

TUGAS AKHIR

**PENANGANAN BREAKFAST MINI BUFFET DAN
A'LA CARTE MENU OLEH PRAMUSAJI DI
THE RESTAURANT THE LEGIAN SEMINYAK BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Ari Indriyanti

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PENANGANAN BREAKFAST MINI BUFFET DAN
A'LA CARTE MENU OLEH PRAMUSAJI DI
THE RESTAURANT THE LEGIAN SEMINYAK BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Kadek Ari Indriyanti
NIM. 2115823097**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PENANGANAN BREAKFAST MINI BUFFET DAN A'LA CARTE MENU OLEH PRAMUSAJI DI THE RESTAURANT THE LEGIAN SEMINYAK BALI

**Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Kadek Ari Indriyanti
NIM. 2115823097**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PENANGANAN BREAKFAST MINI BUFFET DAN A'LA CARTE MENU OLEH PRAMUSAJI DI THE RESTAURANT THE LEGIAN SEMINYAK BALI

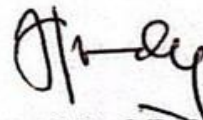
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali Senin, 19 Agustus 2024

Pembimbing I,



I Putu Krisna Arta Widana, S.S.T.,M.Par.
NIP.198901112019031015

Pembimbing II,



I Ketut Suja, S.E., M.Si.
NIP.196412311990031031

Mengetahui
Ketua jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

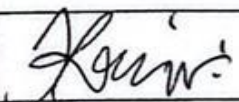
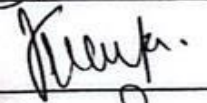



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.STP.Par., M.Par.
NIP.198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PENANGANAN BREAKFAST MINI BUFFET DAN A'LA CARTE MENU OLEH PRAMUSAJI DI THE RESTAURANT THE LEGIAN SEMINYAK BALI

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada Senin, 12 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Putu Krisna Arta Widana, S.S.T., M.Par. NIP. 198901112019031015	
Anggota	Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par. NIP. 199306082022032009	
Anggota	Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom. NIP. 196303231990031001	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D-III Perhotelan,
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA

PRODI DIII PERHOTELAN

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

Laman : pariwisata.pnb.ac.id | email : perhotelan@pnb.ac.id

POLITEKNIK NEGERI BALI

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Kadek Ari Indriyanti

NIM : 2115823097

Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PENANGANAN BREAKFAST MINI BUFFET DAN A'LA CARTE MENU
OLEH PRAMUSAJI DI THE RESTAURANT
THE LEGIAN SEMINYAK BALI**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 12 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,

Ni Kadek Ari Indriyanti

NIM. 2115823097

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa atau Ida Ssang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Penanganan Breakfast Mini Buffet dan A’la Carte Menu Oleh Pramusaji Di The Restaurant Hotel The Legian Seminyak Bali” ini dengan baik serta tepat pada waktunya. Adapun tujuan dari penulisan Proposal Tugas Akhir adalah guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Penulis mendapatkan banyak saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak dalam penyusunan Proposal Tugas Akhir ini. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par.,M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, 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 Koordinator Prodi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh

pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. I Putu Krisna Arta Widana, SST.,M.Par, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
6. I Ketut Suja, SE., M.Si, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
7. Bapak Sang Putu Ediarta Director Food and Beverage
8. Seluruh Staff Hotel The Legian, Seminyak Bali yang telah membantu dalam proses penyelesaian Tugas Akhir
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Wayan Kariyasa dan Ibu Ni Wayan Sudiani, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
11. Keluarga dan teman – teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penyusunan 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.

Badung, 29 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 PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	6
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
B. Food and Beverage Departement	10
C. Restoran.....	10
D. Pramusaji	12
E. Menu	12
F. Penanganan	15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	17
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan/ Hotel	17
B. Bidang Usaha dan Fasilitas The Legian Seminyak Bali	20
C. Struktur Organisasi Perusahaan/Hotel	33
BAB IV PEMBAHASAN.....	38
A. Penanganan Breakfast Mini Buffet Dan A'la Carte Menu Oleh Pramusaji Di The Restaurant The Legian Seminyak Bali	38
B. Hambatan yang dihadapi oleh Pramusaji dalam Penanganan Breakfast Mini Buffet dan A'la Carte Menu di The Restaurant The Legian Seminyak Bali Cara Mengatasinya.....	51
BAB V PENUTUP.....	53
A. SIMPULAN.....	53
B. SARAN	54
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	21
Table 3.2 Restoran dan Bar	21



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Legian Seminyak, Bali	17
Gambar 3.2 Studio Suite	23
Gambar 3.3 One Bedroom Superior Suites.....	24
Gambar 3.4 One Bedroom Deluxe Suites	25
Gambar 3.5 Two Bedroom Suite	25
Gambar 3.6 The Seminyak Suite	26
Gambar 3.7 The Petitenget Suite	27
Gambar 3.8 The Legian Suites.....	27
Gambar 3.9 The Beach House	28
Gambar 3.10 The Restaurant.....	30
Gambar 3.11 The Ocean Champagne Bar.....	30
Gambar 3.12 The Pool Bar.....	31
Gambar 3.13 The Kids Club	32
Gambar 3.14 Wellness by The Legian.....	32
Gambar 3.15 Struktur Organisasi The Legian Seminyak, Bali.....	33
Gambar 3.16 Struktur Organisasi F&B Service.....	34
Gambar 4.1 Seragam (<i>Uniform</i>)... ..	41
Gambar 4.2 Set Up meja breakfast	43
Gambar 4.3 Menyambut tamu (<i>Welcoming the guest</i>).....	44
Gambar 4.4 Taking order	46
Gambar 4.5 Membersihkan meja	49
Gambar 4.6 Polish Cutlerish	51

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : *Counter juice*
- Lampiran 2 : *Caption order*
- Lampiran 3 : *Menu A'la Carte breakfast*
- Lampiran 4 : *Polish glass*
- Lampiran 5 : *Log book restaurant manifest breakfast*
- Lampiran 6 : Mencetak *butter* untuk *breakfast*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan oleh individu atau kelompok yang bertujuan untuk rekreasi, mengisi waktu luang dan bersenang-senang yang bersifat sementara waktu yang dilakukan di luar tempat tinggal ke daerah tujuan wisata. Salah satu pulau yang terkenal akan pariwisatanya adalah Pulau Bali. Bali merupakan salah satu pulau bagian dari Negara Indonesia yang banyak mempunyai keunikan budaya dan keindahan alam. Tidak hanya wisatawan lokal saja bahkan wisatawan asing juga tidak berhenti untuk berkunjung ke pulau Bali. Pulau Bali dikenal sebagai tempat wisata yang menawarkan berbagai objek wisata kepada para wisatawan seperti wisata alam, wisata budaya dan wisata kuliner. Selain itu Bali juga terkenal akan keramah-tamahan masyarakat serta adat istiadatnya.

Bali terdiri dari beberapa Kabupaten, yaitu Badung, Tabanan, Singaraja, Jembrana, Karangasem, Bangli, Gianyar, Klungkung dan Denpasar. Kabupaten Badung merupakan Kabupaten yang sangat terkenal akan pariwisatanya yang berkembang dengan pesat diantaranya pada wilayah Seminyak.

Seminyak merupakan salah satu kawasan wisata yang dikenal akan pantai, hotel, restoran, pusat perbelanjaan dan bar maupun beach club yang berstandar internasional bagi para wisatawan yang berkunjung ke daerah seminyak, selain itu masih banyak keindahan yang ditawarkan seperti unsur-unsur budaya yang sangat

kental seperti pura petitenget. Salah satu sarana pendukung yang paling penting dalam perkembangan pariwisata di Bali adalah Akomodasi.

Akomodasi adalah salah satu sarana pariwisata yang wajib ada di setiap daerah tujuan wisata. Karena akomodasi merupakan jasa yang menyediakan layanan penginapan untuk orang yang sedang berpergian seperti; hotel, villa, resort, bungalow dan sebagainya. Hotel didefinisikan suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus (Satyawati et al., 2021). Salah satu hotel bintang 5 yang menjadi pilihan wisatawan untuk menginap selama berlibur ke Bali adalah The Legian Seminyak, Bali.

The Legian Seminyak, Bali merupakan salah satu sarana akomodasi yaitu hotel berbintang lima yang menjadi bagian dari anggota *Leading Hotel of the world* yang terletak di Jalan Kayu Aya, Seminyak, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung. The Legian Seminyak, Bali memiliki ciri khas budaya yang autentikserta desain uniknya yang di desain oleh desainer internasional paling terkenal di Indonesia Bernama Jaya Ibrahim. The Legian Seminyak, Bali memiliki 67 kamar *Suites* yang terbagi menjadi beberapa tipe diantaranya *Studio Suites, One Bedroom Superior Suites, One Bedroom Deluxe Suites, Two Bedroom Suites, The Beach House* dan 14 *Villa* dengan 4 tipe yang berbeda dengan pemandangan laut dan teras atau balkoni yang menghadap ke hamparan terbaik pantai seminyak. The Legian Seminyak, Bali memiliki beberapa *department*, dimana setiap *department* tersebut

memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing untuk mendukung kelancaran operasional hotel. *Department* tersebut meliputi *Housekeeping Department*, *Human Resources Department*, *Accounting Department*, *Sales and Marketing Department*, *Engginering Department*, *Front Office Department* dan *Food and Beverage Department*.

Food and Beverage Department adalah salah satu bagian di hotel yang bertanggung jawab terkait kebutuhan Penanganan makanan dan minuman yang dikelola secara professional, mulai dari menyiapkan sampai dengan menyajikan makanan dan minuman. *Food and Beverage Department* merupakan salah satu department yang sangat penting di The Legian Seminyak, Bali karena selain penjualan kamar *Food and Beverage Department* juga menghasilkan keuntungan yang besar di hotel. *Food and Beverage Department* bagi menjadi dua bagian yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Meskipun departemen ini terbagi menjadi dua, tetapi keduanya saling bergantung dan bekerjasama satu sama lain, karena tugas dan tanggung jawab dari kedua departemen ini sama yaitu memberikan Penanganan berupa makanan dan minuman yang diperlukan oleh wisatawan atau tamu selama menginap di hotel. Adapun ruang lingkup dari *Food and Beverage Service* terdapat berbagai jenis seperti Pramusaji, *Room Service*, *Bar*, *Restoran*, *Banquet* dan *Steward*.

Restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional (Khusnul & Ugie, 2018). The Legian Seminyak memiliki fasilitas penunjang lainnya yaitu *restaurant* yang bernama The Restaurant, letak dari The Restaurant ini menghadap kolam renang

utama dan juga dapat menikmati indahny pemandangan Pantai seminyak bali. The Restaurant memiliki kapasitas hingga 60 orang serta beroperasi dari pukul 07.00 sampai 11.00 Wita untuk *breakfast*, pukul 12.00 sampai 15.00 Wita untuk *Lunch* dan pukul 18.00 sampai 23.00 Wita untuk *dinner*.

Penanganan *breakfast* yang digunakan di The Restaurant lebih beragam dan memiliki keunikan dikarenakan menggabungkan antara *mini buffet* dan *a'la carte*. Istilah *mini buffet* digunakan dikarenakan hidangan yang disajikan porsi nya lebih kecil atau sedikit dari *buffet* biasanya namun tetap beragam dan disajikan dengan elegan atau praktis dikarenakan *mini buffet breakfast* The Restaurant memiliki stand tersendiri disetiap menu *mini buffet* yang tersedia. Harga *breakfast* tersebut sudah tergabung menjadi satu dengan harga kamar jadi pada saat tamu selesai *breakfast* tidak ada proses transaksi, sehingga tamu bisa menikmati dan mengambil makanan yang mereka inginkan sesuai dengan porsi nya masing-masing pada *mini buffet* yang telah disediakan, sedangkan untuk *a'la carte breakfast* menu tersedia pada setiap meja dan tamu dapat memesan makanan seperti *healty*, *egg* dan *sweet beserta coffe or tea* kepada pramusaji. Tujuan pelayanan *a'la carte breakfast* untuk mengantisipasi jika tamu memiliki alergi pada makanan *buffet* maka tamu dapat memesan makanan yang diinginkan. Keunikan lainnya yang terdapat dalam penanganan *breakfast* di The Restaurant yaitu tamu dapat mengambil makanan sepuasnya tanpa adanya biaya tambahan baik itu pada *mini buffet* atau memesan kembali pada menu *a'la carte* yang tersedia.

