



**PROSEDUR PENGGUNAAN DAN PENYIMPANAN
CHINAWARE UNTUK MENGURANGI KERUGIAN**

SKRIPSI

RICHY GOZALI

21126009P

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS BINA DARMA PALEMBANG

2023

**PROSEDUR PENGGUNAAN DAN PENYIMPANAN
CHINAWARE UNTUK MENGURANGI KERUGIAN**



Disusun oleh:

RICHY GOZALI

21126009P

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Meraih Gelar Diploma IV pada
Program Studi Pengelolaan Perhotelan

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS BINA DARMA PALEMBANG**

2023

HALAMAN PENGESAHAN

**PROSEDUR PENGGUNAAN DAN PENYIMPANAN CHINAWARE
UNTUK MENGURANGI KERUGIAN**

RICHY GOZALI

21126009P

KARYA AKHIR

Telah di terima Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Menyetujui,

Palembang 13-September-2023

Fakultas Vokasi Universitas Bina Darma

Pembimbing,



Akhmad Khudri, M.Kom

Dekan,






Dr. A Yahi Ranius, S.Kom, M.M

HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI

Karya akhir berjudul "PROSEDUR PENGGUNAAN DAN PENYIMPANAN CHINAWARE UNTUK MENGURANGI KERUGIAN"

Oleh "Richy Gozali", telah di pertahankan di depan penguji pada tanggal 01 oktober 2023 dan di nyatakan sudah memenuhi syarat untuk di terima.

KOMISI PENGUJI

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Dr. H. Sholahuddin Arsyad | Ketua Penguji () |
| 2. Nurvia Natharya, SE, MM | Ketua Pengaji () |
| 3. Akhmad Khudri, M.kom | Ketua Penguji () |

Palembang, 01 Oktober 2023

Program Studi Pengolahan Perhotelan

Fakultas Vokasi Universitas Bina

Darma

Ketua Program Studi

Universitas 
Bina Darma
Fakultas Vokasi

Nurvia Natharya, SE,MM

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Richy Gozali

Nim : 21126009P

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Jurnal ini adalah asli dan belum pernah di ajukan untuk mendapatkan gelar Sarjana di Universitas Bina Darma atau di perguruan lain.
2. Jurnal ini murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri, dengan arahan Tim Pembimbing.
3. Di dalam Jurnal ini tidak terdapat karya dan pendapat yang di tulis atau di publikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas di kutip dengan mencantumkan nama pengarang dan memasukkan ke dalam daftar rujukan.
4. Saya bersedia Jurnal yang saya hasilkan di cetak keasliannya menggunakan plagiarism checker serta di unggah ke internet, sehingga, dapat di akses public secara daring.
5. Surat pernyataan ini saya tulis dengan sungguh - sungguh dan apabila terbukti melakukan penyimpangan atau ketidak benaran dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan dan perundang – undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat agar dapat di pergunakan sebagai mana mestinya.

Palembang, 16 September 2023

Yang membuat pernyataan


EAKX111588683
Richy Gozali

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO:

Ams 15:15

All the days of the oppressed are wretched, but the cheerful heart has a continual feast.

Ams 15:15

Hari orang berkesusahan buruk semua, tetapi orang yang bergembira hatinya selalu berpesta.

PERSEMBAHAN

Kupersembahkan ini untuk:

1. Tuhan Yesus Kristus Yang Maha Esa
2. Keluarga tercinta dan terkasih
3. Teman teman seperjuangan

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

CURICULUM VITAE

RICHY GOZALI S. Tr. Par

Fresh Graduate, Hotel Management of Bina Darma University

PALEMBANG, SOUTH SUMATERA • 0896-9600-6388 • richy.gozali@yahoo.com

PERSONAL INFORMATION

Date of Birth : Desember 16nd, 1997.
Address : Jl. Letnan Mukmin No 557/1012B
Palembang South Sumatera
Nationality : Indonesia
Material Status : Single



EDUCATION BACKGROUND

2021-2023 Bina Darma University
Faculty of Vokasi
Hotel Management
Bachelor Of Tourism

2016-2019 Palembang Polytechnic Of Tourism
Faculty of Hospitality
Culinary Arts
Associate Expert of Tourism

ACHIEVEMENT

2023 CEA BISNIS KULINER BINA DARMA

ABSTRAK

Hasil karya ini berjudul “PROSEDUR PENGGUNAAN DAN PENYIMPANAN CHINAWARE UNTUK MENGURANGI KERUGIAN”. Latar belakang dan tujuan penelitian ini adalah mengetahui prosedur penggunaan dan penyimpanan chinaware yang baik dan benar agar tidak mengakibatkan kerugian pada restoran The Butcher Steak & pasta. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif melalui pengumpulan data yang ada dengan cara observasi langsung, dokumentasi, wawancara, dan kuisioner.

Keywords: prosedur penggunaan, prosedur penyimpanan, dan *chinaware*.

ABSTRAK

The title of this work is "THE PROCEDURES OF USING AND STORAGING OF CHINAWARE TO REDUCE LOSSESS. The Background and the objective of this research is to find out the proper procedures of using and storing of chinaware in PT Butcher Steak & Pasta to minimize the loss. The research method that used is descriptive method using direct observation, documentation, interview and questionnaires.

