

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE DINNER
OLEH PRAMUSAJI DI TANGI RESTAURANT
GDAS BALI HEALTH & WELLNESS RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I KOMANG SUNIANTARA

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE DINNER
OLEH PRAMUSAJI DI TANGI RESTAURANT
GDAS BALI HEALTH & WELLNESS RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I KOMANG SUNIANTARA
NIM. 2215823244**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN A'LA CARTE DINNER OLEH PRAMUSAJI DI TANGI RESTAURANT GDAS BALI HEALTH & WELLNESS RESORT

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I KOMANG SUNIANTARA
NIM. 2215823244**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
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 *A’la Carte Dinner* oleh Pramusaji di Tangi Restaurant Gdas Bali Health & Wellness Resort” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan bagaimana pelayanan *a’la carte dinner* oleh pramusaji di Tangi Restaurant Gdas Bali Health & Wellness Resort serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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 ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh 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 untuk

menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
7. Dr A.A. Ribeka Martha Purwahita, SE.M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
8. Bapak I Gede Agus Rupawanta selaku Human Resorce Manager Gdas Bali Health & Wellness Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi yang mendukung penulisan Tugas Akhir.
9. Bapak I Kadek Rudi Andika selaku Restaurant Manager Gdas Bali Health & Wellness Resort yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh Staff Gdas Bali Health and Wellness Resort yang memberikan bimbingan dan informasi untuk menyempurnakan penulisan Tugas Akhir.
11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali.

12. Bapak I Wayan Witarja dan Ibu Ni Wayan Suparmi sebagai kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan laporan ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan kemampuan yang dimiliki oleh penulis, sehingga masih ada aspek-aspek yang memerlukan perbaikan. Oleh karena itu, penulis dengan penuh kerendahan hati mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun, guna memperbaiki dan menyempurnakan laporan Tugas Akhir ini di masa mendatang.

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.

Gianyar, 28 Juli 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINILITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penulisan	5
D. Manfaat Penulisan	5
E. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
1. Pengertian Hotel.....	9
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Restoran.....	11
1. Pengertian restoran	11
2. Klasifikasi restoran.....	11
C. Pramusaji.....	12
D. Pelayanan	13
1. Pengertian Pelayanan	13
2. Waktu Pelayanan.....	15
3. Tahapan Pelayanan.....	17

E. Menu.....	18
1. Pengertian menu	18
2. Klasifikasi Menu	18
F. A'la carte Dinner	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21
A. Lokasi Dan Sejarah Gdas Bali Health & Wellness Resort.....	21
1. Lokasi Gdas Bali Health & Wellness Resort	21
2. Sejarah Gdas Bali Health & Wellness Resort	22
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Gdas Bali Health & Wellness Resort.....	23
1. Bidang Usaha Gdas Bali Health & Wellness Resort.....	23
2. Fasilitas Gdas Bali Health & Wellness Resort.....	30
C. Struktur Organisasi Gdas Bali Health & Wellness Resort	31
1. Struktur Organisasi Gdas Bali dan F&B Department	32
2. Tugas dan Tanggung Jawab	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Penyajian Hasil Observasi.....	36
1. Tahap Persiapan	36
2. Tahap Pelaksanaan	41
3. Tahap Akhir.....	51
B. Kendala yang dihadapi dan solusinya	52
BAB V PENUTUP.....	54
A. Simpulan.....	54
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA.....	57
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	23
Tabel 3. 2 Tipe Venue.....	27



