

ABSTRAK

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan *HotPot* pada saat *lunch* dan *dinner* di *western kitchen* sheraton taoyuan Taiwan sehingga dapat mengembangkan dan mengimplementasikan menu *HotPot* pada saat makan siang dan makan malam di *Western Kitchen* Sheraton Taoyuan, Taiwan. *HotPot*, yang secara tradisional merupakan hidangan Asia, diadaptasi untuk sesuai dengan selera dan ekspektasi tamu di restoran hotel berbintang empat ini. Metodologi yang digunakan mencakup analisis preferensi pelanggan, penyesuaian resep tradisional dengan bahan-bahan lokal dan musiman, serta evaluasi uji coba melalui masukan dari tamu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengenalan menu *HotPot* di Sheraton Taoyuan meningkatkan kepuasan pelanggan dan menarik lebih banyak pengunjung pada jam makan siang dan makan malam. Selain itu, adaptasi ini membantu memperkaya variasi menu di *Western Kitchen* dengan menambahkan sentuhan cita rasa Asia yang autentik namun tetap sesuai dengan standar kuliner Barat. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa inovasi menu seperti *HotPot* tidak hanya memberikan nilai tambah bagi pelanggan tetapi juga meningkatkan daya tarik dan reputasi restoran di pasar yang kompetitif. Metode analisis data dengan metode analisis deskriptif dengan melakukan pengamatan langsung pada kegiatan saat operasional hotel. Pelayanan yang baik merupakan faktor pendukung dari kualitas pelayanan pada sebuah hotel bintang empat seperti Sheraton Taoyuan Taiwan. Pelayanan langsung kepada tamu saat operasional *lunch* dan *dinner* berlangsung.

Kata kunci: Proses pembuatan, *HotPot*, *Lunch* dan *Dinner*.

ABSTRACT

The purpose of writing this final project is to find out the process of making HotPot at lunch and dinner at western kitchen Sheraton Taoyuan Taiwan so that it can develop and implement the HotPot menu at lunch and dinner at Western Kitchen Sheraton Taoyuan, Taiwan. HotPot, which is traditionally an Asian dish, is adapted to suit the tastes and expectations of guests at this four-star hotel restaurant. The methodology used includes analysis of customer preferences, adaptation of traditional recipes with local and seasonal ingredients, and trial evaluation through feedback from guests. The results show that the introduction of the HotPot menu at Sheraton Taoyuan increases customer satisfaction and attracts more visitors at lunch and dinner hours. In addition, this adaptation helps to enrich the menu variety in Western Kitchen by adding a touch of authentic Asian flavors that still conform to Western culinary standards. The conclusion of the study is that menu innovations such as HotPot not only provide added value to customers but also improve the restaurant's attractiveness and reputation in a competitive market. The data analysis method is a descriptive analysis method by making direct observations on activities during hotel operations.

Good service is a supporting factor of the quality of service in a four-star hotel such as Sheraton Taoyuan Taiwan. Direct service to guests during lunch and dinner operations. Keywords: Proses pembuatan, *HotPot*, *Lunch* dan *Dinner*.

