

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teoritis

Berdasarkan teoritis peneliti akan menyimpulkan definisi dan memilah antara hotel sendiri sampai pada sub-sub bagian yang ada di hotel tersebut.

2.1.1 Pengertian Hotel

Ada beberapa pengertian tentang hotel yang semuanya telah disesuaikan dengan perkembangan jaman bahkan sampai sekarang pun masih mengalami pertumbuhan dan perkembangan. Adapun perbedaan uraian-uraian yang dikemukakan tidak terlepas dari sifat-sifat khas dari setiap orang yang mempunyai latar belakang berbeda, sehingga mempunyai pendekatan tentang keadaan yang didefinisikan pada saat itu.

Secara harfiah kata hotel berasal dari kata *hospitium* yang artinya adalah ruangan tamu yang berada dalam suatu *monastery*, lalu berubah menjadi *hosper* dan *hospice*. Dalam perkembangan selanjutnya kata *hospice* menjadi *hostel* dan lambat laun huruf s dalam kata *hostel* menghilang atau dihilangkan sehingga menjadi hotel.

Banyak batasan pengertian dan definisi hotel yang dikemukakan oleh instansi maupun lembaga pemerintah atau perorangan antara lain :

1. Surat Keputusan Menparpostel No KM. 34/HK 103/MPPT-87

“Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh area bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial”

(Rumekso, SE, 2001: 2)

2. Surat Keputusan Menteri Perhubungan No.PM.10/PW.301?PHB-77

“Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan berikut makan dan minum”

(Rumekso, SE, 2001: 2)

3. Menurut Agustinus Darsono

“Hotel adalah suatu badan usaha yang bergerak di bidang jasa dan dikelola secara komersil”

(Darsono, 1992: 1)

4. Menurut buku *Managing Front Office Operations* dari AHMA (*American Hotel & Motel Association*) yang ditulis oleh Charles E. Steadmon dan Michael L. Kasava, pada halaman 4 disebutkan sebagai berikut :

“A hotel maybe defined as an establishment whose primary business is providing lodging facilities for the general public and which furnishes one or more of the following service : food and beverage service, room attendant service, uniformed service, laundering of linens, and use of furniture and fixtures”.

Yang dapat diartikan sebagai berikut :

Hotel dapat didefinisikan sebagai sebuah bangunan yang dikelola secara komersil dengan memberikan fasilitas penginapan untuk umum dengan fasilitas pelayanan sebagai berikut : pelayanan makanan dan minuman, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian pakaian dan dapat menggunakan fasilitas perabotan dan menikmati hiasan-hiasan yang ada didalamnya.

(Sugiarto, 2003: 8)

5. Menurut Hotel Proprietors Act, 1956

Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus.

(Sulastiyono, 1998: 5)

Dari definisi yang dikemukakan diatas, maka dirumuskan suatu definisi hotel sebagai berikut:

“Hotel adalah suatu akomodasi yang menyediakan fasilitas dan pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa-jasa lainnya untuk umum, yang tinggal sementara waktu dan dikelola secara komersial.”

2.1.2 Klasifikasi Hotel

Kriteria klasifikasi hotel di Indonesia didasarkan oleh peraturan pemerintah dengan Surat Keputusan Kep-22/U/VI/78. ada beberapa faktor yang digunakan didalam klasifikasi hotel kriteria tersebut adalah sebagai berikut:

1. Faktor tingkatan atau bintang di hotel

Tingkatan atau kelas di hotel dibedakan atas tanda bintang (*) dimana semakin banyak jumlah bintang maka persyaratan, fasilitas dan pelayanan yang dituntut semakin banyak pula. Kriteria hotel berdasarkan bintang adalah sebagai berikut:

- a. Hotel bintang 1 (*)
- b. Hotel bintang 2 (**)
- c. Hotel bintang 3 (***)
- d. Hotel bintang 4 (****)

e. Hotel bintang 5 (*****)

Khusus bintang 5 mempunyai tingkatan *Palm, Bronze, Diamond*.

(Sugiarto dan Sulartiningrum, 2003: 9)

2. Klasifikasi hotel berdasarkan faktor lokasinya

Untuk klasifikasi hotel berdasarkan faktor lokasinya antara lain adalah sebagai berikut :

a. *City Hotel*

Yaitu hotel yang terletak didalam didalam kota, dimana tamu yang menginap sebagian besar melakukan kegiatan bisnis.

b. *Resort Hotel*

Yaitu hotel yang berada di kawasan wisata, dimana tamu yang menginap sebagian besar tidak melakukan usaha tetapi menikmati masa liburan

Adapun macam-macam *resort hotel* antara lain sebagai berikut:

Mountain hotel, Beach hotel, Lake hotel, Hill hotel, Forest hotel, Business hotel, Recreational hotel, Airport hotel dan Suburb hotel.

(Sugiarto dan Sulartiningrum, 2003: 10)

3. Faktor tujuan pemakaian selama menginap

a. *Business Hotel*

Yaitu hotel yang digunakan oleh para usahawan. Hotel ini memiliki fasilitas yang lengkap untuk para *businessman*.

b. *Recreation Hotel*

Yaitu hotel yang dibuat dengan tujuan untuk orang-orang yang akan santai atau berekreasi.

(Sugiarto dan Sulartiningrum, 2003: 10)

4. Faktor penjual harga kamar (*plan usage*)

Dimana penjual harga kamar hanya dapat berupa harga kamar saja atau sistem harga paket, adapun macam-macam *plan usage* antara lain :

a. *European plan*

Ialah perencanaan harga kamar, dimana biaya yang dikeluarkan hanya untuk kamar tersebut saja.

b. *American plan*

Ialah perencanaan harga kamar, dimana harga kamar yang dibayarkan sudah termasuk kamar ditambah dengan *meals American plan*. *Full American plan* sudah termasuk tiga kali makan, *modified American plan* sudah termasuk dua kali makan salah satunya adalah makan pagi.

c. *Continental plan*

Ialah perencanaan harga kamar, dimana harga kamar sudah termasuk dengan *continental breakfast*

d. *Bermuda plan*

Ialah perencanaan harga kamar, dimana harga kamar yang dibayarkan sudah termasuk dengan *American breakfast*

(Sugiarto dan Sulartiningrum, 2003: 10)

5. Faktor jumlah kamar

Penggolongan hotel berdasarkan bintang harus mempunyai persyaratan mengenai jumlah kamar dan fasilitas lain yang harus dimiliki, fasilitas tersebut antara lain:

a. Hotel bintang satu (*)

Adapun ciri-ciri hotel bintang satu, yaitu:

- jumlah kamar standart minimum 15 kamar
- kamar mandi berada di dalam kamar
- luas kamar standart minimum 20 meter

b. Hotel bintang dua (**)

Adapun ciri- ciri hotel bintang dua, yaitu

- jumlah kamar standart minimum 20 kamar
- jumlah kamar suite minimum 1 kamar
- kamar mandi berada di dalam kamar
- luas standart minimum kamar standart adalah 22 meter
- luas kamar suite 44 meter

c. Hotel bintang tiga (***)

Adapun ciri-ciri hotel bintang tiga, yaitu

- jumlah kamar standart minimum 30 kamar
- jumlah kamar suite minimum 2 kamar
- kamar mandi berada di dalam kamar
- luas kamar standart minimum 24 meter
- luas kamar suite minimum 48 meter

d. Hotel bintang empat (****)

Adapun ciri-ciri hotel bintang empat, yaitu

- jumlah kamar standart minimum 50 kamar
- jumlah kamar suite minimum 3 kamar
- kamar mandi berada di dalam kamar

- luas kamar standart minimum 24 meter
- luas kamar suite minimum 48 meter

e. Hotel bintang lima (*****)

Adapun ciri-ciri hotel bintang lima, yaitu

- jumlah kamar standart minimum 100 kamar
- jumlah kamar suite minimum 4 kamar
- kamar mandi berada di dalam kamar
- luas kamar standart minimum 26 meter
- luas kamar suite minimum 52 meter

(Sugiarto dan Sulartiningrum, 2003: 13)

6. Faktor ukuran hotel

Klasifikasi hotel berdasarkan ukuran dapat ditentukan dengan jumlah kamar yang ada. Ukuran hotel dapat dibagi menjadi tiga bagian, yaitu:

a. *Small hotel*

Adalah hotel kecil dimana memiliki jumlah kamar dibawah 150 buah kamar.

b. *Medium hotel*

Adalah hotel dengan ukuran sedang dimana dibagi menjadi dua kategori yaitu *average hotel* jika memiliki jumlah kamar antara 150-299 buah kamar, *above average hotel* apabila memiliki jumlah kamar antara 300-600 buah kamar.

c. *Large hotel*

Adalah hotel dengan ukuran besar dimana memiliki jumlah kamar minimal 600 buah kamar.

