

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST OLEH
WAITER/WAITRESS PADA GARDEN TERRACE KITCHEN
DI KOMANeka AT MONKEY FOREST**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST OLEH WAITER/WAITRESS PADA GARDEN TERRACE KITCHEN DI KOMANEKA AT MONKEY FOREST



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST OLEH WAITER/WAITRESS PADA GARDEN TERRACE KITCHEN DI KOMANEKA AT MONKEY FOREST

**Tugas Akhir ini Diusulkan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali**



**Ngakan Ketut Febriasta
2215823299**

**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* pada Garden Terrace Kitchen di Komaneka At Monkey Forest dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan *A'la Carte* pada *Garden Terrace Kitchen* di Komaneka At Monkey Forest 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 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 D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama Penyelesaian Tugas Akhir.
6. Solihin S.ST.Par.,M.Par. selaku dosen pembimbing 1 tugas akhir yang telah memberikan bimbingan Tugas Akhir kepada penulis dalam Penyelesaian Tugas Akhir.
7. Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd.,M.Hum. selaku dosen pembimbing 2 tugas akhir yang telah memberikan bimbingan Tugas Akhir kepada penulis dalam Penyelesaian Tugas Akhir.
8. Ni Wayan Sutrisnawati, selaku HR Manager di Komaneka at Monkey Forest yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk memperoleh data untuk penyelesaian tugas akhir.
9. Seluruh Staff Komaneka at Monkey Forest yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Tugas Akhir.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak Ngakan Putu Maja dan Ibu Ni Made Siti kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan Penyelesaian 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.

Gianyar, 24 Agustus 2025

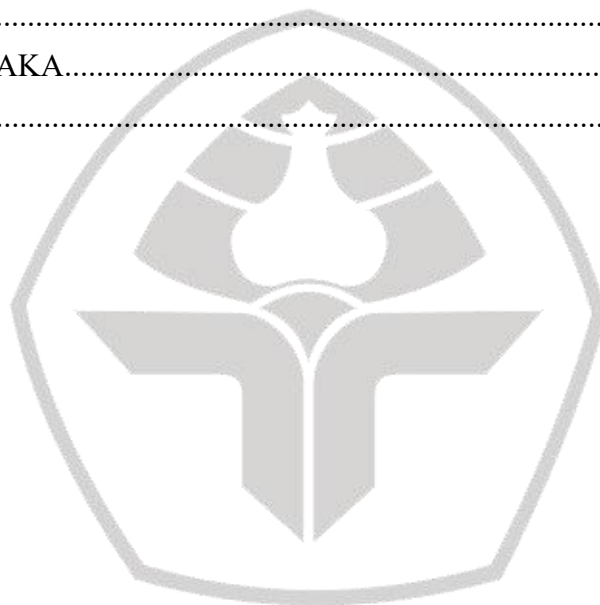
Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

SAMPUL LUAR	i
SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan.....	5
D. Manfaat.....	5
E. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
A. Hotel.....	9
2. Klasifikasi Hotel.....	10
B. Food & Beverage Department.....	13
C. Restoran.....	13
D. Breakfast.....	17
E. Menu.....	18
F. Pengertian A'la carte.....	19
G. Waiter/waitress.....	20
1. Persyaratan seorang waiter/waitress.....	20
F. Pelayanan.....	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	25
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	25