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Gdas Bali	21
Gambar 3. 2 Kamar Grand Deluxe with Balcony	24
Gambar 3. 3 Kamar Grand Deluxe Terrace Garden View	24
Gambar 3. 4 Kamar Grand Deluxe Terrace Paddy View.....	25
Gambar 3. 5 Kamar Prestige Pool Villa Gardem View	26
Gambar 3. 6 Kamar Prestige Pool Villa Paddy View	26
Gambar 3. 7 Tangi Restaurant	27
Gambar 3. 8 Yoga Shala Gdas	28
Gambar 3. 9 The Garden Lounge.....	28
Gambar 3. 10 The Bali Eden.....	30
Gambar 3. 11 Swimming Pool	30
Gambar 3. 12 Library & Gift Shop	31
Gambar 3. 13 Hot Yoga Studio.....	31
Gambar 3. 14 Struktur Organisasi Gdas Bali Health & Wellness	32
Gambar 3. 15 Struktur Organisasi Food and Beverage Department.....	32
Gambar 4. 1 Persiapan diri.....	37
Gambar 4. 2 Persiapan alat.....	39
Gambar 4. 3 Persiapan area kerja.....	40
Gambar 4. 4 Menu A'la carte	44
Gambar 4. 5 Penulisan dalam <i>captain order</i>	46
Gambar 4. 6 Input ke sistem POS	46
Gambar 4. 7 Serve beverage	47
Gambar 4. 8 Serve food	48
Gambar 4. 9 Clear up	49
Gambar 4. 10 Billing.....	50

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Menu list	59
Lampiran 2 Set Up A'la Carte Dinner	59



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Gdas Bali Health & Wellness Resort merupakan hotel bintang 5 yang terletak di Jl. Cempaka, Banjar Kumbuh, Desa Mas, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali. Hotel ini menawarkan layanan yang berfokus pada kesehatan jasmani dan rohani. dengan menggunakan konsep yang berdasarkan pada literatur Bali kuno yakni Lontar Usadha Bali, yang berisikan pengetahuan tentang pengobatan tradisional dan tanaman herbal. Hotel ini memiliki 27 kamar, yang terdiri dari 24 *Grand Deluxe* dan 3 *Prestige Pool Villa*. Hotel ini juga memiliki fasilitas lain seperti *Gym center*, *Hot Yoga*, *Yoga Sthala Gdas*, *Bali Eden*, dan *Tangi Restaurant*.

Gdas Bali Health & Wellness Resort memiliki departemen-departemen dengan tugas dan tanggung jawabnya masing-masing, dengan tujuan untuk mencapai kepuasan tamu yang menginap. Salah satunya yakni *Food & Beverage Department* yang bertugas untuk mengelola semua aspek penyediaan makanan dan minuman. *Food & Beverage Department* dibagi menjadi dua yaitu, *Food & Beverage Product* dan *Food & Beverage Service*. *Food and Beverage Product* merupakan bagian dari *Food & Beverage Department* yang bertanggung jawab dalam memproduksi makanan, meliputi proses persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan dengan standar kualitas tertentu. *Food and Beverage Service* merupakan bagian dari *Food & Beverage Department* yang bertanggung jawab

atas pelayanan makanan dan minuman kepada tamu dengan memberikan pengalaman makan yang memuaskan, profesional, dan sesuai dengan standar layanan yang berlaku.

Gdas Bali Health & Wellness Resort memiliki sebuah restoran yang bernama Tangi Restaurant. Tangi Restaurant adalah restoran dengan konsep *plant-based* restoran, yaitu restoran yang menyajikan menu makanan yang sepenuhnya berbahan dasar tumbuhan (nabati), dengan mengedepankan konsep ini, Tangi Restaurant menawarkan berbagai pilihan hidangan makanan dan minuman yang mendukung gaya hidup sehat maupun mereka yang ingin mencoba pola makan berbasis tumbuhan. Selain itu, restoran ini juga berkomitmen untuk menggunakan bahan-bahan organik dan lokal, mendukung keberlanjutan lingkungan, serta memberikan pengalaman kuliner yang tidak hanya enak tetapi juga bergizi dan ramah lingkungan. Tangi Restaurant juga menerapkan standar pelayanan *fine dining* yang mengutamakan kualitas, kenyamanan, dan kesehatan tamu. Pengalaman makan yang diberikan tidak hanya berfokus pada rasa dan presentasi makanan, tetapi juga pada pelayanan yang profesional. Penjelasan tentang menu dilakukan secara detail, terutama karena makanan yang disajikan bersifat *plant-based* dan mendukung gaya hidup sehat. Tangi Restaurant menyediakan menu untuk *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* yang semuanya berbasis tumbuhan (nabati). Restoran ini menawarkan pilihan menu *a'la carte* maupun *buffet*. *A'la carte dinner* merupakan jenis pelayanan makan malam di restoran

yang memungkinkan tamu memesan hidangan per item dari daftar menu yang tersedia, dengan setiap item memiliki harga tersendiri. Ciri khas dari *A'la carte dinner* adalah setiap hidangan dimasak setelah dipesan (*fresh*) serta pelayanan dilakukan oleh pramusaji secara individual (*table service*).

Pramusaji memegang peranan yang krusial dalam memberikan pengalaman makan yang memuaskan di restoran, terutama pada waktu *dinner*. Tamu biasanya menginginkan suasana yang santai dan pelayanan yang personal, karena momen ini sering digunakan untuk bersosialisasi atau merayakan acara khusus. Tantangan sering kali muncul pada saat restoran dalam kondisi ramai, kurangnya pengetahuan terhadap menu *a'la carte* dapat mempengaruhi kualitas pelayanan *a'la carte dinner*. Oleh karena itu, pramusaji harus siap dengan sikap profesional, perhatian terhadap detail menu dan pelayanan ramah untuk memastikan pengalaman makan yang berkesan.

Sebagai sumber referensi penulis menggunakan dua judul Tugas Akhir yang digunakan sebagai pembandingan, yang pertama oleh Ni Kadek Rika (2023), dengan judul “Penanganan *A'la Carte Dinner* oleh Pramusaji pada Tree Bar Restaurant di Maya Ubud Resort and Spa”, membahas mengenai pelayanan *a'la carte dinner* dengan pilihan menu lokal dan internasional yang bertemakan Mediterania dan yang kedua oleh Kadek Ayu Mita Winduri (2023), dengan judul “Pelayanan *Dinner A'la carte* pada era new normal oleh Pramusaji di The Restaurant pada hotel The Trans Resort Bali”, membahas mengenai pelayanan *a'la carte dinner*

yang diberikan pada saat era pandemi dengan dengan pilihan menu lokal dan internasional. Kedua tugas akhir tersebut sama-sama membahas tentang pelayanan *a'la carte dinner* di setiap hotel dengan keunikan tersendiri di masing-masing hotel. Keunikan dari *a'la carte dinner* pada Tangi Restaurant adalah menyajikan *plant based* menu dengan berbagai jenis hidangan lokal dan internasional yang semuanya berbahan nabati dengan pelayanan *fine dining* yang mengutamakan kualitas, kenyamanan, dan kesehatan tamu..

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, penulis tertarik mengangkat sebuah judul “Pelayanan *A'la Carte Dinner* oleh Pramusaji di Tangi Restaurant Gdas Bali Health & Wellness Resort”. Penyusunan Tugas Akhir ini diharapkan mampu memberikan informasi yang jelas dan akurat mengenai pelayanan *a'la carte dinner* oleh pramusaji di Tangi Restaurant Gdas Bali Health & Wellness Resort.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pelayanan *a'la carte dinner* oleh pramusaji di Tangi Restaurant Gdas Bali Health & Wellness Resort ?
2. Apa sajakah hambatan saat pelayanan *a'la carte dinner* oleh pramusaji di Tangi Restaurant Gdas Bali Health & Wellness Resort ?

C. Tujuan Penulisan

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

- a. Menjelaskan pelayanan *a'la carte dinner* oleh pramusaji di Tangi Restaurant Gdas Bali Health & Wellness Resort.
- b. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi saat pelayanan *a'la carte dinner* oleh pramusaji di Tangi Restaurant Gdas Bali Health & Wellness Resort.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - b. Menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Service*.
 - c. Mengetahui secara detail tentang pelayanan *a'la carte dinner* oleh pramusaji di Tangi Restaurant Gdas Bali Health & Wellness Resort.
2. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - a. Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu

pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *Food and Beverage Service*

- b. 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 *a'la carte dinner* oleh pramusaji di Tangi Restaurant Gdas Bali Health & Wellness Resort.

3. Bagi Perusahaan

- a. Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pelayanan *a'la carte dinner* oleh pramusaji di Tangi Restaurant Gdas Bali Health & Wellness Resort.
- b. Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan pelayanan *a'la carte dinner* oleh pramusaji di Tangi Restaurant Gdas Bali Health & Wellness Resort.

E. Metode Penulisan

Adapun metode penulisan yang penulis gunakan yaitu :

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode dan teknik pengumpulan data yang penulis gunakan yaitu :

a. Observasi

Metode Observasi adalah salah satu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan langsung di Tangi Restarant Gdas Bali Health & Wellness Resort mengenai pelayanan *a'la carte dinner*. Tujuannya adalah untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai situasi, proses, atau perilaku tertentu berdasarkan data yang diperoleh secara langsung di lapangan.

b. Wawancara

Metode Wawancara adalah salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan secara sistematis untuk memperoleh informasi melalui pernyataan lisan dari narasumber. Dalam metode ini, proses pengumpulan data dilakukan melalui tanya jawab secara langsung kepada bapak Rudi Andika selaku Restaurant Manager dan staff Tangi Restaurant mengenai pelayanan *a'la carte dinner* di Tangi Restaurant Gdas Bali Health & Wellness Resort.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mencari, mempelajari, dan membaca berbagai dokumen, buku, jurnal, artikel, maupun sumber tertulis lainnya yang relevan dengan topik atau teori yang sedang dibahas. Teknik ini bertujuan untuk mendapatkan informasi atau landasan teoritis yang kuat untuk mendukung penelitian atau kajian tertentu.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis dan penyajian hasil yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir adalah metode kualitatif dengan teknik penyajian deskriptif. Data disusun dan dijelaskan secara runtut untuk memberikan gambaran jelas mengenai pelayanan *a'la carte dinner* oleh pramusaji di Tangi Restaurant Gdas Bali Health & Wellness Resort.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan mengenai pelayanan *a'la carte dinner* oleh pramusaji di Tangi Restaurant, Gdas Bali Health & Wellness Resort, maka penulis menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Tahap pelayanan A'la Carte Dinner

Pelayanan A'la carte dinner dibagi menjadi tiga tahapan yakni : tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir.

- a. Tahap persiapan, Pramusaji diwajibkan untuk mempersiapkan diri secara personal dan profesional, mempersiapkan alat serta menata area kerja sesuai standard yang berlaku.
- b. Tahap pelaksanaan merupakan inti dari pelayanan, dimulai dari menyambut tamu hingga tamu meninggalkan *restaurant*. Semua prosedur dilakukan dengan memperhatikan *sequence of service fine dining*, serta sikap yang ramah dan profesional.
- c. Sementara itu, tahap akhir berfokus pada kebersihan dan kerapian meja serta alat-alat yang digunakan, yang menjadi indikator penting dari kualitas pelayanan *a'la carte dinner*.

2. Kendala yang dihadapi oleh Pramusaji dan solusinya

Selama proses observasi, penulis menemukan kendala dalam pelayanan *a'la carte dinner*, seperti kurangnya pengetahuan terhadap menu *a'la carte* dan belum

adanya pembagian section yang jelas bagi setiap pramusaji. Kendala-kendala ini dapat berdampak pada tingkat kepuasan tamu apabila tidak segera ditangani dengan bijak. Ketidaktahuan tentang detail menu, termasuk informasi alergi makanan, dapat menghambat kepercayaan tamu dan mengganggu pengalaman *dinner* mereka. Sementara itu, ketidakteraturan dalam pembagian area kerja menyebabkan ketidakefisienan dan kurangnya koordinasi antar staff. Untuk mengatasi hal ini, diperlukan pelatihan *product knowledge* secara rutin dan sistem pembagian tugas yang terstruktur. Upaya ini akan meningkatkan *profesionalisme staff*, efisiensi kerja, serta kepuasan dan loyalitas tamu terhadap restoran.

B. Saran

Berdasarkan hasil observasi dan pengalaman langsung dalam proses pelayanan *a'la carte dinner*, berikut adalah saran yang dapat diberikan untuk meningkatkan kualitas pelayanan di Tangi restaurant.

1. Peningkatan *product knowledge*

Mengadakan pelatihan *product knowledge* secara rutin dan menyeluruh, mencakup bahan dasar, teknik memasak, penyajian, dan informasi alergi, dengan pengetahuan ini staff dapat memberikan informasi yang akurat dan pelayanan profesional, sehingga meningkatkan kepuasan dan loyalitas tamu. Mencantumkan label seperti *gluten free* dan *nuts free* pada menu supaya memudahkan tamu yang memiliki *allergy* maupun *dietary*.

2. Untuk meningkatkan efisiensi pelayanan, setiap pramusaji sebaiknya diberikan tanggung jawab yang jelas sesuai dengan pembagian *section*. Tangi

Restaurant terdiri 11 *table* dan 1 *round table* besar dengan 12 tempat duduk. Pramusaji yang *incharge* adalah 4 orang, Berikut ini adalah pembagian section untuk setiap pramusaji.

Pramusaji 1 : sebagai *cashier* dengan tugas input orderan tamu ke sistem *POS* dan proses pembayaran (*billing*).

Pramusaji 2 : *incharge* di *table* 1 - 6 dan setengah *round table*.

Pramusaji 3 : *incharge* di *table* 7 – 11 dan setengah *round table*.

Pramusaji 4 : *incharge* di bagian *room service* dan *runner*.

Dengan sistem pembagian ini, setiap staff memiliki fokus kerja yang terarah, meminimalkan tumpang tindih tugas, dan memastikan bahwa semua tamu mendapatkan perhatian yang optimal. Selain itu, pembagian yang jelas juga memudahkan koordinasi antar tim, mempercepat respons terhadap permintaan tamu, dan menciptakan alur kerja yang lebih tertib dan profesional.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmojo, B. (2016). Profesional Waiter : Menjadi pramusaji profesional di industri restoran dan perhotelan. In *Yogyakarta: CV. Andi Offset*. Deepublish.
- Bagyono. (2017). *Dasar-dasar pariwisata dan perhotelan*. Alfabeta.
- Kasmir. (2017). *Customer Service Excellent*. PT Raja Grafindo Persada. Depok. 4(1), 1–23.
- Nifati, N. H., & Purwidiani, N. (2017). Hubungan Kualitas Pelayanan, Produk, dan Harga Dengan Tingkat Kepuasan Konsumen. *Jurnal Tata Boga*, 1–8.
- Oka, I. M. D., & Winia, I. N. (2017). Pelayanan Prima di Restoran Internasional. In *Jurnal Pariwisata Indonesia STP Sahid Surakarta*. <https://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/index.php/JPI/article/download/165/109>
- Rendrawan, A. (2020). *Manajemen Hotel dan Pariwisata*. AlfabetaD.
- Rika, N. K. (2023). Penanganan a’la carte dinner oleh pramusaji pada Tree Bar Restaurant di Maya Ubud Resort and Spa. *Diploma Tesis, Politeknik Negeri Bali*.
- Smaradhana, Agung Nur; Lutfie, M. (2020). *Pengantar hotel dan restoran*. Deepublish.
- Soewarno, E., Hudiyani, A., Fitriana Sugiarti, F., Manajemen, P., & Ekonomi, F. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Fasilitas, Dan Lokasi Terhadap Keputusan Menginap Pada Hotel Abadi Di Pangkalan Bun. *Magenta*, 9(2), 93–100.
- Suarthana, I. K. (2019). *Manajemen Tata Hidang Restoran*. CV Cakra Media.
- Sugiarto, E. (2021). Manajemen Operasional Restoran. In *Universitas Ciputra*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sutaguna, T., & Putra, A. M. (2017). *Pengetahuan Restoran dan Tata Boga Serta Penerapannya*.
- Trisna, A. (2018). Klasifikasi hotel berdasarkan ukuran, lokasi, dan fasilitas. *Jurnal Manajemen Pariwisata*, 123–124.

Winduri, K. A. M. (2023). Pelayanan Dinner A'la carte pada era new normal oleh Pramusaji di The Restaurant pada hotel The Trans Resort Bali. *Diploma Tesis, Politeknik Negeri Bali*.

Yasa, I. N. A. dan Astawa, I. B. P. (2021). Manajemen Operasional Restoran. In *Universitas Ciputra*. STBI Press.



POLITEKNIK NEGERI BALI