

# **TUGAS AKHIR**

## **PELAYANAN BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI DI K CLUB HOTEL UBUD**



Ni Kadek Novi Wirayanti

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2023**

# **TUGAS AKHIR**

## **PELAYANAN BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI DI K CLUB HOTEL UBUD**



Oleh  
Ni Kadek Novi Wirayanti  
NIM 2018823257

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

# PELAYANAN BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI DI K CLUB HOTEL UBUD

Oleh  
**Ni Kadek Novi Wirayanti**  
NIM 2018823257

Tugas Akhir ini diajukan guna memenuhi salah satu syarat  
Menyelesaikan pendidikan Diploma D-3 pada Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali

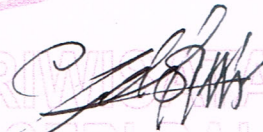
Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



**Drs. I Wayan Jendra, M.Ed. Admin**  
NIP.196001251988031001



**I Gede Adi Utamayasa, S.Pd, M.Hum**

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D**  
NIP 1963122819901020



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 di bawah ini:

Nama : Ni Kadek Novi Wirayanti  
NIM : 2015823257  
Program Studi : D-3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**”PELAYANAN BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI DI K CLUB HOTEL  
UBUD”**

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, 27 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Kadek Novi Wirayanti  
NIM : 2015823257  
PS : D-3 Perhotelan, Jurusan  
Pariwisata Politeknik  
Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa. Karena rahmat-Nya, sehingga penulisan dapat menyelesaikan laporan tugas akhirnya yang berjudul Pelayanan *Breakfast* oleh Pramusaji di K Club Hotel Ubud ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan *Breakfast* oleh Pramusaji di K Club Hotel Ubud.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan itu dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan banyak 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 D-3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama

penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi-3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Bapak I Made Alus Dharma Negara, S.Pd, M.Pd selalu Direktur Gianyar yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Kampus Gianyar.
6. Drs, I Wayan Jendra, M.Ed.Admin selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan memotivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. I Gede Adi Utamayasa, S.PD, M.HUM selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. I Wayan Suambara selaku General Manager di K Club Ubud Bali. Yang telah memberizin kepada penulis untuk memperoleh informasi di K Club Ubud Bali, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. I Gede Indra Renaldi selaku Floor Manager di K Club Ubud Bali tepatnya pada Akar Restaurant. Yang telah memberizin kepada penulis untuk memperoleh informasi di K Club Ubud Bali, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Ibu Ni Wayan Utami Arista Dewi sebagai Supervisor di K Club Ubud Bali tepatnya pada Akar Restaurant yang telah mebantu memberi informasi dan bimbingan selama penulisan tugas akhir ini.
11. Seluruh *Staff* K Clud Ubud Bali yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

12. Bapak I Nyoman Wardita dan Ibu Ni Nyoman Rahyuni selaku orang tua penulis yang telah memberikan memotivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberi 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 ketidak sempurnaan. Oleh karna 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 Kampus Gianyar maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Kampus Gianyar.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Gianyar, 27 Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBARAN ORISINALTAS 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 .....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan .....	4
1. Tujuan Penulisan .....	4
2. Kegunaan Penulisan .....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Restaurant .....	9
1. Pengertian Restaurant.....	9
2. Jenis Restaurant.....	10
C. Food and Beverage Dapartement .....	12
D. Pelayanan .....	13
E. Pramusaji .....	16
F. Menu .....	17



G. Pengertian Breakfast (Sarapan).....	18
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>20</b>
A. Lokasi dan Sejarah K Club Hotel Ubud.....	20
1. Lokasi K Club Hotel Ubud .....	20
2. Sejarah K Club Hotel Ubud .....	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan / Hotel .....	21
1. Bidang Usaha Perusahaan / Hotel .....	21
2. Fasilitas Perusahaan / Hotel .....	22
C. Struktur Organisasi Akar Restaurant.....	30
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>34</b>
A. Pelayanan Breakfast oleh Pramusaji di K Club Hotel Ubud.....	34
1. Tahap Persiapan Diri.....	35
2. Tahap Persiapan Peralatan di Area Kerja.....	38
3. Tahap Pelaksanaan .....	40
4. Tahap Penutupan.....	47
B. Kendala yang dihadapi serta solusi Pramusaji dalam Pelayanan breakfast dengan standar operasional prosedur yang telah ditetapkan pada Akar Restaurant di K Club Hotel Ubud .....	48
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>50</b>
A. Simpulan .....	50
B. Saran .....	51

**DAFTAR PUSTAKA**

**LEMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Maps lokasi K Club Ubud.....	20
Gambar 3.2 <i>Luxury Pool Villa Paddy View</i> .....	22
Gambar 3.3. <i>Luxury Pool Villa Jungle View</i> .....	23
Gambar 3.4 <i>Luxury Pool Villa Garden View</i> .....	24
Gambar 3.5 <i>Canva Sensual Hanging Tent</i> .....	25
Gambar 3.6 <i>Canva Immersed Pool Tent</i> .....	26
Gambar 3.7 <i>Akar Restaurant</i> .....	27
Gambar 3.8 <i>Mekar Spa</i> .....	28
Gambar 3.9. <i>Gym &amp; Pilates</i> .....	29
Gambar 3.10. <i>Yoga Studio</i> .....	29
Gambar 3.11. <i>Kabana Jungle Pool Bar</i> .....	30
Gambar 3.12 <i>Struktur Organisasi Akar Restaurant</i> .....	31
Gambar 4.1 <i>Absensi Fingerprint</i> .....	35
Gambar 4.2 <i>Personal grooming pramusaji</i> .....	36
Gambar 4.3 <i>Prepare Set up table breakfast</i> .....	39
Gambar 4.4 <i>Foto Breakfast Menu</i> .....	42
Gambar 4.5 <i>Captain Order coffee and tea</i> .....	43
Gambar 4.6 <i>Captain Order food</i> .....	44
Gambar 4.7 <i>EDC Machine and Bill Breakfast</i> .....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Logo K Club Ubud Bali. ....	54
Lampiran 2 : <i>Prepare Fruit and Bread</i> .....	55
Lampiran 3 : <i>Handle Breakfast</i> .....	56



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata merupakan sektor yang sangat penting bagi pembangunan negara, karena dapat meningkatkan pendapatan devisa negara dan daerah. Pariwisata merupakan salah satu industri penting di Indonesia nomor dua setelah minyak dan gas bumi, yang dapat meningkatkan perekonomian rakyat, menambah devisa negara Indonesia, serta menciptakan lapangan kerja dan mengurangi pengangguran sekaligus menciptakan kesejahteraan rakyat.

Bali adalah salah satu provinsi yang paling banyak dikunjungi di Indonesia. Ada banyak objek wisata yang bisa dikunjungi di Bali seperti pantai yang indah, pemandangan alam, kuliner termasuk adat istiadat berbagai suku, dan lainnya yang mampu menarik perhatian wisatawan mancanegara maupun lokal, Wisata Bali. Sejalan dengan perkembangan pariwisata, Bali telah membangun banyak fasilitas akomodasi untuk mendukung pengembangan pariwisata itu sendiri, dan salah satunya adalah K Club Hotel Ubud.

K Club Hotel Ubud merupakan salah satu hotel berbintang Lima (5) yang terletak di Tegallalang, Ubud. Hotel mewah yang lokasinya berada di tengah sawah dan hutan. Berjarak 6 km dari Pura Tirta Empul dan 43 km dari Bandara Internasional Ngurah Rai. Yang menjadikan K Club Hotel Ubud dapat unggul dalam pengembangan bisnis penginapan.

K Club Hotel Ubud memiliki 30 *villa* dan 11 *kanva* beserta fasilitas tambahan lainnya seperti *Kabana* dan *Akar Restaurant & Bar*. *Akar Restaurant & Bar* merupakan *Restaurant* nomer 1 di Ubud dalam media sosial *Tripadvisor* dengan mendapatkan pelayanan yang luar biasa, *view*, makanan dan minumannya yang membuat tamu puas terhadap pelayanan pada *Breakfast* dan *Dinner* di *Akar Restaurant & Bar*. Oleh karena itu Pramusaji harus memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu yang datang ke *Akar Restaurant & Bar*. Dengan begitu tidak jarang *villa* di K Club Hotel Ubud menjadi penuh. Disinilah harus ada pelayanan yang terbaik dari Pramusaji.

Pramusaji menjadi pihak yang sangat berperan penting memberi kesan pertama pada pagi hari yang membuat tamu merasa nyaman ketika datang untuk *Breakfast* di *Akar Restaurant & Bar*. Oleh sebab itu diperlukan Pramusaji yang benar-benar memahami dan melaksanakan apa yang menjadi tugas dan tanggung jawabnya sebagai Pramusaji sesuai dengan SOP (*Standard Operational Procedure*) yang telah ditetapkan oleh manajemen K Club Hotel Ubud.

Pada umumnya tamu saat tiba di *Restaurant*, selain *Breakfast* tamu juga mengharapkan mendapatkan pelayanan yang maksimal mulai dari saat tamu tiba dan *Breakfast* di *Restaurant* mendapatkan pelayanan yang terbaik dari Pramusaji hingga tamu tersebut merasa puas dan nyaman sampai selesai *Breakfast*.

Berdasarkan pengalaman pada saat Penulis melaksanakan DW (*Daily Worker*) 3 bulan di K Club Hotel Ubud dan mendapat kesempatan bertugas di

*Restaurant Department* khususnya sebagai Pramusaji. Yang dimana memiliki 2 shift yaitu *Morning shift* dan *Evening shift*. Setiap hari pada *Morning shift* Pramusaji hanya bekerja 6/7 orang termasuk *Chasier* dan *Hosstes*.

Pada saat itu penulis mengalami kesenjangan dalam operasional. Kesenjangan yang penulis hadapi yaitu tamu datang bersamaan, sehingga semua meja penuh sedangkan *staff* yang ada sedikit dan menyebabkan kurangnya manning, sehingga pada saat oprasional seluruh *staff* tidak bisa menjalankan SOP (*Standard Operational Procedure*).

Saat *occupancy* penuh maka tamu *breakfast* akan melebihi kapasitas yang ada di *restaurant*. Saat itu penulis melihat kurangnya peralatan seperti *tea pot, tea spoons and demitaspoons, cup, sauser, glass, plate, dan tray* yang ada di *restaurant* yang membuat oprasional menjadi kurang maksimal bahkan sering kali tamu *cancel* pesanannya karena tamu menunggu minumannya lumayan lama. Itu akan membuat tamu merasa kurang senang dan memberi *review* yang kurang baik. Oleh sebab itu penulis tertarik untuk mengangkat judul ini “Pelayanan *Breakfast* Oleh Pramusaji di K Club Hotel Ubud”

## **B. Rumusan Masalah**

Beberapa pokok masalah yang dapat diuraikan dari latar belakang masalah agar penulis dapat fokus terhadap penelitian adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana Pelayanan *breakfast* oleh pramusaji di K Club Hotel Ubud?
2. Kendala apa saja yang dihadapi pramusaji dalam Pelayanan *breakfast* di K Club Hotel Ubud?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulis**

### **1. Tujuan Penulis**

Sesuai penelitian yang telah dilakukan pasti mempunyai tujuan yang akan dicapai dan juga untuk memperjelas dalam melakukan penelitian.

Tujuan peneliti ini antaranya :

- a. Untuk mengetahui tujuan adanya Pelayanan *Breakfast* oleh Pramusaji di K Club Hotel Ubud.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala apa saja yang dihadapi saat Pelayanan *Breakfast* oleh Pramusaji di K Club Hotel Ubud.

### **2. Kegunaan Penulis**

Adapun kegunaan dari penulisan tugas akhir ini adalah ;

- a. Bagi mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu syarat Akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Pendidikan Diploma-3 pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelandi Politeknik Negeri Bali. Dengan adanya penulisan tugas akhir ini mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan, dan wawasan.
  - 2) Mengetahui secara detail tentang Pelayanan *Breakfast* oleh Pramusaji di K Club Hotel Ubud.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
  - 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya dapat diharapkan digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan pembaca yang

ingin menambah pengetahuan dalam bidang Pelayanan *Breakfast* oleh *Pramusaji* di sebuah Hotel.

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 *Breakfast* oleh *Pramusaji* di K Club Hotel Ubud.

c. Bagi Perusahaan

1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak Hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam mengambil tindakan yang dapat berdasarkan hambatan dalam menangani tamu saat *breakfast*.

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

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

Dalam penulisan tugas akhir ini metode penulisan yang digunakan adalah sebagai berikut:

#### a. Metode Observasi

Observasi adalah salah satu contoh teknik pengumpulan deskriptif kualitatif. Metode observasi biasanya dilakukan dengan mengamati objek penelitian yang terkumpul dalam catatan atau alat perekam.

Metode observasi ini dilakukan penulis selama beberapa bulan, mengamati lingkungan tempat penulis melakukan pekerjaannya sehari-hari.

#### b. Metode Wawancara

Untuk menerapkan metode ini, serangkaian pertanyaan diajukan langsung



kepada narasumber yang relevan. Informasi yang diperoleh dari hasil wawancara nantinya akan disusun dan diolah kembali dalam penelitian. Pertanyaan ini penulis sampaikan langsung ke beberapa karyawan dan manager K Club Hotel.

c. Studi Kepustakaan

Penelitian dilakukan dengan menggunakan teknik pengumpulan data dengan cara mempelajari buku-buku, literatur, sumber dan media yang berkaitan dengan masalah yang diteliti.

**2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Metode dan teknik analisis data yang dilakukan penulis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, dengan data kualitatif yaitu rumusan masalah yang memandu tugas akhir ini dengan membuat deskriptif, gambaran dan lukisan tentang suatu keadaan atau peristiwa sebagaimana adanya.

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

Metode dan teknik yang digunakan penulis dalam menyajikan hasil analisis adalah metode penyajian informal, dimana hasil analisis disajikan dalam bentuk uraian atau dengan kata-kata biasa. Dapat dipahamii kata-kata setelah membacanya.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian pembahasan mengenai Pelayanan *Breakfast* oleh Pramusaji di K Club Hotel Ubud, Dapat penulis simpulkan bahwa dalam melakukan pelayanan terutama dalam melayani tamu yang *breakfast*, ada beberapa tahapan yang dilalui agar pelayanan dapat dilakukan dengan maksimal. Tahapan yang dilakukan diawali dengan persiapan diri dan operasional, tahap pelaksanaan operasional, dan tahap *closing*.

Untuk tahap persiapan diri, seorang pramusaji harus senantiasa, berpenampilan bersih, rapi, dan berpakaian sesuai standar operasional yang sesuai dengan standar operasional prosedur. Sedangkan untuk persiapan operasional, seorang pramusaji harus mempersiapkan *outlet* beserta peralatan yang digunakan ketika jam operasional sudah berlangsung. Beberapa pekerjaan seperti menyiapkan *cutleries*, *set up table*, melengkapi *sidestand*, dan peralatan *service* lainnya, membersihkan *baby chair* serta *ice bucket*, hingga *refill* barang di *outlet*.

Tahap pelaksanaan operasional dimulai ketika jam operasional sudah dimulai. Pada tahap ini seorang pramusaji dapat melayani *breakfast* dengan tamu sesuai standar operasional yang telah ditetapkan. Pelayanan *breakfast* dimulai dari menyambut tamu, mempersilahkan tamu duduk, memberikan menu, hingga merekomendasikan tamu untuk memilih menu yang banyak disukai tamu lain atau *best seller*. Jika tamu setuju untuk memesan makanan tersebut. maka selanjutnya

pramusaji dapat menyiapkan pesannya sesuai permintaan tamu. Selama tamu menikmati hidangan, pramusaji dapat menanyakan kepuasan tamu dan mengambil piring tamu yang telah kosong dari meja. apabila tamu sudah selesai. Maka pramusaji dapat mempersilahkan tamu untuk melakukan proses pembayaran.

Setelah pelaksanaan operasional selesai, pramusaji bisa bersiap-siap untuk *closing breakfast*. Pramusaji melakukan *clear up plate, cutleries, glass* dan memastikan jika semua peralatan makan dan minum telah bersih serta di *polish*. Selanjutnya, pramusaji membantu *cashier* untuk *closing serving period, closing EDC machine*, membantu report dan menu *item summary report*.

Dalam Pelayanan *Breakfast* oleh pramusaji di K Club Hotel Ubud, beberapa hambatan bisa saja terjadi dan mengganggu jalannya operasional terutama ketika melayani tamu. Beberapa hambatan yang dapat terjadi dalam proses Pelayanan *Breakfast* oleh Pramusaji di Akar *restaurant*, diantaranya seperti kurangnya komunikasi antar *staff* terkait persiapan operasional dan kurangnya peralatan yang mendukung berjalannya operasional.

## **B. Saran**

Setelah melakukan praktik kerja lapangan pada Akar *Restaurant* di K Club Hotel Ubud, penulis menemukan lebih banyak pengalaman khususnya dalam melayani hingga mempromosikan dan merekomendasikan *menu breakfast* yang *best seller* pada tamu serta menjalankan standar prosedur operasional yang sudah di buat oleh pihak hotel. Pengalaman ini tentunya akan sangat berguna bagi penulis dalam dunia kerja nantinya. Melalui pengalaman ini juga, penulis hendak

menyampaikan beberapa saran yang bertujuan untuk meningkatkan pelayanan *Breakfast* oleh Pramusaji di K Club Hotel Ubud.

Kurangnya *staff* yang menyebabkan pramusaji mengalami kendala pada saat operasional berlangsung. Penulis ingin menyarankan untuk memberi *staff* bekerja *Split* (*staff* bekerja pagi dan sore yaitu pagi dari jam 7 sampai selesai *breakfast* jam 11 pulang dan sorenya bekerja lagi jam 7 sampai selesai. Serta mungkin menambah *support staff* atau DW (*Daily worker*) dari *departement* lain seperti *butler*, agar *manning* tercukupi dan operasional berjalan dengan lancar sesuai standar operasional prosedur yang sudah di tetapkan.

Untuk memecahkan permasalahan kurangnya alat-alat yang digunakan saat operasional. Penulis juga ingin menyarankan untuk mempercepat pencucian alat-alat yang digunakan saat operasional, atau mungkin meminjam terlebih dahulu di *departement* yang lain dan untuk masalah *tray* yang dipinjam oleh *butler* yang mengganggu operasional *restaurant* hendaknya pihak *management* memberikan *departement butler tray* agar tidak meminjam lagi ke *restaurant*.

## Daftar Pustaka

- Al Bataafi, Wisnu. (2005). *House Keeping Departement, Floor and Publick Area*. Bandung: Alfabeta
- Bagyono, (2017:63). *Pariwisata dan Perhotelan Edisi V*. Bandung: Alfabeta.
- Budiningsih, Annayanti,(2017). *Tata Hidangan*. Bogor: Yudhistira.
- Hurdawaty dan Parantika, (2018:7) Pengertian Hotel menurut para ahli. Retrieved from <https://www.google.com/>
- Laksana,Fajar.(2018). *Manajemen Pemasaran*.Yogyakarta: Graha Ilmu
- Masum Wa, (2015:06). *Restoran dan segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Oka, I Made Darma, dan I nyoman Winia. (2017:35). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.
- Putri, Krisnayani, (2019). *Pelayanan Buffet Breakfast olrh Pramusaji PadaEl Patio Restaurant di Kuta Paradiso*. Tugas Akhir. Badung: Politeknik Negeri Bali
- Regita, Krisnayani, (2020). *Pelayanan Buffet Breakfast di Aiyaree Place Hotel Pattaya*.Tugas Akhir. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Sulastiyono, Agus. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Tjiptono, Andy. (2014). *Manajemen Jasa*.Yogyakarta: Andi
- Yoeti, dalam Soewena dan Wdyatmaja. (2017). Secara etimologi, kata pariwisata berasal dari bahasa Sansekerta dan Pengertian Pariwisata. Retrieved from <https://publikasi.ubl.ac.id/index.php/Monograf/catalog/book/66>