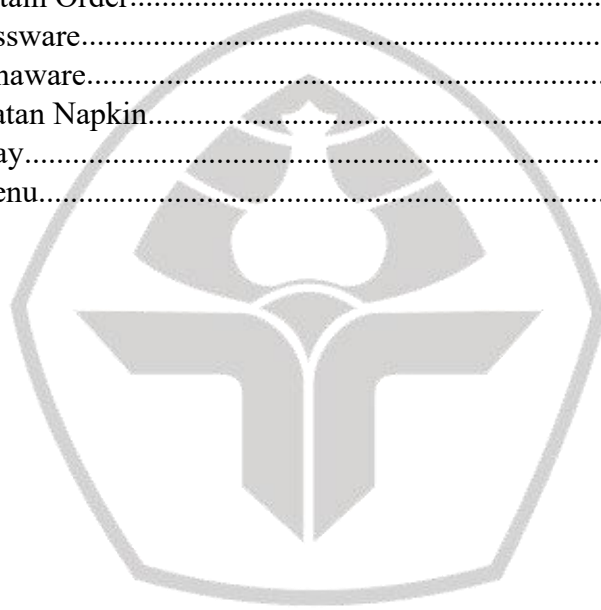
2. Sejarah Hotel.....	26
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	29
1. Bidang Usaha.....	29
2. Fasilitas.....	31
C. Struktur Organisasi.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Pelayanan A'la Carte Breakfast oleh waiter atau waitress pada Garden Terrace Kitchen di Komaneka at Monkey Forest.....	39
BAB V PENUTUP.....	55
A. Simpulan.....	55
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN.....	62



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Komaneka at Monkey Forest.....	25
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Komaneka at Monkey Forest.....	34
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi F&B service.....	35
Gambar 4. 1 Absensi fingerprint.....	40
Gambar 4. 2 Grooming (Waiterss).....	41
Gambar 4. 3 Grooming (Waiter).....	41
Gambar 4. 4 Cleaning Restaurant.....	43
Gambar 4. 5 Cutleries.....	43
Gambar 4. 6 Captain Order.....	44
Gambar 4. 7 Glassware.....	44
Gambar 4. 8 Chinaware.....	45
Gambar 4. 9 Lipatan Napkin.....	45
Gambar 4. 10 Tray.....	46
Gambar 4. 11 Menu.....	46



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Contoh *Taking Order*
- Lampiran 2. Laundry list
- Lampiran 3. Mesin *drower*
- Lampiran 4. *Set-up* Meja *breakfast*
- Lampiran 5. Menudsting meja
- Lampiran 6. Melipat Napkin



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel Komaneka at Monkey Forest merupakan salah satu hotel pertama Komaneka yang didirikan. Dibandingkan dengan hotel Komaneka yang lainnya Hotel ini masih menyungung tema lokal Bali dengan *balinese theme*, banyak lukisan - lukisan tradisional yang terdapat di dalamnya. Fasilitas-fasilitas yang dimiliki oleh hotel Komaneka at Monkey Forest adalah 22 *room* dengan 6 *pool villas* dan 16 *suites room* serta *gallery* tempat dimana lukisan- lukisan serta barang tradisional lainnya dan ada beberapa hal yang diperjual belikan.

Departemen yang terdapat di Hotel Komaneka at Monkey forest ada 5. Departemen yaitu, *Front Office, Housekeeping, accounting, engineering, Food & Beverage Product* maupun *Food & Beverage Service. Food & Beverage service* merupakan departemen yang bertugas melayani tamu dalam hal makanan dan minuman. Ada beberapa outlet yang ada di *food & beverage service* di antaranya restoran.

Restoran di Komaneka at Monkey Forest disebut “Garden Terrace”, yang buka dari jam 7 pagi hingga jam 11 malam. Jumlah meja yang terdapat di Garden Terrace Kitchen berjumlah 8 meja dan masing-masing berisi 2 sampai 4 kursi. Kapasitas total untuk restoran dengan 21 orang. *Breakfast* bisa di mulai dari jam 07.00 pagi hingga jam 11.00. *Lunch* di mulai dari jam 11.00 siang hingga 16.00 sore, dan *Afternoon Tea* di mulai dari jam 15.00 – 17.00. *Dinner* bisa dilakukan

mulai dari pukul 17.00 hingga 22.00 untuk makan di restoran jam 23.00 bisa untuk pemesanan *room service*.

