

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BEER AND BURGER
OLEH WAITER DI BAR ATOMIC 17
RENAISSANCE NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Alit Saren Sanjaya

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BEER AND BURGER
OLEH WAITER DI BAR ATOMIC 17
RENAISSANCE NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Alit Saren Sanjaya
NIM. 2115823038**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN BEER AND BURGER OLEH WAITER DI BAR ATOMIC 17 RENAISSANCE NUSA DUA

Tugas Akhir Ini Diusulkan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Di Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali.



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Alit Saren Sanjaya
NIM. 2115823038**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PELAYANAN BEER AND BURGER OLEH WAITER DI BAR ATOMIC 17 RENAISSANCE NUSA DUA

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali Pada Jumat, 16 Agustus, 2024

Pembimbing I



Pembimbing II



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

Tyas Rahajeng P, S.Ant., M.Sc
NIP. 199001132019032015

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali




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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PELAYANAN BEER AND BURGER OLEH WAITER DI BAR ATOMIC 17 RENAISSANCE NUSA DUA

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi Politeknik Negeri Bali pada Jumat, 13 Agustus, 2024

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

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



Kadec 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 Komang Alit Saren Sanjaya
NIM : 2115823038
Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PELAYANAN BEER AND BURGER
OLEH WAITER DI BAR ATOMIC 17
RENAISSANCE NUSA DUA**

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, 16 Agustus, 2024

Saya membuat pernyataan,


I Komang Alit Saren Sanjaya
NIM.2115823038

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada tuhan yang maha esa, karna berkat Rahmat dan karunianya sehingga Tugas Akhir dengan judul Pelayanan *Beer And Burger Oleh Waiter* di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan *Beer And Burger Oleh Waiter* di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada program studi D-III 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 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 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 Program Studi D3 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, Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir ini.
6. Tyas Rahajeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc, selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Putu Suandewi, selaku Training Manager/Human Resource Manager dan Ibu Suli Rukmaningsih selaku Food And Beverage Manager Renaissance Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
8. Bapak Gede Suyadnya selaku Supervisor Bar Atomic 17 Renaissance Bali Nusa Dua Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
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 Made Sentra Dan Ibu Wayan Sarianti, kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
11. Tania Nurfauziah selaku pacar Penulis yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis di dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

12. Teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis di dalam menyelesaikan 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 guna menambah ilmu pengetahuan, Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari dari sempurna.

Badung, Agustus 2024



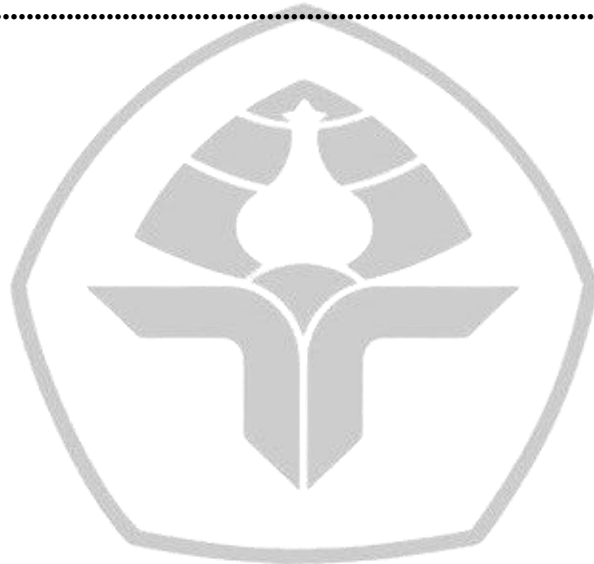
Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN SAMPUL LUAR.....	ii
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERSYARATAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A.Latar Belakang	1
B.Rumusan Masalah.....	3
C.Tujuan Dan Manfaat Penulisan	4
D.Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A.Hotel.....	7
B.Bar.....	11
C.Waiter	15
D.Pelayanan	16
E.Burger.....	18
F.Beer.....	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	24
A.Lokasi Dan Sejarah Renaissance Nusa Dua Resort.....	24
B.Bidang Usaha Dan Fasilitas Renaissance Nusa Dua Resort.....	26
C.Struktur Organisasi Renaissance Nusa Dua Resort.	35

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	43
A.Penyajian Hasil Observasi.....	43
B.Pelayanan <i>Beer And Burger</i> di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua	44
C.Hambatan Pelayanan <i>Beer And Burger</i> di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua Serta Menjelaskan Solusinya	67
BAB V PENUTUP	69
A. Simpulan.....	69
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN.....	73



