

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian di 24hrs Coffee Shop Restaurant GQ Hotel Yogyakarta terhadap sebanyak 10 responden yaitu seluruh *waiter/ waitress*, maka dari itu peneliti mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil analisa diatas adalah dibagi menjadi 14 point yaitu, pertama tentang *Grooming* hasilnya adalah 100% setuju , kedua tentang *greeting the guest* hasilnya adalah 87,5% setuju, dan 12,5% kurang setuju . Ketiga tentang *escourting the guest* hasilnya adalah 90% setuju dan 5% cukup setuju, dan 5% kurang setuju , keempat tentang *pouring ice water* hasilnya adalah 57,5% setuju, 15% cukup setuju, dan 25% kurang setuju , kelima tentang *presenting the menu/ taking order* hasilnya adalah 90% setuju, dan 10% kurang setuju , keenam tentang *presenting the wine list/ drink list* hasilnya adalah 60% setuju, 15% cukup setuju, dan 25% kurang setuju , ketujuh tentang *adjustment* hasilnya adalah 92,5% setuju dan 7,5% kurang setuju , kedelapan tentang *serve bread and butter* hasilnya adalah 100% setuju 100%, kesembilan tentang *serving the food* hasilnya adalah 97,5% setuju, dan 2,5% cukup setuju , kesepuluh tentang *clear up* hasilnya adalah 90% setuju, 2,5% cukup setuju, dan 7,5% kurang setuju , kesebelas tentang *crumbing down* hasilnya adalah 92,5% setuju dan 7,5 kurang setuju , kedua belas tentang *presenting coffee or tea* hasilnya adalah 95%

setuju, dan 5% cukup setuju, ketiga belas tentang *presenting the bill* hasilnya adalah 100% setuju, keempat belas tentang *table setting* hasilnya adalah 95% setuju, dan 5% kurang setuju. Dari hasil analisa ada 3 komponen SOP (*Standard Operating Procedure*) yang paling penting menurut *waiter/ waitress* yaitu pertama *grooming* dengan nilai 100% setuju, kedua *served bread and butter* dengan nilai 100% setuju, dan ketiga *presenting the bill* dengan nilai 100% setuju.

2. Dari 14 indikator SOP (*Standard Operating Procedure*) yaitu *Grooming, Greeting the guest, Escourting the guest, Pouring ice water, Serving bread and butter, Presenting the menu/ taking order, Presenting the wine list, Adjustment Cutleries, Serving the food, Clear up, Crumbing down, Presenting coffee or tea, Presenting the bill, dan Table setting*. ada 3 komponen yang paling penting menurut *waiter/ waitress* yaitu pertama *grooming* dengan nilai 100% setuju, kedua *served bread and butter* dengan nilai 100% setuju, dan ketiga *presenting the bill* dengan nilai 100% setuju.
3. *Grooming* menjadi hal yang sangat penting dan suatu keharusan bagi *waiter/ waitress* karena *grooming* merupakan citra diri dan citra perusahaan. Selain menjadi *first impression* penampilan diri yang menarik akan memberikan kesan positif bagi tamu. Kerapihan, kebersihan, dan kecantikan karyawannya mencerminkan nilai dari suatu produk yang dijual.

4. *Serve Bread and Butter* merupakan komponen SOP (*Standard Operating Procedure*) yang sangat penting. Dengan menyajikan *bread and butter* sebagai starter sebelum hidangan yang dipesan tamu datang akan membuat tamu tidak merasakan waktu menunggu yang lama. Sembari menunggu hidangan yang dipesan tamu datang tamu dapat menikmati *bread and butter*.
5. *Presenting The Bill* adalah salah satu komponen SOP (*Standard Operating Procedure*) yang sangat perlu diperhatikan. *Waiter/ waitress* harus sangat hati-hati dan teliti dalam *Presenting The Bill* kepada tamu, demi menghindari kekeliruan antara menu yang dipesan tamu dengan yang tertera di *bill*. Jika hal tersebut tidak diperhatikan akan memicu komplain dari tamu.

B. SARAN

Berdasarkan fakta yang diperoleh saat peneliti melakukan penelitian dan pengambilan data selama di 24hrs Coffee Shop Restaurant GQ Hotel Yogyakarta, berikut beberapa saran dari peneliti :

1. Keterbatasan SDM (Sumber Daya Manusia) dalam hal ini yaitu *waiter/ waitress* sering menjadi kendala pada saat operasional berjalan. Sehingga diperlukan penambahan *staff* agar semua kebutuhan tamu bisa terlayani dengan maksimal.
2. Manajemen sebaiknya mengevaluasi SOP (*Standard Operating Procedure*) di 24hrs Coffee Shop Restaurant GQ Hotel Yogyakarta pada point ke empat yaitu *Pouring Ice Water* karena jika *Waiter/*

Waitress memberi *compliment* air es sering terjadi tamu terus meminta *refill* dan akhirnya tidak memesan minuman lain yang ada di daftar menu. Itu akan berdampak *revenue* menurun.

3. Perlu adanya pengembangan *communication skill* bagi *waiter/ waitress*, lewat komunikasi dengan para pelanggan. Pertama seorang *waiter/ waitress* harus dapat segera mendeteksi keinginan dan kebutuhan para pelanggan untuk mewujudkannya. Dalam hal ini adalah keahlian berbahasa Inggris atau bahasa asing lainnya untuk kelancaran berkomunikasi dengan tamu. Kedua yaitu perlu adanya pelatihan untuk melatih kemampuan berbicara/ berkomunikasi dengan tujuan *waiter/ waitress* memiliki kemampuan menjual suatu produk/ *upselling*, bisa menjelaskan dan menawarkan menu- menu spesial, menu- menu dengan harga tinggi, menu- menu promo, bahkan semua informasi yang berkaitan dengan *event* menarik/ spesial dari hotel.
4. Sebaiknya *supervisor/ captain* selalu *update* dan menginformasikan kepada *waiter/ waitress* mengenai promo, diskon, yang masih berlaku atau sudah tidak berlaku, untuk menghindari *miss communication*.
5. Sebaiknya keberadaan *supervisor/ captain* selalu ada di restoran saat operasional berjalan setiap *shift*-nya, dengan tujuan untuk membantu para *waiter/ waitress* jika mendapat masalah atau menerima komplain dari tamu.

DAFTAR PUSTAKA

- Abd, Rachman Arief. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Agusnawar. 2002. *Operasional Tata Graha Hotel*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Alex, Sobur. 2003. *Psikologi Umum*. Bandung: Pustaka Setia
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Bina Aksara
- Atdmodjo, Marsum W. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi
- Atmoko, Tjipto. 2012. *Standart Operational Procedure (SOP) & Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah*. E-dokumen.kemenag.go.id. Diakses pada tanggal 21 Maret 2018 pukul 17:40 WIB
- Endrobrotto. 2008. *Food & Beverage Service*. Yogyakarta
- Hasan, M. Iqbal. 2002. *Pokok-Pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya*. Jakarta: Grialia Indonesia.
- Indrayana, Ida Bagus. 2006. *Desain Interior Restoran Arma di Ubud Bali*. Denpasar: Institut Seni Indonesia. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Ismayanti. 2010. *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Joko, Suyono. 2004. *Food & Beverage Service Management*. Bandung: Enhaii Press
- Margono. 2004. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Renika Cipta.
- Moh. Nazir. 2011. *Metode Penelitian*. Cetakan 6. Bogor: Penerbit Ghalia Indonesia
- Poerwadarminta. 1993. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Sailendra, Annie. 2015. *Langkah- Langkah Praktis Membuat SOP*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing

- Sarjono, Haryadi dan Winda Julianita. 2011. *SPSS vs LISREL Sebuah Pengantar Aplikasi Untuk Riset*. Jakarta: Salemba Empat
- Sihite, Richard. 2003. *Food Service (Tata Hidang)*. Surabaya: SIC
- Spillane, JJ. 202. *Ekonomi Pariwisata Sejarah & Prospeknya*. Yogyakarta: Kanisius
- Sri, Larasati. 2016. *Excellent Hotel Operation* . Yogyakarta: Ekuilibria.
- Sudjana, Nana dan Ibrahim. 2001. *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung: Sinar Baru
- Sugiyono. 2005. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta
- 2009. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- 2010. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Bandung : Alfabeta
- 2012. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Cetakan ke-17. Bandung: Alfabeta.
- Sukardi. 2003. *Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta: Bumi Aksara
- Tambunan, Rudi M. 2013. *Pedoman Penyusunan Standart Operating Procedures (SOP)*. Edisi Kedua. Jakarta: Maiestas Publishing.
- Witarto. 2008. *Memahami Pengolahan Data*. Jakarta: Bumi Aksara.
- 2010. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Bandung : Alfabeta
- 2012. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Cetakan ke-17. Bandung: Alfabeta.
- Sukardi. 2003. *Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta: Bumi Aksara
- Tambunan, Rudi M. 2013. *Pedoman Penyusunan Standart Operating Procedures (SOP)*. Edisi Kedua. Jakarta: Maiestas Publishing.
- Witarto. 2008. *Memahami Pengolahan Data*. Jakarta: Bumi Aksara.



