

# **TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN *PRIVATE TAMANSARI BREAKFAST PACKAGE*  
OLEH STAF *FOOD & BEVERAGE SERVICE*  
DI HOTEL AMANKILA KARANGASEM**



**I Wayan Wahyu Widiatmika**

**JURUSAN PARIWISTA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN *PRIVATE TAMANSARI BREAKFAST PACKAGE*  
OLEH STAF *FOOD & BEVERAGE SERVICE*  
DI HOTEL AMANKILA KARANGASEM**



Oleh  
**I Wayan Wahyu Widiatmika**  
**NIM 2015823267**

**PROGRAM STUDI D-3 PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS GIANYAR  
2023**

**PELAYANAN PRIVATE TAMANSARI BREAKFAST  
PACKAGE OLEH STAF FOOD & BEVERAGE SERVICE DI  
HOTEL AMANKILA KARANGASEM**

Oleh  
**I Wayan Wahyu Widiatmika**  
NIM 2015823267

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

**Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par**  
NIP. 196409151990031003

Pembimbing II

**I Nyoman Darsa, S.Si., M.Pd**  
NIP. 197506102006041005

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.**  
NIP-196312281990102001



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](http://www.pnb.ac.id)**

**Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)**

---

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : I Wayan Wahyu Widiatmika

NIM : 2015823267

Program Studi : D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PELAYANAN PRIVATE TAMANSARI BREAKFAST PACKAGE OLEH  
STAF FOOD & BEVERAGE SERVICE DI HOTEL AMANKILA  
KARANGASEM”**

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.

Gianyar, Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Wayan Wahyu Widiatmika

Nim : 2015823267

PS : D III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul *Pelayanan Private Tamansari Breakfast Package Oleh Staf Food & Beverage Service Di Hotel Amankila Karangasem* ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan *Pelayanan Private Tamansari Breakfast Package Oleh Staf Food & Beverage Service Di Hotel Amankila Karangasem*.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan pada Program Studi Diploma III Perhotelan JurusanPariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Bapak I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par. selaku pembimbing I tugas akhir dari penulis yang memberikan motivasi, saran, serta arahan dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. I Nyoman Darsa, S.Si., M.Pd. selaku pembimbing II tugas akhir dari penulis yang memberikan saran serta arahan dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis menimba ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
9. Mr. Akira Shiota selaku *General Manager* di Hotel Amankila yang telah memberikan izin untuk melakukan praktik kerja lapangan dan memperoleh informasi di Hotel Amankila untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak Hubert Trenggono selaku *food and beverage Manager* di Hotel Amankila yang telah memberikan izin untuk memperoleh informasi di Hotel Amankila untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
11. Ibu Ni Ketut Kasih Nuriati selaku Sekretaris *Manager* di Hotel Amankila yang telah memberikan izin untuk memperoleh informasi di Hotel Amankila untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.

12. Seluruh karyawan Hotel Amankila yang telah memberikan masukan dan informasi untuk menyempurnakan penulisan tugas akhir ini.
13. I Wayan Diasta dan Ni Made Seneng selaku orang tua serta yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan 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.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Gianyar, Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan .....	4
1. Tujuan Penulisan .....	4
2. Kegunaan Penulisan .....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Teori Hotel .....	8
1. Pengertian Hotel .....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Teori Restoran .....	12
1. Pengertian Restoran.....	12
2. Jenis Restoran.....	13
C. Teori <i>Food and Beverage Service</i> .....	15
1. Pengertian <i>Food and Beverage Service</i> .....	15
2. Fungsi <i>Food and Beverage Service</i> .....	15
D. Teori Pelayanan.....	16
1. Pengertian Pelayanan .....	16
2. Jenis Pelayanan.....	16
3. Tahapan Pelayanan.....	19
E. Teori Pramusaji.....	20
1. Pengertian Pramusaji .....	20
2. Ciri-ciri Pramusaji .....	21
F. Teori <i>breakfast</i> .....	22
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>23</b>
A. Lokasi dan Sejarah Hotel Amankila.....	23
1. Lokasi Hotel Amankila .....	23



2. Sejarah Amankila .....	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel .....	24
1. Bidang Usaha .....	24
2. Fasilitas Hotel.....	34
C. Struktur Organisasi Hotel.....	36
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>42</b>
A. Pelayanan Pelayanan <i>Private Tamansari Breakfast Package</i> Oleh Staf <i>Food &amp; Beverage Service</i> Di Hotel Amankila Karangasem .....	42
1. Tahap Persiapan .....	43
2. Tahap Pelaksanaan .....	48
3. Tahap Akhir.....	51
B. Kendala-kendala yang dihadapi Oleh Staf <i>Food &amp; Beverage Service</i> saat melakukan Pelayanan <i>Private Tamansari Breakfast Package</i> Di Hotel Amankila Karangasem .....	51
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>54</b>
A. Simpulan .....	54
B. Saran.....	56

#### DAFTAR PUSTAKA

#### LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo Hotel Amankila.....	24
Gambar 3.2 <i>Amankila Suite</i> .....	25
Gambar 3.3 <i>Kilasari Suite</i> .....	26
Gambar 3.4 <i>Indrakila Suite</i> .....	26
Gambar 3.5 <i>Suite Infinity Pool</i> .....	27
Gambar 3.6 <i>Pool Suite</i> .....	27
Gambar 3.7 <i>Ocean Suite</i> .....	28
Gambar 3.8 <i>Garden Suite</i> .....	28
Gambar 3.9 <i>Main Restaurant</i> .....	29
Gambar 3.10 <i>Tamansari Breakfast</i> .....	30
Gambar 3.11 <i>Terrace Restaurant</i> .....	30
Gambar 3.12 <i>Beach Club Restaurant</i> .....	31
Gambar 3.13 <i>Bar</i> .....	31
Gambar 3.14 <i>Spa</i> .....	32
Gambar 3.15 <i>Cruising and Diving</i> .....	33
Gambar 3.16 <i>Wedding Package</i> .....	33
Gambar 3.17 <i>Main Pool</i> .....	34
Gambar 3.18 <i>Yoga</i> .....	35
Gambar 3.19 <i>Struktur Organisasi Food &amp; Beverage Service departement</i> .....	36
Gambar 4.1 <i>Standing order</i> untuk <i>tamansari breakfast</i> .....	46
Gambar 4.2 <i>set up table/bale</i> untuk <i>tamansari breakfast</i> .....	47
Gambar 4.3 <i>serving food to the guest</i> .....	50

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Foto *set up* bale untuk tamansari *breakfast*

Lampiran 2 : Foto menyajikan makanan di tamansari

Lampiran 3 : Foto makanan siap untuk dibawa menuju area tamanasari

Lampiran 4 : Foto penutupan area bale tamansari menggunakan *cover*



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pulau Bali merupakan salah satu pulau kecil yang berada di kawasan perairan Indonesia yang diduga sangat besar memberikan dampak bagi dunia kepariwisataan di Indonesia. Daya tarik pulau Bali yang mampu membedakannya dengan kawasan lain yang berada di Indonesia antara lain adalah keindahan alam, budaya, serta beragam kuliner yang khas di pulau Bali. Beragam dan lengkap pula jenis-jenis tempat wisata yang ada di pulau Bali, mulai dari pantai, sawah-sawah, kawasan hutan dan danau, gunung merapi, air terjun, serta kawasan wisata buatan seperti desa wisata juga sudah dikenal dunia. Bidang industri yang sangat erat hubungannya dengan pariwisata adalah industri perhotelan dan akomodasi lainnya. Industri perhotelan merupakan bagian dari pariwisata yang tidak dapat dipisahkan. Tanpa kegiatan kepariwisataan, usaha perhotelan akan lumpuh. Sebaliknya pariwisata tanpa sarana akomodasi merupakan suatu hal yang tidak mungkin.

Bisnis industri pariwisata di Bali terus berkembang dari tahun ke tahun. Bali tidak hanya terkenal dengan keindahan alamnya melainkan juga dengan banyak terdapat akomodasi perhotelan. Melihat potensi yang dimiliki oleh Pulau Bali maka tidak salah banyak wisatawan internasional tertarik untuk datang mengunjungi pulau indah ini, maka dapat dikatakan Bali merupakan tempat

strategis untuk membangun industri pariwisata atau dikenal dengan istilah industri perhotelan.

Perkembangan hotel di Bali cukup pesat, hal ini terlihat oleh banyaknya investor dalam negeri maupun asing yang berlomba-lomba membangun hotel berbintang di Bali. Pembangunan hotel sendiri perlu memperhatikan beberapa aspek penting yang mendukung terciptanya suatu hotel yang memiliki daya tarik sendiri, guna menarik para wisatawan untuk menginap. Salah satunya adalah lokasi yang strategis, merupakan faktor utama dalam pembangunan agar memiliki prospek yang baik kedepannya. Melihat potensi alam yang dimiliki oleh pulau Bali, dimana salah satunya adalah pantai, dapat digunakan sebagai point utama tempat pembangunan hotel di 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 pada rumah tinggal, seperti ruang tidur, ruang makan dan kamar mandi. Karena bersifat komersil, hotel dilengkapi dengan ruang-ruang fasilitas penunjang, seperti: *lobby*, restoran, kantor pengelola dan lain-lain. Restoran merupakan suatu tempat yang dikelola secara komersil yang menyediakan pelayanan berupa makanan dan minuman. Oleh karena itu, *department* ini dituntut untuk memberikan pelayanan secara baik dan profesional.

Perkembangan pariwisata juga berdampak pada penyediaan makanan dan minuman. Dari interior restoran dibuat sedemikian rupa agar menarik membuat para tamu merasa nyaman, aman dan senang. Selain itu, yang perlu diperhatikan

juga pengembangan pramusaji agar dapat memberikan pelayanan yang professional dan berstandar internasional. Adanya fasilitas yang baik dan sesuai kebutuhan tamu, seorang pramusaji juga yang diharuskan dapat bekerja sesuai standar operasional prosedur baik dalam melayani tamu dari mulai datang sampai ke luar dari Restoran, dalam menangani berbagai keluhan tamu saat berada di Restoran. Selain itu, seorang pramusaji harus bersih, rapi, bersikap ramah, disiplin dan tanggap terhadap tamu sehingga tamu merasa puas dan ingin kembali lagi ke Restoran tersebut.

Besarnya kebutuhan suatu hotel akan keberadaan suatu restoran yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman kepada tamu diamati oleh Amankila Hotel. Beberapa event menarik ditawarkan oleh hotel ini yang tidak mengharuskan tamu untuk datang ke Restoran, tetapi juga dapat dinikmati diluar Restoran. Salah satu dari event tersebut adalah *TamanSari Breakfast*, yang dimulai pada saat pagi hari dengan sarapan yang juga disuguhi dengan pemandangan yang indah dan hijau. Sinar matahari pagi yang datang dari sebelah timur bersiap menyinari Gunung Agung dan sawah terasering Lembah Buitan, sehingga pengalaman yang menakjubkan dapat dirasakan saat bersantai di bale terbuka Amankila di atas Bukit Tamansari.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis membuat suatu judul yaitu "Pelayanan private tamansari breakfast package oleh staf food & beverage Service di hotel Amankila" untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Diploma III di Politeknik Negeri Bali.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah staf *food & beverage service* melakukan pelayanan *private* tamansari *breakfast package* di hotel Amankila?
2. Kendala apakah yang dihadapi oleh staf *food & beverage service* pada saat melakukan pelayanan *private* tamansari *breakfast package* di hotel Amankila?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan**

### **1. Tujuan Penulisan**

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

- a. Mendeskripsikan pelayanan *private* tamansari *breakfast* oleh staf *food & beverage service* di hotel Amankila.
- b. Mengetahui dan mengatasi kendala yang dihadapi oleh staf *food & beverage service* ketika melakukan pelayanan tamansari *Breakfast*.

### **2. Kegunaan Penulisan**

Kegunaan penulisan ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat

menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *food & beverage service*.

2) Mengetahui secara detail tentang pelayanan *private tamansari breakfast* oleh staf *food & beverage service package* di hotel Amankila.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan para pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *food & beverage service*.

2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pelayanan *private Tamansari breakfast* oleh staf *food and beverage service*.

c. Bagi Perusahaan

1) Sebagai bahan masukan bagi pihak hotel dalam peningkatan kualitas pelayanan pegawai hotel yang lebih baik sehingga visi dari Hotel Amankila dapat dicapai secara optimal.

2) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu, khususnya pada saat *private Tamansari breakfast* itu dilakukan.



## **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

### **1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data yang dilakukan untuk penulisan tugas akhir yaitu sebagai berikut:

#### **a. Metode Observasi**

Observasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati dan melakukan secara langsung tentang pelayanan *private Tamansari breakfast* staf *food & beverage service* di hotel Amankila.

#### **b. Metode Wawancara**

Wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah, artinya pertanyaan datang dari pihak yang mewawancarai dan jawaban diberikan oleh yang diwawancarai, yang akan diberikan kepada yang bersangkutan yakni seluruh staf dari *food & beverage service* di hotel Amankila.

#### **c. Studi Kepustakaan**

Studi kepustakaan adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan membaca berbagai sumber informasi seperti buku, jurnal ilmiah, literatur, catatan, serta laporan yang relevan dengan permasalahan yang dibahas di dalam tugas akhir.

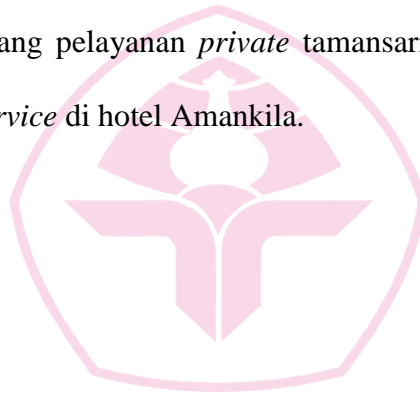
### **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Metode analisis yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah penelitian deskriptif. Penelitian ini hanya membuat suatu deskripsi, gambaran

tentang suatu keadaan atau peristiwa sebagaimana adanya. Metode deskriptif dalam penelitian ini digunakan untuk mendeskripsikan bagaimana pelayanan *private Tamansari breakfast package* oleh staf *food & beverage service* di hotel Amankila.

### **3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Dalam penyajian hasil analisis data penulis menggunakan teknik informal dan formal dengan menyajikan data hasil analisis dengan menggunakan kata-kata dari metode deskriptif dan menggunakan data seperti tanda baca, gambar yang dapat memperjelas tentang pelayanan *private tamansari breakfast package* oleh staf *food & beverage service* di hotel Amankila.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari analisis yang telah dilakukan oleh staf *food and beverage service* mengenai pelayanan *private* tamansari *breakfast package* di hotel Amankila maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Pelayanan *private* tamansari *breakfast package* di hotel Amankila terdiri dari 3 tahap, yaitu :
  - a. Pada tahap persiapan, pramusaji perlu melakukan persiapan diri dengan menjaga *personal grooming*, kebersihan, dan penampilan fisik yang baik. Selain itu, sikap yang ramah dan sopan juga penting. Persiapan pelayanan di tamansari melibatkan persiapan peralatan dan perlengkapan yang diperlukan, serta melakukan set up table/bale di area tamansari *Breakfast*.
  - b. Tahap pelaksanaan pelayanan dimulai dari menyambut tamu, mengantar tamu menuju bale tamansari, memberikan pelayanan kopi atau teh, menyajikan makanan, mengecek kepuasan tamu, dan mengucapkan terima kasih kepada tamu.
  - c. Pada tahap akhir, dilakukan *clear up* dan penutupan bale tamansari untuk menjaga kebersihan dan kondisi area tamansari tetap terjaga dengan baik.

2. Kendala yang dihadapi Pelayanan *private tamansari breakfast package* di hotel Amankila. Dalam prosesnya, pramusaji mungkin menghadapi kendala antara lain :
  - a. Tamu yang tidak memiliki *standing order* menjadi kendala yang dihadapi oleh pramusaji, untuk mengatasi kendala tersebut langkah yang bisa diambil adalah memastikan bahwa staf pramusaji yang ditugaskan di area Tamansari mengambil pesanan secara langsung dari tamu, kemudian memberikan informasi kepada tamu bahwa makanan yang dipesan membutuhkan waktu yang lebih lama dibandingkan dengan pesanan yang sudah ada *standing order*. Meskipun mungkin memerlukan waktu yang lebih lama dalam proses pengambilan order dan kemudian membuat order sampai mengirim order, ini akan memastikan bahwa tamu tetap dapat menikmati tamansari breakfast, walaupun tidak memiliki *standing order*.
  - b. Cuaca yang tidak mendukung menjadi kendala yang sering dihadapi oleh pramusaji, untuk mengatasi kendala tersebut adalah staf pramusaji memantau perkembangan cuaca secara aktif. Selain itu, staf juga dapat memberikan saran tentang aktivitas atau tempat makan *indoor* yang dapat dinikmati saat cuaca tidak mendukung kegiatan di luar ruangan. Dengan memberikan opsi-opsi alternatif ini, seperti menyarankan menikmati *breakfast* di restoran atau di area kamar tamu, agar dapat tetap menikmati pengalaman breakfast yang menyenangkan tanpa terganggu oleh kendala cuaca.

## B. Saran

Berdasarkan kendala-kendala yang dihadapi oleh pramusaji pada saat melakukan pelayanan *private* tamansari *breakfast package* di hotel Amankila, maka berikut ini adalah saran yang dapat dilakukan:

1. Pada saat pramusaji yang ditugaskan di area tamansari untuk mengambil pesanan secara langsung dari tamu yang tidak memiliki *standing order*, disarankan memberikan informasi kepada tamu bahwa makanan yang dipesan membutuhkan waktu lebih lama dibandingkan dengan pesanan yang sudah ada *standing order*. Koordinasi yang baik antara staf pramusaji, dapur, dan tamu sangat penting untuk memastikan pesanan tamu diproses dengan tepat waktu dan minim kesalahan.
2. Pada saat pramusaji yang menghadapi cuaca yang tidak mendukung atau hujan, disarankan memberikan opsi-opsi alternatif seperti melakukan *breakfast* di restoran atau di area kamar tamu, sehingga tamu tetap dapat menikmati pengalaman sarapan yang menyenangkan tanpa terganggu oleh kendala cuaca.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arjana, I Gusti Bagus. 2016. Geografi Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Jakarta: Rajawali
- Asri, Budiningsih. 2017. Belajar dan Pembelajaran. Jakarta: Rineka Cipta
- Atmodjo, Marsum Widjojo, dan Siti Fauziah. 2016. Profesional Waiter. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Bagyono. 2012. Teori dan Praktik: Hotel Front Office. Bandung: CV. Alfabeta
- Bagyono. 2014. Pariwisata dan Perhotelan. Bandung : Alfabeta.
- Chair, Ira Meirina Dan Haru Pramudia. 2017. "Hotel Room Division Managemen". Jakarta: Kencana.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2012. Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Komar, Richard. 2014. Manajemen Perhotelan. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. Food and Beverage Service Operational. Yogyakarta: Andi.
- Sulastiyono, Agus. 2011. Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Winia, I Nyoman, dan Darma Oka. 2017. Pelayanan Prima Di Restoran Internasional. Surabaya: PARAMITA.