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3. 1 Jenis Jenis Kamar	27
Tabel 3. 2 Restaurant Dan Bar	31
Tabel 3. 3 Spa.....	35

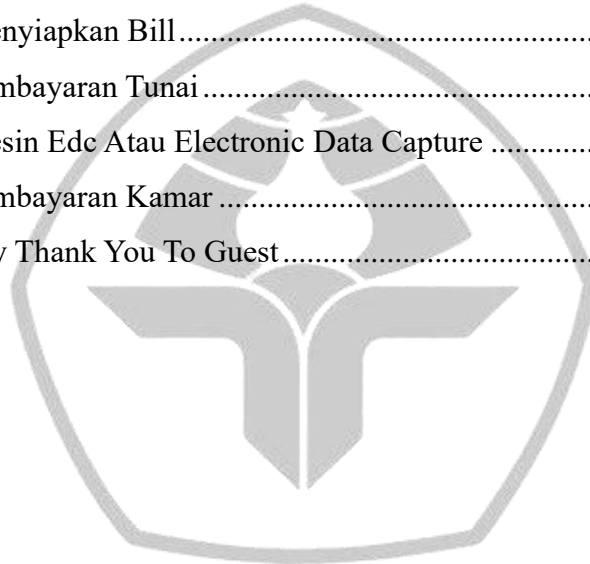


JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Renaissance Nusa Dua.....	24
Gambar 3. 2 Deluxe Garden View	27
Gambar 3. 3 Deluxe Partial Sea View	28
Gambar 3. 4 Deluxe Sea View	29
Gambar 3. 5 Deluxe Terrace	29
Gambar 3. 6 Executive Suite.....	30
Gambar 3. 7 Presidential Suite.....	30
Gambar 3. 8 Backstage Restaurant	31
Gambar 3. 9 R Bar	32
Gambar 3. 10 Atomic 17	33
Gambar 3. 11 Lion X Restaurant	33
Gambar 3. 12 Tanah Liat Restaurant.....	34
Gambar 3. 13 Ren Ballroom	34
Gambar 3. 14 Ren Spa	35
Gambar 3. 15 Struktur Organisasi F&B Service Renaissance Nusa Dua	36
Gambar 4. 1 Grooming Di Bar Atomic17.....	45
Gambar 4. 2 Absensi Renaissance Nusa Dua.....	48
Gambar 4. 3 Captain Order Renaissance Nusa Dua	49
Gambar 4. 4 Pulpen Renaissance Nusa Dua	49
Gambar 4. 5 Set-up Meja Bar Atomic 17.....	49
Gambar 4. 6 Bucked Bar Atomic 17	50
Gambar 4. 7 Sedang Menyiapkan Cutleris	50
Gambar 4. 8 Lipatan Cutleris	51
Gambar 4. 9 Set-Up Gelas Dan Minuman	52
Gambar 4. 10 Set-Up Housepouring.....	52
Gambar 4. 11 Casava Atau Keripik Singkong	53
Gambar 4. 12 Juice Atomic 17.....	53
Gambar 4. 13 Greeting The Guest	55

Gambar 4. 14 Seating The Guest	56
Gambar 4. 15 Menjelaskan Menu	57
Gambar 4. 16 Taking Order The Guest	58
Gambar 4. 17 Memasukan Orderan Ke Sistem Micros	58
Gambar 4. 18 Serving Bucked Beer.....	59
Gambar 4. 19 Burger Di Bar Atomic 17	60
Gambar 4. 20 Serving Burger	61
Gambar 4. 21 Menanyakan Kualitas Makanan	62
Gambar 4. 22 Membersihkan Makanan	62
Gambar 4. 23 Menyiapkan Bill.....	63
Gambar 4. 24 Pembayaran Tunai	64
Gambar 4. 25 Mesin Edc Atau Electronic Data Capture	64
Gambar 4. 26 Pembayaran Kamar	65
Gambar 4. 27 Say Thank You To Guest.....	66



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Isi	Halaman
Lampiran 1 Section Beer And Burger.....	73
Lampiran 2 Alat.....	74
Lampiran 3 Menu.....	77
Lampiran 4 Bahan.....	78
Lampiran 5 Bahan.....	79
Lampiran 6 Achivement Dan Dokumentasi.....	80
Lampiran 7 Sertifikat Dan Nilai Training.....	81
Lampiran 8 Struktur Organisasi Renaissance Nusa Dua.....	82



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.