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
 Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 427 /Q.AMPTA/I/2019 Yogyakarta, 07 Januari 2019
 Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
 Bapak/Ibu
 HRD Grand Quality Hotel
 Jl. Laksda Adisucipto No. 48
 Maguwoharjo, Depok, Sleman
 Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Food And Beverage Service Department Grand Quality Hotel, Yogyakarta, selama 04 minggu terhitung mulai tanggal 07 Januari 2019 sampai dengan tanggal 07 Februari 2019, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Amelia Mustafa
 No Mahasiswa : 313100612
 Semester : X (Sepuluh)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISA RESPON WAITER/WAITREES TERHADAP SOP (STANDARD OPERATING PRICEDURES) DI 24 HRS COFFEE SHOP RESTAURANT GQ HOTEL YOGYAKARTA"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami

Ketua



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
 -File



Jl. Adisucipto No. 48 P.O. Box 82 Yogyakarta - 55281 Indonesia
 Telp. (62-274) 485005, Fax. (62-274) 489009
 email : info@gqhoteljogja.com / www.gqhoteljogja.com
 SMS Reservation : 0813 2875 0999

Yogyakarta, 15 Januari 2019

No : 07/HR/GQH/I/2019
 Hal : Surat Balasan Permohonan Penelitian

Kepada Yth
 Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
 Yogyakarta

Dengan Hormat,

Sebagai tanggapan surat nomer 427/Q.AMPTA/I/2019 perihal permohonan melaksanakan penelitian dibagian Food and Beverage Service khususnya di 24hrs Coffee Shop Restaurant GQ Hotel Yogyakarta maka bersama ini kami sampaikan kepada Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA bahwa mahasiswa yang berketerangan di bawah ini :

Nama Mahasiswa : Amelia Mustafa
 No. Mahasiswa : 313100612
 Judul Penelitian : "ANALISA RESPON *WAITER/WAITRESS*
 TERHADAP SOP (STANDARD OPERATING
 PROCEDURE) DI 24HRS COFFEE SHOP
 RESTAURANT GQ HOTEL
 YOGYAKARTA".

Telah melakukan penelitian di 24hrs Coffee Shop Restaurant GQ Hotel Yogyakarta sejak tanggal 30 November 2018 sampai dengan tanggal 15 Januari 2019, dan telah pula membahas materi hasil penelitiannya dengan kami

Demikian surat tanggapan yang kami sampaikan, atas perhatian dari Bapak/ Ibu saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,

Yedna Istiraharsari
 HRD Manager

Feel the Javanese Hospitality



KUESIONER

Nama :

Posisi :

Lama Kerja :

Usia :

Jenis Kelamin :

Pendidikan Terakhir :

Isilah dengan tanda centang (✓) / Please complete with remark (✓)

Kuesioner indikator dari kemampuan *waiter/ waitress* terhadap SOP (*Standart Operational Procedure*) :

S : Setuju , CS: Cukup Setuju, KS: Kurang Setuju

1. *Grooming Waiter/ Waitress*

No	Deskripsi	S	CS	KS
1	Kebersihan badan sangat penting didalam pelayanan			
2	Rambut harus diperhatikan dalam <i>grooming waiter/waitress</i>			
3	Kumis dan jenggot harus diperhatikan oleh <i>water/ waitress</i>			
4	Seragam merupakan <i>grooming waiter/ waitress</i> yang harus diperhatikan			

2. *Greeting the guest*

No	Deskripsi	S	CS	KS
1	<i>Waiter/ waitress</i> harus memberi salam kepada tamu			
2	<i>Waiter/ waitress</i> harus kontak mata dengan tamu			
3	<i>Waiter/ waitress</i> harus memanggil nama tamu			
4	<i>Waiter/ waitress</i> harus hangat dan familiar dengan tamu			

3. Escorting and Sitting the guest

No	Deskripsi	S	CS	KS
1	<i>Waiter/ waitress</i> harus menarik kursi tamu dan mempersilahkan duduk			
2	<i>Waiter/ waitress</i> harus menawarkan penggunaan <i>baby chair</i> untuk anak balita.			
3	<i>Waiter/ waitress</i> harus menawarkan bantuan pada tamu yang membawa barang			
4	<i>Waiter/ waitress</i> harus menawarkan bantuan pada tamu yang menggunakan jas			

4. Pouring Ice Water

No	Deskripsi	S	CS	KS
1	<i>Waiter/ waitress</i> harus berdiri disamping kanan tamu			
2	<i>Waiter/ waitress</i> harus menuang air es ke dalam gelas tamu			
3	<i>Waiter/ waitress</i> harus membuka napkin			
4	<i>Waiter/ waitress</i> harus meletakkan napkin dipangkuan tamu			

5. Presenting the menu/ taking order

No	Deskripsi	S	CS	KS
1	<i>Waiter/ waitress</i> harus mengambil daftar menu dari <i>station</i>			
2	<i>Waiter/ waitress</i> harus memastikan menu dalam keadaan bersih dan baik			
3	<i>Waiter/ waitress</i> harus memberikan menu pada tamu			
4	<i>Waiter/ waitress</i> harus menawarkan menu dari harga yang paling mahal			

6. Presenting the wine list

No	Deskripsi	S	CS	KS
1	<i>Waiter/ waitress</i> harus menawarkan minuman spesial			
2	<i>Waiter/ waitress</i> harus mempersiapkan <i>captain order</i> dan pena			
3	<i>Waiter/ waitress</i> harus menulis semua <i>orderan</i> pada <i>captain order</i> dan mengulanginya			
4	<i>Waiter/ waitress</i> harus memberitahu semua informasi yang dijual			

7. *Adjusment*

No	Deskripsi	S	CS	KS
1	<i>Waiter/ waitress</i> harus mengganti peralatan yang tidak dipakai			
2	<i>Waiter/ waitress</i> harus mempersiapkan <i>steak knife</i> untuk hidangan <i>steak</i>			
3	<i>Waiter/ waitress</i> harus mempersiapkan <i>soup spoon</i> untuk hidangan <i>soup</i>			
4	<i>Waiter/ waitress</i> harus mempersiapkan <i>tea spoon</i> untuk hidangan <i>dessert</i>			

8. *Serving Bread and Butter*

No	Deskripsi	S	CS	KS
1	<i>Waiter/ waitress</i> Menaruh <i>BNB plate</i> (<i>bread and butter plate</i>) dan di atasnya <i>butter sprider</i>			
2	<i>Waiter/waitress</i> Meletakkan roti dan mentega dari			

	sebelah kiri tamu dan mempersilahkan			
--	--------------------------------------	--	--	--

9. Serving the food

No	Deskripsi	S	CS	KS
1	<i>Waiter/ waitress</i> harus mengecek makanan yang akan disajikan			
2	<i>Waiter/ waitress</i> harus menyajikan makanan dari sebelah kanan tamu			
3	<i>Waiter/ waitress</i> harus memperhatikan tata letak makanan dan memastikan <i>garnish</i> pada posisi yang tepat			
4	<i>Waiter/ waitress</i> harus menyebut nama makanan ketika disajikan pada tamu			

10. Clear up

No	Deskripsi	S	CS	KS
1	<i>Waiter/ waitress</i> harus berdiri disebelah kiri tamu			
2	<i>Waiter/ waitress</i> harus mengambil piring dan gelas yang kotor			
3	<i>Waiter/ waitress</i> tidak boleh menumpuk piring kotor terlalu tinggi			
4	<i>Waiter/ waitress</i> harus menumpuk piring sesuai dengan jenisnya.			

11. Crumbing down

No	Dekripsi	S	CS	KS
1	<i>Waiter/ waitress</i> harus berdiri disebelah kiri tamu			
2	<i>Waiter/ waitress</i> harus menggunakan alas piring kecil dengan lap meja			
3	<i>Waiter/ waitress</i> harus selalu mengucapkan permsi kepada tamu			

4	<i>Waiter/ waitress</i> harus memastikan meja dalam keadaan bersih			
---	--	--	--	--

12. Presenting coffee or tea

No	Deskripsi	S	CS	KS
1	<i>Waiter/ waitress</i> harus menawarkan <i>dessert</i> pada tamu			
2	<i>Waiter/ waitress</i> harus meletakkan <i>toothpick</i> diatas meja tamu			
3	<i>Waiter/ waitress</i> harus menyiapkan peralatan yang dibutuhkan untuk hidangan <i>dessert</i>			
4	<i>Waiter/ waitress</i> harus memastikan meja dalam keadaan siap untuk menyajikan <i>dessert</i>			

13. Presenting the bill

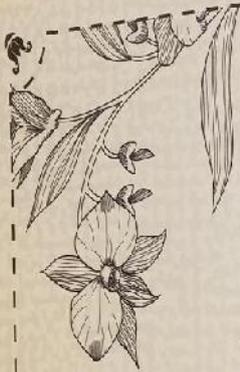
No	Deskripsi	S	CS	KS
1	<i>Waiter/ waitress</i> harus memeriksa <i>bill</i> dengan <i>captain order</i>			
2	<i>Waiter/ waitress</i> harus menggunakan <i>cover bill</i> dan menyiapkan pena			
3	<i>Waiter/ waitress</i> harus menanyakan kepada tamu mengenai makanan yang telah disajikan			
4	<i>Waiter/ waitress</i> harus memberikan dan memberitahu <i>brosur special promo, event</i> atau <i>discount</i> yang sedang berlaku			

14. Table setting

No	Deskripsi	S	CS	KS
1	<i>Waiter/ waitress</i> harus mengambil <i>tray</i> yang sudah diisi <i>cutleries</i>			
2	<i>Waiter/ waitress</i> <i>mendusting</i> meja sampai kondisi bersih			
3	<i>Waiter/ waitress</i> harus menata <i>cutleries</i> diatas meja sesuai ketentuan hotel			

4	<i>Waiter/ waitress</i> harus merapikan kursi kembali			
---	---	--	--	--

24^{hrs}
**Coffee
Shop**



gghoteljoala gghoteljoala
www.gghoteljoala.com





Salad & Appetizers



MIX VEGETABLE SALAD

Mix fresh garden green served with thousand island dressing
Campuran sayuran yang disajikan dengan saas seribu pulau

Rp. 37.500,-

CAESAR SALAD

RECOMMENDED

Fresh lettuce served with Crispy beef bacon, crouton and parmesan cheese
Selada dengan daging sapi goreng, roti panggang dan keju parmesan

Rp. 39.500,-

GREEK SALAD

A classic Greek appetizer of feta cheese, tomato, cucumber, lettuce, olive, and onion in lemon dressing

Selada dengan keju feta, tomat, timun, buah zaitun dan bawang hambahay dengan saas lemon

Rp. 49.000,-

THAI BEEF SALAD

Grill beef slice thin served with spicy dressing and fresh vegetables
Panggang daging sapi pilihan yang diiris tipis dengan saas pedas dan sayuran segar

Rp. 45.000,-

CHICKEN SALAD

RECOMMENDED

Grill Boneless chicken with lettuce, tomato cherry, yellow paprika, cucumber and cajun dressing

Panggang ayam yang disajikan dengan selada, tomat cherry, paprika kuning, timun dan Cajun dressing

Rp. 39.500,-

SMOKED SALMON

Smoked salmon with black and green olive, capers and gherkins
Ikan salmon yang diasap dan disajikan dengan buah zaitun, capers, acar timun.

Rp. 55.500,-

Soup Selection



SELECTION OF THE DAY

Ask to waitress for the soup selection today

Rp. 39.000,-

ZUPPA SOUP

RECOMMENDED

Cream of Chicken mushroom soup served with puff pastry on top
Sup krim ayam jamur yang ditutup dengan puff pastry

Rp. 45.000,-

CLEAR CHICKEN MUSHROOM SOUP

Clear chicken soup with mushroom and vegetables
Sup bening ayam dengan jamur dan aneka sayuran

Rp. 39.000,-

SEA FOOD SOUP

Sea food combination in clear broth spiced with herb and bay leave
Sup bening campuran ikan laut dengan rempah dan daun salam

Rp. 42.000,-

COMPOSTA

Vegetable clear soup with garlic bread

Sup bening aneka sayuran disajikan dengan roti mentega

Rp. 39.000,-

TOM YAM KUNG

BEST SELLER

Spicy and sour lemon grass soup with prawn mushroom and tofu

Sup pedas ala Thailand disajikan dengan udang, jamur dan tahu jepang

Rp. 45.000,-

Steak & Grill



WAGYU BEEF RIBEYE

BEST SELLER

Grill perfection beef wagyu with french fries, ratatouille, asparagus and barbeque sauce
Daging sapi wagyu panggang yang disajikan dengan kentang goreng, sayuran dan saas barbeque

Rp. 290.000,-

BLACK PEPPERED BEEF

BEST SELLER

Pan fried beef tenderloin with black pepper crust and black pepper sauce served with vegetables and french fries

Daging sapi panggang has dalam dengan merica hitam dan saas merica hitam disajikan dengan sayuran dan kentang goreng

Rp. 190.000,-

CHEESY SIRLOIN STEAK

RECOMMENDED

Grill sirloin with cheese on top served with berbeque sauce, ratatouille and mashed potato
Daging sapi panggang has luar dengan keju di atasnya dan saas barbeque, disajikan dengan sayuran ratatouille dan kentang tumbuk

Rp. 180.000,-

AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN

RECOMMENDED

Grill perfect on tenderloin beef with mushroom sauce, vegetables and french fries

Daging sapi panggang has dalam dengan saas jamur, sayuran dan kentang goreng

Rp. 190.000,-

Chicken



CHICKEN CORDON BLUE

RECOMMENDED

Fried breaded chicken fillet with cheese and smoke beef, with mushroom sauce
Dada ayam goreng tepung panir isi keju dan daging sapi dengan saas jamur

Rp. 150.000,-

CHICKEN MARYLAND

RECOMMENDED

Deep fried breaded chicken with mushroom sauce, vegetables and french fries
Ayam goreng tepung panir disajikan dengan saas jamur, sayuran dan kentang goreng

Rp. 100.000,-

GRILL CHICKEN

Grill chicken with mushroom sauce served with sauted vegetable & mushroom

Rp. 100.000,-

Kid's Menu



SPIDERMAN *BEST SELLER*	Rp.45.000,-
Spaghetti with choice of sauce (bolognese or napolitana) Spaghetti pasta dengan pilihan saos, daging giling atau saos tomat	
FINGER FIVE *RECOMMENDED*	Rp.65.000,-
Fish finger in white crumb and french fries Ikan kakap goreng, tepung disajikan dengan kentang goreng	
CHICKEN NUGGET	Rp.40.000,-
Fried breaded chicken nugget with french fries Ayam goreng tepung panir disajikan dengan kentang goreng	
CHICKEN POK-POK *RECOMMENDED*	Rp.40.000,-
Deep fried chicken breaded served with french fries Potongan ayam goreng tepung yang disajikan dengan kentang goreng	
CHICKEN CARAGE *BEST SELLER*	Rp.40.000,-
Spicy fried chicken served with french fries Potongan ayam goreng tepung pedas yang disajikan dengan kentang goreng	

Pizza



MIX VEG PIZZA	Rp.102.000,-
Only cheese and saute mushroom, onion, paprika, mushroom, napolitana pizza hanya dengan keju mozzarella dan tumis jamur	
MARGARITA PIZZA *BEST SELLER*	Rp.102.000,-
Original traditional recipe with fresh tomato, mozzarella and oregano Resep tradisional pizza dengan saos tomat dan keju mozzarella	
NAPOLITANA PIZZA	Rp.102.000,-
Recipe from village of pizza with fresh tomato, anchovy, oregano Pizza dengan saos tomat, ikan asin dan oregano.	
CLASSIC THREE MEAT MUSKETEER PIZZA *RECOMMENDED*	Rp.120.000,-
All Italian meat pizza, salami, smoke beef, beef bacon, with bell pepper and oregano Kombinasi tiga macam daging khas Itali dengan paprika dan oregano	
MARINARA PIZZA	Rp.120.000,-
Mix sea food with fresh tomato, mozzarella cheese, capers and basil Campuran ikan laut dengan tomat, keju, sapers dan daun kemangi	
CALZON PIZZA *BEST SELLER*	Rp.120.000,-
Stuffed close pizza with fresh tomatoes, mozzarella, chicken fillet, saute onion and mushroom Pizza tutup dengan isi saos tomat, keju, ayam, bawang Bombay dan jamur	
ENCHILLADAS (MEXICAN TRADITIONAL PIZZA)	Rp.70.000,-
Baked roll tortilla stuffed with beef, pepper in spicy seasoning Tortilla panggang diisi dengan daging sapi dan paprika berbumbu pedas	
QUESADILLA (MEXICAN TRADITIONAL PIZZA)	Rp.70.000,-
Baked tortilla stuffed with chicken, pepper in spicy seasoning Tortilla panggang diisi dengan daging ayam dan paprika berbumbu pedas	

Indonesian Cuisine



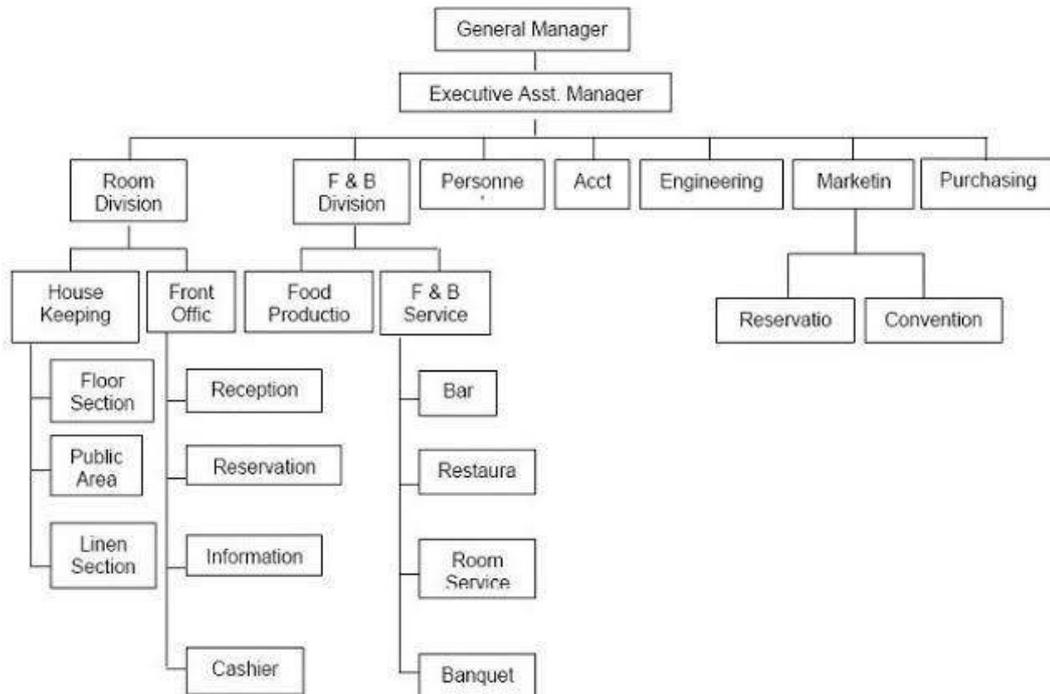
OX-TAIL SOUP / SUP BUNTUT (kuah / goreng / bakar)	Rp.80.000,-
Traditional Ox-tail soup served with vegetables, steam rice and crackers Sup buntut yang disajikan dengan sayuran, nasi putih dan erping	
CHICKEN SOUP ALA LAMONGAN / SOTO AYAM LAMONGAN *RECOMMENDED*	Rp.65.000,-
Traditional chicken soup served with steam rice and crackers Soto ayam ala lamongan yang disajikan dengan nasi putih dan kerupuk	
CHOICE OF TONGSENG (chicken) *BEST SELLER*	Rp.65.000,-
Traditional recipe meat stew spicy in soy sauce and coconut milk served with steam rice and nut crackers Pilihan menu tongseng yang disajikan dengan nasi putih dan erping	
CHOICE OF TONGSENG (beef/lamb) *BEST SELLER*	Rp.80.000,-
Traditional recipe meat stew spicy in soy sauce and coconut milk served with steam rice and nut crackers Pilihan menu tongseng yang disajikan dengan nasi putih dan erping	
GUDEG JOGJA KOMPLIT *RECOMMENDED*	Rp.75.000,-
(Gudeg biasa atau Gudeg goreng) Famous Jogja food traditional (braised young jackfruit, chicken, egg, bean curd, bean cake, krecek, crackers, and steam rice) Makanan khas Jogja yang disajikan dengan nasi putih dan kerupuk	
BEEF STEW INDONESIAN STYLE / RENDANG DAGING	Rp.65.000,-
Original beef stew padang style served with vegetable and steam rice Rendang daging yang disajikan dengan sayuran dan nasi putih	
HAINAN CHICKEN RICE *RECOMMENDED*	
from the island of Hainan off the coast of China	

Fish & Seafood



NORWEGIAN SALMON *RECOMMENDED*	Rp.180.000,-
Pan fried salmon with boiled potato, FF potato, asean green, cherry tomato garlic lemon butter sauce Tumis ikan salmon dgn kentang tumbuk, acar asin, tomat cherry dan saos mentega	
FISH AND CHIPS *BEST SELLER*	Rp.130.000,-
Deep fried breaded fish with french fries, tartar sauce and small salad ikan goreng tepung disajikan dengan kentang goreng, selada dan saos tartar	
GRILL KING PRAWN BUTTER LEMON SAUCE	Rp.165.000,-
Grilled king prawn served with sauteed vegetables, boiled potato/FF, and butter lemon sauce. Udang bakar disajikan dengan tumis sayuran, kentang rebus, dan saos pedas ala GQ hotel.	

ORGANIZATION CHART OF GQ HOTEL YOGYAKARTA



LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : ANIELA MUSTIKA

NO. MAHASISWA : 213100611

JUDUL PENELITIAN : ANALISA RESPON WAITER / WAITRESS

TERHADAP SOP (STANDART OPERATIONAL PROCEDURE) DI COFFEE SHOP SA HOTEL YOGYAKARTA

NAMA PEMBIMBING II : DRA. HENI SUSILOWATI MM

NAMA PEMBIMBING I : DRS. PRIHATNO MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	3/03/2018	Perubahan Judul → Analisa Respon waiter/ waitress Terhadap SOP (Standart Operasional Procedure) di Coffee Shop Restaurant SA Hotel Yogyakarta.	
3	30/11/18	Tersisa tambahan - Hotel - F&B Depart - F&B Service - Restaurant	
1	3-12-2018	Revisi : Sistematisa penelitian, latar belak, keefektifan?	
2	8-12-2018	Metodologi, Penelitian, populasi, sampel, alat analisis	
3	9-12-2018	Revisi : Focus masalah, Sistematisa penelitian, kualitas kuantitatif & kualitatif	
4	12-12-2018	Metodologi, penelitian, waktu penelitian, Daftar pustaka	

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING I : DRS. PRHATNO, MM

NAMA PEMBIMBING II : DRA. HENI SUSILAWATI, MM

NAMA MAHASISWA : AMELIA MUSTAKA
 NO. MAHASISWA : 318100618

JUDUL PENELITIAN : ANALISA RESPON WATTEP/WAHTESS

TERTAHAP SOP (STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR) DI ZONA CAFE/RESTORAN 6 & HOTEL YOGYAKARTA

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
4	7/12/18	- persiapan & sample di lapangan. - Tangkapkan Afast Analisis	<i>[Signature]</i>
5	12/12/18	- Lohoni, usakta penuliskan - fuisioner di seruaikan dg skala ordinal dan variabel indikator sop.	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
5.	14-12-2018	ACC proposal	<i>[Signature]</i>
6.	9-1-2019	Revisi: -Rms maktah Sipandika penulisan kutipan? (panjang 1/4k panjang)	
7.	11-1-2019	Revisi: - Analisa data, Uraian hasil nya, sesuai dg SOP nya	<i>[Signature]</i>
8.	14-1-2019	-konfirmasi (Final hasil dari pembahasan	<i>[Signature]</i>

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : AMELIA MUSTAFA

NO. MAHASISWA : 215100612

JUDUL PENELITIAN : ANALISA PERSON WAITER / WAITRESS TERHADAP

2406 SOP (STANDAR OPERASIONAL PEDUREN) DI
2406 COFFEE SHOP 62 HOTEL YOGYAKARTA

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Prihatno, ILMU

NAMA PEMBIMBING II : DRA. HENI SUSILAWATI, ILMU

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
6	19/12/18	Langsung di lembar pengesahan	<i>[Signature]</i>	9	15-1-2019	Revisi: List didiskusikan dan persentasikan, Absence	<i>[Signature]</i>
7	19/12/18	Mengumpul Abs	<i>[Signature]</i>	10	16-1-2019	Acc ke pendataan	<i>[Signature]</i>
8	8/1/2019	permana hari quaternya dipelakan atasannya masuki kamar dan 'day';	<i>[Signature]</i>				
		Langsung datang					
9	9/1/2019	Buat Absence yg ada langsung lampirkan y.	<i>[Signature]</i>				
10	10/1/2019	Laporan tentang Acc	<i>[Signature]</i>				