

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST
OLEH PRAMUSAJI DI PLANTATION RESTAURANT
ALILA UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Luh Putu Valentina Asih

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2024**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST
OLEH PRAMUSAJI DI PLANTATION RESTAURANT
ALILA UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Luh Putu Valentina Asih
2115823282**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI DI PLANTATION RESTAURANT ALILA UBUD

**Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk
memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan
Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Luh Putu Valentina Asih
2115823282**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI DI PLANTATION RESTAURANT ALILA UBUD

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Program Studi
DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Jumat, 19 Juli 2024

Pembimbing I,



Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST.,MT
NIP.196310261989102001

Pembimbing II,



Dra. Desak Made Kumudawati, M. Hum
NIK. G-001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan ,
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI DI PLANTATION RESTAURANT ALILA UBUD

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Jumat, 19 Juli 2024

Pembimbing I,



Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST.,MT
NIP. 196310261989102001

Pembimbing II,



Dra. Desak Made Kumudawati, M. Hum
NIK. G-001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

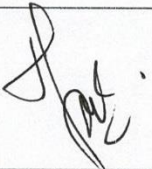




Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par.M.Par.
NIP.198409082008122004

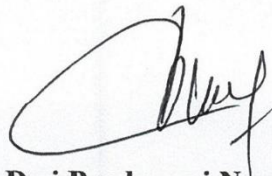
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI DI PLANTATION RESTAURANT ALILA UBUD

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Jumat, 19 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Nama : Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom NIP. 198601062023212043	
Anggota	Nama : I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par NIP. 199402172022032006	
Anggota	Nama : I Nyoman Darsa, S.Pd., M.Pd NIP. -	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan ,
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Luh Putu Valentina Asih

NIM : 2115823282

Program Studi : DII PERHOTELAN

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI DI PLANTATION RESTAURANT ALILA UBUD

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 19 Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul *PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI DI PLANTATION RESTAURANT ALILA UBUD* dapat terselesaikan dengan baik. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pelayanan a'la carte breakfast oleh pramusaji di *plantation restaurant* alila ubud hotel serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

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

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr.Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginaya, S.Pd., M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd.,M.Eng, selaku Koprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. I Made Alus Dherma Negara,S.Pd.,M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali cabang Gianyar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST.,MT, selaku dosen pembimbing I yang telah memberi bimbingan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
7. Dra. Desak Made Kumdawati,M.Hum, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
8. Bapak I Putu Arya Adi Putra, selaku *Human Resource Manager* Alila Ubud yang telah memberikan informasi mengenai hotel dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
9. Ibu Ni Wayan Yuni Lestari, selaku *Food and Beverage Manager* di Alila Ubud yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh data dan informasi juga bimbingan kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh Staff Alila Ubud yang memberikan informasi mengenai cara kerja pada department masing-masing dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
12. I Made Sukaarta dan Ni Ketut Darmini, selaku kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan 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 laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali

Gianyar, 19 Juli 2024

Penulis,

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan.....	6
E. Sistematika Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
B. <i>Food and Beverage Department</i>	13
C. Restoran.....	14
D. Pramusaji (<i>Waiter/Waitress</i>)	17
E. Menu	18
F. Pengertian dan <i>Jenis Breakfast</i>	20