Pelayanan breakfast di Hotel Komaneka at Monkey Forest breakfast menggunakan *a'la carte service* atau biasa disebut dengan *american service*. Maksud dengan pelayanan ini adalah dimana jika tamu sudah memesan *main dish* baru akan dibuatkan oleh pihak kitchen yang sudah ditata dipiring atau *plating* lengkap dengan *garnish*. Sehingga makanan tersebut masih *fresh* dan masih hangat pada saat di hidangkan kepada tamu. Saat membawa hidangan hanya menggunakan kedua belah tangan tanpa menggunakan *tray* yang di ambil dari *kitchen* langsung dihidangkan kepada tamu. Sistem ini memudahkan penulis pada saat menyajikan makanan secara langsung kepada tamu sehingga mengurangi terjadinya kekurangan alat makan dan mengurangi penggunaan alat makan dan dari segi penyajian akan lebih terlihat rapi karena di *plating* oleh pihak *kitchen*. Menu *breakfast* di hotel ini menyediakan dari *entr  e* yang terdiri dari *frozen smoothie bowl*, *bread basket*, *fruits* dan *yogurt* untuk *beverage* yang terdiri dari jus, teh dan kopi sedangkan untuk *main dish* tersedia *american breakfast*, *English Breakfast*, dan *indonesian breakfast*.

Seorang waiter atau waitress dilatih secara profesional untuk memberikan pelayanan sesuai prosedur yang ditetapkan oleh hotel seperti *welcoming guest*, cara menyajikan makanan atau minuman, *satisfaction*, *farewell* sehingga tamu merasa puas terhadap pelayanan diberikan. Beberapa bagian yang tidak mengikuti prosedur pelayanan dapat berdampak kedepannya seperti pelayanan kurang maksimal, dan adanya beberapa hambatan seperti kurangnya tenaga kerja,

equipment, dan waktu pelayanan. Prosedur pelayanan *A'la Carte Breakfast* memerlukan pelayanan secara detail sehingga tamu yang ingin menikmati *breakfast* dengan nyaman dan tenang sambil menikmati makanan dan minuman merasa puas dengan pelayanan dan tidak terganggu.

Penulis memilih judul Pelayanan A'la Carte Breakfast oleh waiter/waitress Pada Garden Terrace kitchen di Komaneka at Monkey Forest berdasarkan referensi tugas akhir yang telah dibuat oleh penulis terdahulu, yaitu "Pelayanan *A'La Carte Breakfast* Oleh Pramusaji pada Restoran Standing Stones di "The Royal Purnama" oleh Suwandika, (2023). Persamaan yang terdapat dari tugas akhir di atas dengan Tugas Akhir yang dibuat yaitu sama-sama menggunakan *A'La Carte Service* serta mengambil waktu pelayanan pada saat melaksanakan *breakfast*. Perbedaannya terdapat pada lokasi kegiatan dilakukan. Perbedaannya yang lainnya adalah dalam hal pelayanan. Pelayanan dilaksanakan di *The Royal Purnama* adalah *Floating Breakfast* yang dilaksanakan di *swimming pool*, sementara pelayanan di komaneka dilaksanakan di *restaurant*.

Referensi yang kedua dengan judul "Pelayanan Semi Buffet Breakfast Pada Seneng Restaurant Di Hotel Komaneka at Bisma Ubud". Oleh Aristya, (2024). Perbedaannya terletak pada sistem pelayanan di mana Hotel Komaneka at Bisma Ubud menggunakan sistem pelayanan *semi buffet* yaitu menggunakan menu *entree* sebagai menu *buffet* dengan berbagai variasi seperti, *yoghurt*, *slice fruit*, *juice*, *bread*, *jam* and *butter* dengan dipadukan dengan main dish dengan sistem taking order seperti *Scrambled*, Nasi Goreng, *Avocado Poach Egg*. Sedangkan sistem pelayanan di Hotel Komaneka at Monkey Forest menggunakan sistem

pelayanan *À la carte service* adalah jenis pelayanan makanan dimana tamu bisa memesan makanan secara langsung dari menu yang tersedia.

