

TUGAS AKHIR

**PENYAJIAN *FLOATING BREAKFAST* OLEH PRAMUSAJI
DI UBUD RAYA RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Ardi Hendrawan

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR
PENYAJIAN *FLOATING BREAKFAST* OLEH PRAMUSAJI
DI UBUD RAYA RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Ardi Hendrawan
NIM. 2115823267

JURUSAN PARIWISTA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GINYAR
2024

TUGAS AKHIR

PENYAJIAN *FLOATING BREAKFAST* OLEH PRAMUSAJI DI UBUD RAYA RESORT

**Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli
Madya di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada 18 Juli 2024**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Ardi Hendrawan
NIM. 2115823267**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISTA POLITEKNIK
NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PENYAJIAN *FLOATING BREAKFAST* OLEH PRAMUSAJI DI UBUD RAYA RESORT

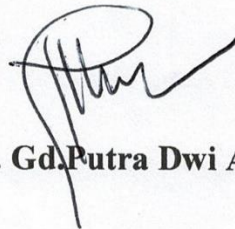
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Koordinator Program
Studi D III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 18 Juli 2024

Pembimbing I



Drs. I Wayan Pugra, M.Par
NIP.196312312000031002

Pembimbing II



A. A. Gd. Putra Dwi Arthajaya., S.Si., M.kom

Mengetahui
Koordinator Program Studi D III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali

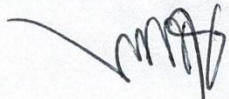


Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
PENYAJIAN *FLOATING BREAKFAST* OLEH PRAMUSAJI
DI UBUD RAYA RESORT

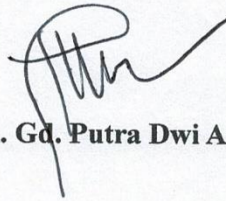
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 18 Juli 2024

Pembimbing I,



Drs. I Wayan Pugra, M.Par
NIP. 196312312000031002

Pembimbing II,



A. A. Gd. Putra Dwi Arthajaya, S.Si., M.Kom

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

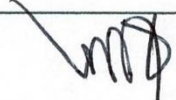
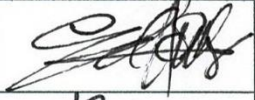




Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PENYAJIAN *FLOATING BREAKFAST* OLEH PRAMUSAJI DI UBUD RAYA RESORT

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 18 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Wayan Pugra, M.Par. NIP. 196312312000031002	
Anggota	I Gede Adi Utamayasa, S.Pd., M.Hum.	
Anggota	Sang Nyoman Oka Tridharma Sedana, S.Pd., M.Hum.	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D III Perhotelan,
jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali



Kadec Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng.
NIP 199011112022032009

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : I Kadek Ardi Hendrawan
Nim : 2115823267
Program Studi : DIII Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PENYAJIAN *FLOATING BREAKFAST* OLEH PRAMUSAJI DI UBUD RAYA RESORT

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, Juli 2024
Yang membuat pernyataan



Nama : I Kadek Ardi Hendrawan
Nim : 2115823267
Program Studi : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PENYAJIAN FLOAING BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI DI UBUD RAYA RESORT ini dengan baik dan tepat waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menjelaskan Penyajian Floating Breakfast di Ubud Raya Resort, serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak ditemui hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.par, selaku ketu jurusan pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk meempuh pendidikan di jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.P., selaku sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Noianti, S.Pd., M.Eng., selaku Kaprodi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
5. Bapak I Made Alus Dharma Negara, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator PNB

Gianyar yang telah member kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

6. Drs. I Wayan Pugra, M.Par, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi didalam penulisan tugas akhir ini.
7. Anak Agung Gede Putra Dwi Arthajaya, S.Si., M.kom. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi didalam penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak General Manager di Ubud Raya Resort, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Ubud Raya Resort, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Seluruh staf Ubud Raya Resort, Bali yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
10. Bapak I Wayaj Minggu dan Ibu Ni Made Sundri selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan, motivasi dan semangat selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir.
11. Teman-teman di kelas, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidak sempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABLE	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
A. Restoran.....	10
B. Food & Beverage Department	11
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAN.....	18
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan.....	19
C. Struktur Organisasi Perusahaan	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Penyajian Hasil Observasi	34
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	45
BAB V PENUTUP.....	47
A. Simpulan	47
B. Saran.....	48

DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Table 3.1 Tipe Kamar	19
Table 3.2 Restoran dan Bar	22
Table 3.3 Fasilitas Kamar	23
Table 3.4 Main Course Menu	25
Table 3.5 Appetizer Menu.....	25
Table 3.6 Soup Menu	26
Table 3.7 Salad menu	26
Table 3.8 Side Dishes Menu	26
Table 3.9 Dessert Menu	26
Table 3.10 Refreshmen Drinks	27
Table 3.11 Coffee Lovers.....	27
Table 3.12 Detox Drinks	27
Table 3.13 Moktails and Cocktails	27
Table 3.14 Wine Selection by Sababay.....	28
Table 3.15 Breakfast Menu	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Penyajian Breakfast di Kolam Renang.....	3
Gambar 3.1 Logo Ubud Raya Resort.....	18
Gambar 3.2 One Bed Room Deluxe	20
Gambar 3.3 One Bed Room Superior	21
Gambar 3.4 Two Bed Room	21
Gambar 3.5 Three Bed Room	22
Gambar 3.6 Dessa Restaurant	24
Gambar 3.7 Fasilitas Fitnes.....	29
Gambar 3.8 Spa	30
Gambar 3.9 Struktur Organisasi Ubud Raya Resort	31
Gambar 3.10 Struktur Organisasi Food&Beverage Service	32
Gambar 4.1 Mesin Fingerprint.....	35
Gambar 4.2 Menyiapkan Buffet.....	36
Gambar 4.3 Melakukan Set-up Table	36
Gambar 4.4 Menyiapkan Cutleries	37
Gambar 4.5 Dinner Fork	37
Gambar 4.6 Dinner Knife.....	38
Gambar 4.7 Cup Plate	38
Gambar 4.8 Dessert Plate	39
Gambar 4.9 Cup	39
Gambar 4.10 Tea Spoon.....	40
Gambar 4.11 Soup Spoon	40
Gambar 4.12 Komputer Untuk Mencatat Pesanan Tamu	41
Gambar 4.13 Tray	42
Gambar 4.14 Hidangan Yang Disajikan	43
Gambar 4.15 Contoh Bil	44
Gambar 4.16 Menyajikan Hidangan	45

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 1. Mempersiapkan cutleries untuk floating breakfast

Gambar 2. Meletakkan hidangan floating breakfast

Gambar 3. Saat sajian floating breakfast untuk tamu

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata berasal dari dua kata, yakni *Pari* dan *Wisata*. *Pari* dapat diartikan sebagai banyak, berakli-kali, berputar-putar atau lengkap. Sedangkan *wisata* dapat diartikan sebagai perjalanan atau bepergian yang dalam hal ini sinonim dengan kata “travel” dalam bahasa Inggris. Atas dasar itu, maka kata “Pariwisata” dapat diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan berkali-kali atau berputar-putar dari suatu tempat ke tempat yang lain, yang dalam bahasa Inggris disebut dengan “Tour”. (Yoeti, 1991:103).

Indonesia merupakan negara yang mempunyai berbagai keanekaragaman, memiliki peluang yang cukup besar dalam pengembangan sector kepariwisataan dalam upaya mencapai kesejahteraan. Pariwisata dan perhotelan merupakan industri jasa terbesar di dunia yang secara signifikan mempengaruhi pertumbuhan ekonomi global. Pariwisata juga merupakan sector yg ikut berperan penting dalam usaha peningkatan pendapatan

Hotel adalah salah satu unsur terpenting dalam mata rantai kepariwisataan. Pada awalnya istilah hotel banyak berkembang meskipun pengelolaan masih bersifat tradisional. Hotel adalah sarana tempat tinggal umum untuk wisatawan dengan syarat memberikan pelayanan makanan dan akomodasi.

Dilihat dari fungsi utamanya, produk utama yang dijual oleh usaha perhotelan adalah sewa kamar atau jasa penginapan. Sejalan dengan perkembangan tersebut, maka jika sebelumnya produk dan jasa utama sebuah hotel yang menjadi kebutuhan utama wisatawan adalah kamar atau penginapan sekarang sudah mengalami perkembangan. Konsumen mengharapkan sesuatu yang bukan hanya sekedar kamar menginap, namun

mereka lebih mengharapkan hal lain seperti kondisi lingkungan yang menyenangkan, sopan santun dan rasa hormat dari seluruh karyawannya.

Berbicara mengenai jasa sewa kamar atau penginapan pariwisata juga tidak bisa lepas dari jasa kuliner atau makanan. Para wisatawan yang berkunjung kesuatu tempat bisa mengingat atau mengenang tempat yang dikunjungi melalui makanan yang pernah dinikmati. Maka dari itu hampir disetiap hotel atau penginapan memberikan pelayan makanan yang biasa disebut "*Restaurant*" dalam bahasa Inggris.