Keyword: *Usage procedure, storage procedures, and chinaware.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas berkat, kasih, bimbingan, dan penyertaan-Nya di dalam hidup ini sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan yang berjudul “Prosedur penggunaan dan penyimpanan *chinaware* untuk mengurangi kerugian”

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah ikut berkontribusi dalam penyusunan dan penyelesaian laporan tugas akhir ini yaitu:

1. Tuhan dan keluarga yang sudah mendukung dalam pembuatan skripsi ini dari awal hingga selesai.
2. Kepada bapak Akhmad Khudri, M.kom dan Para dosen pembimbing yang telah membantu penyusunan tugas akhir ini dari awal hingga selesainya karya akhir ini.
3. Kepada kaprodi kami yang terhormat Ibu Nurvia Natharya, SE, MM Par Yang telah memperbolehkan kami meyusun karya akhir ini dan membantu dalam pembuatanya.
4. Kepada Universitas Bina Darma Palembang yang telah membantu memberi pendidikan terhadap kami untuk membuat karya akhir ini.
5. Kepada penguji bapak Dr. H. Sholahuddin Arsyad. Yang telah menjadi penguji penulisan akhir ini.
6. Akhir kata, penulis berharap agar hasil karya akhir ini dapat memberikan manfaat bagi para pembacanya. Terima kasih

Penulis menyadari bahwa laporan karya akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, segala saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan untuk perbaikan bagi penulis di masa yang akan datang.

Palembang, 16 September 2023

Richy Gozali

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABLE	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat penelitian	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.6 Sistematika Penulisan	5
BAB II	7

TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan teori	7
2.1.1 Pariwisata	7
2.1.2 Pengertian Restoran	8
2.1.3 Chinaware	8
2.1.4 Prosedur Penggunaan <i>Chinaware</i>	10
2.1.5 Cara Penyimpanan <i>chinaware</i>	13
2.1.6 Pengertian kerugian	14
2.2 Peneliti Terdahulu	14
2.3 Kerangka Berfikir	16
BAB III.....	18
METODE PENELITIAN	18
3.1 Objek Penelitian	18
3.1.1 THE BUTCHER STEAK & PASTA	18
3.2 Jenis dan Sumber data	19
3.2.1 Jenis penelitian	19
3.2.2 Sumber Data	20
3.3 TEKNIK PENGUMPULAN DATA	20
3.4 Daftar Kuisisioner	22
3.5 Sampel Hasil Uji	23
BAB IV	25
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Hasil penelitian dan pembahasan jenis jenis <i>chinaware</i>	25
4.2 <i>Chinaware</i> yang di gunakan untuk penyajian	26
4.3 Hasil Kuisisioner	41
BAB V	51
Kesimpulan dan Saran	51
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Saran	51
Daftar Pustaka	52

DAFTAR TABLE

Tabel 2.2.1. Perbandingan Penelitian Terdahulu15

Tabel 4.1 Jumlah inventori *chinaware*.....25



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berfikir	17
Gambar 3.1 The Butcher Steak & Pasta	18
Gambar 3.2 Menu The Butcher Steak & Pasta	19
Gambar 3.3 google form.....	22
Gambar 4.2 <i>chinaware</i> piring Pizza.....	26
Gambar 4.3 <i>chinaware</i> piring Pasta.	27
Gambar 4.4 <i>chinaware</i> piring risoto.....	28
Gambar 4.5 <i>chinaware</i> piring bake pasta.....	29
Gambar 4.6 <i>chinaware</i> piring lasagna.....	20
Gambar 4.7 <i>chinaware</i> piring dessert	31
Gambar 4.8 <i>chinaware</i> piring steak cembung.....	32
Gambar 4.9 <i>chinaware</i> piring Udang	33
Gambar 4.10 <i>chinaware</i> piring steak cembung.....	34
Gambar 4.11 <i>chinaware</i> piring Steak ceper dan saos <i>bowl</i>	35
Gambar 4.12 <i>chinaware</i> piring dessert.....	36
Gambar 4.13 <i>chinaware</i> piring dessert.....	37
Gambar 4.14 <i>chinaware</i> tampak belakang piring merah kecil	38
Gambar 4.15 <i>chinaware bowl cream brulle</i> dan <i>ice cream brulle</i>	39
Gambar 4.16 <i>chinaware</i> saos bowl	40
Gambar 4.17 Diagram lingkaran menunjukkan lebih dari 36% orang pernah berkunjung lebih dari 4 kali.	41
Gambar 4.18 Diagram lingkaran menunjukkan lebih dari 60% orang pergi bersama teman.....	42
Gambar 4.19 Diagram batang plating di The butcher.....	43
Gambar 4.20 Diagram batang kualitas makanan tersebut terhadap penggunaan piring	44
Gambar 4.21 Diagram batang pengaruh harga makanan	45
Gambar 4.22 Diagram batang Kualitas suhu makanan	46

Gambar 4.23 Diagram batang kualitas warna makanan	47
Gambar 4.24 Diagram batang perbandingan piring chinaware dan biasa	48
Gambar 4.25 Diagram batang pendapat responden terhadap cara perawatan yang baik.....	49
Gambar 4.26 Diagram batang pendapat responden terhadap chinaware.....	50



DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN I.....	54
DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA.....	54
LAMPIRAN II	55
PENGAJUAN JUDUL.....	55
LAMPIRAN III.....	56
SURAT IZIN PENELITIAN	56
LAMPIRAN IV	57
SURAT BALASAN	57
LAMPIRAN V.....	58
LEBAR KONSULTASI.....	58
LAMPIRAN VI.....	59
SK PEMBIMBING	59
LAMPIRAN VII.....	60
TURNITIN	60
LAMPIRAN VIII	61
JADWAL UJIAN	61
LAMPIRAN IV.....	62
SURAT KETERANGAN LULUS.....	62