Berikut ini kelebihan pelayanan A'la carte *breakfast* yaitu; memberikan kesan lebih *private* dan nyaman karena tamu tidak perlu mengantre makanan dan lebih mudah menyesuaikan menu bagi tamu yang memiliki pantangan atau memiliki alergi khusus terhadap bahan makanan. Dan juga pelayanan *a'la carte* ini juga sangat fleksibel untuk tamu, karena mereka bisa memilih hidangan sesuai dengan selera dan dapat mengkombinasikan hidangan pembuka, hidangan utama dan hidangan penutup sesuai dengan keinginan mereka tanpa harus membayar untuk hidangan yang tidak dipesan.

Alasan mengapa penulis memilih judul Pelayanan A'la carte breakfast oleh waiter/waiters Pada Garden Terrace Kitchen di Komaneka at Monkey Forest adalah karena A'la carte breakfast bisa menawarkan pilihan menu yang lebih bervariasi dan fleksibel dibandingkan dengan menu buffet atau set menu dan karena penulis juga lebih sering mendapatkan shift pagi dan sering incharge pada saat breakfast .

Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk mengangkat topik diatas untuk dibahas dalam tugas akhir dengan judul: "Pelayanan *A'La Carte Breakfast* Pada *Garden Terrace Kitchen* di Komaneka at Monkey Forest".

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pelayanan breakfast a'la carte pada Garden Terrace restaurant di Komaneka at Monkey Forest?
2. Apa saja yang menjadi hambatan pada saat melakukan Pelayanan A'la Carte Breakfast pada Garden Terrace Kitchen dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan

Adapun tujuan yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan *A'la Carte Breakfast* oleh *waiter* atau *waitress* pada Garden Terrace Kitchen di Komaneka at Monkey Forest adalah sebagai berikut. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

1. Menjelaskan pelayanan *A'La Carte* di Komaneka at Monkey Forest.
2. Apa saja hambatan pada saat *a'la carte breakfast* di Komaneka at Monkey Forest serta solusi atas hambatan yang didapatkan.

D. Manfaat

Adapun manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan *A'la Carte Breakfast* oleh *waiter* atau *waitress* pada Garden Terrace Kitchen di Komaneka at Monkey Forest adalah sebagai berikut. Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat akademik yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program studi D3 perhotelan pada jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar dan juga harapan mahasiswa dapat menambah wawasan serta pengetahuan terutama di bidang *food and beverage service*.

- b. Mahasiswa dapat mengetahui secara detail bagaimana sistem pelayanan *A'La Carte service* di Hotel Komaneka at *Monkey Forest* dan tahu bagaimana prosedur pelayanan breakfast di hotel tersebut.
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 sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku tentang pelayanan *breakfast*.
3. Bagi Komaneka at *Monkey Forest*
 - a. Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pelayanan *Breakfast*.
 - b. Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pelayanan *Breakfast*.

E. Metode Penulisan

Ada beberapa metode penulisan yang dipakai yaitu:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode dan Teknik pengumpulan data dijabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara metode observasi, wawancara maupun studi pustaka. Penulis paparkan sebagai berikut:

a. Observasi

Teknik ini melakukan pengumpulan data penelitian langsung dengan mencatat data-data penting yang ditemukan berdasarkan secara langsung di lapangan sesuai dengan keadaan atau perilaku objek sasaran. Pada saat proses mengamati yang dilakukan oleh penulis adalah mengamati bagaimana proses pelaksanaan breakfast secara langsung. Mencatat apa saja tahapan – tahapan yang dilakukan oleh staff pada saat pelaksanaan breakfast.

b. Wawancara

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis juga menggunakan metode wawancara. Tujuan dilakukannya wawancara adalah untuk menerima lebih banyak informasi / data yang diperlukan untuk laporan tugas akhir ini. Untuk mendapatkan data maka penulis akan melakukan wawancara dengan senior *waiter* atau *waitress* Komaneka at Monkey Forest mengenai pelayanan *Breakfast*.

c. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan adalah teknik pengumpulan data dengan cara membaca, menelaah dan mencatat berbagai literatur atau bahan bacaan yang sesuai dengan pokok bahasan. Tahap pengumpulan data studi kepustakaan dilakukan oleh penulis yaitu dengan mencari pedoman dari berbagai referensi buku sebagai pendukung penyusunan tugas akhir ini. Pada saat menggunakan studi kepustakaan ini, penulis mencari referensi dari buku – buku yang berhubungan dengan judul yang penulis buat.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam mempersiapkan tugas akhir ini, penulis menggunakan metode dan teknik deskriptif kualitatif. Menyajikan temuan analisis dengan cara formal dan informal. Metode atau teknik penyajian hasil analisis secara formal adalah yang menggunakan kata-kata yang jelas dan bahasa formal. Informal berarti memaparkan hasil analisis data dengan menggunakan tabel atau teks tertulis yang menjelaskan hasil analisis data.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan tentang Pelayanan *A'la Carte Breakfast* oleh *waiter* atau *waitress* pada Garden Terrace Kitchen di Komaneka at Monkey Forest maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pelayanan *A'la Carte Breakfast* oleh *waiter* atau *waitress* pada Garden

Terrace Kitchen di Komaneka at Monkey Forest Pada pelayanan A'La Carte breakfast memiliki tiga tahapan yang harus dijalankan. Adapun tahapan yang akan dijabarkan sebagai berikut:

a. Tahap Persiapan

Persiapan diri yang dibagi menjadi 2 bagian yaitu:

- 1) Tahap persiapan diri dari grooming penampilan yang harus rapi dari ujung kepala sampai ujung kaki. Standar operasional Komaneka at Monkey Forest mengharuskan karyawan untuk selalu berpenampilan bersih dan rapi.

- 2) Persiapan operasional kerja yaitu mempersiapkan segala keperluan yang diperlukan pada saat melayani breakfast untuk memperlancar operasional.

b. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan yang dilakukan oleh *waiter* atau *waitress* Komaneka at Monkey Forest adalah mulai dari *greeting guest, escort guest*

to the table, serving food and drink hingga tamu meninggalkan restoran serta farewell kepada tamu

c. Tahap Akhir

Pada tahapan terakhir yang harus dilakukan oleh waiter atau waitress adalah merapikan meja, kursi, *clear up*, dan *polishing*.

2. Hambatan yang dihadapi oleh waiter atau waitress pada saat memberikan dan cara mengatasinya Dalam memberikan pelayanan terdapat hambatan-hambatan yang dihadapi oleh waiter atau waitress dalam memberikan pelayanan a'la carte breakfast. Hambatan-hambatan yang dihadapi oleh waiter atau waitress adalah sebagai berikut:

a. Kekurangan sumber daya manusia

Kekurangan tenaga kerja bisa menyebabkan beberapa kendala pada saat melayani tamu seperti pesanan tamu yang datang terlambat dan pekerjaan yang tidak sesuai dengan kapasitas bisa menyebabkan karyawan kewalahan dalam menjalankan tugas. Cara mengatasinya bisa dengan menambahkan *daily worker* atau training agar tidak menimbulkan masalah pada saat melayani tamu sehingga pekerjaan cepat selesai.

b. Kekurangan *equipment*

Seperti *cutleries* dan *plate* karena pihak *steward* lambat dalam mencuci *equipment*. Kurangnya *equipment* ini menyebabkan terhambatnya dalam memberikan pelayanan kepada tamu. Cara mengatasinya berhubungan dengan penambahan tenaga kerja khusus untuk di bagian *steward* sehingga

cucian tidak menumpuk. Adapun cara lainnya dengan menambahkan jumlah equipment untuk cadangan jika alat makan sudah habis terpakai.