(Sugiarto dan Sulartiningrum, 2003: 15)

7. Faktor lamanya tamu menginap

Adapun apabila dilihat dari lamanya tamu menginap dibagi menjadi 3 bagian, yaitu:

a. *Transit hotel*

Yaitu tamu yang menginap dalam waktu yang singkat, rata-rata satu malam

b. *Semi residential hotel*

Yaitu tamu menginap lebih dari satu malam, tetapi jangka waktu menginap tidak pendek kira-kira antara dua minggu.

c. *Residential hotel*

Yaitu tamu menginap dalam waktu cukup lama kira-kira paling sedikit satu bulan.

(Sugiarto dan Sulartiningrum, 2003: 15)

8. Faktor kegiatan tamu selama menginap

Sebenarnya banyak kegiatan tamu selama menginap di hotel dikarenakan adanya maksud-maksud tertentu, dimana kegiatan-kegiatan tersebut antara lain:

a. Bisnis : - *Conference hotel*

- *Convention hotel*

b. Olahraga : - *Sport hotel*

- *Sky hotel*

c. Beribadah : - *Pillgrim hotel*

d. Berjudi : - *Casino hotel*

(Sugiarto dan Sulartiningrum, 2003: 15)

2.1.3 Food and Beverages Department

2.1.3.1 Pengertian Food and Beverages Department

Pada umumnya hotel terdiri dari beberapa bagian atau *department*, yang masing-masing *department* tersebut mempunyai tugas dan tanggung jawab sendiri-sendiri di dalam operasionalnya. Salah satu *department* tersebut adalah *Food and Beverages Department* yang mempunyai peranan penting dalam mencapai serta mensukseskan tujuan utama hotel.

Menurut buku Pengantar Pengetahuan *Food and Beverages Division*, Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata Bandung (1982 : 1) dikatakan bahwa : “ *Food and Beverages Department* adalah salah satu *departement* yang mempunyai tugas untuk menangani makan dan minum, mulai dari pembelian samapi dengan penjualannya”

Food and Beverages Department dipimpin oleh seorang *Department Head* (kepala bagian) yang disebut *Food and Beverages Manager* dibantu oleh salah satu atau dua orang sebagai *assistant Food and Beverages Manager*.

2.1.3.2 Jenis-jenis dapur hotel berdasarkan fungsinya:

1. *Main Kitchen (kitchen preparation)* adalah dapur utama sebagai pusat distribusi atau kegiatan memasak.
2. *Small Kitchen (Pantry kitchen)* adalah dapur kecil yang mempersiapkan pembuatan kopi, teh, *juice* serta roti dan kebutuhan *breakfast*. Terutama di pantry sebelum dapur utama buka atau sebelum kehadiran *cook*.
3. *Settled Kitchen* dan untuk mudahnya dikenal dengan istilah *Satelit Kitchen (Kitchen Service)* adalah dapur yang mengolah dan menyajikan dari restoran dan *room service*

4. *Coffee Shop Kitchen* adalah dapur khusus sebagai pembantu penyediaan hidangan di *coffee shop*, biasanya sudah dalam keadaan matang atau setengah masak dari dapur utama.

5. *Employee Feeding / Kitchen* adalah dapur yang mengolah dan mempersiapkan makanan untuk para karyawannya.

(Sihite, 2000: 6)

2.1.3.3 Bagian-bagian *Kitchen*

Pada bagian ini dijelaskan tentang bagian-bagian serta tugasnya yang ada di kitchen.

1. Bagian *Sauce*

Bagian ini bertugas untuk menyiapkan makanan utama / pokok atau yang biasa disebut *maincourse*. Dan juga membuat macam-macam saus *demiglas*, saus *béchamel*, saus *veloute*, dari masing-masing jenis.

Sauce Section

- a. Membuat *stock* (kaldu) dan saus panas untuk menyertai daging, ikan, unggas, serta binatang-binatang buruan.
- b. Menyiapkan semua jenis saus serta masakan jenis daging, ikan dan binatang buruan, hingga siap untuk dihidangkan di meja tamu.

2. Bagian Panggang-panggang

Bagian ini bertugas untuk mengerjakan semua jenis makanan yang dipanggang serta dimasak dalam oven (*grilled & roasted*) dan juga makanan yang digoreng (*deep frying*)

Roasted Section

- a. Bertanggung jawab atas semua hidangan jenis *roasted cooking*
- b. Membuat *sauce* dan *garnish* untuk makanan yang diolah dibagian ini (*garnish* untuk *classic food*)

3. Bagian Ikan (*Le Poissonier*)

Kecuali ikan yang dimasak dan dipanggang dengan oven. Bagian ini memasak dan menyiapkan semua jenis makanan panas dan yang terbuat dari ikan berikut dengan sausnya seperti *bonne-femme*.

Fish Section

- a. Bidang ikan laut dan air tawar
- b. Memasak ikan dan hasil laut lainnya kecuali di *grill* dan di *deep frying*
- c. Membuat saus panas dan *garnish* yang diperlukan untuk makanan yang dihasilkan pada bagian ini.

4. Bagian Sayur

Mengerjakan dan menyediakan semua jenis hidangan pendamping makanan utama antara lain nasi, sayuran, telur dan semua makanan yang terbuat dari tepung dan juga sayuran pandamping / pangiring makanan pokok seperti wotel, kembang kol dan lainnya.

Vegetable Section

- a. Khusus bidang sayuran
- b. Memasak semua jenis sayuran
- c. Memasak semua hidangan dari nasi dan hidangan *pasta*

5. Bagian *Soup*

Didalam suatu dapur besar biasanya bagian ini dipisah karena kesibukannya membuat *soup*, *consomme* dan lain-lain. Sedangkan dalam dapur kecil bagian ini disatukan dengan bagian sayuran.

Soup Section

- a. Khusus membuat kuah makanan
- b. Membuat semua jenis *stock*
- c. Membuat berbagai jenis *soup* panas

6. Dapur Makanan Dingin

Bagian ini menyiapkan semua jenis makanan pembuka (*appetizer*) dingin seperti *salad*, dan semua aneka saus dingin. Di bagian ini juga terdapat suatu sub bagian yang disebut *butcher* yang bertanggung jawab langsung kepada *chef* atau *sausage chef* sub bagian inilah yang memotong daging menjadi bagian yang siap untuk dimasak dan juga membuat *sausage*, *hamburger* dan lain-lain. Pada bagian ini tidak tercatat proses pemasakan yang menggunakan api / kompor.

Leader Section

a. *Cold Buffet*

Yaitu membuat semua makanan dingin untuk *buffet*, *sandwiches*, *canapés* dan makanan kecil untuk *cocktail party*.

b. *Hot's D'oeuvre*

Yaitu membuat semua makanan pembangkit selera yaitu *appetizer*.

7. Bagian Pengolahan Kue

Pada bagian ini bertugas membuat berbagai macam kue, *pudding*, *ice cream*, dan juga membuat, serta menyediakan berbagai keperluan lain seperti bakmi, *rovioli*, *pete dough*, *vol-au-vent* dan lain-lain. Namun tidak semua hotel memiliki bagian ini terutama hotel sedang atau hotel kecil. Dibagian ini ada bagian pengolahan roti yang disebut dengan *bakery* atau *le,boulangier*.

