

TINJAUAN TENTANG PENYAJIAN BUFFET BREAKFAST DI HARRIS HOTEL AND CONVENTION BANDUNG

Review About Buffet Breakfast Serving At Harris Hotel And Convention Bandung

Noviyani Dwi Apandi¹, dan Edwin Baharta²

Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom University

Corresponding Author: novivanida@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis penyajian *buffet breakfast* oleh *Food & Beverage* departemen. Departemen ini bertanggung jawab menyajikan makanan dan minuman kepada tamu secara profesional dengan tujuan mendapatkan *income* dan *profit*. Metode penelitian yang digunakan adalah observasi, wawancara dan studi pustaka. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa banyak sisa makanan dari *buffet breakfast* yang tidak terjual sehingga lambat laun akan mempengaruhi keseimbangan *finacial* maupun biaya. Dalam operasional hotel sering sekali banyak makanan yang tersisa dan beberapa tidak dapat dipergunakan lagi. Tentunya ini merupakan beban biaya untuk *kitchen* secara keseluruhan (*Food Cost*). Masalah ini dapat ditanggulangi dengan mengadakan kegiatan sosial untuk mengumpulkan makanan sisa *clear up breakfast* maupun pesta, agar makanan yang seharusnya dibuang di bagikan kepada orang yang tidak mampu.

Kata Kunci : *Waste buffet hotel, Buffet breakfast.*

Abstract

This study aims to identify and analyze buffet breakfast serving by Food and Beverage Department. This department is responsible for serving foods and drinks to the guests professionally in purpose to obtain income and profit. The methods are observation, interview, and literature study. The results shows that most of the breakfast buffet leftovers aren't sold out, and soon will affect their financial and cost balance. Oftenly, during hotel operational, there's many leftovers and some of it are not usable anymore. Surely, this will become an overall burden for Kitchen's Food Cost. This problem could be handled by holding a social activity to gather either breakfast or party edible leftovers, so the food that should be disposed can be given to the people who needs it.

Keywords: *Waste buffet hotel, Buffet breakfast.*

1. Pendahuluan

Dari sekian banyak hotel yang ada di kota Bandung, Harris Hotel & Convention adalah salah satu hotel berbintang yang ada di kota Bandung. Harris hotel adalah salah satu hotel bintang empat yang berada di kawasan pusat kota Bandung. Harris Hotel & Convention memiliki beberapa departemen, *Food & Beverage department* merupakan salah satu departemen yang ada di Harris hotel yang paling banyak memberikan *income* khususnya *Food & Beverage*. *Food And Beverages* adalah salah satu departemen yang ada di hotel yang bertanggung jawab menyajikan makanan dan minuman kepada tamu secara profesional dengan tujuan mendapatkan *income* atau *revenue* dan *profit*. *Food And Beverages*, akan mempengaruhi citra hotel tersebut, *Food And Beverage* juga memberikan kontribusi kepada hotel, baik itu kontribusi berupa *revenue*, jumlah tamu, maupun *image*.

¹Noviyani Dwi Apandi

²Edwin Baharta

Dalam operasionalnya *Food And Beverage* biasa menangani penyajian *buffet breakfast* (makan pagi), *lunch* (makan siang), dan *dinner* (makan malam) serta berbagai *function* baik *Buffet* maupun *ala carte*. Dan masalah yang sering terjadi dalam kegiatan operasional *Food And Beverages* di Harris Hotel & Convention adalah banyak sisa makanan *waste* dari *Buffet Breakfast* dan tidak terjual sehingga lambat laun akan mempengaruhi dalam segi *financial* maupun *cost* operasional hotel.

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu :

1. Bagaimana Prosedur *Buffet Breakfast* di Hotel Harris & Convention Bandung ?
2. Apakah banyak makanan yang tersisa dan tidak dapat dipergunakan lagi di *buffet breakfast* ?
3. Apakah Prosedur *Buffet Breakfast* di Hotel Harris & Covention Bandung selalu diikuti oleh para *cook*?

METODE

Metode yang penulis gunakan pada penulisan Proyek Akhir ini adalah metode deskriptif yaitu pengumpulan dan menganalisis data yang dilakukan langsung di lapangan dan bertujuan untuk memecahkan masalah yang terjadi.:

a. Observasi

Penulis melakukan peninjauan langsung buntut mendapatkan data yang akurat, yang sesuai dengan pembahasan yang penulis teliti di Main Kitchen Harris Hotel & Convention Bandung.

b. Wawancara

Penulis langsung mengajukan beberapa pertanyaan terhadap Kitchen Staff yang bertugas dalam menyiapkan Buffet Breakfast.

c. Studi Pustaka

Untuk mencari bahan-bahan perbandingan dan penambahan informasi baru referensi yang berkaitan dengan masalah yang sedang diteliti. Penulis mencari landasan teori dari berbagai macam buku yang berkaitan dengan judul yang diambil oleh penulis.

2. Tinjauan Pustaka

2.1 Pengertian Hotel

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 diperuntukan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu. Pengertian hotel berdasarkan beberapa definisi menurut para ahli :

Menurut Sulastiyono (2011:5), hotel adalah suatu perusahaan 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. Pengertian hotel menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT -86 dalam Sulastiyono (2011:6), adalah "Suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial.

Berdasarkan definisi para ahli diatas maka penulis menyimpulkan bahwa hotel adalah sebagai suatu usaha jasa yang merupakan sarana pendukung kegiatan pariwisata, dimana pengelolaannya dilakukan secara *professional* dan didukung oleh tenaga kerja yang memiliki keterampilan baik dalam bidang perhotelan.

2.2 Pengertian Kitchen

Dapur adalah tempat untuk mengolah makanan, oleh karena itu dapur harus bersih dan higienis. Ruang dapur perlu mendapat perhatian khusus, untuk itu para ahli merancang dapur sedemikian rupa supaya orang yang bekerja merasa senang dan suka bekerja di dapur. Selain itu dapur harus dilengkapi juga dengan berbagai jenis perlengkapan.

Dapur dalam hotel mempunyai luas 40% dari restoran. Untuk menanggulangi seluruh kegiatan pengolahan, dapur harus memiliki organisasi yang jelas menyangkut pembagian seksi atau bagian-bagian, fungsi – fungsi, tugas dan tanggung jawab masing-masing orang atau bagian. Struktur organisasi suatu dapur akan berbeda menurut besar kecilnya hotel serta jumlah outlet penjualan makanan yang disediakan. Semakin besar hotel yang dioperasikan dan semakin banyak unit-unit penjualan makanan dan minuman yang dibuka didalamnya, maka makin besar pula dapur yang disediakan. Bahkan dapat terjadi, dapur yang dibuka lebih dari satu unit. Didalam suatu dapur yang kecil biasanya diadakan penggabungan fungsi-fungsi, bagian atau jabatan, sehingga untuk dua atau tiga bagian pada dapur yang besar menjadi satu bagian saja pada dapur yang kecil. Akan tetapi penggabungan tersebut harus dilakukan dengan perhitungan yang matang agar tidak menimbulkan kendala dalam mekanisme operasionalnya. Perhitungan yang cermat tersebut didasarkan kepada luas area dapur yang ada, jumlah kamar hotel, jumlah unit penjualan yang ada, serta dikaitkan pula dengan asumsi jumlah tamu yang datang secara rata-rata setiap harinya.

Fungsi utama ruangan didalam dapur hotel adalah :

- a. Pusat kegiatan, proses bahan makanan hotel
- b. Pusat kegiatan pengolahan makanan di hotel.
- c. Pusat kegiatan masak – memasak makanan di hotel.
- d. Alat pengukur reputasi dan image hotel melalui kualitas makanan.

(Richard Sihite, 2000 :35).

