

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN SUNDAY BRUNCH OLEH WAITER/SS DI  
SUNDARA RESTAURANT FOUR SEASONS RESORT BALI  
AT JIMBARAN BAY**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Gede Nyoman Adi Widianlara Putra**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2025**

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN SUNDAY BRUNCH OLEH WAITER/SS  
DI SUNDARA RESTAURANT FOUR SEASONS RESORT  
BALI AT JIMBARAN BAY**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Gede Nyoman Adi Widiantera Putra  
NIM. 2215823108**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2025**

## **TUGAS AKHIR**

### **PELAYANAN SUNDAY BRUNCH OLEH WAITER/SS DI SUNDARA RESTAURANT FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY**

**Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Gede Nyoman Adi Widianantara Putra  
NIM 2215823108**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2025**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pelayanan Sunday Brunch Oleh Waiter/ss Pada Sundara Restaurant di Hotel Four Seasons Resort at Jimbaran Bay, dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan PELAYANAN SUNDAY BRUNCH OLEH WAITER/SS PADA SUNDARA RESTAURANT DI FOUR SEASONS RESORT AT JIMBARAN BAY 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 inii, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M. ECom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjalani 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 kepada penulis

untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par, selaku pembimbing I yang meluangkan waktunya untuk memberikan saran dan bimbingan penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M Par, selaku pembimbing II yang juga telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
7. Ibu Ni Nyoman Muliani, selaku People and Culture Manager Four Seasons Bali yang telah membantu memberikan data mengenai struktur dan sejarah hotel yang mendukung penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Bapak I Gusti Agus Dwira selaku supervisor yang telah memberikan data-data tentang Pelayanan Sunday Brunch sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini
9. Staf Four Seasons Bali yang telah membantu memberikan arahan tentang standar operasional restaurant yang dapat membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. Bapak I Gede Putu Suarya dan Ibu Ni Nyoman Wartini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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.

Badung, Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

|                                                                                                                                                                |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>HALAMAN SAMPUL LUAR .....</b>                                                                                                                               | <b>i</b>    |
| <b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>                                                                                                                               | <b>ii</b>   |
| <b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR .....</b>                                                                                                         | <b>iii</b>  |
| <b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>                                                                                                                     | <b>iv</b>   |
| <b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>                                                                                                                     | <b>v</b>    |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>                                                                                                                     | <b>vi</b>   |
| <b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>                                                                                                                    | <b>vii</b>  |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                                                                                                                     | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                                                                                                                         | <b>xi</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                                                                                                                      | <b>xiii</b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                                                                                                                      | <b>xiv</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                                                                                                                   | <b>xv</b>   |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                                                                                                                  | <b>1</b>    |
| A. Latar Belakang.....                                                                                                                                         | 1           |
| B. Rumusan Masalah.....                                                                                                                                        | 4           |
| C. Tujuan dan Manfaat.....                                                                                                                                     | 4           |
| D. Metode Penulisan.....                                                                                                                                       | 6           |
| <b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>                                                                                                                             | <b>8</b>    |
| A. Hotel .....                                                                                                                                                 | 8           |
| B. Food and Beverage Department .....                                                                                                                          | 11          |
| C. Restaurant .....                                                                                                                                            | 13          |
| D. Waiter/ss .....                                                                                                                                             | 15          |
| E. Menu .....                                                                                                                                                  | 16          |
| F. Brunch.....                                                                                                                                                 | 17          |
| G. Pelayanan.....                                                                                                                                              | 18          |
| H. Tahap Pelayanan Sunday Brunch .....                                                                                                                         | 20          |
| <b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>                                                                                                                   | <b>23</b>   |
| A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....                                                                                                                               | 23          |
| B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....                                                                                                                       | 26          |
| C. Struktur Organisasi .....                                                                                                                                   | 34          |
| <b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>                                                                                                                                  | <b>41</b>   |
| A. Pelayanan Sunday Brunch Oleh Waiter/Ss Pada Sundara Resturant. ....                                                                                         | 41          |
| B. Kendala-kendala yang dihadapi dalam pelayanan Sunday Brunch oleh<br>Waiter/ss di Sundara Restaurant Four Seasons Resort Bali dan cara<br>mengatasinya. .... | 53          |
| <b>BAB V PENUTUP .....</b>                                                                                                                                     | <b>55</b>   |

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| A. Simpulan .....           | 55        |
| B. Saran .....              | 56        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b> | <b>58</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>        | <b>60</b> |



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Tabel 3.1 Tipe Kamar .....         | 26 |
| Tabel 3.2 Restaurant dan Bar ..... | 26 |



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 3.1 Logo Four Season Bali at Jimbaran Bay .....        | 23 |
| Gambar 3.2 Struktur Organisasi Hotel.....                     | 35 |
| Gambar 3.3 Struktur Organisasi Food and Beverage Service..... | 35 |



POLITEKNIK NEGERI BALI

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Menu Ala Carte Sunday Brunch
- Lampiran 2. Melakukan table setting
- Lampiran 3. Bill
- Lampiran 4. Menu Makanan Sunday Brunch



POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Four Seasons Bali merupakan salah satu hotel bintang lima yang terletak di Jimbaran Bay, Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali, Indonesia. Jarak dari bandara internasional Ngurah Rai dapat ditempuh selama 20 menit. Hotel ini berada dekat dengan Pantai Muaya dan memiliki atraksi wisata berupa pantai, Tarian Bali, sehingga menjadikan hotel ini salah satu akomodasi bagi wisatawan yang berlibur mencakup wisatawan lokal maupun manca negara. Four Seasons memiliki beberapa tipe villa yang berjumlah 147 villa dan 9 *Residence* dengan masing-masing villa memiliki *private pool*, dan terdapat 4 restaurant serta 2 bar yang menunjang kebutuhan tamu dalam bidang makanan dan minuman. Dalam menunjang kegiatan operasional terdapat beberapa departemen yang ada di Four seasons Bali antara lain: *Talent and Culture Department*, *Sales and Marketing Department*, *Accounting Department*, *Housekeeping Department*, *Front Office Department*, *Engineering Department*, dan *Food and Beverage Department*. Salah satu bagian dari *Departemen* yang memegang peranan penting dalam menyediakan pelayanan makanan dan minuman bagi tamu dihotel adalah *Food and Beverage Service*.

*Food and Beverage Service Department* adalah salah satu departemen yang merupakan bagian dari hotel yang bertanggung jawab atas segala pelayanan makanan dan minuman yang bertujuan untuk meningkatkan kepuasan kepada tamu yang terbaik dan dapat meningkatkan pendapatan hotel. Dalam mendukung

pelayanan makanan dan minuman pada departemen di hotel ini terdapat 4 restaurant salah satunya adalah Sundara restaurant.

Sundara restaurant merupakan perpaduan sempurna restaurant dengan pemandangan pantai dimana di tepi pantai juga disediakan tempat berjemur dengan *edge infinity pool* sepanjang 57 Meter. Sundara restaurant melayani *Lunch* dan *Dinner* baik bagi *in house guest* dan *outside guest* yang dibuka mulai pukul 08.00 WITA sampai pukul 23.30 WITA. Dalam meningkatkan kepuasan tamu, restaurant ini mempunyai cara untuk memberikan pengalaman yang unik dalam suatu pelayanan perjamuan makan yaitu *Sunday Brunch*.

*Sunday Brunch* merupakan perpaduan jam makan antara *breakfast* dan *lunch* yang dilaksanakan pada hari minggu saja. *Brunch* dipilih pada hari minggu karena para tamu biasanya lebih banyak bangun terlambat dibandingkan dengan hari biasanya sehingga banyak tamu yang tidak melakukan *breakfast*. Maka dari itu *brunch* diselenggarakan pada hari minggu pada pukul 11.00 WITA hingga 15.00 WITA. Pelayanan *Sunday Brunch* dilakukan pada Sundara restaurant dengan memakai sistem *a'la carte* menu, menu yang ditawarkan yaitu menu *seafood* dan menu makanan Indonesia dengan harga Rp 800.000 *per pax* pada *standart menu* dan Rp 950.000 *per pax* pada *premium menu*. Dalam hal ini tamu dapat memesan makanan dan minuman yang dilayani secara langsung oleh *waiter/ss*. Selain itu menu yang ditawarkan pada saat *Sunday Brunch* lebih banyak macamnya dibandingkan dengan hari biasanya pada hari senin sampai hari sabtu sehingga membuat banyak tamu yang tertarik. Tamu juga dapat menikmati makanan dengan diiringi suara musik dan pemandangan laut yang indah serta tamu mendapatkan *cake*

*vanilla millefeuille* yang berukuran sedang dengan langsung dipotong dan disajikan didepan tamu sebagai *inclusion*.

Terdapat beberapa Tugas Akhir yang membahas tentang pelayanan *Sunday Brunch* oleh *Waiter/ss* diantaranya Tugas Akhir degan judul “Pelayanan *Sunday Table Brunch* Oleh Pramusaji Pada Restaurant Fisherman’s Club Di Andaz Bali” yang disusun oleh Sri Mirawati, (2023) . Persamaan Tugas Akhir ini dengan Tugas Akhir yang sedang disusun adalah yaitu sama-sama membahas tentang *Sunday Brunch*. Sedangkan perbedaannya adalah dalam menu yang ditawarkan, dimana Pelayanan *Sunday Table Brunch* Oleh Pramusaji Pada Restaurant Fisherman’s Club Di Andaz Bal menu yang di tawarkan merupakan *all-you-can-eat a’la carte menu* sehingga pelanggan bebas memilih makanan dan minuman yang terdapat di menu kemudian pelanggan memesan makanan dan minuman kepada pramusaji. Sedangkan “Pelayanan *Sunday Brunch* oleh *Waiter/ss* di Sundara Restaurant Four Seasons Resort At Jimbaran Bay” menu yang ditawarkan merupakan *a’la carte menu* dan *set menu* yang hanya dapat memilih beberapa menu sesuai dengan porsi yang di hidangkan.

Sedangkan yang kedua ada tugas akhir berjudul Pelayanan *Sunday Brunch* oleh Pramusaji di Starfish Bloo Restaurant, W Bali – Seminyak oleh Desiani, (2022). Persamaan antara kedua tugas akhir diatas yaitu sama-sama membahas tentang pelayanan *Sunday Brunch*, sedangkan pada perbedaannya adalah menu yang dipakai meggunakan sistem perpaduan antara *buffet service* dan *a’la carte menu* sehingga tamu dapat langsung menuju ke meja *buffet* untuk memilih sendiri menu yang diinginkan atau tamu juga bisa

memesan makanan dan minuman di meja dengan dilayani oleh *Waiter/ss* secara langsung. Sedangkan “Pelayanan *Sunday Brunch* oleh *Waiter/ss* di Sundara Restaurant Four Seasons Resort At Jimbaran Bay” suasana yang ditawarkan lebih meriah dan ramai seperti adanya *live music* dan menu yang di tawarkan berupa *a’la carte menu* saja.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka diangkat judul tugas akhir yaitu “Pelayanan *Sunday Brunch* oleh *waiter/ss* di Sundara Restaurant Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay” sebagai bentuk respon dari pelayanan makanan dan minuman dalam menciptakan pengalaman makan yang terbaik dan tidak terlupakan bagi tamu yang menginap di Four Seasons Resort Bali.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah pelayanan *Sunday Brunch* oleh *Waiter/ss* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang di hadapi *waiter/ss* pada saat pelayanan *Sunday Brunch* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay dan bagaimana solusinya?

## **C. Tujuan dan Manfaat**

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan *Sunday Brunch* oleh *Waiter/ss* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay adalah sebagai berikut.

## 1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan pelayanan Sunday Brunch oleh Waiter/ss di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.
- b. Menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi dalam Pelayanan Sunday Brunch oleh Waiter/ss di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay dan bagaimana solusinya.

## 2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan dan memperoleh Ijazah Diploma III pada Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
  - 2) Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang pelayanan Sunday Brunch.
- b. Politeknik Negeri Bali
  - 1) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide ide melalui penulisan tugas akhir tentang pelayanan Sunday Brunch oleh waiter/ss.
  - 2) Menambah referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang Pelayanan *Sunday Brunch* oleh *Waiter/ss*.
- c. Perusahaan Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay
  - 1) Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan masukan untuk memperbaiki

kualitas pelayanan *Sunday Brunch* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.

- 2) Menjalin hubungan yang baik antara perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali dalam keperluan tenaga kerja.

#### **D. Metode Penulisan**

##### **1. Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah metode observasi, wawancara dan studi pustaka.

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

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung suatu objek dengan cermat. Metode observasi yang dilakukan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah dengan cara melakukan pengamatan terhadap pelayanan *Sunday Brunch* oleh *waiter/ss* di Sundara Restaurant Hotel Four Seasons resort at Jimbaran Bay.

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

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab antara dua pihak atau lebih, yang bertujuan untuk mendapatkan informasi dari seseorang atau sekelompok orang. Dalam penulisan Tugas Akhir ini wawancara dilakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan kepada *manager*, *supervisor*, serta staf *senior Restaurant* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay tentang pelayanan *Sunday Brunch* oleh *waiter/ss* pada sundara restaurant. Data yang dikumpulkan dari manajemen hotel kemudian dicatat poin-poin pentingnya.

###### **c. Studi Pustaka**

Studi pustaka adalah metode pengumpulan data dengan cara mencari atau menganalisis sumber-sumber tertulis seperti buku, jurnal, artikel, dan dokumen lain yang berhubungan dengan Tugas Akhir ini. Pengumpulan data dengan metode studi pustaka yang dilakukan dalam penyusunan Tugas Akhir ini dilakukan dengan membaca buku-buku, jurnal dan Tugas Akhir berkaitan dengan pelayanan Sunday Brunch.

## **2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil**

Metode dan teknik penyajian hasil analisis data yang digunakan pada penulisan tugas akhir ini adalah metode deskriptif kualitatif yaitu memaparkan secara detail semua informasi yang didapat tentang pelayanan *Sunday Brunch* oleh *Waiter/ss* di Sundara Restaurant Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bali.



POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan tentang pelayanan Sunday Brunch pada Sundara Restaurant di Four Seasons Bali pada bab sebelumnya maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pelayanan Sunday Brunch pada Sundara Restaurant dimulai dari tamu datang sampai dengan meninggalkan restaurant. Pelayanan Sunday Brunch di Sundara Restaurant dibagi menjadi 3 tahapan, yaitu: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap penutupan.
  - a) Tahap persiapan merupakan tahapan yang sangat penting, karena pada saat ini *waiter/ss* melakukan persiapan diri, persiapan kerja dan persiapan yang lainnya seperti mempersiapkan *table set up* sesuai *reservasi* dan SOP yang dibuat.
  - b) Tahap pelaksanaan oleh *waiter/ss* pada Sundara Restaurant, meliputi:  
*Welcoming guest, escorting and seating the guest, presenting menu, great the guest and serving cold towel, taking beverage order, delivering beverage to the guest's table, taking food order, table maintenance, serving appetizer, clearing up appetizer, serving main course, clearing up main course, crumbing down, adjusting cutleries, serving dessert, serving hot beverage coffee or tea, clear up dessert, presenting guest's check, bidding farewell.*
  - c) Tahap penutup dimana Pelayanan Sunday Brunch Restaurant berakhir pada pukul 15.00 WITA.

2. Kendala-kendala yang dihadapi dalam pelayanan Sunday Brunch pada Sundara Restaurant yaitu:

- a. Kekurangan *cutleries* karena banyaknya tamu yang datang

Kendala ini sering kali terjadi yaitu kekurangan *cutleries* pada saat tamu datangnya bersamaan di Sundara Restaurant, dimana jumlah *cutleries* yang tidak banyak dan digunakan secara bersamaan pada saat tamu ramai.

Kendala ini menyebabkan tamu menunggu untuk mendapatkan *cutleries*.

Untuk mengatasi kendala tersebut biasanya Sundara Restaurant meminjam *cutleries* ke outlet banquet namun hal tersebut tentu memerlukan waktu.

- b. Kekurangan *waiter/ss* pada saat restaurant ramai

Pada saat *occupancy* hotel sedang tinggi tamu yang datang untuk melakukan Sunday Brunch di Sundara Restaurant akan lebih banyak dari hari biasanya, sedangkan jumlah *waiter/ss* yang bekerja pada *operasional* Brunch kadang-kadang sedikit sehingga *waiter/ss* akan kewalahan untuk melayani, dan pelayanan kepada tamu menjadi tidak maksimal. Untuk mengatasinya maka *supervisor* akan ikut membantu melayani tamu sehingga pelayanan bisa lebih lancar.

## B. Saran

Berdasarkan kendala-kendala yang dihadapi selama Brunch berlangsung di Sundara Restaurant, maka penulis dapat memberikan saran yaitu:

1. *Cutleries* merupakan peralatan yang sangat penting dalam menunjang *operasional* di restaurant, maka dari itu disarankan untuk *mengoptimalkan* penggunaan *cutleries* dimana steward agar sesegera mungkin membersihkan

cuttleries yang kotor di pantry sehingga secepatnya dapat *dipolish* oleh *waiter/ss*.

2. Ketika hotel dalam keadaan *occupancy* tinggi disarankan untuk memaksimalkan jumlah *staff* yang ada untuk bekerja pada saat pelayanan Sunday brunch. Dimana *staff* yang libur pada saat Sunday brunch berlangsung jadwal kerjanya bisa dipindahkan ke hari yang berbeda agar penanganan Sunday brunch lebih lancar



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Cahyana, A. S., & Harapan, A. (2018). *Identifikasi Hotel Sebagai Tujuan Utama Singgah Yang Mendukung Kawasan Wisata Di Kota Cirebon*. C129–C133.
- Darmaista, B. Rizkian. (2017). *Penerapan Sequence Of Service Dalam Meminimalisir Complain Yang Terjadi Di Kangkung Restaurant Pratama*.
- Dede Andreyana, K. (2024). *Tugas Akhir Penanganan Floating Brunch Oleh Pramusaji In Room Dining Di Ayana Resort Bali*.
- Denara, A. (2024). *Atau Dalam Bahasa Indonesia Disebut Juga Sebagai Kewirausahaan Didefinisikan Dalam Banyak Hal Oleh Para Ahli. Menurut Suryana Dalam Bukunya Yang Berjudul Kewirausahaan: Kiat Dan Proses Menuju Sukses (2013),. 1992, 1–14*.
- Desiani, N. K. (2022). *Tugas Akhir Pelayanan Sunday Brunch Oleh Pramusaji Di Starfish Bloo Restaurant W Bali-Seminyak*.
- Desthiani & Unik Suminar, & Ratna Cristiani & Shely. (2021). *Peran Dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service Pada Hotel Santika Bsd City Serpong*.
- Hendriyati & Lutfi & Santoso & Ihsan Budi. (2021). Strategi Pemasaran Food And Beverage untuk Meningkatkan Penjualan Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Cavinton Hotel Yogyakarta, Indonesia. *Journal Of Tourism And Economic*, 4(1), 60–72. <https://doi.org/10.36594/jtec.V4i1.111>
- Indahsari & Roni. (2022). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Harga, Dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian Di Kedai Kopi BE Kalirejo. *Margin: Jurnal Bisnis Islam Dan Perbankan Syariah*, 51–60. <https://doi.org/10.58561/Margin.V1i1.18>
- Kurnia & Sriyogani & Nuryati. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila Dalam Food And Beverage Departemen Di Restaurant Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137. <https://doi.org/10.31004/basicedu.V5i5.1473>
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37.

<https://Jurnal.Akparda.Ac.Id/Index.Php/Jurnalnusantara/Article/View/32>

- Nugrahini, A. R., Purwoko, G. H., & Indrawan, S. E. (2019). Perancangan Interior Midori Japanese Restaurant Di Tangerang. *Kreasi*, 4(2), 5–27. <https://doi.org/10.37715/Kreasi.V4i2.1036>
- Nusi, A. F., Talib, D., & Sunarti, S. (2020). TULIP : Tulisan Ilmiah Pariwisata. *Tulisan Ilmiah Pariwisata*, 5(2), 42–48.
- Pipit Mulyah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, T. (2020). *Journal GEEJ*, 7(2).
- Pradini, G., & Ananda, A. (2022). Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Mcdonald's Jatipadang. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 11(3), 263–277. <https://stiemuttaqien.ac.id/ojs/index.php/ojs/article/view/1131>
- Rahmawati. (2024). *Tugas Akhir Pembuatan Sop Buntut Pada Sawah Terrace Saat Brunch Di Mandapa A Ritz-Carlton Reserve*.
- Rodríguez, Velastequí, M. (2019). Analisis Kerja Sama Waiter Dan Western Chef Untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan Di Citi Cafe Cititel Hotel Mid Valley Kuala Lumpur. 1–23.
- Sri Mirawati, P. (2023). *Pelayanan Sunday Table Brunch Oleh Pramusaji Pada Restaurant Fisherman's Club Di Andaz Bali*.
- Stenly (2016). (2021). The Influence Of Menu Variations And Service Quality On Guest Satisfaction At Hotel Victory Kefamenanu Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu. *Jurnal Inspirasi Ekonomi*, 3(3), 2503–3123.
- Suardana, I. K. (2020). Peranan Pramusaji Dalam Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Abhayagiri Restaurant Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 1–12. <https://Jurnal.Akparda.Ac.Id/Index.Php/Nusantara/Article/View/13>
- Tangian, D., Polli, B. D., & Permana, D. E. (2020). Foodservice 1 Pelayanan Di Restaurant. *Modul*, 1–70. [https://repository.polindo.ac.id/2850/1/Modul\\_Food\\_Service\\_1\\_Pelayanan\\_Di\\_Restaurant.Pdf](https://repository.polindo.ac.id/2850/1/Modul_Food_Service_1_Pelayanan_Di_Restaurant.Pdf)
- Teja Sukmana, I. W. K. (2016). *Restaurant Revenue Management*. 11(2).
- Yulianti (2022). *Restaurant Mise-En Place*.