

**PELAYANAN SARAPAN PAGI DI DOUBLECHIN BAR &
RESTAURANT ARTOTEL-THAMRIN JAKARTA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III
Program Studi Manajemen Tata Hidangan
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Oleh :

ANDI RAHMAT MAULANA
Nomor Induk : 201621396

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG

2019

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PELAYANAN SARAPAN PAGI DI *DOUBLECHIN BAR & RESTAURANT ARTOTEL THAMRIN* JAKARTA

NAMA : Andi Rahmat Maulana
NIM : 201621396
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 21/2.....2020

Pembimbing I,



Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par.CHE.
NIP. 19810317 200605 2 001

Bandung, 21/2.....2020

Pembimbing II,



Retno Budi Wahyuni., Dra., MM. CHE
NIP. 19620730 198803 2 001.

Bandung,2020

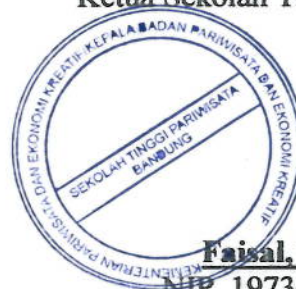
Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Andi Rahmat Maulana
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 12 Juli 1996
NIM : 201621396
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas akhir yang saya buat ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri.
2. Tugas Akhir ini murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan dari tim pembimbing.
3. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir di kemudian hari terdapat pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan / atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena tulisan saya ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
5. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar- benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 21 Februari 2020

Yang membuat pernyataan,



Andi Rahmat Maulana

NIM. 201621396

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur alhamdulillah penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian Tugas Akhir ini dengan judul **SARAPAN PAGI DI DOUBLECHIN BAR & RESTAURANT ARTOTEL-THAMRIN JAKARTA.**

Usulan penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir Program Diploma III Program studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Penulis menyadari bahwa Usulan Penelitian ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M. Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan.
5. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par.,CHE selaku pembimbing I yang telah memberikan masukan, dukungan dan bimbingannya.
6. Ibu Retno Budi Wahyuni., Dra., MM.,CHE selaku pembimbing II yang telah memberikan banyak bimbingan, dukungan dan masukan.

7. Bapak Prihadi Kaharudin, Amd.Par selaku F&B Manager Artotel-Thamrin Jakarta yang telah bersedia memberikan informasi mengenai penelitian untuk penulisan Usulan Penelitian penulis.
8. Orang tua, saudara-saudara dan keluarga yang telah memberikan dukungan, kasih sayang serta doa restunya kepada penulis.
9. Seluruh staff pengajar Manajemen Tata Hidangan khususnya dan seluruh jajaran dosen serta karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
10. Seluruh teman-teman Manajemen Tata Hidangan angkatan 2016 atas bantuannya, sampai Usulan Penelitian ini terselesaikan.
11. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis meminta maaf jika masih terdapat banyak kesalahan dalam penyusunan Usulan Penelitian ini. Penulis mengharapkan kritik dan saran untuk Usulan Penelitian yang telah dibuat supaya lebih baik lagi.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	11
C. Tujuan Penelitian	12
D. Pendekatan Dan Teknik Pengumpulan Data	12
E. Pengolahan Data	14
F. Lokasi Dan Waktu Penelitian	14
Bab II Tinjauan Umum	16
A. Sejarah Singkat Artotel Thamrin-Jakarta	16
B. Fasilitas Double Chin Restaurant & Bar Artotel Thamrin-Jakarta ..	18
C. Tinjauan Kelengkapan Produk Sarapan Yang Ada Di <i>Doublechin</i> <i>Bar & Restaurant</i> Artotel Thamrin-Jakarta	19
D. Tinjauan Pelayanan Sarapan Pagi Yang Ada Di <i>Doublechin Bar &</i> <i>Restaurant</i> Artotel Thamrin-Jakarta	23
E. Tinjauan mengenai harga sarapan yang ada Di <i>Doublechin Bar &</i> <i>Restaurant</i> Artotel-Thamrin Jakarta	27
Bab III Analisis Permasalahan	30
A. Analisis Kelengkapan Produk Sarapan Yang Ada Di <i>Doublechin</i> <i>Bar & Restaurant</i> Artotel Thamrin-Jakarta	30

B. Analisis Ada Di <i>Doublechin Pelayanan Sarapan Pagi Yang Diberikan Oleh Pramussaji Yang Bar & Restaurant Artotel Thamrin-Jakarta</i> .	33
C. Analisis harga sarapan pagi Di <i>Doublechin Bar & Restaurant Artotel-Thamrin Jakarta</i>	36
Bab IV Kesimpulan Dan Saran	39
A. Kesimpulan.....	39
B. Saran.....	40
Daftar Pustaka	41

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.1	Data Tabel Jumlah Tamu Breakfast Di Doublechin Bar & Restaurant Artotel Thamrin Jakarta	10
1.2	Tabel Bobot Nilai Jawaban.....	14
2.1	Tabel <i>Publish Rate</i> Kamar.....	17
2.2	Tabel Struktur Organisasi.....	18
2.3	Pendapat Tamu Mengenai Kelengkapan Produk.....	21
2.4	Pendapat Tamu Mengenai Pelayanan Sarapan.....	25
2.5	Pendapat Tamu Mengenai Harga Sarapan.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Biodata Penulis	42
2	Surat Izin Penelitian.....	43
3	Pedoman Kuisiner tamu.....	44

DAFTAR PUSTAKA

- Almana, S. W. (2018). *Tata Kelola Perguruan Tinggi Berbasis Akreditasi*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Atmodjo, M. W., & Fauziah, S. (2016). *Professional Waiter*. Yogyakarta: Andi.
- Eko. (2017, November 25). Retrieved from Definisi Metode Penelitian Kuantitatif Menurut Para Ahli: <http://www.literasiinformasi.com/2017/11/definisi-penelitian-kuantitatif-menurut.html>
- Ilham, M. (2019, September 8). Retrieved from 25 Pengertian Observasi Menurut Para Ahli [Lengkap]: <https://materibelajar.co.id/pengertian-observasi-menurut-para-ahli/>
- Kustini, H. (2017). *General Hotel Management*. Yogyakarta: Deepublish.
- LittleHotelier*. (n.d.). Retrieved from <https://www.littlehotelier.com/r/property-management/importance-hotel-breakfasts-small-hotels-can-keep-trend/>
- Morrison. (2010). *Periklanan*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Ni'matuzahroh, & ningrum, S. N. (2018). *Observasi Dalam Psikologi* . Malang: UMM PRESS.
- Nopriawan Berkat Asi, S. M. (2017, Februari 25). *Kampus Digital*. Retrieved from Definisi Penelitian Deskriptif: <http://www.kampus-digital.com/2017/02/definisi-penelitian-deskriptif.html>
- Rejeki, S. (2015). *Sanitasi Hygiene dan K3*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Sumarsono. (2015). *Luar biasa bisnis restoran di indonesia*. Jakarta: Gramedia.
- Suyono, J. (2004). *Food Service Manajemen Dasar-Dasar Mengolah Bisnis Restoran* . Bandung: ENHAI PRESS.
- Zed, M. (2004). *Metode Penelitian Kepustakaan* . Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.