G. Pelayanan (<i>Service</i>).....	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAAN.....	26
A. Lokasi dan Sejarah Alila Ubud Hotel	26
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Alila Ubud Hotel	28
C. Struktur Organisasi Alila Ubud Hotel.....	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	48
A. Pelayanan <i>A'la Carte Breakfast</i> oleh Pramusaji Di Plantation Restaurant Alila Ubud	48
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusiya	57
BAB V PENUTUP.....	59
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Spesifikasi Kamar	29
Tabel 3. 2 Restoran dan Bar	31
Tabel 3. 3 Venue	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Alila Ubud Hotel.....	27
Gambar 3. 2 <i>Deluxe room</i>	33
Gambar 3. 3 <i>Superior room</i>	34
Gambar 3. 4 <i>View Valley Villa</i>	35
Gambar 3. 5 <i>Pool Villa</i>	36
Gambar 3. 6 <i>Terrace Tree One Bedroom Villa</i>	38
Gambar 3. 7 <i>Terrace Tree Two Bedroom Villa</i>	39
Gambar 3. 8 <i>Forest Edge Villa</i>	40
Gambar 3. 9 <i>Plantation Restaurant</i>	41
Gambar 3. 10 <i>Cabana Lounge</i>	41
Gambar 3. 11 <i>Infinity Pool</i>	42
Gambar 3. 12 <i>Fitness Center</i>	43
Gambar 3. 13 <i>SPA Alila</i>	43
Gambar 3. 14 <i>Struktur Organisasi Hotel</i>	45
Gambar 3. 15 <i>Struktur Organisasi Food and Beverage Service</i>	46
Gambar 4. 1 Tahap Pelayanan A'la Carte Breakfast	49
Gambar 4. 2 <i>Uniform pramusaji Alila Ubud</i>	50
Gambar 4. 3 <i>Cutleries</i>	51
Gambar 4. 4 <i>Sugar</i>	51
Gambar 4. 5 <i>Salt and Peper</i>	52
Gambar 4. 6 <i>Set up table for breakfast</i>	52
Gambar 4. 7 <i>Taking Order</i>	54
Gambar 4. 8 <i>Serving food</i>	55

Gambar 4. 9 <i>Clear up table</i>	56
Gambar 4. 10 <i>Polishing Cutleries</i>	57

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Alila Ubud Hotel adalah hotel bintang lima yang berlokasi di Desa Melinggih Kelod, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, Bali dengan jarak 43,52 km dari Bandara I Gusti Ngurah Rai dengan jarak tempuh selama 70 menit. Alila Ubud memiliki total kamar sebanyak 74 unit dengan gaya tradisional Bali pada *property* Alila Ubud, digabungkan dengan gaya modern menjadikan Hotel Alila Ubud mempunyai *property* yang eksotik. Tembok plester halus di padu dengan atap yang dibuat dari rumput alang-alang, lantai terrazzo dipadu dengan batuan sungai, kayu dipadu dengan kaca, membuat salah satu dari banyak hotel dengan gaya arsitektur unik yang pernah dilihat di Ubud. Alila Ubud Hotel memiliki beberapa departemen diantaranya *Front Office, Housekeeping, Food and Beverage, Sales and Marketing, Accounting, Human Resources, Engineering*, dan *Security*. *Food and Beverage Department* merupakan salah satu department yang ada di Alila Ubud Hotel. *Food and Beverage Department* merupakan bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar, *restaurant*, banquet. *Food and Beverage Department* yang ada di Alila Ubud Hotel dibagi menjadi dua bagian, yaitu: *food and beverage*

Service, merupakan bagian yang bertugas menyajikan makanan dan minuman kepada tamu baik di dalam kamar hotel, *restaurant* maupun *banquet* dan *food production*, merupakan bagian yang bertugas menangani penyiapan dan pengolahan semua jenis makanan dari *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert*.

Departemen *food and baverage Service* secara umum berfungsi untuk menangani atau mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun tidak di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta professional.

Plantation Restaurant merupakan *restaurant* utama yang dimiliki oleh Alila Ubud Hotel. Terletak diatas tebing dengan pemandangan lembah ayung. *Restaurant* ini dibuka untuk melayani *breakfast*, *lunch* dan *dinner*. Pelayanan *breakfast* di Alila Ubud Hotel dilaksanakan dengan layanan *a'la carte*. Menu *breakfast* yang disajikan juga bervariasi mulai dari *continental breakfast*, *american breakfast*, *english breakfast* hingga *indonesian breakfast*. *Plantation restaurant* dapat menampung sekitar 80 orang. Pelayanan *breakfast* di *plantation restaurant* mulai dari pukul 07.00 – 11.00Am. Makanan yang disajikan yaitu *Indonesian*, *American*, dan *English Breakfast*. Menu yang disajikan setiap harinya berbeda-beda.

Pada penelitian sebelumnya ada beberapa topik yang menjadi inspirasi penulis untuk mengangkat judul tugas akhir yang telah diambil

yaitu pertama oleh Octa Riatni (2023) dengan judul “Pelayanan *Buffet Breakfast* Oleh Pramusaji Di *The Rooftop Restaurant The One Legian*” yang kedua penulis temukan yaitu oleh Tio (2023) dengan judul “Pelayanan *A’la Carte Breakfast* Oleh *Waiter/Waitres* pada *Village Square Restaurant* di Hotel Andaz Bali. Kedua penelitian tersebut membahas tentang bagaimana pelayanan *breakfast* yang diberikan di setiap hotel. Pada penelitian tugas akhir ini mengangkat permasalahan tentang Pelayanan *A’la Carte Breakfast* di Alila Ubud Hotel. Keunikan dari *a’la carte breakfast* di Alila Ubud adalah menyajikan menu yang berbeda setiap harinya, para tamu bebas mencicipi semua menu *breakfast* yang ada di restoran sehingga menu yang disajikan tidak berulang-ulang dan memiliki variasi. Para tamu juga bebas *request* makanan yang tidak ada di menu melalui diskusi dengan *chef* terlebih dahulu. Menu *breakfast* yang disajikan juga bervariasi mulai dari *continental breakfast, american breakfast, english breakfast* hingga *indonesian breakfast*.

Berdasarkan penjelasan diatas, maka penulis tertarik untuk menyusun tugas akhir dengan judul ” Pelayanan *A’la Carte Breakfast* oleh Pramusaji di *Plantation Restaurant Alila Ubud*”. Dengan adanya tugas akhir ini diharapkan pembaca dapat mengetahui bagaimana pelayanan *a’la carte breakfast* di *restaurant* yang baik dan benar sesuai dengan ketentuan di masing-masing hotel.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah Pelayanan *A'la Carte Breakfast* di Alila Ubud Hotel?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang dihadapi pada saat pelayanan *A'la Carte Breakfast* di Alila Ubud Hotel dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pelayanan *A'la Carte Breakfast* di Plantation *Restaurant* Alila Ubud Hotel adalah sebagai berikut :

1. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan penulisan ini antara lain :

- a. Mendeskripsikan prosedur pelayanan *A'la Carte Breakfast* yang ditetapkan di Alila Ubud Hotel.
- b. Menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi dan cara mengatasi pada saat pelayanan *A'la Carte Breakfast* di Alila Ubud Hotel

2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk :

a. Mahasiswa

- 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 dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Service*
- 2) Mengetahui secara detail tentang prosedur pelayanan *a'la carte breakfast* di Alila Ubud Hotel

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan 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 atau buku ajar tentang pelayanan *a'la carte breakfast*

c. Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam pelayanan *a'la carte breakfast*

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pelayanan *a'la carte breakfast*

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpula Data

Berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode observasi, wawancara, maupun studi kepustakaan.

a. Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data dengan melakukan pengamatan dengan keterlibatan penulis secara langsung terhadap objek penelitian yang berhubungan dengan topik *a'la carte breakfast* yang dilakukan di Alila Ubud Hotel pada *Food and Beverage Service Departmet*

b. Wawancara

Wawancara adalah teknik pegumpulan data dengan melakukan tanya jawab secara langsung kepada *Assistant Food and Beverage Manager* di Alila Ubud Hotel guna meambah informasi yang berkaitan dengan *a'la carte breakfast* dalam peulisan tugas akhir ini.

c. Studi Kepustakaan

Penelitian kepustakaan adalah studi yang digunakan dalam megumpulkan informasi dan data dengan bantuan berbagai macam material yang ada di perpustakaan seperti dokumen, buku, majalah, kisah sejarah, jurnal maupun media elektronik.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam tugas akhir ini adalah metode penyajian informal yaitu metode penyajian hasil analisis dengan uraian kata-kata biasa. Adapun metode analisis data yang digunakan dalam menyusun tugas akhir ini adalah deskriptif kualitatif, yaitu dengan menguraikan atau memaparkan permasalahan yang ada berdasarkan data dan informasi yang diperoleh, dicatat, dan diuraikan secara sistematis sehingga diperoleh kesimpulan yang rasional yang didapat di Alila Ubud Hotel.

E. Sistematika Penulisan

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

1. Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penulisan, Metode Penulisan, dan Sistematika Penulisan

2. Bab II Landasan Teori

Bab ini memuat teori mengenai Pelayanan *A'la Carte breakfast* oleh Pramusaji di *Platation Restaurant Alila Ubud*

3. Bab III Gambaran Umum Perusahaan

Bab ini menjelaskan lokasi dan sejarah Perusahaan, bidang usaha dan fasilitas perusahaan/hotel dan struktur organisasi perusahaan/hotel.

4. Bab IV Hasil dan Pembahasan

Bab ini menjelaskan hasil observasi yang dilakukan selama kegiatan PKL serta menjelaskan kendala yang dihadapi dan solusinya

5. Bab V Penutup

Bab ini berisi kesimpulan dan saran yang penulis sampaikan untuk para pembaca tugas akhir ini

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai pelayanan *a'la carte breakfast* oleh pramusaji di plantation *restaurant* alila ubud hotel, maka dapat disimpulkan :

1. Tahapan dalam pelaksanaan *a'la carte breakfast*, yaitu :

a. Tahap persiapan

Persiapan untuk *a'la carte breakfast* di Plantation *restaurant* dilakukan oleh *morning shift*, pramusaji harus sudah berada di *restaurant* pukul 06.30 WITA.. Persiapan yang dilakukan oleh pramusaji meliputi persiapan diri dan persiapan operasional *restaurant*.

b. Tahap pelaksanaan operasional

Pelayanan untuk *a'la carte breakfast* dilaksanakan pada saat tamu tiba di *restaurant* untuk menikmati hidangan makanan dan minuman sampai tamu meninggalkan *restaurant*. Adapun standar pelayanan di Alila Ubud Hotel yaitu :

- 1) *Greeting the guest*
- 2) *Asking for room number*
- 3) *Escort the guest*
- 4) *Serving drink*

- 5) *Explain menu*
- 6) *Serving food*
- 7) *Clear up*
- 8) *Billing*
- 9) *Thinking the guest*

c. Tahap *closing breakfast*

Pada tahap ini dilakukan dengan merefill *salt and papper*, menggati menu, membersihkan semua meja dan melalukan *close bill*

2. Hambatan dan solusi pada saat melakukan pelayanan *a'la carte breakfast* di plantation restaurat alila ubud yaitu :

a. Management waktu *set-up* yang kurang

Solusi dari kendala ini adalah segera mencuci *cutleries* yang telah digunakan agar bisa segera di *set-up*

b. Kurangnya bahasa asing yang dikuasai

Solusi dari kendala ini adalah meminta bantuan kepada senior dan meggunakan aplikasi penerjemah untuk bisa berkomunikasi dengan tamu yang tidak bisa bahasa inggris

B. Saran

Adapun saran-saran yang penulis sampaikan upaya untuk meningkatkan pelayanan *a'la carte breakfast* di plantation *restaurant* antara lain:

1. Karena sering terjadi kekurangan waktu saat melakukan *set-up*, maka sebaiknya pramusaji rutin mengecek jumlah peralatan yang tebatas dan

segera mencuci serta polishing semua *cutleries* agar dapat segera digunakan untuk melayani tamu. Dengan demikian, maka akan meminimalisir terjadinya kekurangan alat.

2. Karena sering terjadi kesalahpahaman antara pramusaji dengan tamu yang tidak bisa berbahasa Inggris, maka pihak hotel hendaknya memberikan kursus atau pelatihan dalam berbahasa asing yang mengacu pada bidang pelayanan

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, I., Padma, P., Wahyuni, S., Putu, I., & Parma, G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *JMPP*, 3(1).
- Darma Oka I Made, & Winia I Nyoman. (2017). *PELAYANAN PRIMA DI RESTORAN INTERNASIONAL*. Paramita.
- Dewi, P. S. (2023). *PENANGANAN A'LA CARTE MENU BAGI ALL INCUSIVE GUEST OLEH PRAMUSAJI DI RESTORAN PRAMA SANUR BEACH*.
- Dwi Insani, Y., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1). <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP>
- Gede Madani, P., Made, G., Arnawa, S., Gede, I., Surya, D., & Widhyadanta, A. (2023). Strategi Pelayanan Pramusaji dan Kepuasan Tamu Waiter Service Strategies and Guest Satisfaction. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(10), 2289–2300. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i10>
- Harahap, Z., Leonandri, D., & Julvitra, E. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Di 71st Omakase Restoran, Cikajang Jakarta. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 8(2), 120–131. <https://doi.org/10.36983/japm.v8i2.93>
- Kade, I. A., Damayanti, W., & Suardani, S. M. (2021). *PENGANTAR HOTEL DAN RESTORAN PENERBIT CV.EUREKA MEDIA AKSARA*.
- Salakkirat, P., Pariwisata Bunda, A., Akademi, Y. P., & Bunda, P. (2021). *TINJAUAN TENTANG PELAYANAN WAITER/WAITRESS DI SKYLINE RESTAURANT IBIS HOTEL PADANG DENGAN PENDEKATAN CHSE. 2*.
- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). *Jurnal Pariwisata Indonesia Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru*. <http://id.wikipedia.org/wiki/dapur>
- Septiani Putri, I. (2018). *KEPUASAN TAMU TENTANG BREAKFAST DI ROYAL RESTAURANT GRAND ROYAL DENAI HOTEL BUKITTINGGI*.

- Sinta, P., Akademi, B., Bunda, P., & Akademi, Y. P. (2022). *PELAYANAN PRIMA PRAMUSAJI DALAM MELAYANI TAMU DI RESTORAN HOTEL*.
- Slamet Supriyanto, & Lutfi Hendriyati. (2021). Analisa Pengaruh SOP (Standard Operating Procedure) Terhadap Kinerja Waiter Dan Waitress Di In Bloom Restoran Hotel Ayaartta Malioboro Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 73–84. <https://doi.org/10.36594/jtec/wfrnje97>
- Suwarno, Y., Laksmi, R., & Widyawati, K. (2017). *PERANCANGAN HOTEL BINTANG TIGA DENGAN KONSEP HOSPITALITY DI JAKARTA SELATAN*.
- Tumpuan Affiliation, A., Bintan, P., Correspondence, C., Tumpuan, A., Cakrawala, B., Lagoi, S., Sebong, T., & Bintan, K. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintan Inti Executive Village Clubhouse. In *Jurnal Pariwisata Terapan* (Vol. 5, Issue 1). <https://jurnal.ugm.ac.idhttp://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcod>
- Wahyuningsih, T., Yahya Pratiwi, T., & Pariwisata Mandala Bhakti Surakarta, A. (2021). *VARIASI MENU ALA CARTE DALAM MENUNJANG KEPUASAN TAMU DI NAVA HOTEL TAWANGMANGU*. 2.
- Wellalangi, M. B. R., Masi, N., Tani, D., & Mulyati, M. (2022). *PERAN PRAMUSAJI DALAM MENANGANI GUEST COMPLAINTS DI RESTORAN SANGKAR LOBSTER HOTEL LOCCAL COLLECTION* (Vol. 1, Issue 1).