

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Dokumentasi



Foto penulis bersama *Sous Chef* dan *Chef de Partie* restoran Prego

Lampiran 2 : Pertanyaan Wawancara

- 1) Apakah anda menyajikan *breakfast* dengan metode *a la carte* dan *buffet*?
- 2) Apakah ada perbedaan ketika anda menyajikan *breakfast* dari kedua metode tersebut? Jika ada, perbedaan dari sisi apanya yang paling menonjol?
- 3) Apakah dari kedua metode penyajian tersebut akan memberi pengaruh yang berbeda terhadap efektivitas anda bekerja?
- 4) Diantara kedua metode penyajian diatas, metode manakah yang membutuhkan waktu lebih banyak untuk persiapan hingga penutupan *breakfast*? Sebutkan alasannya?
- 5) Diantara kedua metode penyajian diatas, metode manakah yang membutuhkan lebih banyak tenaga kerja untuk persiapannya? Sebutkan alasannya?
- 6) Diantara kedua metode penyajian diatas, metode manakah yang memiliki alur kerja lebih kompleks?
- 7) Pada K Gallery Hotel, metode penyajian *breakfast* yang mana yang lebih sering digunakan? Sebutkan alasannya?
- 8) Apakah ada perbedaan varian menu ketika menyajikan dengan metode yang berbeda? Jika ada, metode mana yang varian menunya lebih banyak?
- 9) Apakah tamu hotel dapat memilih tipe penyajian *breakfast*? Jika ya, bentuk penyajian manakah yang lebih sering dipilih?
- 10) Jika dapat memilih, apakah berlaku untuk semua tamu atau ada syarat dan ketentuan yang harus dipenuhi? Misalnya: Jumlah tamu, *event* tertentu, dll.

Lampiran 3 : Traskrip Jawaban Narasumber

Nomor	Pertanyaan	M. Khoirin B (<i>Head Chef</i>)	Defries Haryo (<i>Commis</i>)	Yulianti Rahayu (<i>Service</i>)	Putut J. Abdillah (<i>Sous Chef</i>)
1.	Apakah anda menyajikan <i>breakfast</i> dengan metode <i>a la carte</i> dan <i>buffet</i> ?	Ala carte dan buffet	Ya	Iya	Buffet
2.	Apakah ada perbedaan ketika anda menyajikan <i>breakfast</i> dari kedua metode tersebut? Jika ada, perbedaan dari sisi apanya yang paling menonjol?	Tentu. Jumlah item yang disajikan, tata cara penyajian	Cara penyajian makanan dan minuman, jika <i>alacarte</i> by order di buku menu dan disediakan secara terbatas sesuai pilihan tamu. Sedangkan <i>buffet ready</i> disajikan secara prasmanan.	Penataan tempat	Buffe, secara prasmanan. <i>Alacarte</i> pilihan menu sesuai standard, <i>alacarte breakfast</i>
3.	Apakah dari kedua metode penyajian tersebut akan memberi pengaruh yang berbeda terhadap efektivitas anda bekerja?	Tentu. <i>Buffet</i> membutuhkan waktu lebih banyak daripada <i>ala carte</i>	Keduanya ditentukan dari jumlah <i>pax Guest in House</i> , <i>alacarte</i> <20 <i>pax</i> sedangkan <i>buffet</i> diatas 20 <i>pax</i> . Sangat mempengaruhi efisiensi kerja staff dan	Pasti ada perbedaan... Kalau <i>alacarte</i> dari segi penyajian makan harus menunggu untuk di masak terlebih dahulu... Kalau <i>buffet</i> kita hanya	Buffe, masak dengan volume besar, sesuai <i>pax</i> yg ada. <i>Alacarte</i> dengan sesuai porsi/ per orang

			mengurangi food waste yg berpengaruh di food costing	mengawasi saat breakfast karna makanan sudah di sajikan dlm jumlah sesuai total pax.	
4.	Diantara kedua metode penyajian diatas, metode manakah yang membutuhkan waktu lebih banyak untuk persiapan hingga penutupan <i>breakfast</i> ? Sebutkan alasannya?	Buffet. Karena banyak item yang harus disajikan, display yang harus tertata cantik, dan tampilan agar breakfast kelihatan lebih menarik	Buffet, karena menu makanan dan minuman lebih beragam	Alacarte karna untuk makanan di masak saat ada pesanan	Buffet. Karna banyak pilihan
5.	Diantara kedua metode penyajian diatas, metode manakah yang membutuhkan lebih banyak tenaga kerja untuk persiapannya? Sebutkan alasannya?	Buffet. Karena buffet menampilkan variasi yang jauh lebih banyak	Buffet, karena menu makanan dan minuman lebih beragam	Buffet karna dr makanan harus bervariasi dan beragam	Buffe , Karna bermacam macam menu yg dapat disajikan
6.	Diantara kedua metode penyajian diatas, metode manakah yang	Buffet.	Buffet, karena menu makanan dan minuman lebih beragam	Buffet	Alacarte

	memiliki alur kerja lebih kompleks?				
7.	Pada K Gallery Hotel, metode penyajian <i>breakfast</i> yang mana yang lebih sering digunakan? Sebutkan alasannya?	Buffet. Karena tamu lebih standard dan tampilan yang variatif	Buffet, tamu GIH lebih sering diatas 20 pax	Buffet karna di K GALERRY HOTEL lebih sering kedatangan tamu grub	Buffet. Karna , breakfast lebih dari 20 pax.
8.	Apakah ada perbedaan varian menu ketika menyajikan dengan metode yang berbeda? Jika ada, metode mana yang varian menunya lebih banyak?	Ada. Buffet lebih banyak	Buffet, karena menu makanan dan minuman lebih beragam	Ada Yg bnyak varian pasti buffet	Buffet lebih banyak pilihan. Dari anaka stall, dan aneka pastri bakery
9.	Apakah tamu hotel dapat memilih tipe penyajian <i>breakfast</i> ? Jika ya, bentuk penyajian manakah yang lebih sering dipilih?	Tentu. Asian food di menu ala carte	Buffet, karena menu makanan dan minuman lebih beragam	Tidak bisa memilih	Mencorse sampai desserte
10.	Jika dapat memilih, apakah berlaku	Tentu.	Jumlah tamu dan event tertentu	Tergantung dari tamu yg check in..	Semua tamu.

	<p>untuk semua tamu atau ada syarat dan ketentuan yang harus dipenuhi? Misalnya: Jumlah tamu, <i>event</i> tertentu, dll.</p>			<p>Kalau yg check in di bawah 10 room pasti pakai alacarte Kalau tamu yg check in lebih dari 10 room pakai buffet</p>	
--	---	--	--	--	--