Restoran merupakan salah satu fasilitas utama di dalam sebuah hotel. Setiap hotel pastinya memiliki sebuah restoran untuk menunjang kebutuhan tamu, dan setiap restoran memiliki cirri khasnya masing-masing yang menjadi daya tarik tamu, baik itu berupa menu yang di sajikan dan juga cara penyajiannya.

Menurut Marsum (2005), Restoran adalah suatu tempat dan organisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minuman. Beberapa restoran menyajikan semua jenis makanan utama, seperti sarapan (*breakfast*), makan siang (*lunch*), dan makan malam (*dinner*).

Food and Beverage Service merupakan salah satu usaha layanan yang tugas utamanya menyajikan makanan dan minuman pada konsumen. Usaha layanan ini memiliki orientasi utama untuk memberikan pelayanan pada pelanggan saat menikmati makanan dan minuman.

Bentuk layanan seperti ini biasa di jumpai di hotel. F&B Service akan bertugas dan bertanggung jawab menyangkut kepuasan pelanggan yang berkaitan dengan kebutuhan makanan dan minuman yang tersaji di meja atau hadapan tamu.

Ubud Raya Resort mempunyai cara penyajian *breakfast* yang sedikit berbeda. Mengingat setiap villa yang ada di Ubud Raya Resort memiliki kolam renang pribadi (*private pool*) maka kebanyakan dari tamu memilih breakfast sambil berenang, dengan menu *breakfast* yang disajikan diatas air yang dialasi dengan sebuah nampan. Inilah hal yang membuat penulis menjadi tertarik untuk mengangkat “Penyajian Floating Breakfast di Ubud Raya Resort” menjadi judul Tugas Akhir penulis.



Gambar 1.1 Penyajian Breakfast di Kolam Renang
Sumber: Ubud Raya Resort, 2023

Sarapan dalam kolam renang di sebut dengan istilah *floating breakfast*. Trend sarapan hits di pinggir kolam renang ini mulai dikenal di Bali. Gaya sarapan kekinian ini biasanya memiliki menu yang beragam yang akan diletakkan dan ditata rapi di atas nampan yang terbuat dari kayu dan di biarkan terapung.

Meskipun sedang menjadi tren belakangan ini, sebenarnya *floating breakfast* sudah ada sejak 2009. Saat itu, salah satu resort di Jimbran, Bali mendapatkan permintaan dari sepasang tamu untuk disediakan sarapan di kolam renang. Tamu tersebut ingin menikmati sarapan di kolam renang sambil berenang.

Dari sanalah ide *floating breakfast* muncul dan akhirnya menjadi daya tarik wisatawan untuk bermalam di resort tersebut. Kemudian, floating breakfast akhirnya

populer dan banyak resort atau villa di Baali yang menawarkan sarapan dengan gaya seperti ini.

Inilah yang menjadi alasan dari Ubud Raya Resort (Dessa Restaurant) menggunakan cara penyajian *breakfast* yang lagi trend saat ini, untuk menjadi daya tarik para tamu untuk menginap di Ubud Raya Resort. Untuk alasan penulis sendiri. Adapun menu breakfast yang ditawarkan di Ubud Raya Resort antara lain:

1. American Breakfast
2. Indonesian Breakfast
3. Healthy Breakfast
4. Continental Breakfast

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara Penyajian Floating Breakfast di Ubud Raya Resort?
2. Kendala apa saja yang ditemukan dan bagaimanakah solusinya, dalam Penyajian *Floating Breakfast* oleh pramusaji Di Ubud Raya Resort?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu :

- a. Menjelaskan bagaimana cara penyajian *floating breakfast* di Ubud Raya Resort

- b. Mendeskripsikan kendala yang dihadapi dan memberikan solusi yang harus dilakukan dalam penyajian *floating breakfast* di Ubud Raya Resort.

2. Manfaat

Manfaat yang dapat di pelajri dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

a. Bagi Mahasiswa/i

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan diharapkan mahasiswa/i dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Service*.
- 2) Mengetahui secara detail tentang bagaimana cara penyajian *breakfast* yang baik dan sesuai SOP di Ubud Raya Resort

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca dalam Bidang *Food and Beverage Service*
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir tentang cara penyajian *breakfast*.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat menangani tamu.

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Pengumpulan Data

Adapun metode yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini antara lain yaitu:

a. Observasi

Metode observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan langsung kelokasi tentang penyajian *floating breakfast*, dengan disertai pencatatan-pencatatan tahapan dan keadaan saat melalukan *floating breakfast*.

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab langsung dengan supervisor tentag penyajian *floating breakfast*.

c. Studi Kepustakaan

Metode Studi kepustakaan adalah teknik pengumpulan data dengan membaca buku-buku yang berkaitan dengan penyajian *breakfast*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

a. Metode Analisis

Proposal Tugas Akhir ini menggunakan Teknik Analisis Data Kualitatif, yaitu metode pengolahan data secara mendalam untuk mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan yang berhubungan dengan *floating breakfast* di Ubud Raya Resort.

b. Penyajian Hasil Analisis

Saya menggunakan teknik analisis informal yaitu dengan penjelasan-penjelasan atau uraian kata-kata biasa.

D. Sistematika Penulisan

Sistematika yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bab 1 Pendahuluan

Bab ini berisikan Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat penulisan, Metode Penulisan.

2. Bab II Landasan Teori

Bab ini memuat Pengertian Pariwisata, *Restaurant*, Pengertian *Breakfast* dan jenis-jenis *breakfast*.

3. Bab III Gambaran Umum Perusahaan

Bab ini menjelaskan lokasi dan Sejarah Perusahaan, bidang usaha dan fasilitas Perusahaan dan struktur organisasi Perusahaan.

4. Bab IV Pembahasan

Bab ini membahas secara rinci apa saja yang dilakukan penulis mulai dari persiapan diri, persiapan operasional, tahap penanganan, serta kendala dan solusi yang dihadapi.

5. Bab V Penutup

Bab ini menjelaskan kesimpulan dari isi laporan tugas akhir, dan saran yang diberikan.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Dari uraian pembahasan pada bab IV, maka penulis dapat menarik simpulan sebagai berikut:

1. Cara penyajian *floating breakfast* oleh pramusaji di Ubud Raya Resort di bagi menjadi beberapa tahap, yaitu:
 - a. Tahap persiapan dapat di bagi menjadi 2 tahapan yaitu persiapan diri dan persiapan operasional.
 - b. Tahap penanganan, dalam proses penanganan pramusaji melakukan tugas mulai dari menerima pesanan, menyajikan makanan di dalam kolam renang hingga pemberian bil dilakukan.
2. Adapun kendala yang dihadapi serta solusi dalam penyajian breakfast ini biasanya
 - a. Makan dengan posisi berdiri di dalam kolam akan menimbulkan rasa yang kurang nyaman, solusinya tamu dapat memakan dengan cepat makanannya supaya tidak berdiri lama.
 - b. Apabila nampan tidak dipegang maka nampan bisa terapung ke arah lain, dan minuman akan mudah tumpah yang di akibatkan oleh lonjakan air, solusinya tamu harus memegang nampan sambil menikmati sarapan.
 - c. Faktor cuaca, apabila hujan maka *floating breakfast* tidak dapat dilakukan, solusinya tamu dapat menikmati sarapan di ruang santai yang ada di dalam villa, atau pihak villa dapat menyediakan tenda agar tetap bisa melakukan floating breakfast

B. Saran

Berdasarkan pembahasan diatas dan bagaimana kenyataan di industri yang telah penulis alami, saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

Kepada Perusahaan

- a. Perusahaan harus menambah *cutleries* supaya memudahkan para karyawan saat melakukan *set-up table*, maupun *set-up cutleries* saat *room service*.
- b. Perusahaan harus meningkatkan management supaya para karyawan lebih nyaman saat bekerja.
- c. Perusahaan dapat menyediakan tenda untuk digunakan saat *floating breakfast* diwaktu hujan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ferdiana, W. (2022). Peran in-Room Dining Dalam Menangani Pelayanan Program Repatriasi Di Hotel Le Meridien Jakarta. *Jurnal Ilmiah METADATA*, 4(1), 369–379.
<https://doi.org/10.47652/metadata.v4i1.298>
- Polisda, Y. (2021). Tinjauan Tentang Pelayanan Waiter/Waitress Di Skyline Restaurant Ibis Hotel Padang Dengan Pendekatan Chse. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(1), 21–35.
- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia* , 12(Vol.12 No.1).
<http://id.wikipedia.org/wiki/dapur>
- Agus Mert6ayasa, I Gede. 2012. *Food and Beverage Service Opertional*. Yogyakarta: Andi
- Arief, Abd Rachman. 2005. *Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Bartono,P.H dan Ruffino,EM. 2006. *Food Product Management di Hotel da estoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Ikhsan, Arfan. 2008. *Pariwisata dan Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Marsum,WA. 2005. *Restorn dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi
- Pendit 2013. *Food and Beverge*. Bandung: Alfabeta
- Soekresno. 2001. *Managment Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT. Graha Pustaka
Utama
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif daan R &D*. Bandung: Alfabeta
- Widianaputra. 2009. *Akuntansi dan perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu