

## **TUGAS AKHIR**

# **SEQUENCES OF SERVICE AFTERNOON TEA OLEH WAITER THE BAR DI THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS NUSA DUA BALI**



**I Kadek Dwi Putra Antika**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS CABANG JEMBRANA  
2023**

**SEQUENCES OF SERVICE AFTERNOON TEA  
OLEH WAITER THE BAR DI THE MULIA, MULIA RESORT  
& VILLAS NUSA DUA BALI**



**Oleh  
I Kadek Dwi Putra Antika  
NIM 2015823343**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS CABANG JEMBRANA  
2023**

# **SEQUENCES OF SERVICE AFTERNOON TEA OLEH WAITER THE BAR DI THEMULIA, MULIA RESORT & VILLAS NUSA DUA BALI**

Oleh  
**I Kadek Dwi Putra Antika**  
NIM 2015823343

Tugas Akhir ini diajukan guna memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I



**Dra. Made Ruki, M. Par.**  
**NIP 196210061990102001**

Pembimbing II



**Ia Bagus Manuaba, M. Pd**

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata Ketua,



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



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.pnc.ac.id](http://www.pnc.ac.id)  
Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

---

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Kadek Dwi Putra Antika

NIM 2015823343

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

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“SEQUENCES OF SERVICE AFTERNOON TEA  
OLEH WAITER THE BAR DI THE MULIA, MULIA  
RESORT & VILLAS NUSA DUA BALI”**

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, 29 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Kadek Dwi Putra Antika

NIM 2015823343

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul SEQUENCES OF SERVICE AFTERNOON TEA OLEH WAITER THE BAR DI THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS NUSA DUA BALI dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menjelaskan tentang Penanganan Afternoon Tea Outlet The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak mendapatkan dukungan, dorongan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Sehubungan dengan hal tersebut melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih 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. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D., selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M. Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata 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 kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
5. Dra. Made Ruki, M. Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ida Bagus Manuaba, M. Pd. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Suryati Bennardi selaku COO (Chief Operation Officer) di The Mulia, Mulia Resort & Villa, Bali yang telah memberikn izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Mulia, Mulia Resort & Villa, Bali untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak I Putu Suantara selaku Food and Beverage Service Director, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
9. Bapak Nyoman Sukadana selaku manager The Bar yang telah memberikan ilmu dan memberikan informasi selama penulisan tugas akhir ini.
10. Seluruh staff The Mulia Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali yang telah membantu dan memberikan pengalaman serta ilmu kepada penulis.
11. Kedua orang tua, I Komang Astawa dan Ni Komang Eka Astuti, keluarga dan teman-teman yang telah memberikan segala dukungan dan semangat kepada penulis.

12. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dengan memberikan kritik dan saran dalam penulisan 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, 29 Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir .....	3
1. Tujuan Penulisan .....	3
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 .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Bar .....	8
1. Pengertian Bar .....	8
2. Jenis-Jenis Bar.....	9
B. Jenis Jenis Pelayanan di Restoran .....	11



C. Peralatan Service di Restoran .....	14
D. Pengertian dan Tahapan-tahapan Sequence Of Service .....	15
1. Pengertian Sequence Of Service .....	15
2. Tahapan-Tahapan Sequence Of Service .....	15
E. Sejarah Afternoon Tea.....	16
<b>BAB III GAMBARAN UMUM THE MULIA, MULIA RESORT AND VILLAS BALI.....</b>	<b>18</b>
A. Lokasi dan Sejarah The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali .....	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas .....	19
C. Struktur Organisasi Food & Beverages Service .....	38
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>46</b>
A. Sequences of Service Afternoon Tea The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali.....	46
B. Hambatan sebagai waiter serta solusinya pada saat melayani Afternoon Tea The Bar The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali.....	60
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>63</b>
A. Simpulan.....	63
B. Saran.....	64
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 3. 1 Profil Mulia Bali.....	19
Gambar 3. 2 The Lounge .....	21
Gambar 3. 3 Soleil.....	21
Gambar 3. 4 The Oasis .....	22
Gambar 3. 5 Sky Bar .....	23
Gambar 3. 6 Living Room .....	23
Gambar 3. 7 The Cafe .....	24
Gambar 3. 8 Edogin (Japanese restaurant).....	25
Gambar 3. 9 Table 8 (Chinese Restaurant) .....	26
Gambar 3. 10 The Bar and Lounge .....	26
Gambar 3. 11 Mulia Deli .....	27
Gambar 3. 12 ZJ's Bar and Lounge .....	28
Gambar 3. 13 Cascade Lounge .....	28
Gambar 3. 14 Ocean Pool .....	29
Gambar 3. 15 Courtyard Pool .....	30
Gambar 3. 16 Eternity Chapel.....	33
Gambar 3. 17 Harmony Chapel.....	34
Gambar 3. 18 Unity Chapel.....	34
Gambar 3. 19 Grand Ballroom.....	35
Gambar 3. 20 Violet Ballroom.....	36
Gambar 3. 28 Struktur Organisasi F&B Service Mulia Bali.....	39
Gambar 4. 1 Asian Afternoon Tea Tiers Pertama .....	48
Gambar 4. 2 Asian Afternoon Tea Tiers Kedua.....	49
Gambar 4. 3 Asian Afternoon Tea Tiers Ketiga .....	50
Gambar 4. 4 Classic Afternoon Tea Tiers Pertama.....	51
Gambar 4. 5 Classic Afternoon Tea Tiers Kedua .....	51
Gambar 4. 6 Classic Afternoon Tea Tiers Ketiga .....	52

## **DAFTAR TABEL**

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 3. 1 Jenis Kamar di The Mulia Hotel .....	19
Tabel 3. 2 Jenis Kamar di Mulia Villas.....	19
Tabel 3. 3 Jenis Kamar di Mulia Resort.....	20
Tabel 3. 4 Meeting Room Mulia Bali .....	37

## **DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Lampiran 1 Menu Afternoon Tea The Mulia.....	66
Lampiran 2 Preparation Sebelum Operasional .....	67
Lampiran 3 Briefing Sebelum Operasional.....	68

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan, makanan, minuman, rekreasi, perlengkapan telekomunikasi, tenaga kerja dan lain-lain. Sehingga usaha perhotelan benar-benar menjadi usaha komersial yang mampu mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya, sekaligus menunjang pembangunan negara dimana hotel itu berada. Dalam menunjang pembangunan negara, usaha perhotelan dapat berperan aktif dalam berbagai hal antara lain, meningkatkan industri rakyat, menciptakan lapangan kerja, membantu usaha pendidikan latihan, meningkatkan pendapatan daerah atau negara, meningkatkan devisa negara, dan meningkatkan hubungan antar bangsa. Pada dasarnya dalam pengelolaan makanan diberbagai institusi dapat menyediakan makanan yang berkualitas tinggi, pelayanan cepat dan tepat serta ramah, fasilitas cukup dan nyaman, serta standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

Salah satu industri yang bergerak di bidang jasa perhotelan adalah The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali yang merupakan hotel bintang lima yang berlokasi di Jalan Raya Nusa Dua Selatan, Kawasan Sawangan, Nusa Dua, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali. Dibuka pada tanggal 12 Desember 2012 yang didirikan oleh Mulia Group, hotel ini dibagi menjadi 3 properti, antara lain: The Mulia, menyediakan 111 kamar, Mulia Resort menyediakan 526 kamar, dan Mulia Villas menyediakan 108 Villas. The Mulia

Mulia Resort & Villas Nusa Dua memiliki 6 restoran utama dan 8 outlet pendukung. The Mulia Mulia Resort & Villas Nusa Dua terletak 15 km dari Bandara I Gusti Ngurah Rai. Dengan kemewahan fasilitas dan resort yang indah menjadikan The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua, Bali menjadi salah satu hotel yang terbaik di dunia.

Salah satu outlet pendukung yang berada di The Mulia, Muila Resort & Villas Nusa Dua Bali yaitu The Bar yang merupakan outlet dengan konsep *lounge bar* yang menawarkan minuman beralkohol maupun tidak beralkohol, makanan ringan serta melayani *afternoon tea*.

*Afternoon tea* merupakan paket yang ditawarkan The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua kepada tamu yang menginap dan hanya bisa dinikmati dari pukul 15.00 sampai dengan 18.00 di outlet The Bar. *Afternoon tea* di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali memiliki 2 pilihan yaitu *classis afternoon tea* dan *Asian afternoon tea* yang dihidangkan menggunakan *sterling tea stands* dengan beragam varian rasa dari manis sampai gurih. Adapaun pelayanan *afternoon tea* di The Bar dilayani oleh beberapa *waiter* yang profesional, pada dasarnya pelayanan *afternoon tea* hampir sama dengan pelayanan makanan lainnya hanya terdapat beberapa tahapan yang membedakan seperti penyajian makanan ringan (tapas) sebagai pembuka dan penyajian *afternoon tea* menggunakan *sterling tea stand* yang memiliki ciri khas tersendiri.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat permasalahan tentang “Sequences of Service *Afternoon Tea* oleh *waiter* The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut

1. Bagaimanakah *Sequences of Service Afternoon Tea* oleh *waiter* The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali?
2. Apa sajakah hambatan sebagai *waiter* serta solusinya pada saat melayani *Afternoon tea* oleh *waiter* The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali?

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

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan Penulisan**

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan yaitu:

- a. Untuk mengetahui *Sequences of Service Afternoon Tea* oleh *waiter* The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali.
- b. Untuk mengetahui hambatan yang dihadapi *waiter* serta solusinya pada saat melayani *Afternoon Tea* oleh *waiter* The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali.

## 2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

### a. Bagi Mahasiswa

1) Tugas Akhir merupakan salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Di Politeknik Negeri Bali, dan mahasiswa diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, serta kemampuan dalam bidang *F&B Service*.

2) Mahasiswa diharapkan mampu memahami *sequences of service afternoon tea* oleh *waiter* The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali.

3) Untuk Menumbuhkan sikap tanggung jawab, disiplin, mandiri dan inisiatif.

### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

1) Sebagai referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang *F&B Service*.



2) Untuk mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide-ide melalui penulisan Tugas Akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam menyusun Tugas Akhir atau buku ajar tentang *F&B Service*.

c. Bagi The Mulia, Mulia Resort & Villas

1) Mulia Bali diharapkan dapat mengambil tindakan yang sesuai dalam menangani hambatan-hambatan yang dialami oleh *waiter* dan *waitress outlet* The Bar.

2) Tugas Akhir ini diharapkan bisa menjadi bahan referensi tambahan bagi pihak The Bar untuk menyempurnakan pelayanan guna meningkatkan kualitas pelayanan The Bar.

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

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis akan menggunakan beberapa metode untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan penelitian Tugas Akhir.

Beberapa metode yaitu sebagai berikut:

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

###### **a. Metode Wawancara**

Wawancara adalah percakapan yang dilakukan oleh periset atau orang yang berharap mendapat informasi, dan informan merupakan orang yang dianggap memiliki informasi yang penting mengenai suatu objek. Wawancara dilakukan secara langsung dengan *captain waiter outlet* The Bar guna memperoleh

informasi yang dibutuhkan.mengeni bagaimana *Sequences of Service Afternoon Tea* oleh *waiter* The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali.

**b. Metode Observasi**

Observasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara pengamatan secara langsung atau tanpa mediator. Metode obeservasi ini dilakukan dengan cara mengunjungi atau terlibat langsung mengenai bagaimana *Sequences of Service Afternoon Tea* oleh *waiter* The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali.

**c. Studi Kepustakaan**

Studi Kepustakaan adalah suatu metode yang berkaitan dengan kajian secara teori melalui referensi-referensi terkait dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Penelitian ini tidak terlepas dari literatur-literatur ilmiah.

**2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu analisis deskriptif, metode menganalisis, menggambarkan, meringkas berbagai kondisi dan menguraikan data secara detail dan disesuaikan dengan pihak yang kompeten, dengan apa adanya yang berkaitan dengan *Sequences of Service Afternoon Tea* oleh *waiter* The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua,Bali.

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

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode formal dan informal. Dalam penyajian ini, data yang disampaikan dengan kata-kata biasa, kata-kata yang mudah dimengerti dan dipahami oleh pembaca, dan disertai dengan gambar untuk menjelaskan bagaimana *Sequences of Service Afternoon Tea* oleh *waiter* The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian bab 4 disimpulkan bahwa *Sequences of Service Afternoon Tea* oleh *waiter* The Bar Mulia Bali terdapat beberapa tahapan yang harus dilakukan sebelum mulainya operasional, pada saat operasional, setelah operasional dan beberapa hambatan yang sering ditemui pada saat operasional. Pada bab ini penulis menarik kesimpulan sebagai berikut;

#### **1. *Sequences of Service Afternoon Tea* The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali**

*Sequences of Service Afternoon Tea* oleh *waiter* The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali dimulai dari Tahap Persiapan (*Preparation*) merupakan tahap pertama tugas dari *shift* pagi atau *opening*, dimana *shift* pagi menyiapkan seluruh peralatan dan perlengkapan *ready to use* dan menyiapkan segala sesuatu yang akan diperlukan pada saat operasional pelayanan *Afternoon Tea* di The Bar. Kemudian tahap kedua yaitu Tahap pelaksanaan merupakan tugas dari *shift* pagi dan afternoon yang hanya berfokus pada jalannya operasional *Afternoon Tea* di The Bar serta menjalankan *Sequences of Service* dengan baik dalam melayani tamu. Tahap terakhir yaitu Tahap penutupan merupakan kebalikan dari tahap *preparation* yang menjadi tugas dari *afternoon shift* yaitu memastikan semua barang yang di *set-up* kembali ke tempat semula dengan keadaan aman dan bersih dan me-*nonaktifkan* semua peralatan dan *machine* yang digunakan pada proses operasional.

## **2. Hambatan sebagai waiter serta solusinya pada saat melayani *Afternoon tea* The Bar di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali?**

Beberapa penyebab dari masalah yang seringkali muncul dalam penanganan *Afternoon Tea* oleh waiter The Bar The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali yang pertama adalah *Preparation Afternoon Tea* dari kitchen yang cenderung lama, adapun solusinya yaitu menginformasikan *time frame* kepada tamu serta melakukan *double check* ke *kitchen* untuk mengetahui sejauh mana proses *order* makanan tersebut. Kemudian hambatan yang kedua yaitu makanan yang tidak sesuai dengan ekspektasi tamu, adapun solusinya yaitu menjelaskan presentasi dari menu yang di *order* pada saat *presenting the menu* serta *landing the food* sehingga tamu dapat membayangkan rasa dari suatu menu.

### **B. Saran**

Setelah penulis melakukan pengamatan pada saat kegiatan Praktik Kerja Lapangan selama 3 bulan di The Bar The Mulia, Mulia Resort & Villas Bali penulis dapat memberikan beberapa saran untuk The Bar agar harapannya dapat membantu kelancaran operasional *Afternoon Tea outlet* The Bar. Adapun saran yang penulis dapat berikan yaitu; menambah 1 *staff* sebagai *hostess* karena dengan luas area The Bar dengan konsep terbuka lebih baik jika tamu yang datang ke The Bar harus registrasi terlebih dahulu untuk mendapatkan informasi mengenai status tamu dan mengantisipasi tamu pergi sebelum melakukan pembayaran sehingga waiter dapat lebih fokus terhadap proses dan kecepatan pelayanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dennis Sugianto, L. T. (2016). *Perancangan Interior Wine House Bar & Lounge*. *JURNAL INTRA Vol. 4, No. 2, (2016) 1-11, 4, 842-850*.
- Edy Erianto, S. M. (2022). *Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests*. *Jurnal Akomodasi Agung Vol -IX NO.1 April 2022 ISSN 2503- 2119, IX, 99-109*.
- Endang Darwin Durachim1, F. H. (2017). *Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi*. *Jurnal Pariwisata, Vol. IV No. 1 April 2017, IV, 10-21*.
- Farrah. (2017). *Pentingnya Perlengkapan Kerja Sesuai Standart Operasional Procedure Di Food And Beverage Room Service Terhadap Produktivitas Hotel Aston Marina*. *Jurnal Pesona Hospitality Volume 10 No.2 – November 2017, 10, 1-8*.
- Fernandes, E. *Perancangan Media Promosi Menu Afternoon Tea*.
- Hurry Mega Insani1, E. E. (2016). *Analisis Pengetahuan Peralatan Boga Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Dalam Ujian Seni Tata Hidang*. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner. Vol. 5, No. 1, April 2016, 5, 8-17*.
- Ida Ayu Putu Mega Pramita, I. P. (2020). *Strategi Peningkatan Kualitas Barista dan Bartender di Hotel Four Points By Sheraton Bali Seminyak*. *JMPP, Vol 3 No 2, November 2020, 3*.
- Juliana1), T. N. (2019). *Analisis Pengaruh Service Quality, Food Quality Dan Perceived Value Sebagai Prediktor Customer Satisfaction Pada Rumah Makan Ampera Bandung*. *Jurnal Ilmiah Maksitek, 4*.
- Penerapan Konsep New Normal Terhadap Sequence Of Service*. (2022). *Hospitality and Gastronomy Research Journal Volume 4 No 2 Tahun 2022, 4, 297-319*.