Renaissance Nusa Dua adalah salah satu hotel berbintang 5, Renaissance Nusa Dua diakui oleh *brand* Mariot yang menyediakan akomodasi seperti kamar (*room*) serta makanan dan minuman (*food and beverage*) yang berlokasi di Kawasan Pariwisata Lot Sw 4&5, Nusa Dua, Bali, Indonesia, 80361 serta jarak yang ditempuh dari bandara berjarak 13.3KM, dengan tanah yang dibangun seluas 12.055M² memiliki 310 kamar dengan tipe kamar 296 *delux room* dengan berbagai *view* 13 *suite* serta 1 *presidential*, dan memiliki 3 *restaurant* dan 2 bar yang beroperasi serta 3 *swimming pool*, *spa*, *gym* dan *kids club*.

Departemen Food And Beverage yang menyumbang 30% pendapatan menjadikan *Food And Beverage* pendapatan tertinggi kedua setelah pendapatan kamar, *Food And Beverage* dibagi menjadi 2 jenis yaitu *Food And Beverage Product* Dan *Food And Beverage Service*, *Food And Beverage Service* adalah salah satu seksi yang dimiliki oleh *Food And Beverage Departement* yang bertugas untuk melayani pesanan tamu khususnya makanan dan minuman, bahkan karena perkembangan teknologi yang pesat banyak hotel maupun *restaurant* mempunyai jenis jenis pelayanan mulai dari ciri khas di setiap masing masing hotel salah satunya yaitu *live cooking*. Renaissance Nusa Dua memiliki 3 *restaurant* dan 2 bar yang beroperasi macam macam pelayanan di bidang *Food And Beverage* salah satu bar Renaissance Nusa Dua bernama

Atomic 17 merupakan salah satu bar yang ada di Renaissance Nusa Dua berkonsep *pool club* yang dimeriahkan oleh *DJ*, pastinya dengan minuman khas yang menyegarkan. Selain itu Renaissance Nusa Dua memiliki *waiter* yang sangat sopan dan juga tentunya melayani dengan standar mutu yang tinggi, Selain *waiter* yang berkelas Renaissance Nusa Dua memiliki pelayanan *restaurant* yang sangat berkelas, Renaissance Nusa Dua memiliki jenis-jenis pelayanan *restaurant* mulai dari *table service*, *buffet*, *counter service*, *take away*, *room service*.

Bar Atomic 17 tentunya menjual berbagai macam makanan dan minuman, *burger* adalah salah satu makanan yang menjadi favorit dan banyak dipesan, *burger* tidak hanya dijual di *restaurant* besar dan mewah dan *burger* tidak akan enak jika tidak didamping oleh minuman yang segar Bar Atomic 17 tentunya menyediakan minuman yang beraneka macam namun *beer* adalah salah satu minuman yang paling banyak dipesan.

Pelayanan *Beer And Burger* yang berada di *pool bar* Atomic 17 berkonsep seperti *barbeque outdoor* beroperasi dari jam 13:00 Wita sampai 17:00 Wita, tamu dapat membeli paket *Beer And Burger* secara terpisah dengan harga yang pastinya lebih murah dari harga asli mulai dari Rp160.000+ sampai Rp450.000+ pelanggan sudah mendapatkan 2 *cheese burger* dan 4 *beer bucked* yang terdiri dari 2 *beer* bintang *original* dan 2 *beer* bintang *star*, tentunya karena hotel Renaissance Nusa Dua memiliki gelar bintang 5 pastinya Renaissance Nusa Dua memiliki pelayanan dengan kualitas yang sangat tinggi, dalam pelayanan *Beer And Burger* ini berkonsep *live cooking* atau memasak

secara langsung di depan tamu tentunya ini menjadi salah satu daya tarik lebih terhadap promosi ini.

Terdapat perbedaan dalam Tugas Akhir dari Ratnawati (2019) telah melakukan observasi tentang "Prosedur Pelayanan Tamu *Lunch Steak Package* Pada Lagoon *Restaurant* Di Ayodya *Resort* Bali" dimana pada laporan tersebut menyatakan bahwa pelayanan yang digunakan pada pelayanan di Lagoon *Restaurant* menggunakan hidangan *steak* dalam pelayanannya dan merupakan salah satu pelayanan paket makan siang untuk grup.

Sedangkan menurut Febyanti (2021) yang telah melakukan observasi tentang "Prosedur Pelayanan *Dinner* Dengan *A'la Carte* Menu Oleh *Waitress* Pada Hotel Le Grande Bali Uluwatu" dimana pada laporan tersebut memiliki perbedaan dalam jam operasional didalam pelayanannya dan standart operasional yang berbeda mulai dari *greeting* sampai *billing*, namun tetap bertujuan untuk mendapatkan kepuasan pelanggan.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk mengangkat judul tentang "Pelayanan *Beer And Burger* Oleh *Waiter* Di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua".

B. Rumusan Masalah.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana Pelayanan *Beer And Burger* di bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua Resort?.

2. Apa saja hambatan-hambatan Pelayanan *Beer And Burger* di bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua Resort serta solusinya?.

C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan.

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan *Beer And Burger* di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua adalah sebagai berikut:

1. Tujuan.

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Mendeskripsikan Pelayanan *Beer And Burger* di bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua Resort.
- b. Menjelaskan hambatan-hambatan yang dihadapi pada saat pelayanan *Beer And Burger* di bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua Resort serta menjelaskan solusinya.

2. Manfaat.

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

- a. Bagi Mahasiswa.
 - 1) Tugas Akhir ini sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Tugas Akhir ini untuk menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Service*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali.

Tugas Akhir menjadi masukan 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*.

c. Bagi Perusahaan.

Tugas Akhir ini sebagai masukan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan melakukan Pelayanan *Beer And Burger* di bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua Resort.

D. Metode Penulisan.

1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data.

a) Metode Observasi.

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan terhadap Pelayanan *Beer And Burger* di bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua Resort. serta terlibat secara langsung Pelayanan *Beer And Burger* di bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua Resort.

b) Metode Wawancara.

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mewawancarai atau bertanya secara langsung dengan *Supervisor*, dan *Waiter* di Bar Atomic 17, mengenai Pelayanan *Beer And Burger* di bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua Resort. data yang diperoleh dari wawancara mulai dari tahap persiapan peralatan dan penyajian.

c) Metode Kepustakaan.

Studi kepustakaan adalah suatu metode Informasi yang dapat diperoleh dari buku ilmiah, dan sumber-sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lain yang berkaitan tentang *Food And Beverage Service*.

2. Metode Analisis Dan Penyajian Data

Analisa data yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini melibatkan analisis deskriptif kualitatif. Oleh karena itu, dengan mengacu pada ciri-ciri tersebut maka penelitian ini dapat dikatakan sebagai penelitian deskriptif kualitatif. dan penyajian data menggunakan data formal dan informal.

Metode kualitatif merupakan prosedur penelitian yang menghasilkan data yang berupa ucapan atau tulisan dan perilaku yang dapat diamati dari orang-orang atau subyek itu sendiri. Data formal adalah penyajian hasil analisis yang berupa penyampaian dengan tabel, grafik, gambar yang berkaitan dengan Pelayanan *Beer And Burger* di bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua Resort. Sedangkan penyajian secara informal adalah penyajian hasil analisis dengan uraian kata-kata menggunakan metode deskriptif meliputi gambar sehingga dapat berkaitan dengan Pelayanan *Beer And Burger* di bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua Resort.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan.

Dalam uraian pembahasan mengenai Pelayanan *Beer And Burger* di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pelayanan *Beer And Burger* di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua terdiri dari tiga tahap yaitu :
 - a. Tahap persiapan dalam tahap persiapan terbagi menjadi dua diantaranya tahap persiapan diri dan tahap persiapan peralatan, bahan makanan dan minuman.
 - b. Tahap pelaksanaan dalam tahap pelaksanaan dimulai dari menyambut tamu, menyajikan makanan dan minuman, dan mengucapkan terimakasih pada tamu.
 - c. Tahap akhir pada tahap akhir Pelayanan *Beer And Burger* di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua memastikan semua peralatan di *clear-up* dan mengembalikan alat ke *steward storage*.
2. Hambatan yang dihadapi oleh waiter dalam Pelayanan *Beer And Burger* di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua dan menjelaskan solusinya.
 - a. Kurangnya SDM di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua, solusi permasalahan ini dengan cara meminta bantuan *support staff* dari *restaurant* lain yang beroperasi agar tidak menimbulkan *complaint* dari tamu.
 - b. Komunikasi yang tidak lancar, solusi permasalahan ini bisa dengan cara bisa dengan menggunakan bahasa tubuh.
 - c. Jumlah alat yang kurang memadai, solusi permasalahan ini dengan selalu menjaga *equipment* yang dimiliki di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua dan bisa dengan

meminjam peralatan dari *restaurant* lain yang beroperasi agar memudahkan pekerjaan di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan penulis pada saat melakukan praktik kerja lapangan di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua, penulis mendapatkan pengalaman dan pengetahuan yang baru, adapun saran penulis berikan untuk Bar Atomic 17 tersebut yaitu :

1. Untuk mengatasi kurangnya SDM di Bar Atomic 17 Renaissance Nusa Dua dengan cara mencari karyawan, *daily worker* dan *training* dikarenakan ketersediaan SDM sangat penting untuk oprasional agar tidak menimbulkan *complain* dan membuat tamu puas akan pelayanan yang diberikan.
2. Untuk mengatasi permasalahan komunikasi yang tidak lancar maka penulis menyarankan bisa dengan cara bisa dengan menggunakan bahasa tubuh dan diberikan pelatihan bahasa asing seperti Bahasa Mandarin dan Bahasa Jepang atau bisa dengan merekrut *staff* yang bisa berbahasa Mandarin dan Bahasa Jepang.
3. Untuk meningkatkan jumlah equipment yang kurang memadai maka penulis menyarankan untuk selalu menjaga alat-alat yang digunakan saat oprasional dan mengganti atau membeli alat-alat yang sudah rusak atau tidak layak pakai agar dapat memaksimalkan pelayanan yang diberikan kepada tamu.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprillia, C. A., Astuti, E. S., & Dewantara, R. Y. (2017). ANALISIS SISTEM INFORMASI RESERVASI HOTEL (Studi Pada Sistem Informasi Reservasi Journal of Community Empowerment and Innovation Vol. 1 No. 1 2022 46 Dewarna Hotel Letjen Sutoyo Malang). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*|Vol, 44(1), 111–117
- Atmodjo, Marsum Widjojo & Siti Fauzah. (2016). *Profesional Waiter*. Yogyakarta: Andi Offset
- Dr. Rudi Hartono (2024) *Inovasi dan Tren Terbaru dalam Industri Bir di Indonesia*, *Jurnal Industri Minuman*,.
- Dhian Anggraini, F., & Beru Utami, L. (2022). Upaya Meningkatkan Kinerja Waiter Atau Waitress Dalam Menunjang Keberhasilan Operasional Food and Beverage Service Terhadap Penjualan Di Hotel Grand Keisha Yogyakarta. *MABHA JURNAL*
- Hermawan, d. (2018). *Pengantar Manajemen Hospitality Pemalang*: PT Nasya Expanding Management
- Hadi, A. (2020). Jenis-Jenis Hotel Berdasarkan Bintang Hingga Lokasinya. Retrieved from tirta.id website: di akses pada 17 Juli, 2024 <https://tirta.id/jenis-jenishotel-berdasarkan-bintang-hinggalokasinya-ew7j>
- Institute of Brewing and Distilling (2016). *The General Certificate in Brewing*..
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2020) Kamus versi online/daring (Dalam Jaringan). di akses pada 15 Juli, 2024 <https://kbbi.web.id/hamburger>
- Laksana, Fajar. 2018. *Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Nurmahmud, (2020). *Modifikasi Bun Burger Mengandung Antioksidan Berbahan Dasar Buah Alpukat Tepung Ubi Ungu*. Project Report. IPB University
- Subagyo (2022), *Teknologi Pembuatan Bir di Indonesia*, *Jurnal Teknologi Industri*
- Sinambela, Lukman. (2014). *Reformasi Pelayanan Publik*. Jakarta: Bumi Aksara
- Sinaga, Firman. (2018). *Restoran dan Kegiatannya*. Yogyakarta: Andi Offset
- Soleha, P. A., Aldisa, R. T., & Abdullah, M. A. (2023). Pemilihan Waitress Resto Akul Terbaik Menerapkan Metode WASPAS dengan Pembobotan ROC. *Journal of Information System Research (JOSH)*.

Sumarsono, Dicky. 2015. Semua Orang Bisa Menjalankan Luar Biasa Bisnis Restoran Di Indonesia. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Wiantara,I.G.N . (2016). Bartending & Mixiologi. Yogyakarta: ANDI. <http://kindredcocktails.com/review/craf-cocktail-making-theor-and-structure-acidity> yang diakses pada tanggal 10 Juli 2024 pada pukul 09.00 WITA.

Wibowo,(2020). "Pengertian dan Klasifikasi Burger dalam Industri Pangan". *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*,

Wibowo,(2020). "Pengaruh Teknik Fermentasi terhadap Profil Rasa Bir". *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI