau goreng disajikan dengan nasi putih dan lalapan

Fried fresh water carp served with traditional chilly sauce, fresh vegetable and steam rice

Rp 18.181

ORIENTAL FAVOURITES

Rice Chicken Glazed served with stir fried vegetable

Nasi ayam dan Sayuran dimasak A la Continental

Rp 20.661

Fu Yung Hai

Telur dadar isi sayuran disajikan dengan saus asam manis

Rp 14.876

Cap Cay

Tumis sayuran dimasak dengan cumi-cumi, udang dan sayuran

Rp 20.661

Seafood Fried Noodle

Mie goreng oriental dicampur dengan cumi-cumi, udang dan sayuran

Rp 20.661

Breaded Squid in Hot Chilly Sauce

Cumi-cumi goreng pedas

Rp 24.703

Oriental Fried Bihun

Bihun goreng dan sayuran dimasak traditional

Rp 17.355

Green pepper Beef in Oyster Sauce

Daging masak paprika dimasak A la Oriental dengan saus tiram

Rp 20.661

DESSERT

Fried Pineapple served with Sugar Powder

Nanas goreng disajikan dengan gula halus

Rp 8.264

Papaya Melba served with Ice Cream

Pepaya iris disajikan dengan Es Krim

Rp 14.876

Assorted Ice Cream

Aneka Es Krim Pilihan

Rp 14.876

HOT BEVEREGE

Freshly brewed Coffee or Tea by Cup or Hot Chocolate

Rp 4.958

Sekoteng

Mix of ginger, jelly and peanut

Rp 10.331



MBK UPT Perpustakaan
UNIVERSITAS JEMBER