c. Menangani Tamu Yang Tidak Fasih Berbahasa Inggris

Tamu yang datang ke Garden Terrace Kitchen berasal dari berbagai negara, sehingga ada kalanya mereka tidak fasih berbahasa Inggris. Hal ini bisa menjadi kendala saat waiter atau waitress mengambil pesanan (*taking order*). Adapun cara mengatasinya menggunakan aplikasi penerjemah seperti Google Translate untuk membantu komunikasi dan menunjuk menu atau menggunakan gambar untuk mempermudah penjelasan. Adapun cara lainnya Waiter atau waitress disarankan mengikuti kursus atau belajar bahasa Inggris untuk meningkatkan kemampuan komunikasi. Dengan cara ini, pelayanan tetap berjalan lancar meskipun ada kendala bahasa.

B. Saran

Adapun saran-saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan hambatan yang sering terjadi pada Pelayanan *A'la Carte Breakfast* oleh waiter atau waitress pada Garden Terrace Kitchen di Komaneka at Monkey Forest yaitu:

- a. Pentingnya sumber daya manusia yang diperlukan pada saat bekerja. Agar memaksimalkan operasional agar tidak menghambat pada saat memberikan pelayanan kepada tamu. Diperlukan sumber daya tambahan seperti merekrut training atau *daily worker* agar pekerjaan cepat selesai.

- b. Menambah peralatan makan agar pelayanan makin maksimal. Sebaiknya perusahaan menambah peralatan makan *seperti dinner knife, dinner spoon, dessert spoon dan dinner fork*. Dengan menambah jumlah peralatan makan, tamu tidak ada yang tidak mendapat peralatan makan. Ini berkaitan juga dengan jumlah *staff* yang ada. Kurangnya sumber daya manusia di operasional menyebabkan tidak ada yang membantu mencuci peralatan makan yang sudah kotor agar dapat digunakan kembali untuk tamu.
- c. Mengganti sistem pelayanan breakfast dengan sistem *buffet service*, dengan digantinya sistem pelayanan breakfast akan membuat sistem pelayanan operasional menjadi lebih efisien. Pelayanan menggunakan sistem *buffet service* lebih minim membutuhkan *waiter* atau *waitress*, tugas *waiter* dan *waitress* hanya perlu mengisi ulang makanan jika habis.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, A. P. (2018). Landasan Konseptual Perencanaan Dan Perancangan Jogja Resto Dan Galeri Restoran Dan Galeri Seni Lukis Di Yogyakarta. *Jogja Resto Dan Galeri*, 19–53.
- Alkalah, C. (2016). Kualitas Pelayanan dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Institut Bisnis Daninformatika*, 19(5), 1–23.
- Aristya, I. N. T. (2024). *Tugas akhir pelayanan semi buffet breakfast oleh pramusaji pada seneng restaurant di hotel komaneka at bisma ubud.*
- Dewi, N. S., Ari Indriastuti, W., & Legowo, J. T. (2024). Peran Waiters & Waitress Dalam Penerapan Sequences of Service Untuk Meningkatkan Pelayanan Tamu Kepada Tamu Di Cinnamon Restaurant the Alana Hotel and Convention Center Solo. *Mabha Jurnal*, 5(1), 47–54. <https://doi.org/10.70018/mb.v5i1.76>
- Dhian Anggraini, F., & Beru Utami, L. (2022). Upaya Meningkatkan Kinerja Waiter Atau Waitress Dalam Menunjang Keberhasilan Operasional Food and Beverage Service Terhadap Dampak Penjualan Di Hotel Grand Keisha Yogyakarta. *Mabha Jurnal*, 3(1), 10–18. <https://doi.org/10.70018/mb.v3i1.36>
- Dila, E. (2019). *Kualitas pelayanan publik Dila Erlianti. 1*, 15–28.
- Dwi Insani, Y., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. <https://doi.org/10.51977/jiip.v2i1.297>
- Ekawatiningsih, W. R. P. (2020). *Manajemen Pelayanan Makanan*

dan Minuman. UNY Press.

<https://books.google.co.id/books?id=iKQPEAAAQBAJ>

Feri, S. O. (2018). Pengaruh Harga Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Tamu Hotel Menginap Di Hotel Karmila Bandung. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 15–60.

Intanghina. (2019). Tinjauan Pustaka Tinjauan Pustaka. *Convention Center Di Kota Tegal*, 9.

Kanedi, I., Utami, F. H., & Zulita, L. N. (2017). Sistem Pelayanan Untuk Peningkatan Kepuasan Pengunjung Pada Perpustakaan Arsip Dan Dokumentasi Kota Bengkulu. *Pseudocode*, 4(1), 37–46. <https://doi.org/10.33369/pseudocode.4.1.37-46>

Latif, & Nurkholis. (2023). Tugas Dan Tanggung Jawab Waiter Dan Waitress Di Restoran Seafood DCOST Blok M Square jakarta. *Jurnal Pesona Hospitality*, 16(1), 35–42.

LIANTY, F. R. (2019). Perancangan Comfy Prime Hotel Bintang Empat Dengan Pendekatan Arsitektur Minimalis Di Bandung. *Tugas Akhir Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik Sipil Dan Perencanaan, Institut Teknologi Nasional, Bandung*, 11–12.

Mubayyanah, Kunaifi, A., Rahman, F., & Rosyid, A. (2021). Ragam Menu, Harga, Dan Lokasi: Pengaruhnya Terhadap Pelanggan Restoran? *Masyrif: Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Manajemen*, 1(1), 55–80.

<https://ejournal.idia.ac.id/index.php/masyrif/article/view/220>

Pratiwi, N., Legowo, J. T., & Anandita, A. (2023). Penerapan Standard Hygiene Sanitasi Dan Keselamatan Kerja Food and

Beverage Service. *Mabha Jurnal*, 4(2), 2023.

Regina Amaris Ayuningtyas. (2019). Penerapan Prinsip 3R (Reduce, Reuse, Recycle) Dalam Pengelolaan Sampah Di Restoran Cepat Saji Kfc Yogyakarta Dalam Era Go-Food (Studi Kasus Restoran Cepat Saji Kfc Sudirman). *Jurnal Skripsi*.

Septia, A. (2022). Hubungan Kebiasaan Sarapan Pagi dan Status Gizi dengan Prestasi Belajar Siswa Mts Negeri 2 Langkat. (Skripsi). *Repository UIN Sumatera Utara*, 12–48. <http://repository.uinsu.ac.id/17741/>

Slamet Supriyanto, & Lutfi Hendriyati. (2021). Analisa Pengaruh SOP (Standard Operating Procedure) Terhadap Kinerja Waiter Dan Waitress Di In Bloom Restoran Hotel Ayaartta Malioboro Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 73–84. <https://doi.org/10.36594/jtec/wfrnje97>

Tunjungsari, K. R., & Swari, P. A. I. (2021). Penerapan kualitas pelayanan pramusaji pada pesisi restoran di the alantara sanur. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 11(2), 141–164. <https://doi.org/10.22334/jihm.v11i2.186>

Ummah, M. S. (2019). No Analisis struktur ko-dispersi indikator terkait kesehatan, pusat rasa kesehatan subjek, dan orang lanjut usia yang tinggal di rumah. Title. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14.

Wahyuningsih, T., & Yahya Pratiwi, T. (2021). Variasi Menu Ala Carte Dalam Menunjang Kepuasan Tamu Di Nava Hotel Tawangmangu. *Mabha Jurnal*, 2(2), 82–93. <https://doi.org/10.70018/mb.v2i2.32>