Dalam hal ini pramusaji memiliki peranan penting dalam memberi Penanganan sesuai dengan SOP. Walaupun adanya *mini buffet* dimana tamu

biasanya melakukan *self-service*, peran pramusaji sangat penting karena pramusaji akan selalu menyambut tamu, melakukan *offering* kepada tamu dan apabila tamu tersebut pertama kali melakukan breakfast di The Restaurant, maka tugas pramusaji untuk melakukan *mini buffet tour* terhadap tamu tersebut dan memberikan informasi kepada tamu untuk *a'la carte menu* yang dimiliki. *Offering guest* yaitu sikap pramusaji kepada tamu untuk selalu menanyakan kebutuhan apa yang diperlukan selama tamu masih berada di area *restaurant*.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik mengangkat judul “Penanganan Breakfast Mini Buffet dan A’la Carte Menu Oleh Pramusaji Di The Restaurant The Legian Seminyak Bali”. Jika dibandingkan dengan tugas akhir sebelumnya dari tahun 2023 berjudul penanganan *buffet breakfast* dan *a'la carte* yaitu terdapat perbedaan dari tempat penelitian yang dilaksanakan, perbedaan dalam prosedur yang dilakukan oleh pramusaji kepada guest dalam penanganan *buffet breakfast* dan *a'la carte menu*. Terdapat persamaannya yaitu sama-sama menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis mendapatkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah penanganan *breakfast mini buffet* dan *a'la carte menu* oleh pramusaji di The Restaurant The Legian Seminyak Bali?

2. Apa saja kendala yang dihadapi oleh Pramusaji pada saat Penanganan *Breakfast Mini Buffet* dan *A'la Carte* Menu oleh Waiterss di The Restaurant The Legian Seminyak Bali dan solusinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Penanganan *Breakfast Mini Buffet* dan *A'la Carte* Menu oleh waiterss di The Restaurant The Legian Seminyak Bali adalah sebagai berikut :

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk menjelaskan Penanganan *Breakfast Mini Buffet* dan *A'la Carte* Menu oleh Pramusaji di The Restaurant The Legian Seminyak Bali.
- b. Untuk mengetahui hambatan apa saja yang dihadapi oleh Pramusaji dalam memberikan Penanganan *Breakfast Mini Buffet* dan *A'la Carte* Menu oleh Pramusaji di The Restaurant The Legian Seminyak Bali.

2. Manfaat Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Sebagai perbandingan antara teori yang diperoleh dalam proses perkuliahan dan praktik di industri dan menambah wawasan tentang *food and beverage service*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai acuan referensi dan informasi yang dapat digunakan dalam menyusun Tugas Akhir dan mengetahui sejauh mana mahasiswa menguasai teori dan praktik.

c. Bagi perusahaan

- 1) Sebagai masukan kepada perusahaan dan karyawan untuk meningkatkan kualitas Penanganan *Breakfast Mini Buffet* dan *A'la Carte* Menu kepada tamu di The Legian Seminyak Bali
- 2) The Legian Seminyak Bali diharapkan dapat mengambil tindakan yang sesuai dalam menangani kendala yang dihadapi oleh Pramusaji dalam memberikan penanganan *breakfast mini buffet* dan *a'la carte menu*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode Observasi yaitu metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan, mencatat prosedur Penanganan *breakfast*, alat maupun bahan yang digunakan dan penulis dapat berpartisipasi secara langsung dalam Penanganan *breakfast Mini Buffet* dan *A'la Carte Menu* oleh Pramusaji di The Restaurant The Legian Seminyak Bali.

b. Metode Wawancara

Metode Wawancara yaitu metode pengumpulan data dengan cara mengajukan pertanyaan secara terstruktur kepada *manager, supervisor* maupun *staff* The Restaurant mengenai prosedur Penanganan *breakfast*, menu *breakfast*, alat dan data yang digunakan saat melaksanakan Penanganan *breakfast*

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara mencari, membaca, dan mempelajari literatur-literatur yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Metode Analisis Data

Metode Teknik analisis data yang digunakan penulis dalam penyusunan Tugas Akhir adalah analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan cara memaparkan dan memberikan gambaran mengenai Penanganan *breakfast Mini Buffet* dan *A'la Carte Menu* oleh waiterss di The Restaurant The Legian Seminyak Bali.

