

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ICE LATTE WITH VANILA SYRUP DI PAUSE CAFÉ NOVOTEL BALI NUSA DUA



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

Ni Gusti Ayu Kade Sudami

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

JEMBRANA

2024

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ICE LATTE WITH VANILA SYRUP DI PAUSE
CAFÉ NOVOTEL BALI NUSA DUA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

Ni Gusti Ayu Kade Sudami

NIM 2115823345

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

JEMBRANA

2024

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ICE LATTE WITH VANILA SYRUP DI PAUSE CAFÉ NOVOTEL BALI 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

Oleh

Ni Gusti Ayu Kade Sudami

NIM 2115823345

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

JEMBRANA

2024

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ICE LATTE WITH VANILA SYRUP DI PAUSE CAFÉ
NOVOTEL BALI NUSA DUA**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator
Program Studi D III Perhotelan Politeknik Negeri Bali
pada 26 Juli 2024

Pembimbing I,


Pembimbing II,


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


Putu Agus Murtono,S.Pd.,M.Par.
NIP.199011252024211001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali


Kadek Dwipradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009


LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ICE LATTE WITH VANILA SYRUP DI PAUSE CAFÉ
NOVOTEL BALI NUSA DUA**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 26 Juli 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,


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


Putu Agus Murtono, S.Pd., M.Par.
NIP.199011252024211001

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali**


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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ICE LATTE WITH VANILA SYRUP DI PAUSE CAFÉ
NOVOTEL BALI NUSA DUA**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 26 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST., Par., M.Par NIP.198409082008122004	
Anggota	Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H NIP.197203042005012000	
Anggota	Putu Agus Murtono, S.Pd., M.Par. NIP.199011252024211001	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN
TEKNOLOGI

POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Gusti Ayu Kade Sudami

NIM : 2115823345

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**"PEMBUATAN ICE LATTE WITH VANILA SYRUP DI PAUSE CAFÉ
NOVOTEL BALI NUSA DUA"**

Benar bebas dari plagiat. 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.

Jembrana, Juli 2024

Yang Membuat Pernyataan



80F44ALX370730618

Ni Gusti Ayu Kade Sudami

NIM : 2115823345

PS : D-III Perhotelan, Jurusan

Pariwisata Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya, Pembuatan *Ice Latte with Vanilla Syrup* di Pause Café Novotel Bali Nusa Dua penulis dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Ice Latte with Vanilla Syrup* di Pause Café Novotel Bali Nusa Dua, serta untuk melengkapi kelulusan pada Program Studi D-3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

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

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali serta memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan Tugas akhir ini.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng selaku Koordinator Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan motivasi dan pengarahan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
5. I Gede Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par. selaku Koordinator Program Studi Diploma III Perhotelan PSDKU Jembrana Jurusan Prariwisata yang telah memberikan motivasi dan pengarahan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Putu Agus Murtono, S.Pd., M.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan pembuatan Tugas Akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu dalam pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Human Resource Development (HRD) dan Manager Food and Beverage Departemen Hotel Novotel Bali Nusa Dua, yang telah memberikan izin dan kesempatan untuk mengambil data kelengkapan penyusunan Tugas akhir ini.
9. Kepada keluarga terutama ibu dan bapak yang selalu memberikan dukungan moral dan material.
10. Serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah membantu kelancaran penyusunan laporan ini.

Pada dasarnya Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih ada kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan, karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis, untuk itu kritik dan saran sangat diperlukan dari pembaca demi penyempurnaan tugas akhir ini.

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

Jembrana, Januari 2024

Penulis



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	4
E. Sistematika Penulisan Tugas Akhir	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Hotel.....	7
B. Pengertian Restaurant.....	10
C. Pengertian Food and Beverage Department.....	12

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	16
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	17
C. Struktur Organisasi Perusahaan... ..	31

BAB IV PEMBAHASAN

A. Pembuatan Ice Latte with Vanilla Syrup di Pause Café Bali Nusa Dua.....	43
B. Bahan dan Alat yang Harus Dipakai Saat Membuat Ice Latte with Vanilla Syrup	46
C. Hambatan, Tantangan, dan Masalah dalam Pembuatan Ice Latte with Vanilla Syrup Di Pause Café	50

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	57

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Klasifikasi Kamar Hotel Novotel Bali Nusa Dua	17
Tabel 3.2 Tipe Kamar Hotel Novotel Bali Nusa Dua	18



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Novotel Bali Nusa Dua	16
Gambar 3.2 Kamar Deluxe Novotel Bali Nusa Dua	19
Gambar 3.3 Suite Satu Kamar Tidur Novotel Bali Nusa Dua	19
Gambar 3.4 Two Bedroom Suite Novotel Bali Nusa Dua	20
Gambar 3.5 Three Bedroom Suite Novotel Bali Nusa Dua	20
Gambar 3.6 Penthouse Novotel Bali Nusa Dua	21
Gambar 3.7 The Square Restaurant Novotel Bali Nusa Dua	22
Gambar 3.8 Pause Café Novotel Bali Nusa Dua.....	23
Gambar 3.9 Gourmet Bar Novotel Bali Nusa Dua	23
Gambar 3.10 Beach Club Novotel Bali Nusa Dua.....	24
Gambar 3.11 In Balance Spa & Junior Spa Novotel Bali Nusa Dua	25
Gambar 3.12 In Balance Fitness Centre Novotel Bali Nusa Dua	25
Gambar 3.13 Lagoon Pool & Kid’s Pool Novotel Bali Nusa Dua.....	26
Gambar 3.14 Family & Novotel Hotel Novotel Bali Nusa Dua.....	26
Gambar 3.15 Melati (Board Room) Novotel Bali Nusa Dua.....	27
Gambar 3.16 Anggrek Room Hotel Novotel Bali Nusa Dua.....	28
Gambar 3.17 Kamboja Room Hotel Novotel Bali Nusa Dua	28
Gambar 3.18 Arjuna Room Hotel Novotel Bali Nusa Dua.....	29
Gambar 3.19 Wisata Sepeda Hotel Novotel Bali Nusa Dua.....	29
Gambar 3.20 Bulan Madu Hotel Novotel Bali Nusa Dua.....	30
Gambar 3.21 Pusat Bisnis Hotel Novotel Bali Nusa Dua	30
Gambar 3.22 Layanan Bus Hotel Novotel Bali Nusa Dua.....	31

Gambar 3.23 Struktur Organisasi Hotel.....	31
Gambar 3.24 The Square Restoran	36
Gambar 3.25 Gourmet Bar	38
Gambar 3.26 Beach Club	39
Gambar 3.27 GYM.....	40
Gambar 3.28 Pool Area.....	41
Gambar 3.29 Pause Café.....	41
Gambar 3.30 Double Espresso.....	46
Gambar 3.31 Grinder dan Espresso Machine	47
Gambar 3.32 Gelas Ice Latte.....	48
Gambar 3.33 Syrup.....	49
Gambar 3.34 Ice Cube.....	50
Gambar 3.35 Straw.....	50
Gambar 3.36 Tray	51

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Dokumentasi Menu Coffee Edition.....	59
Lampiran 2: Dokumentasi Menu Cold Special.....	60
Lampiran 3: Dokumentasi Menambahkan Susu UHT	61
Lampiran 4: Dokumentasi Membuat Double Espresso	62
Lampiran 5: Dokumentasi Menuangkan Double Espresso.....	63



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut (Sutono & Meitasari, 2021) disebutkan bahwa Pariwisata merupakan sebuah aktivitas yang disediakan fasilitasnya oleh Lembaga Lembaga yang ada seperti masyarakat, Pengusaha maupun Pemerintah. Perkembangan teknologi sangatlah pesat, saat ini dimana semua aktivitas bisa dilakukan dengan jarak jauh. Pariwisata di dunia saat ini sangat mengedepankan wisata alam, keanekaragaman budaya ataupun tradisi, sangat penting bagi generasi penerus bangsa untuk terus mengembangkan hal tersebut. Hal ini dikarenakan pariwisata adalah sektor yang dianggap menguntungkan bagi masyarakat dan berpotensi untuk dikembangkan menjadi salah satu aset untuk digunakan menjadi salah satu sumber penghasilan bagi bangsa dan negara.

Indonesia adalah salah satu dari sekian banyaknya negara yang dikenal akan destinasi wisata. Indonesia juga memiliki banyak tempat atau objek wisata yang sangat terkenal hingga banyak sekali para wisatawan yang sudah mengetahui akan keindahan wisata terutama wisata alam yang menjadikan indonesia sebagai paru-paru dunia. Selain dikenal akan indahnya wisata alam di indonesia, Indonesia juga terkenal memiliki wisata adat budaya yang beragam jenis budaya dan wisata kuliner yang sangat banyak digemari wisatawan asing karena indonesia dikenal memiliki banyak sekali jenis rempah-rempah.

Bali merupakan salah satu destinasi wisata terbaik di dunia. Bali memiliki beragam kekayaan alam seperti pemandangan yang indah dan pegunungan yang megah. Bali unggul dalam pariwisata karena potensi pariwisata yang telah

dimiliki seperti terdapatnya objek wisata di setiap kabupaten/kota. Selain objek wisata, budaya yang dimiliki Bali menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Bali terkenal sebagai tujuan pariwisata dengan keunikan berbagai hasil seni-budayanya, khususnya bagi para wisatawan Jepang dan Australia. Bali juga dikenal dengan sebutan Pulau Dewata dan Pulau Seribu Pura. Wisata di Bali juga banyak menarik turis asing yang datang ke Bali dikarenakan masyarakat Bali di kenal menjunjung tinggi kebudayaannya. Dari aneka ornamen kebudayaan, bangunan, pakaian, hingga upacara adat sangat mudah dijumpai. Keindahan budaya Bali membuat turis mancanegara sangat terkesan karena hal ini sulit mereka jumpai di tempat lain.

Seiring berjalannya waktu, perkembangan pariwisata di Bali menjadi semakin pesat sehingga perlu diimbangi dengan akomodasi serta sarana dan prasarana yang memadai, agar para wisatawan dapat lebih mudah mengakses destinasi wisata untuk mendukung perkembangan pariwisata. Peran akomodasi penting untuk wisatawan yang datang, sebagai tempat menginap bagi wisatawan yang berlibur. Salah satu akomodasi yang sangat diminati yaitu hotel. Maka, setiap hotel berusaha memberikan pelayanan terbaik untuk membuat wisatawan nyaman.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah cara pembuatan *Ice Latte with Vanila Syrup*?
2. Apa sajakah bahan yang harus dipakai saat membuat *Ice Latte with Vanila Syrup*?
3. Apa saja hambatan, yang dihadapi saat membuat *Ice Latte with Vanila Syrup*?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul *Ice Latte with Vanila Syrup* adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

- a. Mendeskripsikan pembuatan *Ice Latte with Vanila Syrup* di Pause Café Novotel Bali Nusa Dua.
- b. Menjelaskan bahan yang harus dipakai saat membuat *Ice Latte with Vanila Syrup*.
- c. Mengetahui serta mengupayakan solusi dari adanya hambatan, tantangan dan masalah yang terjadi saat membuat *Ice Latte with Vanila Syrup*.

2. Manfaat Penelitian

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
- 2) Sebagai media pembelajaran sehingga dapat menambah wawasan, pengetahuan, serta kemampuan dalam bidang *F&B Service*
- 3) Menambah *skill, knowledge, and attitude* pada mahasiswa saat mengikuti PKL di hotel tersebut.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjalin hubungan baik dengan pihak hotel agar mahasiswa selanjutnya bisa melakukan kegiatan PKL di hotel tersebut pada periode berikutnya.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam hal penerapan keilmuan yang

dipelajari di kampus.

c. Novotel Bali Nusa Dua

- 1) Memberikan ruang praktik nyata bagi mahasiswa yang nantinya dapat bekerja di Novotel Bali Nusa Dua.
- 2) Menilai keberhasilan mahasiswa yang melakukan PKL di hotel.
- 3) Dapat langsung memilih calon pekerja terampil yang masih *fresh graduated*.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

- a. Menurut Sugiyono (2018:229) observasi merupakan teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain. Observasi juga tidak terbatas pada orang, tetapi juga objek-objek alam yang lain. Metode observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui pengamatan secara langsung cara pembuatan *Ice Latte with Vanila Syrup*.
- b. Wawancara Menurut Sugiyono (2018) wawancara adalah teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal yang lebih mendalam dan jumlah respondenya sedikit atau kecil. Metode wawancara merupakan kita menanyakan secara langsung bahan dan tehnik apa saja yang di pakai di saat membuat *Ice Latte with Vanila Syrup*.
- c. Menurut Mestika Zed (2003), Studi pustaka atau kepustakaan dapat diartikan sebagai serangkaian kegiatan yang berkenaan dengan metode

pengumpulan data pustaka, membaca dan mencatat serta mengolah bahan penelitian. Studi kepustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan membaca, mengutip dari sumber-sumber atau buku serta jurnal sebagai referensi.

2. Metode Analisa dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun tugas akhir adalah teknik analisis deskriptif kualitatif. Menurut Menurut Moleong (2005:4), pendekatan deskriptif kualitatif yaitu pendekatan penelitian dimana data-data yang dikumpulkan berupa kata-kata, gambar-gambar dan bukan angka. Data-data tersebut dapat diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, foto, video tape, dokumentasi pribadi, catatan, atau memo dan dokumentasi lainnya yaitu pengumpulan data dengan mendeskripsikan keadaan yang diamati secara mendalam dengan cara melakukan pengamatan secara langsung.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. BAB I Pendahuluan

BAB ini berisi tentang Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penelitian, Metode Penulisan Tugas Akhir, dan Sistematika Penulisan Tugas Akhir.

2. BAB II Tinjauan Pustaka

BAB ini mengulas beberapa konsep dan definisi, antara lain Pengertian Hotel, Pengertian Restaurant, dan Pengertian Food and Beverage Product.

3. BAB III Gambaran Umum Perusahaan

BAB ini menjelaskan tentang Lokasi dan Sejarah Perusahaan, Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel, serta Struktur Organisasi Perusahaan.

4. BAB IV Pembahasan

BAB ini membahas mengenai Cara Pembuatan Ice Latte with Vanilla Syrup dan Bahan yang Harus Dipakai dalam Pembuatan Ice Latte with Vanilla Syrup.

5. BAB V Penutup

BAB ini berisi Simpulan dan Saran.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Pembuatan Ice Latte with Vanilla Syrup di Pause Café Bali Nusa Dua melibatkan serangkaian langkah persiapan dan pelaksanaan yang detail. Minuman ini menjadi sangat populer di kalangan tamu karena rasanya yang enak dan kemampuannya untuk ditukar dengan kupon berbagai pilihan. Langkah-langkah pembuatan melibatkan persiapan alat dan bahan, pembuatan double espresso, penambahan vanilla syrup, es cube, dan susu UHT, serta penyajian minuman kepada tamu dengan rapi dan profesional.

Hambatan utama yang dihadapi adalah kekurangan staf, yang menyebabkan kesulitan saat menerima banyak pesanan. Tantangan lain termasuk menghapal bahan-bahan makanan di menu dan masalah operasional seperti salah membawa pesanan dan memecahkan gelas.

Untuk mengatasi hambatan dan tantangan tersebut, beberapa solusi telah diusulkan seperti penambahan staf, penjadwalan yang efisien, pelatihan multi-tugas, pelatihan intensif mengenai menu, penggunaan kartu pengingat, peningkatan fokus, koordinasi, dan penggunaan alat yang aman.

B. Saran

1. Penambahan Staf dan Penjadwalan Efisien:

Manajemen harus mempertimbangkan untuk menambah jumlah staf, terutama pada jam-jam sibuk. Penjadwalan yang efisien akan memastikan ada cukup staf yang bertugas selama waktu-waktu ramai.

2. Pelatihan Multi-Tugas:

Pelatihan multi-tugas sangat penting agar staf dapat menangani beberapa tugas sekaligus, mengurangi beban kerja saat ada banyak pesanan, dan meningkatkan efisiensi pelayanan.

3. Pelatihan Intensif Mengenai Menu:

Pelatihan intensif dan terus-menerus mengenai menu dan bahan-bahan yang digunakan akan membantu staf lebih familiar dengan menu, mengurangi waktu yang dibutuhkan untuk menjawab pertanyaan tamu mengenai bahan makanan.

4. Penggunaan Kartu Pengingat:

Membuat kartu pengingat atau daftar singkat bahan-bahan utama dari setiap menu yang bisa dibawa oleh staf sebagai referensi cepat akan sangat membantu dalam menjawab pertanyaan tamu dengan cepat dan akurat.

5. Peningkatan Fokus dan Koordinasi:

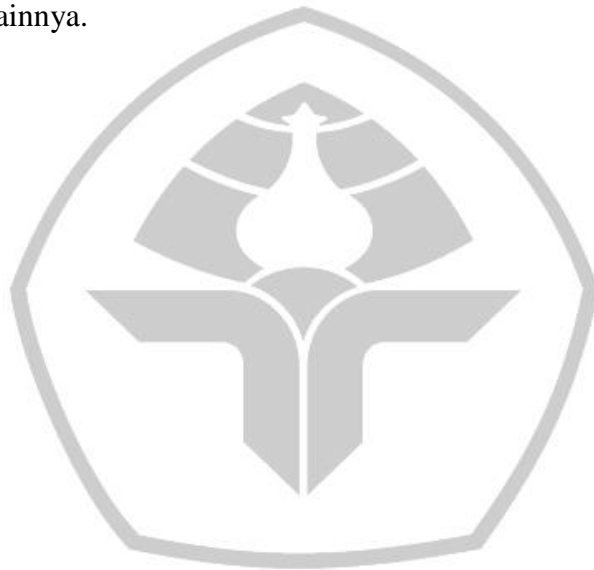
Staf harus dilatih untuk selalu fokus dan memperhatikan detail pesanan untuk mengurangi kesalahan dalam membawa pesanan. Meningkatkan koordinasi dengan rekan kerja juga penting untuk memastikan pesanan yang dibawa sesuai dengan yang dipesan oleh tamu.

6. Penggunaan Alat yang Aman:

Penggunaan alat yang lebih aman dan sesuai standar, seperti tray yang stabil dan gelas yang tahan pecah, akan mengurangi risiko pecahnya gelas dan kesalahan lainnya.

7. Pelatihan Handling:

Mengadakan pelatihan mengenai cara yang tepat dan aman dalam membawa minuman dan makanan akan mengurangi risiko pecahnya gelas dan kesalahan lainnya.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). Pariwisata dan Perhotelan. Bandung: Alfabeta
- Ekawatiningsih, Prihastuti. (2008). Bahan Pangan. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Kadapi, M. (2015). Aktifitas Antioksidan Kopi Biji Rambutan Non Kafein Dengan Varietas Perbandingan Komposisi Beras Hitam Yang Berbeda. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan.
- Komar, R. (2014). Hotel Management. Jakarta: PT Grasindo
- Marsum Widjojo. (2004). Bar, Minuman, dan Pelayanannya, Edisi II. Yogyakarta: Andi
- Mestika Zed, (2004) Metode Penelitian Kepustakaan, Jakarta: Yayasan Obor Indonesia
- Moleong Lexy J. (2005). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja. Rosdakarya
- Najiyati, S. dan Danarti. (1997). Budidaya Kopi dan Pengolahan. Jakarta. Pasca Panen. Penebar. Swadaya.
- Rachman Arief. (2005). Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran Yogyakarta: Graha. Ilmu. Ali. B. S.
- Sugiyono. (2018.) Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif. Bandung: Alfabeta
- Sulastiyono. (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Sutono, & Meitasari, K. (2021). Sistem Informasi Objek Wisata Berbasis Media. Sosial. Jurnal Informatika, 26-35

Yahmadi, Mudrig. (2007). Rangkaian perkembangan dan permasalahan budidaya dan pengolahan kopi di Indonesia. Jawa timur. Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia, 48.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI