

ABSTRAK

Karya ilmiah ini disusun dengan tujuan untuk menganalisis peranan Japanese Section dalam meningkatkan keragaman menu buffet di restoran PA.SO.LA, The Ritz-Carlton Jakarta, Pacific Place. Buffet di restoran ini dikenal menghadirkan sajian kuliner internasional, dan kehadiran hidangan Jepang menjadi nilai tambah yang signifikan dalam memperkaya pengalaman bersantap para tamu. Penulis melakukan praktik kerja lapangan (PKL) selama enam bulan di Japanese Section dan terlibat langsung dalam proses produksi serta pengembangan menu. Penulis berperan aktif dalam seluruh tahapan operasional, mulai dari persiapan bahan, pengolahan hidangan seperti nigiri, maki roll, sashimi, hingga pengembangan inovasi menu baru berbasis fusion, seperti Salmon Woku Maki Roll dan Tuna Dabu-Dabu Roll. Melalui pengalaman ini, penulis tidak hanya mempraktikkan keterampilan kuliner Jepang, tetapi juga ikut serta dalam menjaga kualitas penyajian serta melakukan penyesuaian menu sesuai preferensi tamu. Selain itu, pengembangan menu berbasis cita rasa lokal, seperti Salmon Woku Maki Roll dan Tuna Dabu-Dabu Roll, mencerminkan inovasi yang responsif terhadap selera konsumen modern. Temuan ini menegaskan bahwa Japanese Section berperan strategis dalam mendukung daya saing dan diferensiasi kuliner hotel melalui inovasi dan konsistensi mutu.

Kata Kunci: peranan penulis, Japanese Section, menu buffet, kuliner Jepang, inovasi menu, praktik kerja lapangan, fusion food, The Ritz-Carlton