

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE LUNCH
OLEH WAITER DI BREEZE RESTAURANT
THE SAMAYA SEMINYAK BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Tedy Swarguna

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE LUNCH
OLEH WAITER DI BREEZE RESTAURANT
THE SAMAYA SEMINYAK BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Tedy Swarguna
NIM 2115823157**

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

TUGAS AKHIR

PELAYANAN A'LA CARTE LUNCH OLEH WAITER DI BREEZE RESTAURANT THE SAMAYA 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

**I Putu Tedy Swarguna
NIM 2115823157**

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

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE LUNCH
OLEH WAITER DI BREEZE RESTAURANT
THE SAMAYA SEMINYAK BALI**

Usulan Proposal ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Program
Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 13 Agustus 2024

Pembimbing I,



Ni Wayan Wahyu Astuti, SST. Par., M.Par
NIP. 198407202008122002

Pembimbing II,



Drs. I Nyoman Kanca, M.Par
NIP. 196012311990111001

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Mengetahui
**Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali**



Drs. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR


**PELAYANAN A'LA CARTE LUNCH
OLEH WAITER DI BREEZE RESTAURANT
THE SAMAYA SEMINYAK BALI**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Penguji dan Koordinator Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada 13 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par NIP. 198407202008122002	
Anggota	I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par NIP. 198502102014041001	
Anggota	I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par NIP. 199402172022032006	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI


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



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Putu Tedy Swarguna

NIM : 2115823157

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**“PELAYANAN A’LA CARTE LUNCH
OLEH WAITER DI BREEZE RESTAURANT
THE SAMAYA 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.

POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, 13 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



I Putu Tedy Swarguna

NIM.2115823157

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul **Pelayanan *A'la Carte Lunch Oleh Waiter Di Breeze Restoran The Samaya Seminyak Bali*** dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Pehotelan, 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 yang sebesar-besarnya 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 Astuti, SST.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 Program Studi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par, selaku dosen pembimbing 1 dan Drs. I Nyoman Kanca, M.Par, selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir.
6. Ibu Yuka, selaku Human Resource Development The Samaya Seminyak Bali yang sudah membimbing penulis saat sehingga bisa menyusun Tugas Akhir.

7. Ibu Gina Riyanti, selaku *Training Manager/Human Resource Manager* The Samaya Seminyak Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti penyusunan Tugas Akhir.
8. Seluruh *Staff Food and Beverage Departement* The Samaya Seminyak Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama penyusunan 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 Gunawan dan Ibu Ni Wayan Suartini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil, serta telah memberikan dukungan baik material maupun spritual kepada penulis untuk penyusunan tugas akhir.
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.
12. Ni Made Desy Fitriyani selaku pacar penulis yang telah meminjamkan sarana berupa sebuah laptop untuk penyusunan Tugas Akhir.

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 guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung,..... 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERSYARATAN	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.....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian dan Klasifikasi Hotel	9
B. Pengertian Food and Beverage Department	14
C. Pengertian Pelayanan	14
D. Pengertian A'la Carte.....	15
E. Pengertian Lunch	16
F. Pengertian Waiter.....	17
G. Pengertian dan Jenis-Jenis Restaurant	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi dan Sejarah The Samaya Seminyak Bali	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas The Samaya Seminyak Bali	23
C. Struktur Organisasi The Samaya Seminyak Bali.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Penyajian Hasil Observasi	38

B. Kendala Yang Dihadapi dan Solusinya	53
BAB V PENUTUP.....	54
A. Simpulan	54
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN 1.....	57
LAMPIRAN 2.....	59
LAMPIRAN 3.....	60
LAMPIRAN 4.....	61
LAMPIRAN 5.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis Kamar Hotel.....	25
Tabel 3.2 Restoran&bar	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Samaya Seminyak Bali	57
Gambar 3.2 Struktur Organisasi F&B Service.....	35
Gambar 4.1 Uniform Trainee F&B Service	40
Gambar 4.2 Breeze Restaurant.....	41
Gambar 4.3 Prepare Candle	42
Gambar 4.4 Persiapan Cutleries	42
Gambar 4.5 Persiapan Cutleries	43
Gambar 4.6 Persiapan Coffe Cup	43
Gambar 4.7 Set up Table Lunch	44
Gambar 4.8 Welcome The Guest	45
Gambar 4.9 Escorting The Guest	46
Gambar 4.10 Sitting The Guest.....	47
Gambar 4.11 Giving menu & Taking order	48
Gambar 4.12 Serving The Food	49
Gambar 4.13 Clear Up Table	49
Gambar 4.14 Mesin Electronic Data Capture	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 3.1 Struktur Organisasi The Samaya Seminyak Bali	34
---	----