2.3 Buffet Breakfast

Buffet (Prasmanan) merupakan adalah satu tipe dasar pelayanan di ruang makan dimana hidangan secara lengkap dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup telah disediakan, ditata, diatur, di atas meja *buffet* atau meja panjang. Tamu bebas memilih makanan dan mengambilnya sesuai dengan selera, pramusaji ada yang bertugas melayani di belakang meja selama perjamuan berlangsung. Cara penghidangan ini makin populer dalam ruang makan. Berbagai Restoran di Indonesia juga menerapkan hal ini setiap pagi, yang dikenal dengan *Breakfast Buffet*. Dalam cara ini para tamu diperkenankan untuk mengambil dan memilih makanan yang telah diatur di atas meja *buffet*. Tetapi pada *buffet* yang mewah para tamu akan disajikan makanan seperti makanan penarik selera atau pun soup dimeja makan mereka seperti pelaksanaan pelayanan pada ruang makan resmi, sebelum mereka pergi ke meja *buffet* untuk mengambil makanan pokok. Di restoran ini harga *buffet* sudah dicantumkan. Dengan membayar sejumlah uang tertentu, setiap tamu bebas mengambil, melayani dari hidangan yang telah tersedia dengan lengkap diatas meja *buffet* atau meja hidang yang dapat dinikmati dengan sepuasnya. Jadi jumlah uang yang dibayarkan bukan berdasarkan banyak sedikitnya makanan yang disantap tetapi jumlah orang yang menyantapnya atau sejumlah tamu yang hadir dalam suatu undangan jamuan makan. Minuman, roti dan mentega dan kadang-kadang makanan penutup (*dessert*) juga disajikan oleh petugas restoran. Jadi peralatan yang disiapkan untuk menikmati makanan tersebut tidak ubahnya seperti peralatan yang terdapat pada ruang makan biasa atau *table setting*. Jika pelayanan tidak dilaksanakan maka meja *buffet* diatur dan dilengkapi dengan makanan penarik selera *appetizer, soup, main course, dessert*, beserta makanan yang lainnya.

3. Pembahasan Hasil Penelitian

3.1 Prosedur dalam persiapan buffet breakfast

- a. Sebelum melakukan persiapan untuk *Breakfast* terlebih dahulu melakukan pengecekan mengenai jumlah tamu di system komputer yang menginap di hotel yang berpotensi untuk *Breakfast* di restoran, hal ini dilakukan agar dapat memperkirakan atau estimasi untuk seberapa banyak *Breakfast* yang dipersiapkan sesuai dengan tamu yang ada .

- b. Setelah melakukan pengecekan kita persiapkan apa yang kita butuhkan untuk *Breakfast* esok hari.
- Setiap *Staff* yang incharge (*morning shift*) selalu mendahulukan persiapan dari awal seperti: Food transfer dari *commissary* ke *outlet* menggunakan *requisition form*.
 - Penyediaan barang sesuai dengan menu *rotation* (tiap hari menu *breakfast* selalu diganti).
 - Pengadaan barang disesuaikan dengan kebutuhan .
 - *Mise en place* dengan benar sesuai dari menu yang tercantum.
 - Memberikan kualitas yang baik sesuai *standard recipe*
- c. Melakukan penataan atau pemisahan barang-barang khusus *breakfast* agar tertata rapi sesuai dengan pembuatannya.
- d. Selalu melakukan pengecekan ulang oleh *Staff* (*evening shift*) agar tidak terjadi kesalahan antara *shift* dan selalu melakukan *handling over* dengan benar.
- e. Memulai proses pematangan sebagian masakan oleh *evening shift* secara bertahap dengan menggunakan teknik memasak secara efisien dan mempermudah proses kelanjutan memasak oleh *Staff* (*night shift*).seperti:
- Bubur ayam
 - Stock soup
 - *Condiment*
 - *Assorted sauce*
 - Sambal
 - Lontong
 - Dan lain sebagainya.
- f. Ada juga berbagai macam proses memasak yang dilakukan *evening shift* agar mempermudah proses kelanjutan memasak, diantaranya:
- *Boiling* : telur direbus, bubur.
 - *Sautening* : sausage, sauted chineseese cabbage.
 - *Frying* : gorengan, fish lada garam.
 - *Steaming* : Rebusan (kacang, pisang, ubi,jagung).
 - *Roasting* : Roast chicken,lyonnaise potato.
- g. Semua yang dilakukan oleh *evening shift* harus dengan extra hati-hati agar semua makanan terjaga kualitas dan kuantitasnya, berikut dengan penempatan dan penyimpanannya.
- h. Melakukan *handling over* lagi terhadap *Staff* yang lain (*night shift*) agar terjalin komunikasi yang baik dalam melakukan pekerjaan.
- i. Selanjutnya semua pekerjaan untuk *breakfast* di *handle* oleh *night shift*, dari mulai pengecekan barang ulang,cek menu, cek *occupancy* dan pengecekan rasa di dalam makanan yang terdahulu dibuat oleh *evening shift*.
- j. Proses pematangan makanan akan berjalan di *night shift* hingga melakukan penempatan dalam sebuah tempat saji, dan selain itu juga *Staff* (*night shift*) selalu melakukan *set up* secara teratur sesuai dengan penempatan yg telah di tentukan sesuai standard pengaturan penempatan oleh pihak *Chef De Partie*.
- k. Selalu melakukan komunikasi antar bagian dilingkungan di *F&B Departement* agar dapat terkordinir dan terlaksananya tujuan .
- l. Semua menu yang disajikan oleh *chef* di restaurant tertata dengan baik di *buffet table* sehingga dapat menarik tamu untuk mencicipinya, selalu melakukan pengecekan lanjutan saat operasional *breakfast* berjalan hingga tidak terjadi *complaint* tamu terhadap makanan yang disajikan di pagi hari.
- m. Pembagian kerja dibuat untuk semua *staff morning shift* dengan jelas sesuai dengan *job* dan penempatan masing-masing *kitchen crew*.
- n. Selalu melakukan pengecekan secara teratur yang dilakukan *Staff* (*morning shift*) dari mulai awal buka restaurant untuk *breakfast* hingga penutupan. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas , penampilan, makanan yang ditata diatas *buffet*.
- o. Jika disalah satu *induction* sudah berkurang isinya harus di *refill* kembali dengan penataan sebaik mungkin, cara yang terbaik adalah ambil *induction* yang sudah kurang makanaanya lalu letakkan *induction* yang sudah terisi makanan , yang sudah tertata dengan baik.
- p. Lakukan yang terbaik hingga terciptanya suasana *breakfast* yang harmonis dan tenang serta memberikan pelayanan yang memuaskan terhadap semua tamu hotel.

3.2 Pembahasan tentang banyaknya makanan yang tersisa dan tidak dapat dipergunakan lagi di *Buffet Breakfast* di *Main Kitchen* Hotel Harris & Convention Bandung.

Steward adalah salah satu bagian departemen yang ada di hotel atau restoran yang mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam hal menyimpan, mengadakan, dan membersihkan semua peralatan *F&B Service* atau Restoran.

Apabila *Kitchen* banyak *event*, atau pun saat *Breakfast* berlangsung maka kesibukan di *kichen* akan meningkat, disinilah peran *steward* sangat dibutuhkan untuk kelancaran operasional *kitchen*, *steward* akan bekerja sama dengan staf *kitchen*. Apabila *kitchen* membutuhkan peralatan tambahan atau membutuhkan peralatan khusus untuk jenis menu yang khusus, maka *cook* akan meminta bantuan *steward* untuk pengadaan tersebut. Untuk peralatan *kitchen* yang kotor, *cook* akan langsung menaruhnya pada *pot washer*, selanjutnya *steward* akan langsung melakukan proses pencucian. Setelah berakhirnya jam *breakfast* di restoran, semua *steward* akan membereskan *buffet breakfast*, *stall*, dan semua peralatan beserta sisa makanan yang ada di *buffet*.

Untuk mengetahui seberapa banyak makanan yang tersisa pada *buffet breakfast* saat waktu *breakfast* selesai atau *buffet table* di *clear up* di Hotel Harris & Convention banyak yang terbuang dan tidak dipergunakan lagi, penulis melakukan wawancara terhadap *Steward* yang bertugas membersihkan di area *Buffet Breakfast*.

TABEL 3,5
WAWANCARA DENGAN STEWARD

N = 4

NO	Pertanyaan	ya		Kadang		Tidak	
		F	%	F	%	f	%
1	Apakah anda selalu membereskan buffet Breakfast ?	4	100	0	0	0	0
2	Apakah saat anda membereskan buffet breakfast banyak makanan yang tersisa ?	3	75	1	25	0	0
3	Apakah sisa makanan tersebut dapat dimanfaatkan lagi ?	1	25	1	25	2	50
4	Apakah Anda pernah membuang sisa makanan dari Buffet Breakfast ?	3	75	1	25	0	0

(Sumber : Hasil wawancara terhadap *Steward* di Harris Hotel & Convention Bandung)

Berdasarkan hasil wawancara diatas terhadap 4 orang *steward* mengenai tanggapan banyaknya makanan yang tersisa dan tidak dapat dipergunakan lagi di *Buffet Breakfast*, sesuai no. 1 dalam pertanyaan bahwa empat orang responden atau 100 % bahwa *steward* selalu membereskan table buffet breakfast.

Berdasarkan pertanyaan no. 2 bahwa tiga orang responden atau 75 % mengatakan terdapat banyaknya makanan yang tersisa pada saat breakfast.

Berdasarkan pertanyaan no. 3 bahwa 2 orang responden atau 50 % mengatakan makanan tersebut tidak dapat dimanfaatkan lagi.

Berdasarkan pertanyaan no. 4 bahwa 3 orang responden atau 75 % pernah membuang makanan dari sisa buffet breakfast.

Dari hasil ini kita dapat mengetahui bahwa *steward* yang membereskan dan membersihkan *tablebuffet breakfast* setiap harinya, setiap kali *steward* membereskan table *buffet breakfast* banyak makanan yang tersisa didalam induction tempat makanan itu di hidangkan, makanan yang tersisa tersebut hanya sedikit yang bisa dimanfaatkan lagi yang tersisa hanya daging dan sosis dan sisanya terbuang seperti sayuran karena tidak bisa diolah dan mudah rusak jadi tidak dipergunakan lagi.

3.3 Pembahasan tentang Prosedur *Buffet Breakfast* yang diikuti oleh Staf *Kitchen* di Hotel Harris & Covention Bandung

Kata *Chef* berasal dari istilah bahasa Perancis *Chef de Cuisine* yang berarti *Kitchen Director* atau orang yang mengepalai dapur. Seorang *Chef* mengatur semua kegiatan yang terjadi di dapur. Dari penentuan

menu, kreasi masakan, pemilihan bahan-bahan, persiapan memasak, hingga hasil akhir masakan dengan standar yang tinggi.

Pada dasarnya staf *kitchen* mempunyai tugas dan tanggung jawabnya masing-masing dari tingkat *Executive chef* hingga tingkatan *Second cook*. Dalam penanganan prosedur *Buffet Breakfast* staf *Kitchen* sering kali membuat estimasi yang lebih sehingga sering kali makanan tersebut banyak yang tersisa, penulis ingin mengetahui bagaimana para staf *Kitchen* mengikuti prosedur yang ada.

Untuk mengetahui berapa banyak staf *kitchen* yang mengikuti prosedur dalam mempersiapkan *Buffet Breakfast*, penulis melakukan wawancara terhadap Staf *kitchen* yang bertugas mempersiapkan segala sesuatunya untuk *Buffet Breakfast*.

TABEL 3.6
WAWANCARA DENGAN COOK

N = 4

NO	Pertanyaan	Ya		Kadang		Tidak	
		F	%	F	%	f	%
1	Apakah anda selalu membuat makanan untuk buffet breakfast ?	3	75	1	25	0	0
2	Apakah anda mengetahui prosedur buffet breakfast yang ada di kitchen Harris ?	3	75	1	25	0	0
3	Apakah anda selalu melakukan pengecekan ulang disistem komputer tentang info tamu yang akan breakfast di hotel ?	2	50	1	25	1	25
4	Apakah sering terjadi pelanggaran prosedur saat mempersiapkan di buffet breakfast ?	1	25	2	50	1	25

(Sumber : Hasil wawancara terhadap Staf *Kitchen* di Harris Hotel & Convention Bandung).

Berdasarkan hasil wawancara diatas terhadap 4 orang Staf *Kitchen* mengenai banyaknya yang mengikuti prosedur dalam mempersiapkan *buffet breakfast* sesuai no. 1 dalam pertanyaan bahwa tiga orang responden atau 75 % bahwa staf *kitchen* selalu membuat makanan untuk *buffet breakfast*.

Berdasarkan pertanyaan no. 2 bahwa tiga orang responden atau 75 % mengetahui prosedur buffet breakfast yang ada di kitchen Harris.

Berdasarkan pertanyaan no. 3 bahwa 2 orang responden atau 50 % mengatakan selalu melakukan pengecekan ulang disistem komputer tentang info tamu yang akan breakfast di hotel.

Berdasarkan pertanyaan no. 4 bahwa 2 orang responden atau 50 % sering terjadi pelanggaran prosedur saat melakukan persiapan di *buffet breakfast*.

Dari hasil ini kita dapat mengetahui bahwa Staf *kitchen* yang selalu membuat makanan untuk buffet breakfast dan hanya beberapa yang mengetahui prosedur buffet breakfast. Sehingga beberapa staf *kitchen* melakukan pelanggaran yang tidak sesuai dengan prosedur buffet breakfast yang ada di Harris hotel & Convention Bandung. Jika terjadi pelanggaran di prosedur buffet Breakfast dapat berakibat kepada meningkatnya food cost di kitchen Harris Hotel & Covention Bandung.

KESIMPULAN

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan selama melaksanakan penelitian yang berlangsung kurang lebih 6 bulan di Harris Hotel & Convention Bandung tepatnya di *Food and Beverage Product Departement*. Sebagai hasil akhir dari penulisan Proyek Akhir ini maka penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Di Kitchen Hotel Harris mempunyai prosedur untuk melaksanakan persiapan atau pembuatan *buffet breakfast*. Tentunya prosedur ini dibuat agar kitchen *staff* melaksanakan tugasnya dengan efisien. Prosedur ini telah dibakukan menjadi *Standar Oprating Procedure* untuk pembuatan *Buffet Breakfast*.
2. Setelah penulis melaksanakan pengamatan selama penelitian dan melakukan wawancara kepada *Steward* setiap *Breakfast* sering sekali banyak makanan yang tersisa dan beberapa tidak dapat dipergunakan lagi . Tentunya ini merupakan beban atau biaya untuk kitchen keseluruhan (*Food Cost*) .
3. Ada beberapa *Kitchen Staff* yang tidak mengikuti prosedur yang sudah ditetapkan saat mempersiapkan *Buffet Breakfast* hal ini menyebabkan kinerja yang bersangkutan tidak efisien. Tentunya akan terjadi pemborosan.

SARAN

Dalam hal ini penulis dengan segala keterbatasannya berusaha untuk memberikan saran ataupun masukan-masukan yang mungkin dapat bermanfaat serta dapat memberikan dampak yang lebih baik. Adapun saran-saran tersebut diantaranya sebagai berikut :

1. Sebaiknya setiap *Kitchen Staff* dapat memperhitungkan jumlah makanan untuk *Buffet Breakfast* sesuai dengan jumlah tamu yang makan, karena kebanyakan tamu yang *Breakfast* di hotel Harris & Convention adalah tamu yang menginap di kamar.
2. Sebaiknya hotel mengadakan kegiatan sosial mengumpulkan makanan bekas *clear up breakfast* maupun pesta, agar makanan yang seharusnya dibuang di bagikan kepada orang yang tidak mampu.
3. Adapun seluruh *Kitchen Staff* harus mengikuti prosedur kerja yang sudah di standard kan atau sudah dibakukan agar kualitas dan efesiensi menjadi stabil.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Armin, 2014. *Aspek Pemborosan makanan* [online]
Tersedia : <http://disnakkeswan.ntbprov.go.id> Diakses pada : 13 July 2015
- BA Marpaung, 2006. *Pengertian buffet dan buffet breakfast*. Universitas Sumatera Utara
- D. Rahmawati, 2009. *Pengertian dan definisi prosedur*. Universitas Gunadarma
- I Komang Deliana, 2011. *Pengertian Steward* . Akademi Pariwisata Mataram
- Sheraton media hotel (2009). *Pengertian menu* . [online]
Tersedia:
<http://einternalmagz-ilmuperhotelan.com/2009/07/pengetahuan-menu.html> Diakses pada : 10 July 2015
- Leonard Boby (2011) . *The World's Greatest Chefs* [online] Tersedia:
<https://everybodycancook.wordpress.com> [12 July 2015] Mukhtar .(2012).
Perencanaan dapur Hotel . Universitas Sumatera Utara Sihite,Richard,
S.Sos., (2006), *Food Product*, SIC, Surabaya.
- Sihite, Richard, S.Sos.,(2000), *Tourism Industry*, SIC, Surabaya.
- Sihite, Richard, S.Sos.,(2000), *Hotel Management (Pengelolaan Hotel)*, SIC, Surabaya.
- Webster's Third New International Dictionary, (2002), *Merriem Webster Inc*, US