

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN FOOD TASTING UNTUK WEDDING GUEST
OLEH PRAMUSAJI DI PADI RESTAURANT
AYANA RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Efrasia Naa Dia Onde

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN FOOD TASTING UNTUK WEDDING GUEST
OLEH PRAMUSAJI DI PADI RESTAURANT
AYANA RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Efrasia Naa Dia Onde
NIM. 2215823060**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG 2025**

TUGAS AKHIR
PELAYANAN FOOD TASTING UNTUK WEDDING GUEST
OLEH PRAMUSAJI DI PADI RESTAURANT
AYANA RESORT BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Efrasia Naa Dia Onde
NIM. 2215823060

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 *food tasting* untuk *wedding guest* di Padi Restaurant AYANA Resort Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pelayanan *food tasting* untuk *wedding guest* oleh pramusaji di Padi Restaurant AYANA Resort Bali 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 memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekertaris 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 Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc. selaku dosen pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST Par., M.Par selaku dosen pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Staf dan Dosen di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan banyak bimbingan dan arahan selama menempuh pendidikan di kampus.
8. Ibu Made Jane Purnama, selaku Assistant Learning & Development Manager AYANA Bali yang telah memberikan kesempatan penulis untuk mengetahui informasi dalam mendukung Tugas Akhir ini.
9. Bapak Yosef Onde dan Ibu Wihelmina Ojo, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan 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.

Badung, Juli 2025

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Manfaat	6
D. Metode Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	10
A. Hotel.....	10
B. Food and Beverage Department.....	11
C. Restaurant.....	13
D. Pelayanan.....	15
E. Pramusaji.....	20
F. <i>Wedding</i>	21
G <i>Food Tasting</i>	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	23
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	24
C. Struktur Organisasi AYANA Bali	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41

A. Pelayanan <i>food tasting</i> untuk <i>wedding guest</i> oleh Pramusaji di Padi Restaurant AYANA Resort Bali	41
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi pada saat melakukan pelayanan <i>food tasting</i> untuk <i>wedding guest</i> di Padi Restaurant AYANA Resort Bali dan cara mengatasinya	65
BAB V PENUTUP.....	10
A. Simpulan	10
B. Saran.....	11
DAFTAR PUSTAKA	13
LAMPIRAN.....	15



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar AYANA Resort Bali.....	25
Tabel 3. 2 Tipe Kamar AYANA Segara Bali	25
Tabel 3. 3 Tipe Kamar Rimba By AYANA Bali.....	26
Tabel 3. 4 Restoran dan Bar.....	28
Tabel 3. 5 Venue	33



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Layar utama absensi	42
Gambar 4. 2 Layar pengambilan gambar absensi	43
Gambar 4. 3 <i>Personal Grooming</i>	45
Gambar 4. 4 Membersihkan meja dan kursi	46
Gambar 4. 5 Membersihkan <i>center piece</i>	46
Gambar 4. 6 Persiapan <i>cutleries</i>	47
Gambar 4. 7 Persiapan peralatan <i>chinaware</i>	48
Gambar 4. 8 <i>Glass water</i>	49
Gambar 4. 9 <i>Oshibori</i> dan <i>base oshibori</i>	49
Gambar 4. 10 <i>Coaster</i> dan <i>candle bowl</i>	50
Gambar 4. 11 <i>Preparation water pitcher</i> dan <i>tong</i>	51
Gambar 4. 12 Penataan <i>side station</i>	52
Gambar 4. 13 Area <i>restaurant</i> pelaksanaan <i>food tasting</i>	52
Gambar 4. 14 <i>Greeting the guest</i>	53
Gambar 4. 15 <i>Escorting guest to the table</i>	53
Gambar 4. 16 <i>Unfolding the napkin</i>	54
Gambar 4. 17 <i>Served cold towel</i>	55
Gambar 4. 18 <i>Banquet event order (BEO)</i>	56
Gambar 4. 19 <i>Bread and butter</i>	57
Gambar 4. 20 <i>Inform the chef in charge to prepare the food</i>	57
Gambar 4. 21 <i>Served appetizer</i>	58
Gambar 4. 22 <i>Chef approach the guest</i>	60
Gambar 4. 23 <i>Set up Coffee for food tasting</i>	62
Gambar 4. 24 <i>Farewell guest</i>	63
Gambar 4. 25 Pengembalian <i>cutleries</i>	64
Gambar 4. 26 <i>Food tasting form</i>	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Struktur organisasi AYANA Bali.....	73
Lampiran 2. Foto Kamar AYANA Bali.....	74
Lampiran 3. Foto Restoran dan Bar	75
Lampiran 4 Foto Restoran dan Bar	76



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor yang terus berkembang pesat di Indonesia, terutama daerah-daerah wisata seperti Bali. Bali merupakan salah satu destinasi wisata yang terkenal, dengan adanya daya tarik wisata maka wisatawan tertarik datang ke Bali. Maka dari itu tentunya memerlukan sarana dan prasarana agar wisatawan merasa nyaman berkunjung. Salah satu sarana yang penting untuk wisatawan adalah penyediaan akomodasi yaitu Hotel. AYANA Bali merupakan salah satu hotel bintang lima yang berlokasi di daerah Jimbaran, Bali. Hotel ini memiliki luas 99 hektar, AYANA terbagi menjadi 4 yaitu terdiri dari AYANA Resort Bali, AYANA Villas Bali, AYANA Segara dan Rimba By AYANA.

Dalam operasionalnya hotel ini didukung oleh banyak departemen, setiap departemen memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing-masing. Departemen tersebut terdiri dari atas: Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, dan Engineering Department. Salah satu departemen, yang bertugas memberikan pelayanan makanan dan minuman bagi tamu yang menginap di hotel yaitu Food and Beverage Department yang dibagi menjadi Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product.

Food and Beverage Service adalah salah satu bagian dari Food and Beverage Department yang bertanggung jawab dalam pelayanan (*service*) makanan dan minuman untuk tamu-tamu yang menginap di hotel, maupun tidak menginap di hotel yang menginginkan makanan dan minuman dari hotel, seperti *wedding party*,

dan rapat dinas (*convension*). Padi Restaurant merupakan salah satu *outlet* yang menangani pelayanan makanan dan minuman di AYANA Resort Bali, salah satunya menangani kegiatan *food tasting* untuk tamu (*wedding guest*), yang akan menyelenggarakan *wedding* di AYANA Resort Bali.

Pernikahan (*wedding*) merupakan momen yang sangat berarti dalam kehidupan setiap pasangan, setiap detail acara, termasuk sajian makanan memiliki makna khusus. Makanan bukan hanya sekedar konsumsi dalam acara tersebut, tetapi juga memperkaya pengalaman tamu undangan dan menjadi salah satu daya tarik utama dalam resepsi pernikahan (*wedding ceremony*). Kualitas pelayanan dan cita rasa makanan sangat penting untuk diperhatikan agar acara dapat berlangsung dengan baik dan meninggalkan kesan mendalam bagi para tamu. Dalam memilih menu untuk acara pernikahan, proses *food tasting* merupakan salah satu langkah yang tidak boleh diabaikan, dengan *food tasting*, pasangan pengantin dapat mencicipi dan menilai berbagai hidangan yang akan disajikan dihari pernikahan mereka.

Food tasting untuk *wedding guest* adalah proses mencicipi berbagai pilihan hidangan yang akan disajikan pada acara pernikahan, dengan tujuan yaitu untuk memastikan bahwa menu yang dipilih sesuai dengan keinginan pasangan pengantin dan juga tamu undangan. *Food tasting* di AYANA Resort Bali biasanya dilakukan satu atau dua minggu sebelum hari pernikahan, dengan melibatkan pasangan pengantin, anggota keluarga, Sales and Marketing, Chef dan Pramusaji. Peran Pramusaji sangat penting untuk kelancaran kegiatan *food tasting*, dimulai dari persiapan dan pengaturan area *restaurant* kegiatan *food tasting*, dengan mengecek

kebersihan meja dan kursi yang akan dipakai, serta persiapan peralatan makan yang akan digunakan. Pramusaji juga berperan memastikan kebersihan makanan sebelum disajikan ke tamu, serta membantu tamu dalam setiap kebutuhannya selama kegiatan *food tasting* berlangsung.

Pelayanan *food tasting* di beberapa hotel lain, sangat berbeda dengan pelayanan *food tasting* di AYANA Resort Bali. Pelayanan *food tasting* pada umumnya dilakukan secara sederhana berupa penyajian makanan untuk kemudian dicicipi oleh tamu. Sedangkan di Padi Restaurant AYANA Resort Bali memberikan pelayanan yang berbeda karena jenis pelayanan yang digunakan yaitu menggunakan pelayanan *russian service*. *Russian service* adalah salah satu jenis pelayanan dengan teknik pelayanan makanan yang ditata secara baik dan menarik di atas piring (*platter*) dari dapur dan akan dihidangkan di atas piring dari sebelah kiri tamu dengan menggunakan *service set* berlawanan dengan arah jarum jam. Kemudian menu yang dihidangkan pada saat *food tasting* ini adalah menu global yang sebelumnya sudah didiskusikan oleh tamu dan pihak *Sales* di AYANA Resort Bali sesuai dengan minat tamu tersebut seperti: Selection of Maki Sushi, Summer Rolls With Chicken, Sop Buntut, Cramy Mushroom and Chicken Soup, Kakap Asam Manis, Poached Snapper Steak, Kue Putu, dan Caramelized Apple Sable. Untuk harga makanan pada *food tasting* tergantung pada jenis makanan yang dipilih oleh tamu tersebut mulai dari harga satu set menu Rp. 1.317.500++ per *person*.

Selain itu, pramusaji harus bisa *multitasking*, karena selama kegiatan *food tasting* berlangsung hanya satu orang yang bertugas penuh (*in charge*) untuk menyajikan menu dan memberikan pelayanan kepada tamu. Sehingga pramusaji

juga harus bisa merangkap sebagai Runner. Kemudian beberapa perlengkapan meja yang dibutuhkan tamu tidak semua diletakkan di atas meja seperti pada umumnya, melainkan disimpan pada *side station* seperti *toothpick*, *tissue*, juga *salt and pepper*. Sehingga membuat pramusaji juga harus selalu penuh perhatian dengan segala kebutuhan tamu selama kegiatan *food tasting* berlangsung. ketika tamu meminta *toothpick*, dan *tissue*, atau pada saat tamu tidak sengaja menjatuhkan *cutleries* dan meminta penggantinya, seperti pada saat pramusaji sedang mengambilkan makanan di dapur dan tamu membutuhkan sesuatu di meja. Pramusaji harus mampu mengolah waktu, ketika tamu melakukan permintaan di waktu yang bersamaan. Pramusaji harus memberikan pelayanan yang baik dan usahakan agar tidak membiarkan tamu menunggu begitu lama, agar tidak terjadi *complaint*. Sehingga membuat pelayanan *food tasting* ini terkadang menjadi lambat, dan membuat pramusaji menjadi kewalahan, sehingga akan membuat tamu merasa tidak puas dengan pelayanan yang diberikan. Oleh karena itu, pelayanan yang diberikan pada saat kegiatan *food tasting* harus maksimal agar tidak menimbulkan *complaint*.

Terkait topik yang diambil dalam tugas akhir ini, penulis menggunakan dua referensi Tugas Akhir yang pertama oleh Andrean (2022) Penanganan Set Menu Banquet Service Wedding Party di The Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali. Dimana penanganan *food tasting* di The Mulia Resort & Villas, Nusa Dua – Bali ditangani langsung oleh Banquet Department, dan menggunakan jenis pelayanan *buffet service* sampai acara *wedding* diselenggarakan. Sedangkan di AYANA Resort Bali, *Food tasting* dilakukan oleh pramusaji di Padi Restaurant dengan jenis pelayanan *russian service*, dan Banquet Department hanya menangani saat acara

wedding berlangsung. namun keduanya memiliki kesamaan yaitu menggunakan BEO (*banquet event order*) sebagai acuan.

Tugas akhir kedua oleh Dewi (2022) Pelayanan Set Menu Lunch Oleh Pramusaji di Gourmand Deli Restaurant The St. Regis Bali Resort, dimana pelaksanaan *food tasting* di The St. Regis Bali Resort menjadi bagian dari pelayanan Set Menu Lunch, sebaliknya di AYANA Resort Bali untuk pelaksanaan *food tasting* tidak disamakan dengan pelaksanaan pelayanan lain, dan memiliki prosedur tersendiri. Namun keduanya memiliki kesamaan yaitu jenis menu yang dihidangkan untuk *food tasting* akan dijelaskan oleh Chef langsung dihadapan tamu.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik mengangkat topik ini dalam pembuatan tugas akhir dengan judul “Pelayanan Food Tasting untuk Wedding Guest oleh Pramusaji di Padi Restaurant AYANA Resort Bali”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pelayanan *food tasting* untuk *wedding guest* oleh Pramusaji di Padi Restaurant AYANA Resort Bali?
2. Apa saja hambatan-hambatan yang dihadapi pada saat melakukan pelayanan *food tasting* untuk *wedding guest* oleh Pramusaji di Padi Restaurant AYANA Resort Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pelayanan Food Tasting untuk Wedding Guest oleh Pramusaji di Padi Restaurant AYANA Resort Bali” adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan tahapan pelayanan *food tasting* untuk *wedding guest* oleh Pramusaji di Padi Restaurant AYANA Resort Bali.
- b. Menjelaskan hambatan-hambatan yang dihadapi oleh Pramusaji pada saat melakukan pelayanan *food tasting* untuk *wedding guest* di Padi Restaurant AYANA Resort Bali.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus dipenuhi dalam menyelesaikan studi Diploma III Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menambah pengetahuan, wawasan, serta kemampuan di bidang Food and Beverage Service.
 - 3) Mengetahui secara detail pelayanan *food tasting* untuk *wedding guest* oleh Pramusaji di Padi Restaurant AYANA Resort Bali.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai bahan referensi yang bermanfaat bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya mahasiswa jurusan pariwisata yang akan menyusun Tugas Akhir, maupun dosen pengajar dalam penyusunan buku ajar tentang *food and beverage service*.
- 2) Sebagai tolak ukur dalam mengetahui kemampuan mahasiswa dalam menyajikan ide dan pengetahuan yang dimiliki dalam penulisan Tugas Akhir.

c. Perusahaan (AYANA Bali)

Penulisan Tugas Akhir ini diharapkan bermanfaat untuk memberikan masukan yang berguna untuk meningkatkan kualitas pelayanan kepada tamu, khususnya pada Padi Restaurant di AYANA Resort Bali dalam pelayanan *food tasting*.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi wawancara maupun studi pustaka.

a. Observasi

Metode observasi yang dilakukan oleh penulis dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan mencatat sesuai data yang diperlukan khususnya yang berkaitan dengan pelayanan *food tasting*. Penulis juga

diberikan kesempatan untuk ikut berpartisipasi secara langsung dalam memberikan pelayanan *food tasting* di Padi Restaurant AYANA Resort Bali.

b. Wawancara

Penulis menggunakan metode ini dengan bertanya langsung atau mewawancarai mengenai SOP pelayanan *food tasting*, *set up table* dan hal yang harus dipersiapkan sebelum dan sesudah kegiatan *food tasting* dilakukan. Penulis melakukan tanya jawab langsung kepada, Supervisor yaitu Bpk. Pande Made Angga Permana dan para Staf di Padi Restaurant AYANA Resort Bali.

c. Studi Pustaka

Metode studi pustaka yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah dengan mengumpulkan, mempelajari, dan membaca berbagai literatur yang relevan dengan penyusunan Tugas Akhir, khususnya yang berkaitan dengan pelayanan *food tasting*, standar operasional prosedur (SOP), dan manajemen pelayanan di restoran. Sumber-sumber pustaka yang dijadikan acuan meliputi buku-buku teks, jurnal ilmiah, dan Tugas Akhir.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan memaparkan atau menguraikan masalah dengan data-data yang didapatkan selama melakukan penyusunan Tugas Akhir di Padi Restaurant AYANA Resort Bali.

Metode penyajian hasil yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode formal dan informal. Dalam penyajian metode informal data yang disampaikan menggunakan kata-kata yang mudah dimengerti dan dipahami oleh pembaca. Sedangkan penyajian menggunakan metode formal menggunakan tabel, gambar, serta simbol/logo.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan di atas, maka terdapat beberapa simpulan yang diperoleh oleh penulis pada tugas akhir yang berjudul " Pelayanan Food Tasting untuk Wedding Guest oleh Pramusaji di Padi Restaurant AYANA Resort Bali adalah sebagai berikut:

1. Pelayanan Food Tasting untuk Wedding Guest oleh Pramusaji di Padi Restaurant AYANA Resort Bali, dibagi menjadi beberapa tahapan, antara lain:

- a. Tahap Persiapan

Pada tahapan persiapan ini ada beberapa tahapan yaitu persiapan diri, persiapan area kerja, persiapan peralatan dan persiapan operasional.

- b. Tahap Pelaksanaan

Adapun tahap pelaksanaan kegiatan *food tasting* adalah dimulai dari *Greeting the guest, Escorting guest to the table, Sitting the guest and unfolding the napkin, Served cold towel to the guest, Pouring ice water to the guest, Check the BEO food tasting, Served the bread, Inform the chef in charge to prepare the food for appetizer, Served appetizer to the guest, chef should be approach the guest to check the food for food*

tasting, Clean the table, Inform the chef to prepare next course based on BEO food tasting, Served main course to the guest and chef should be approach the guest to check the food for food tasting, Clear up table and crumbing down, Offering coffee and tea to the guest if they needed due to guest included, Served coffee and tea, Served the dessert chef should be approach the guest to check the food for food tasting, Prepare the bill for food tasting, Presenting bill to sales who taking care for food tasting to sign the bill, dan Farewell guest.

c. Tahap Akhir

Dalam tahap akhir yang dilakukan oleh Pramusaji adalah membersihkan meja dan menata kembali meja dan kursi, serta melakukan pengembalian barang ke tempat semula mulai dari pengembalian *cutleries, napkin, placemate, dan candle bowl.*

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi dan cara mengatasinya pada Pelayanan Food Tasting untuk Wedding Guest oleh Pramusaji di Padi Restaurant AYANA Resort Bali antara lain:

- a. Komunikasi bahasa asing yaitu ketika melayani tamu yang tidak bisa menggunakan bahasa Inggris, sehingga menyulitkan pramusaji saat proses pelayanan *food tasting*.
- b. Kurangnya Staf yang *in charge* pada saat kegiatan *food tasting* berlangsung sehingga staf harus bisa multi peran selain menjadi seorang pramusaji, juga harus bisa menjadi seorang *runner* dan *cashier*.

B. Saran

Pada kesempatan ini penulis ingin memberikan saran yang berkaitan dengan Pelayanan *food tasting* di Padi Restaurant, ada beberapa saran yang ingin penulis sampaikan antara lain:

1. Manajemen hotel hendaknya memberikan pelatihan bahasa asing selain bahasa Inggris dan Mandarin seperti Jepang, dan Korea kepada staf dan *daily worker* untuk mengantisipasi tamu yang datang ke hotel yang tidak bisa berbahasa Inggris.
2. Sebaiknya supervisor atau *leader* restoran memberikan *training* untuk *daily worker* tentang pelayanan *food tasting*, agar pelayanan *food tasting* tidak hanya ditangani oleh para staf saja, sehingga para *daily worker* juga dapat membantu dan mengetahui prosedur dalam pelaksanaan *food tasting* untuk *wedding guest* di Padi Restaurant AYANA Resort Bali.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, G., Wirawan, S., & Wijaya, N. S. (2024). Penerapan *Standard Operating Procedure Sequence of Service Buffet Breakfast* di Departemen *Food and Beverage Service Implementation of Standard Operating Procedure Sequence of Service Buffet Breakfast in the Food and Beverage Service Department*. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 03(5), 707–711. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i5>
- Agus, W., Wijanarko, S., & W, A. (2022). Efektivitas Food Product Dalam Memenuhi Kebutuhan Tamu di Hotel Gran Puri Manado. *Jurnal Hospitaliti*, 139–144. <https://stpmanado.ac.id/jurhos/index.php/jh/article/download/15/8>
- Andhika, I. M. W., Sudiarta, I. N., & Amir, F. L. (2024). Analisis Kualitas Pelayanan Pramusaji Terhadap Kepuasan Tamu *Analysis Of Water Service Quality On Guest Satisfaction*. 03(9), 1472–1479. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i9>
- Azzahra, H., Mulyani, R. I., Farpina, E., Sarjana, P., Gizi, T., Dietetika, D., Kalimantan Timur, P., Gizi, J., Kemenkes, P., & Timur, K. (2023). The Relationship between Food Taste, Food Appearance and Food Variety with Food Leftovers from a Normal Diet in Abdoel Moeis Samarinda Hospital. *Indonesian Journal of Interdisciplinary Research in Science and Technology (MARCOPOL)*, 1(8), 705. <https://journal.formosapublisher.org/index.php/marcopolo>
- Desthiani, U., Suminar, R., & Cristiani, S. (2021). Peran Dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service Pada Hotel Santika Bsd City Serpong. *International Proceeding on Entrepreneurship*, 1(1), 20–38. <https://doi.org/10.32493/ipe.v1i1.9688>
- Dewi, G. A. M. M. (2022). *PELAYANAN SET MENU LUNCH OLEH PRAMUSAJI DI GOURMAND DELI RESTAURANT THE ST. REGIS BALI RESORT*. http://repository.pnb.ac.id/646/2/RAMA_93402_1915823090_0012037302_0031126083_part.pdf
- 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>
- Erianto, E. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu). *Jurnal Akomodasi Agung*, 1, 99–109.

- Filippidou, E. (2023). Dance and Performance: Performing the Wedding Ritual Outside of Its Context. *European Journal of Humanities and Social Sciences*, 3(3), 55–60. <https://doi.org/10.24018/ejsocial.2023.3.3.442>
- Gusti, K., & Andrian, P. (2022). *PENANGANAN SET MENU BANQUET SERVICE WEDDING PARTY DI THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS, NUSA DUA-BALI*. https://doi.org/RAMA_93402_1915823015
- Herianto, M., & Gunawan, J. (2020). Identifikasi Karakteristik pada Industri Restoran di Surabaya. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 8(2). <https://doi.org/10.12962/j23373520.v8i2.48350>
- Ilham, M., & Waryono, W. (2020). Penerapan Standard Operating Procedure Makanan Dan Minuman Oleh Pramusaji Di Restoran Dara Hotel New D'Dhave Padang. *Jurnal Kajian Pariwisata Dan Bisnis Perhotelan*, 1(1), 17–24. <https://doi.org/10.24036/jkpbp.v1i1.2472>
- Indriawati, D. (2018). Mall Resto Di Pontianak. *Jurnal Online Mahasiswa SI Arsitektur UNTAN*, 6(September 2018), 246–256. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmarsitek/article/view/30873>
- Maimun, M. (2022). Pernikahan Dalam Kompilasi Hukum Islam Dan Perdata. *Jurnal Al-Mizan*, 9(1), 12–21. <https://doi.org/10.54621/jiam.v9i1.263>
- Marpaung, P., & Pandiangan, H. (2020). Utilization of the MOORA Method for Recommended Selection of Best Waiters in Hospitality. (*International Journal of Information* 4(36), 566–573. <http://ijistech.org/ijistech/index.php/ijistech/article/view/97>
- Nifati, N. H., & Purwidiani, N. D. (2018). Hubungan Kualitas Pelayanan, Produk, Dan Harga Dengan Tingkat Kepuasan Konsumen Di Restaurant Terakota Café Verwood Hotel and Serviced Residence Surabaya. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–8.
- 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>
- Prin, N. (2021). A case study of code-switching among thai waiters in a cambridge, uk restaurant. *Manusya*, 24(1), 106–125. <https://doi.org/10.1163/26659077-02401004>
- Supratman, S. (2022). Analisis Kualitas Layanan Hotel Pada Wisata Halal Di Lombok. *Jurnal Visionary: Penelitian Dan Pengembangan Dibidang Administrasi Pendidikan*, 10(2), 103. <https://doi.org/10.33394/vis.v10i2.8825>

- Syafri yolanda, & Wulandari, D. P. (2023). Pengaruh Service Performance terhadap Repurchase Intention di The Axana Hotel Padang. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(2), 662–669. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i2.67104>
- Wahyuni, I. A. P. P. S., & Parma, I. P. G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(1), 20–28. <https://scholar.google.com/citations?user=lbvuPNoAAAAJ&hl=id&oi=sra>
- Waluyati, R. P., Ayu, D., & Nafies, A. (2024). The Relationship Between Food Taste and Food Leftovers (TKTP Diet Menu and High Fiber) in Inpatients at NU Tuban Hospital. *Jurnal Jejaring Ilmu Gizi*, 1, 40–46.



POLITEKNIK NEGERI BALI