Bakery Section

- a. Khusus membuat roti-rotian dan sejenisnya
- b. Membuat kue-kue *dessert* yang dimasak melalui proses *baking* dan pada umumnya dihidangkan panas

Pastry Section

- a. Khusus bidang kue dengan segala variasi
- b. Membuat semua jenis kue untuk makanan penutup
- c. Membuat dekorasi dari gula-gula baik yang dihidangkan bersama kue maupun untuk pajangan pada meja *buffet*
- d. Membuat *ice cream* dan hidangan yang dibuat dari *ice cream*

8. *The Carver* (Pengukir)

Bagian ini bertugas khusus untuk memotong daging terutama pada restoran yang khusus menyediakan daging panggang (*grillroom*) atau pada restoran yang menggunakan *service* mawah dimana ada penyajian makanan dalam bentuk khusus yang harus dipotong dihadapan tamu (*carving*) dengan pemotongan baik dan benar serta mereka harus mengetahui bahan daging tertentu yang diminta oleh tamu, misalnya :

<i>Chateaubriand</i>	: <i>fillet</i> harus dari kepala
<i>Tournedos</i>	: <i>fillet</i> dari bagian tengah
<i>Fillet mignon</i>	: <i>fillet</i> dari ujung ekor
<i>Entrecote</i>	: dari bagian lurus luar
<i>Sirloin steak</i>	: sama dengan <i>entrecote</i>
<i>Ossobuco</i>	: bagian betis anak sapi

Tugas utama *butcher*

- a. Bertugas memotong semua jenis *meat, fish, poultry* hingga siap untuk dimasak oleh seksi *sauce*
- b. Ikan kadang-kadang dikerjakan oleh bagian khusus didalam lingkungan seksi ini yang disebut *fish manager*, karena ikan mempunyai bau yang tajam dan sering dicemari oleh aroma lain

Disamping memotong daging bagian ini juga membuat hiasan berupa ukiran seperti: *ice carving*, buah-buahan untuk hiasan *buffet, event* dan lain-lain.

(Politeknik NSC Surabaya, 2004: 7)

2.1.4 Pastry

Pastry merupakan salah satu bagian di hotel yang bertugas dalam pembuatan dan penyediaan menu *pastry* dalam hotel yaitu *cake, bakery* dan *ice cream*.

2.1.4.1 Fungsi dari *Department Pastry*

Pastry di hotel besar biasanya terbagi dalam tiga bagian, menurut jenis produksi yang diminta oleh hotel atau restoran.

1. Bagian *Pastry* atau *Patisserie*

Bagian ini bertanggung jawab dalam menyiapkan kue yang panas dan dingin untuk makan siang, makan malam, "*functions*" dan kue-kue yang disediakan untuk "*tea time*". Juga bagian ini bertanggung jawab untuk membuat adonan "*puff pastry*", adonan untuk digoreng, adonan campuran telur, tepung dan air susu, *spun sugar*, *dipped fruit*, dan "*petit fours*" dimana semua jenis ini untuk mengiringi "*sweet course*" yang dipersiapkan dalam *patisserie*.

Unsur seni di *pastry* umumnya dikembangkan secara intensif untuk memuaskan langganan termasuk didalamnya mengerjakan hiasan-hiasan kue seperti membuat keranjang bunga dari gula dan bagian-bagian yang *decorative*, mengerjakan *pastillage*, *chocolate*, dan gula-gula yang berisi kenari dalam kotak termasuk kotak atau "*friandises*", serta pahatan mentega dan pahatan balok es dijadikan jenis-jenis patung.

2. Bagian *Ice Cream* atau *Glacier*

Glacier bertugas membuat jenis-jenis variasi es misalnya "*bombes*", "*biscuit glaces*", dan beberapa variasi *ice cream*, *sorbet*, *water ice*, *soufflé glace*, *baked Alaska* dan hidangan khusus lainnya seperti *Peach Melba* dan *Poire belle Hellene*. Pembuatan es krim dan dessert dingin dan apapun bahan dasar *ice cream* dipersiapkan dan dirancang dibagian ini. Namun di hotel menengah dan kecil pekerjaan itu dibuat dibagian *pastry*.

3. Bagian *Bakery* atau *Boulangerie*

Sejumlah hotel dan restoran yang setiap harinya beroperasi, mereka membuat roti sendiri, dimana pekerjaan ini harus diatur oleh *Boulangier* dibawah pengawasan *Chef patissier*.

Bagian ini bertugas membuat jenis-jenis roti yang diminta untuk “*breakfast*” seperti *Croissant*, “*Danish pastry*”, “*sandwich bread*” dan lain-lain, untuk *lanch* dan *Dinner* seperti *French bread*, *Dinner roll*, *Hamburger bun* dan lain-lain. Produk lain seperti *Brioche*, *rye bread*, *Onion bread*, dan lain-lain. Bahkan mie, *Italian paste*, *Pizza*, dan makanan-makanan lain yang lezat seperti “*Ramequin*”, “*quiche lorraine*” atau untuk persediaan dan permintaan dari *kitchen* untuk diselesaikan lebih lanjut.

(BPLP Bandung, 1993: 1)

2.1.4.2 Ruang Lingkup Operasi dan Organisasi *Pastry*

Pastry di hotel besar dan perusahaan sejenis memiliki bentuk status yang berbeda, tetapi tentunya tidak lebih dari bagian lain didalam sebuah *kitchen* besar seperti *Saucier* dan *Garde Manger*. Seperti *Garde Manger*, bagian ini biasanya dipisahkan dari bagian utama *kitchen*. Bagian ini berdiri sendiri bukan karena hanya terdapat “*cold storage*” untuk menyimpan bahan-bahan dasar dan mesin-mesin khusus dan peralatan untuk membuat *ice* dan sejenisnya, tetapi juga karena memerlukan perlengkapan untuk membakar roti itu sendiri dan fasilitas memasak.

Organisasi *pastry* pada hotel mewah memiliki bagian tukang masak termasuk didalamnya bagian *pastry*. Semakin besar hotel-hotel dan restoran-restoran memiliki kegiatan akan semakin banyak pula jumlah hidangan atau jumlah pesanan-pesanan

langganan yang harus dibuat, maka organisasi *pastry* dikembangkan sesuai dengan sistem yang ada saat ini.

2.1.4.3 Variasi Menu Dessert

Variasi *menu dessert* merupakan macam-macam jenis hidangan penutup yang sudah menjadi satu kesatuan atau satu paket menu disuatu acara atau *party*.

Contohnya variasi *menu dessert* adalah sebagai berikut :

1. *Child Party* (pesta anak-anak)
 - a. Mini cake
 - b. Dipped fruit
 - c. Chocolate praline
 - d. Ice cream
 - e. Fresh fruit
2. *Wedding Party* (pesta pernikahan)
 - a. Chocolate éclair
 - b. Fruit tartlet
 - c. Mocca cake
 - d. Strawberry pudding
3. *Café Break* (snack seminar)
 - a. Banana cake
 - b. Resoles
 - c. Emping
 - d. Roti coklat
 - e. Lemper
 - f. Kripik singkong

2.1.4.4 Hasil Menu Dessert Yang Diperoleh

a. *Choux Puff*

Variasi menu dari *choux puff* atau *sus puff* ini bisa juga dibuat *chocolate éclair*, *choux puff* juga bisa diisi ragú (wortel, kentang, ayam, daging yang dikentalkan dengan tepung), *choux puff* juga bisa dibuat *gateau santhore* yang dibuat seperti *cake* dengan menggunakan *garnish* dari *caramel*.

b. *Rolade*

Variasi menu dari bahan *rolade* bisa juga dipakai untuk *basic* atau bahan dasar dari pembuatan *cake*, bisa juga digunakan sebagai *cake Alaska*.

c. Buah

Variasi menu dari buah selain disajikan langsung bisa juga dibuat *dipped fruit* dengan cara mencelupkan buah kedalam coklat cair, selain itu bisa juga dibuat *fruit cocktail* dengan cara memotong buah kecil-kecil kemudian disiram dengan sirup.

2.2 Kerangka Pemikiran

Dalam penulisan proyek akhir ini penulis menetapkan alur yang dipakai dalam penyusunan konsep sehingga dapat diikuti dari pembahasan secara umum tentang hotel kemudian menuju ruang lingkup yang lebih kecil yaitu tentang departemen yang mengurus tentang *food and beverage* dan kemudian lebih kecil lagi khususnya dalam produk *pasrty* yaitu tentang variasi menu *dessert* dalam menunjang pendapatan hotel.