BAB V PENUTUP

A. SIMPULAN

Dalam uraian pembahasan mengenai Penanganan *Breakfast Mini Buffet dan A'la Carte Menu Oleh Pramusaji di The Restaurant The Legian Seminyak Bali* maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Penanganan Breakfast Mini Buffet dan A'la Carte Menu oleh Pramusaji di The Restaurant The Legian Seminyak Bali terdiri dari tiga tahap yaitu :
 - a. Tahap persiapan : tahap persiapan dibagi menjadi dua tahap yaitu tahap persiapan diri pramusaji dan tahap persiapan peralatan.
 - b. Tahap pelaksanaan : pada tahap pelaksanaan adalah dimulai dari menyambut tamu, mempersilahkan tamu duduk, menerima pemesanan makanan dan minuman, menyajikan minuman dan makanan, melayani tamu dimeja makan, mengangkat piring dan gelas kotor, memberikan informasi kepada tamu mengenai jam *breakfast* sudah selesai dan tamu meninggalkan *Restaurant*.
 - c. Tahap penutupan : pada tahap penutupan restoran seorang pramusaji membersihkan dan menata meja dan kursi, membawa seluruh clear up an ke stewards, membawa napkin kotor ke *linen*, *merefill condiments*, dan *polish* semua *cutlerish*.

2. Hambatan yang dihadapi oleh Pramusaji dalam Penanganan *Breakfast Mini Buffet dan A'la Carte menu oleh pramusaji di The Restaurant The Legian Seminyak Bali* Cara Mengatasinya :
 - a. Penanganan yang lambat karena kurangnya SDM di The Restaurant, cara mengatasinya yaitu dengan cara meminta bantuan kepada pramusaji *in room dining* dalam operasional *breakfast*.
 - b. Kurangnya peralatan yang tersedia, cara mengatasinya adalah pramusaji harus segera melakukan *polish cutleries, water glass, straw, coster dan tray* yang sudah selesai dicuci dan segera membawanya kembali ke *pantry restaurant* atau meminjam peralatan ke *outlet bar*.
 - c. memperkuat kerja sama *team* antara *leader* dan *assistance* pramusaji dan tetap konsentrasi saat interaksi dengan tamu.

B. SARAN

Berdasarkan pengamatan penulis pada saat melakukan praktik kerja lapangan pada The Restaurant The Legian Seminyak Bali, penulis mendapatkan pengalaman dan pengetahuan baru. Adapun saran yang penulis berikan untuk restoran tersebut :

1. Untuk mengatasi kurangnya jumlah SDM di The Restaurant The Legian Seminyak, Bali maka penulis menyarankan untuk menambah jumlah karyawan ataupun daily worker agar memudahkan dalam melakukan Penanganan kepada tamu serta tidak menimbulkan *complain* dan bisa membuat tamu merasa puas dengan Penanganan yang telah diberikan.

2. Pengadaan peralatan makanan yang sangat diperlukan seperti *cutleries, glass dan tray* demi kelancaran operasional di The Restaurant.
3. Untuk memberikan Penanganan yang maksimal serta menghindari pesanan yang tidak kunjung datang, harus ada pelatihan yang professional kepada semua karyawan seperti pengembangan *soft skill* untuk meningkatkan kualitas Penanganan seperti melakukan *review* mengenai materi dan melakukan *briefing* setelah pergantian *shift*.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmodjo. (2016). *Restaurant dan Pelayanan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Badudu, Muhammad Zaid. (2015). Strategi Guest Relation Officer dalam Penanganan Tamu yang Menunggu Pelayanan di Hotel Santika Premier Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1).
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Budiningsih, A. (2017). *Tata Hidangan*. Bogor: Yudhistira.
- Chair, Ira M. dan Pramudia, Heru. (2017). *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana
- Darma Oka, I. M. (2017). *Penanganan Prima Di Restoran Internasional*. Surabaya: PARAMITA.
- Erianto Edy. (2022). Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu. *Jurnal Akomodasi Agung*, IX(1).
- Kasmir. (2017). *Customer Service Excellent*. Depok: PT Raja Grafindo Persada.
- Khusnul L. dan Ugie Y. (2018). *Pelayanan Profesional Restoran Dalam Menciptakan Kepuasan Pelanggan*.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Marsum. (2016). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Mertayasa I Gede Agus. (2020). *Food & Beverage Service, Job Preparation*, Yogyakarta.
- Oka, I. M. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.
- Polisda, Yen. (2021). Tinjauan Tentang Pelayanan Waiter/Waitress Di Skyline Restaurant Ibis Hotel. *Jurnal Pariwisata*, 2(1), 25-26.
- Sulastiyono. (2016). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata*. Bandung : ALFABETA.