

Intisari

Food and Beverage (F&B) Department adalah salah satu departemen yang penting di dalam sebuah hotel. Departemen F&B bertugas untuk memenuhi salah satu kebutuhan primer tamu hotel yaitu kebutuhan akan makan dan minum. Maju dan mundurnya perusahaan hotel dapat ditentukan dari penjualan kamar hotel dan penjualan makanan di restoran.

Tujuan dari penelitian tugas akhir ini adalah untuk mengetahui prosedur pengolahan dan penyajian menu *a la carte* pada Hotel Puri Artha. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu dengan menggambarkan prosedur pengolahan dan penyajian menu *a la carte* pada Hotel Puri Artha dalam bentuk kalimat sesuai dengan sistematis, sehingga dari hasil penelitian dapat mengetahui prosedur pengolahan dan penyajian menu *a la carte* pada Hotel Puri Artha.

Penerapan *standard operating procedure* sangat penting dalam pengolahan menu *a la carte* demi menjaga kualitas produk sehingga tidak hanya memenuhi kebutuhan primer tamu, tetapi juga ekspektasi tamu.

Katakunci: *Food and Beverage Department, a la carte, Standard Operating Procedure.*

Abstract

Food and Beverage (F&B) Department is an important department at a hotel. The duty of F&B department is to fulfill the primary needs of the hotel itself, especially the needs of foods and beverages. The progression and deterioration of hotel can be determined by the upselling of hotel's rooms and foods in the restaurant.

The purpose of this final assignment is to get to know the procedure of producing and serving *a la carte* menu in Puri Artha Hotel. The type of this research is descriptive qualitative which describes the procedure of producing and serving *a la carte* menu in Puri Artha Hotel with sistematic sentences, so that we can know about it clearly.

The application of Standard Operating Procedure is very important in producing *a la carte* menu in order to keep the quality of the product itself, so not only fulfilling the primary needs of the guests, but also fulfilling the guests' expectation.

Keywords: Food and Beverage Department, a la carte, Standard Operating Procedure.