

## ABSTRAKSI

Dalam penulisan Proyek Akhir ini, penulis mengangkat judul tentang peralatan dan perlengkapan restoran yang bertujuan untuk mengetahui sirkulasi perputaran peralatan restoran dan juga untuk mengetahui peranan suatu peralatan yang digunakan dalam operasional restoran, dimana dalam penulisan Proyek Akhir ini menggunakan metode analisis deskriptif. Guna memperoleh data yang dibutuhkan yang berkaitan dengan peralatan dan perlengkapan restoran maka penulis telah melakukan observasi dan wawancara secara langsung di Hotel Sahid Surabaya khususnya di *Coffee Shop* Candi Bentar yang berlokasi di Jl. Sumatera 1 - 15 Surabaya.

Dari hasil penulisan Proyek Akhir ini dapat diketahui bahwa suatu peralatan dan perlengkapan di restoran haruslah sesuai dengan standarisasi internasional, seperti : peralatan yang digunakan untuk menikmati hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup tersedia sesuai dengan kegunaannya masing - masing, adanya perputaran peralatan restoran dalam operasional restoran dari mulai peralatan tertata di atas meja sampai peralatan berada di meja samping, dan peranan peralatan dan perlengkapan restoran bagi kelancaran operasional kerja para pramusaji.

Dari hasil data yang diperoleh tentang peralatan dan perlengkapan restoran maka dapat diambil kesimpulan bahwa peralatan yang sesuai dengan standart internasional dan putaran peralatan yang tepat dan jelas maka akan dapat memperlancar proses pelayanan dalam operasional restoran. Saran yang penulis sampaikan sebaiknya peralatan dan perlengkapan yang dimiliki oleh *Coffee Shop* Candi Bentar dapat menunjang kelancaran operasional kerja *waiter / ss* dalam melayani tamu.

**Kata Kunci :** Jenis - jenis peralatan dan perlengkapan restoran, perputaran peralatan restoran, upaya memperlancar pelayanan.

## **ABSTRACT**

In writing of this Final Project, writer lift title about equipments and supply of restaurant with purpose to know sirkulasi rotation of equipments of restaurant as well as to know role an equipments which is used in restaurant operational, where in writing of this Final Project use descriptive analysis method. Utilize to get required data related to equipments and supply of restaurant then writer have done interview and observation directly in Hotel of Sahid Surabaya specially in *Coffee Shop* Temple of Bentar which is have location to in Jl. Sumatra 1 - 15 Surabaya.

From result of writing of this Final Project can know that a supply and equipments in restaurant shall as according to international standart, like : equipments used to enjoy appetizer until dessert to available its usefulness of severallys, existence of rotation of equipments of restaurant in restaurant operational from strarting equipments arranged by setting table until equipments reside in side stand, and role of equipments and supply of restaurant to operational fluency work all *waiter / ss*.

From result of obtained data about equipments and supply of restaurant hence can be taken by conclusion that equipments matching with international standart and clear and correct equipments rotation then will be able to fluent process service in restaurant operational. Suggestion which is writer submit supply and equipments better had by *Coffee Shop* Temple of Bentar can support operational fluency work *waiter / ss* in serving guest.

**Keyword :** Type equipments and supply of restaurant, rotation of equipments of restaurant, strive service fluent.