

Name : Eva Rina
NIM : J0A019028
Title : Creating English Condiment A'la Carte Menu In Elsotel Hotel
Supervisors : 1. Indriyati Hadiningrum, S.S., M. Pd.
2. Indah Puspitasari, S.S., M. Hum.
Examiners : 1. Septi Mariasari, S.Pd., M. Hum
2. Gigih Ariastuti Purwandari, S.S, M. Hum.

SUMMARY

This job training is entitled "Creating Condiment A'la Carte Menu in English at Elsotel Hotels". Job training report was prepared based on the results of job training carried out on 01 March – 04 April 2022 at the Elsotel Hotel.

The purpose of this job training is to create a menu book, in which there was pictures, food names, condiments and food and beverage prices in the hotel restaurant, namely Asarasa Restaurant.

In carrying out this job training, there are two methods used to collect data, namely interviews and observation. Interviews were conducted by asking several questions to the Supervisor and Executive Chef about the condiments found in each food and drink.

The result of this on the job training is to create a menu book using six methods namely, illustration, text, typography, color, size, and layout. Where using these six methods can create the desired menu book design. Then the results of job training can also produce a menu book that can help restaurant guests choose food and drinks.

Nama	: Eva Rina
NIM	: J0A019028
Judul	: Creating English Condiment A'la Carte Menu In Elsotel Hotel
Pembimbing	: 1. Indriyati Hadiningrum, S.S., M. Pd. 2. Indah Puspitasari, S.S., M. Hum.
Penguji	: 1. Septi Mariasari, S.Pd., M. Hum 2. Gigih Ariastuti Purwandari, S.S, M. Hum.

RINGKASAN

Laporan praktek kerja ini berjudul “Creating English Condiment A'la Carte Menu In Elsotel Hotel”. Laporan pelatihan kerja ini disusun berdasarkan hasil pelatihan kerja yang dilaksanakan pada tanggal 01 Maret – 04 April 2022 di Elsotel Hotel.

Tujuan dari pelatihan kerja ini adalah menciptakan sebuah buku menu yang di dalam buku menu ini akan terdapat gambar, nama makanan, kondimen dan harga makanan dan minuman yang ada di restoran hotel yaitu Asara Restoran.

Dalam melaksanakan pelatihan kerja ini terdapat dua metode yang digunakan untuk mengumpulkan data yaitu wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan kepada Supervisor dan Executive Chef tentang kondimen yang terdapat pada setiap makanan dan minuman.

Hasil dari pelatihan kerja ini adalah, menciptakan sebuah buku menu yang menggunakan enam metode yaitu, ilustrasi, teks, tipografi, color, size dan layout. Dimana dengan menggunakan enam metode tersebut bisa menciptakan desain buku menu yang diinginkan. Kemudian hasil pelatihan kerja juga bisa menghasilkan sebuah buku menu yang bisa membantu para tamu restoran memilih makanan dan minumannya.