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu pulau yang kaya akan keunikan, budaya serta pemandangan alam yang indah, wisata dan keramahan yang dimiliki penduduknya, yang menjadikan Bali sebagai tujuan wisata yang menarik bagi wisatawan. Selain sumber-sumber pariwisata yang dimiliki, keberadaan fasilitas yang memadai untuk memudahkan wisatawan juga membuat Bali begitu diminati wisatawan sebagai tujuan wisata. Salah satu fasilitas yang diminati oleh wisatawan adalah hotel yang sangat diperlukan sebagai suatu sarana untuk tempat tinggal sementara dan memudahkan wisatawan untuk berkunjung ke suatu daerah yang ada di pulau Bali.

Hotel merupakan fasilitas akomodasi yang menyediakan sarana penginapan sekaligus pelayanan makanan dan minuman yang bersifat komersil. Secara umum, kegiatan utama yang terjadi pada sebuah hotel adalah kegiatan menginap. Sehingga tuntutan ruangnya menyerupai dengan rumah tinggal, seperti ruang tidur, ruang makan dan kamar mandi. Karena bersifat komersil, hotel dilengkapi dengan ruang-ruang fasilitas penunjang, seperti: *lobby*, restaurant, kantor pengelola dan lain-lain. Hal itu dapat dilihat dari banyaknya hotel yang terdapat di daerah Bali, khususnya di daerah Seminyak. Salah satu contohnya yaitu hotel The Samaya Seminyak Bali.

The Samaya Seminyak Bali merupakan hotel bintang lima yang terletak di Jl. Laksamana, Pantai Seminyak Bali, yang berjarak 10 km dari Bandara I Gusti Ngurah

Rai, Hotel ini memiliki 30 *Villa* pribadi. Selain sebagai tempat menginap yang diperlukan wisatawan di hotel yaitu mendapatkan pelayanan makanan, minuman serta fasilitas restoran kepada wisatawan yang sedang menginap. Beberapa *department* yang ada di hotel ini yaitu *Front Office Department, Food & Beverage Department, Housekeeping Department, Accounting Department, SPA Department, Engineering Department, dan Security Department.*

Keberhasilan perusahaan di bidang jasa khususnya hotel, bergantung dari kepuasan dan pelayanan yang didapatkan oleh konsumen. Salah satu bagian hotel yang bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman dikenal dengan istilah *food and beverage departement* yang bertanggung jawab dalam mempersiapkan dan juga menyajikan makanan dan minuman secara profesional dengan tujuan mendapatkan keuntungan atau profit. Pelayanan makanan yang terdapat di The Samaya Seminyak salah satunya berada di Breeze Restaurant.

Breeze Restaurant merupakan restoran yang memberikan pelayanan makanan dan minumann, restoran ini biasanya dibuka dari pukul 06.00 sampai pukul 23.00 dan makanannya di disiapkan oleh *chef* yang telah berpengalaman di beberapa hotel-hotel berbintang, yang menggabungkan antara makanan Asia, Amerika, dan Eropa. Sedangkan pelayanan untuk makan siang dibuka pada pukul 11.00 sampai pukul 17.00. Biasanya tamu dapat memilih tempat duduk di area restaurant maupun di *sofa bed* yang sudah tersedia di sebelah timur area *restaurant* sambil menikmati suasana tepi pantai.

Pelayanan *a'la carte lunch* merupakan sistem pelayanan makanan atau minuman kepada tamu, dan tamu dapat memesan menu makanan atau minuman

langsung kepada *waiter*. Breeze restaurant menawarkan sistem *a'la Carte* baik untuk tamu *in-house* maupun *out-side guest*. Sistem *a'la carte* ini sangat diminati oleh tamu luar (*outs-side guest*) karena para tamu yang menggunakan sistem ini akan mendapatkan pelayanan yang terbaik dan mereka akan di-handle oleh *waiter* untuk memenuhi segala kebutuhan mereka dari awal kedatangan sampai dengan tamu selesai menikmati makanan mereka. Sistem *a'la carte* ini juga sangat fleksibel untuk tamu, karena mereka bisa memilih hidangan sesuai dengan selera dan dapat mengkombinasikan hidangan pembuka, hidangan utama dan hidangan penutup sesuai dengan keinginan mereka tanpa harus membayar untuk hidangan yang tidak dipesan.

Peran *waiter* dalam pelayanan *a'la carte lunch di breeze restarant* ini tidak dapat diabaikan, karena mereka dapat menjadi penghubung utama dengan pelanggan. Dalam konteks *lunch*, *waiter* memiliki peran penting dalam membantu pelanggan memahami menu, memberikan rekomendasi menu, dan menyesuaikan pesanan sesuai keinginan dan preferensi masing-masing. Dengan memberikan pelayanan yang baik, *waiter* dapat membantu menciptakan kesan positif yang baik bagi pelanggan, membangun hubungan baik, dan memastikan pelanggan merasa puas dengan sarapan yang sedang mereka nikmati. Pelayanan *A'la Carte Lunch Oleh Waiter Di Breeze Restoran The Samaya Seminyak Bali* belum pernah dibahas sebelumnya, namun secara umum kedua tugas akhir yang ditulis oleh Yoga, (2019) dan Wulandari, (2021) sama-sama berkaitan dengan pelayanan *a'la carte* dan melayani dengan benar sesuai SOP.

Terdapat perbedaan pada laporan Yoga, (2019) yang melakukan observasi tentang “Pelayanan Menu A'la Carte lunch Oleh Pramusaji pada The Deli Restaurant

Di Padma Resort Legian, di mana pada laporan ini tidak spesifik dalam mengenai jam operasional makan siang (*lunch*) dan dari segi menu makan siang juga jauh berbeda dengan Breeze Restaurant The Samaya Seminyak Bali. Sama halnya dengan Wulandari, (2021) yang telah melakukan observasi tentang” Pelayanan *Lunch A’la Carte* Pada Era Normal oleh Pramusaji di Plumeria Restaurant The Mansion Hotel Resort & SPA” di mana pada laporan tersebut terdapat perbedaan contohnya dari sequence of service berbeda dan harga kamar.

Dari latar belakang yang telah dijelaskan di atas maka penulis tertarik untuk membuat Tugas Akhir dengan judul “Pelayanan *A’la Carte Lunch* oleh *Waiter* di Brezze Restaurant The Samaya Seminyak Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam proposal adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pelayanan *a’la carte Lunch* oleh *waiter di brezze restaurant* The Samaya Seminyak Bali ?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam pelayanan *a’la carte Lunch* oleh *waiter di brezze restaurant* The Samaya Seminyak Bali dan bagaimana cara penyelesaiannya?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penulisan

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

- a. Untuk mengetahui pelayanan *a'la carte Lunch* menu oleh *waiter di breeze restaurant* The Samaya Seminyak Bali .
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh *waiter di breeze restaurant* dalam pelayanan *a'la carte lunch* pada Hotel The Samaya Seminyak Bali dan cara penyelesaiannya.

2. Manfaat Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali serta mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh ketika melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
- 2) Menambah ilmu pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam *food and baverage departement*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi refrensi 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 baverage departement*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai refrensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar

dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pelayanan *a'la carte lunch* oleh *waiter*.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pelayanan *a'la carte lunch* oleh *waiter*.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pelayanan *a'la carte lunch* oleh *waiter*.
- 3) Diharapkan mampu memberikan masukan kepada perusahaan dalam meningkatkan kualitas pelayanan kepada wisatawan pada The Samaya Seminyak Bali

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode dan teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini yaitu sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan melakukan pengamatan secara langsung. Dalam hal ini penulis melakukan pengamatan atau observasi secara langsung dan terlibat langsung dalam memberikan pelayanan di The Samaya Seminyak Bali. Observasi yang dilakukan untuk mengetahui

pelayanan *a'la carte lunch* oleh *waiter brezze restaurant* di Hotel The Samaya Seminyak Bali dan mendapatkan data-data yang akurat mengenai penelitian ini.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan atau interview secara langsung dengan Manager Restaurant dan Captain Restaurant di The Samaya Seminyak Bali, khususnya dalam pelayanan *lunch di Breeze Restaurant*.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mencari dan membaca berbagai sumber informasi seperti buku, jurnal ilmiah, catatan, serta laporan yang relevan dengan permasalahan yang akan dibahas pada penelitian ini.

2. Metode dan Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif. Metode ini digunakan untuk mendeskripsikan bagaimana pelayanan *a'la carte lunch* oleh *waiter brezze restaurant* di Hotel The Samaya Seminyak Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Dalam penyajian hasil analisis data ini penulis menggunakan teknik formal dan informal. Penyajian data secara formal adalah penyajian hasil analisis yang berupa

penyampaian dengan tabel dan gambar yang berkaitan dengan pelayanan *a'la carte lunch* oleh *waiter* *brezze restaurant*. Sedangkan, penyajian data secara informal adalah penyajian hasil analisis dengan uraian kata-kata. Menyajikan data dengan hasil analisis menggunakan kata-kata dari metode deskriptif dan menggunakan data seperti tanda baca dan gambar dapat memperjelas tentang pelayanan *a'la carte lunch* oleh *waiter di brezze restaurant* The Samaya Seminyak Bali .

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai Pelayanan *A'la Carte Lunch* oleh *Waiter* Di Breeze Restaurant The Samaya Seminyak Bali, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pelayanan *A'la Carte Lunch* oleh *Waiter* Di Breeze Restaurant The Samaya Seminyak Bali terdapat berapa tahapan:
 - a. Tahap Persiapan terdiri dari persiapan diri, persiapan area restaurant dan persiapan peralatan.
 - b. Tahap pelaksanaan berisi proses tentang penanganan saat tamu diner sampai tamu meninggalkan restoran yang terdiri dari: *welcoming the guest, escorting the guest to table, sitting the gues, giving menu & taking order, serving the food, clearing up, billing.*
 - c. Tahap akhir yaitu ada *closing* yang terdiri dari melakukan *last call*, dan *clearing area*.
2. Kendala-kendala yang penulis alami pada saat pelaksanaan pelayanan *a'la carte lunch* di Breeze Restaurant dan cara mengatasinya seperti:
 - a. Pada saat ramai, seorang *waiter* bisa kesulitan untuk memberikan perhatian penuh kepada setiap meja atau tamu, cara mengatasinya prioritaskan tugas

berdasarkan urgensi dan pentingnya. Jika memungkinkan, minta bantuan dari rekan tim atau koordinator untuk mengatur aliran kerja yang lebih efisien. Komunikasikan dengan jelas kepada tamu tentang waktu tunggu dan jangan ragu untuk meminta maaf atas keterlambatan.

- b. Jumlah alat yang kurang memadai, cara mengatasinya selalu menjaga equipment yang ada di *restaurant* dan melakukan *mist in place*

B. Saran

Adapun saran yang disampaikan dalam Pelayanan A'la Carte Oleh Waiter Di Breeze Restaurant The Samaya Seminyak Bali dalam upaya meningkatkan kinerja dalam melayani tamu yaitu:

1. Dalam penanganan *A'la Carte lunch* sebaiknya harus bersikap lebih professional dan sopan agar pelayanan *lunch* berjalan dengan lancar agar tidak terjadinya komplain saat melayani tamu yang menikmati makan malam dan mendapatkan *feed back* yang baik untuk restaurant dan hotel.
2. Untuk menghindari jumlah *equipment* yang kurang memadai maka penulis menyarankan untuk selalu menjaga alat-alat yang digunakan saat operasional, mengganti equipment yang sudah tidak layak digunakan agar dapat memaksimalkan pelayanan yang dilakukan dan juga selalu melaporkan segala sesuatu ke atasan agar dapat dicarikan solusinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminullah, & Yusuf, A. (2019). *Laporan Akhir Penanganan Barang Bawaan Tamu di Concierge Section Hotel Melia Purosani*. Yogyakarta:Jember
- Bagyono. (2017). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung:Alfabeta
- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Desthiani, U., Suminar R., & Cristiani,S. (2021). *Peran Dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service Pada Hotel Santika Bsd City Serpong*. *Jurnal Systems UNPAM: Universitas Pamulang*.
- Larasati, S. (2016). *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria.
- Laksana, F . (2018). *Manajemen Pelayanan Pemasaran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Moenir. 2015. *Manajemen Pelayanan Umum di Indonesia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Mertayasa, G. A. (2015). *Food & Beverage Service, Job Preparation*. *Jurnal Manajemen Ekonomi Pariwisata:Yogyakarta*
- Marsyangm.(2015).*Manajemen Jasa Pendekatan Terpadu*. Bogor:Ghalia Indonesia.
- Marsum,H. W., & Fauziah, S. (2016). *Professional Waiter (Pramusaji Ahli)*. *Profesional Waiter*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Nurul, H. (2022). *Penerapan Pelayanan Waiter Ketika High Season Di Coffe Shop Hotel Elmi Surabaya*. *Jurnal Pariwisata: Surabaya*
- Prakoso, P. A. (2017). *Front Office Praktis Administrasi dan Prosedur Kerja (1st ed.; Drs Daryanto, Ed.)*.
- Sudira,P. (2015). *Penanganan A'la Carte Dinner Oleh Waiter Di Ruby Restoran Hotel Royal 'N Lounge Jember*. Universitas Muhammadiyah Jember

Sudiara, B. P. (2016). Tata Boga. Jakarta: Dirjen Dikdaspen.

Suarthana, P. (2015). Manajemen Perhotelan Edisi Kantor Depan. Kuta Utara: Mapindo.

Tangian, D. (2019). Tahapan Pelayanan di Restoran Manado: Pariwisata Polimdo.