



**PENANGANAN A LA CARTE DINNER OLEH WAITER DI  
RUBY RESTORAN HOTEL ROYAL 'N LOUNGE JEMBER**

**LAPORAN AKHIR**

**OLEH:**

**RONY MARDIYAN NATA**

**1800711001**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**

**2021**



**HANDLING A LA CARTE DINNER BY WAITER AT RUBY  
RESTAURANT HOTEL ROYAL 'N LOUNGE JEMBER**

**FINAL REPORT**

**BY:**

**RONY MARDIYAN NATA**

**1800711001**

**STUDY PROGRAM OF DIPLOMA III HOSPITALITY**

**FACULTY OF SOCIAL AND POLITICAL SCIENCES**

**UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH JEMBER**

**2021**


**LEMBAR PENGESAHAN**

Laporan Akhir ini Telah Diuji Dan Disahkan Pada:

Hari : Senin  
Tanggal : 12 Juli 2021  
Tempat : Progam Studi DIII Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik  
Universitas Muhammadiyah Jember  
Judul : Penanganan A La Carte Dinner di Ruby Restoran oleh Waiter Hotel  
Royal 'N Lounge Jember

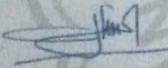
Tim Penguji:

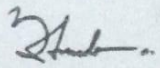
Ketua,

  
Syahriz Riza Octavy Sandy, SE., S.Kom., M. Si  
NPK.1981181010510416

Sekretaris

Anggota

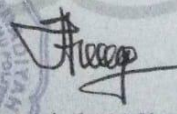
  
Faozen SE., M.Si  
NPK : 198407111303744

  
Bagus Indra Tj., SST. Par. M. Si  
NPK : 1983052611007547

Mengesahkan:

Dekan

Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik

  
Dr. Juariyah, M.Si

NIP. 19670806 1993032002

Scanned by TapScanner

## PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Rony Mardiyana Nata

N I M : 1800711001

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Laporan Akhir : Penanganan A La Carte Dinner di Ruby Restoran oleh Waiter  
Hotel Royal 'N Lounge Jember.

Dosen Pembimbing : Faozen, SE., M.Si

Menyatakan bahwa Laporan Akhir ini adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila terdapat pelanggaran dikemudian hari.

Jember, 27 Juli 2021

Dosen Pembimbing,

Faozen, SE., M.Si  
NPK. 198407111303744

Mahasiswa,



Rony Mardiyana Nata  
NIM.1800711001

## KATA PENGANTAR

*Assalamu'alaikum.wr.wb*

AlhamdulillahRobbil'Allamin, Dengan menyebut nama Allah Subhanahu wata'ala yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, penulis panjatkan segala puja dan puji syukur kepada Allah Subhanahu wata'ala yang telah melimpahkan segala rahmat serta hidayah-Nya. Shalawat serta salam selalu tercurahkan kepada junjungan kami Nabi besar Muhammad Sallallahu 'Alaihi Wasallam sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini Dengan judul "Penanganan *A la Carte Dinner* di Ruby Restoran oleh *Waiter* Hotel Royal 'N Lounge Jember" dengan baik dan tepat waktu. Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk kelulusan di Prodi DIII Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Muhammadiyah Jember.

Penyusunan laporan ini dapat terselesaikan dengan baik atas izin dari Allah SWT. serta bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tidak terhingga kepada pihak-pihak sebagai berikut :

1. Ibu Dra. Juariyah, M.si selaku dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Muhammadiyah Jember
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, SE., S.Kom., M.Si selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan
3. Bapak Faozen, SE., M.Si selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
4. Bapak Djhony Bahtiar Selaku General Manager Hotel Royal 'n Lounge Jember.
5. Bapak Firman Pradit Dwi Cahyo selaku FB Manager di *food and beverage service* Hotel Royal 'n Lounge Jember.

6. Seluruh *staff* di *Food and Beverage service* di Hotel Royal 'n Lounge Jember.
7. Keluarga besarku terutama Ibu tercinta Katiyem, yang selalu memberikan do'a, semangat dan dukungan hingga selesainya Tugas Akhir ini.
8. Sahabat-sahabatku M. Rony Setyawan, Ahmad Kurnia Firmansyah , dan Nila Nurul Rosidah serta teman-teman seperjuangan yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu, terimakasih telah berjuang bersama selama tiga tahun ini, terimakasih atas semua support, suka dan dukanya selama ini, sukses selalu untuk kita semua.

Terimakasih yang tidak terhingga atas segala bantuan yang diberikan kepada penulis, semoga Allah SWT, membalas kebaikan yang kalian berikan berlipat-lipat banyaknya. Kritik dan saran dari semua pihak yang diharapkan untuk memperbaiki tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Aamiin.

*Wassalamu'alaikum.wr.wb*

Jember, 30 Juni 2021

Penyusun ..

Rony Mardiyana Nata



## DAFTAR ISI

<b>Judul</b> .....	<b>i</b>
<i>Title</i> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN ORSINALITAS LAPORAN AKHIR</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<i>ABSTRACT</i> .....	<b>vii</b>
<b>MOTTO :</b> .....	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB I</b> .....	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	4
1.3    Tinjauan Penelitian .....	4
1.4    Manfaat Penelitian .....	5
1.5    Lokasi Penelitian.....	6
1.6    Jenis Data dan Sumber Penelitian.....	6
1.6.1    Jenis Data.....	6
1.6.2    Sumber Data.....	7
1.7    Metode Pengumpulan Data.....	7
1.8    Teknik Analisis Data.....	9
1.8.1    Teknik Analisis Deskriptif.....	9
1.8.2    Teknik Analisis SWOT.....	10
<b>BAB II</b> .....	<b>11</b>
2.1    Pengertian Pariwisata.....	11
2.2    Pengertian Wisatawan.....	11
2.3    Pengertian dan Jenis Hotel.....	12
2.3.1    Pengertian Hotel.....	12
2.3.2    Jenis Hotel.....	14
2.4    Departemen-Departemen dalam Hotel.....	16

2.5	Pengertian Food and Beverage Departement.....	20
2.5.1.	Seksi-seksi dalam Food and Beverage Departement .....	21
2.5.2.	Pengertian Food and Beverage Service.....	22
2.5.3.	Seksi-seksi dalam Food and Beverage Service .....	22
2.6	Pengertian <i>Waiter</i> dan <i>Waitress</i> .....	23
2.6.1.	Tugas dan Tanggung Jawab <i>Waiter</i> dan <i>Waitress</i> .....	24
2.7	Pengertian Restoran .....	27
2.7.1.	Tipe-tipe Pelayanan di Restoran .....	27
2.7.2.	Pengertian <i>Dinner Service</i> .....	28
2.8	Pengertian <i>A la Carte</i> .....	29
<b>BAB III.</b>	.....	<b>31</b>
3.1	Gambaran Umum Hotel Royal ‘n Lounge Jember .....	31
3.1.1	Sejarah Singkat Hotel Royal ‘n Lounge Jember.....	31
3.1.2	Fasilitas-fasilitas yang ada di Hotel Royal ‘n Lounge Jember.....	32
3.1.3	Struktur Organisasi Hotel Royal ‘n Lounge Jember .....	34
3.1.4	Departemen-Departemen pada Hotel Royal ‘n Lounge Jember .....	34
3.2	Gambaran Umum <i>Food and Beverage Service</i> Hotel Royal ‘n Lounge Jember ..	37
3.2.1	Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service</i> .....	37
3.2.2	Seksi-seksi pada <i>Food and Beverage Service</i> .....	37
3.3	Gambaran Khusus Ruby Restoran Hotel Royal ‘n Lounge Jember.....	38
3.3.1	Struktur organisasi Ruby Resto ‘n Lounge .....	39
3.3.2	Tugas dan Tanggung Jawab <i>Waiter</i> dan <i>Waitress</i> di Ruby Restoran .....	39
3.3.3	Alat dan Peralatan pada Ruby Restoran.....	41
3.3.4	Pembagian Shift di Rubi Restoran Hotel Royal ‘n Lounge Jember.....	42
3.4	Analisis Deskriptif tentang Penanganan <i>A la Carte Dinner</i> Di Ruby Restoran oleh <i>Waiter</i> Hotel Royal N Lounge Jember .....	44
3.4.1	Regular <i>Dinner</i> di Ruby Restoran Menggunakan menu <i>A la Carte</i> Hotel Royal ‘N Lounge Jember. ....	44
3.4.2	Menu <i>A la Carte Dinner</i> yang sering dipesan di Ruby Restoran.....	54
3.4.3	Kendala .....	54
3.4.4	Solusi.....	55
3.5	Analisis SWOT tentang Penanganan <i>A la Carte</i> di Ruby Restoran pada Saat Dinner oleh <i>Waiter</i> .....	55
<b>BAB IV.</b>	.....	<b>58</b>
4.1	Kesimpulan .....	58
4.2	Saran .....	59



**DAFTAR PUSTAKA..... 60**  
**LAMPIRAN..... 63**



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Sertifikat <i>On the Job Training I</i> dan <i>II</i> , dan Sertifikat <i>Table Manner I</i> .....	50
Lampiran 2 : Foto Bersama Staff dan Trainee di Hotel Royal ‘n Lounge Jember ....	61
Lampiran 3 : Hotel Royal ‘n Lounge Jember.....	63

