

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE MENU OLEH WAITER DI KUNYIT
RESTAURANT PADA BALI NUSA DUA HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Devi Astadewi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE MENU OLEH WAITER DI KUNYIT
RESTAURANT PADA BALI NUSA DUA HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Devi Astadewi
2215893012**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A`LA CARTE MENU OLEH WAITER DI KUNYIT
RESTAURANT PADA BALI NUSA DUA HOTEL**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Devi Astadewi
2215893012**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul Pelayanan A`la Carte Menu Oleh Waiter Di Kunyit Restaurant Di Bali Nusa Dua Hotel dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan A`la Carte Menu Oleh Waiter Di Kunyit Restaurant Di Bali Nusa Dua Hotel 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 baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

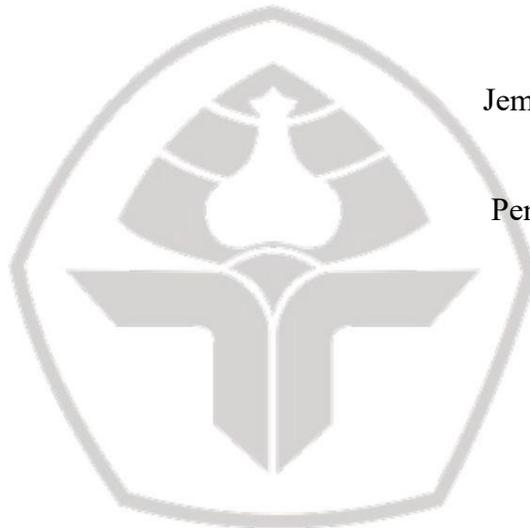
1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par, M.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginia, 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par.,M.Par., selaku Koordinator Program Studi Perhotelan PSDKU Jembrana Jurusan Pariwisata, yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis.
6. I Komang Ardana, S.S., M.Hum., selaku Koordinator Pengelola PSDKU Jembrana Jurusan Pariwisata, yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis.
7. Ni Ketut Bagiastuti, SH., M.H, selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi penulis dengan berbagai masukan selama penyusunan tugas akhir ini.
8. I Made Ojes Mahardika, S.S., M.Pd, selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi penulis dengan berbagai masukan selama penyusunan tugas akhir ini.
9. Ida Bagus Slokantara sebagai Food and Beverage Manager di Bali Nusa Dua Convention Center dan Bali Nusa Dua Hotel.
10. Seluruh Staff Bali Nusa Dua Hotel yang telah membantu penulis dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan. Namun pada dasarnya, dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan dan pengalaman sehingga masih banyak

terdapat kekurangan. Untuk itu sangat diharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk Tugas Akhir ini.

11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

12. I Nyoman Suidiana dan I Gusti Ayu Kade Ulantari, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.



Jembrana, Agustus 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUTAN	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Metode Penulisan.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
B. Restaurant	11
C. Food And Beverage Department	12
D. Pengertian Jenis – jenis Menu	14
E. Bagian-bagian Food and Beverage Department	14
F. Waiter/ss	17
G. Jenis-Jenis Pelayanan Restaurant	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	22
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	22
B. Bidang Usaha Perusahaan.....	24
C. Struktur Organisasi	39
BAB IV PEMBAHASAN.....	46
A. Prosedur Pelayanan A`La Carte Menu Oleh Waiter Di Kunit Restaurant Bali Nusa Dua Hotel Dalam Memberikan Pelayanan Kepada Tamu.....	46
B. Kendala Yang Di Hadapi Waiter Dalam Melaksanakan Pelayanan A`La Carte Menu Di Kunit Restaurant Bali Nusa Dua Hotel.....	50
BAB V PENUTUP.....	52
A. Simpulan.....	52
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	24
Tabel 3. 2 Reataurant dan Bar.....	28
Tabel 3. 3 Venue	30



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo BNDCC dan BNDH.....	22
Gambar 3. 2 Deluxe room.....	25
Gambar 3. 3 Premiere Room.....	25
Gambar 3. 4 Deluxe Suite	26
Gambar 3. 5 Premiere Suite	27
Gambar 3. 6 Executive Suite.....	27
Gambar 3. 7 Presidential Suite.....	28
Gambar 3. 8 Kunyiit Restaurant.....	29
Gambar 3. 9 Bar Lobby Lounge	29
Gambar 3. 10 Nusa Dua Hall	31
Gambar 3. 11 Taman Sari	31
Gambar 3. 12 Uluwatu	32
Gambar 3. 13 Jimbaran Café.....	33
Gambar 3. 14 Seminyak Lounge.....	33
Gambar 3. 15 Kintamani room.....	34
Gambar 3. 16 Singaraja Hall.....	35
Gambar 3. 17 Singaraja Terrace.....	35
Gambar 3. 18 Pecatu Hall	36
Gambar 3. 19 Mengwi Room.....	36
Gambar 3. 20 Legian Room.....	37
Gambar 3. 21 Tanjung Benoa Hall	37
Gambar 3. 22 Struktur Organisasi Bali Nusa Dua Hotel Food & Beverage Service	39

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu pulau bagian dari Negara Indonesia. Berbagai wisatawan baik lokal maupun mancanegara melakukan kunjungan ke Pulau Bali untuk berlibur maupun melakukan kegiatan wisata lainnya. Pulau Bali dikenal sebagai tempat wisata yang menawarkan berbagai objek wisata kepada para wisatawan, seperti wisata budaya, wisata alam, maupun wisata kuliner. Bukan hanya itu, Bali juga di kenal akan keramah tamahan masyarakat serta adat istiadatnya. Oleh sebab itu pulau Bali banyak di kunjungi oleh wisatawan. Pulau Bali terdiri dari beberapa kabupaten yaitu Buleleng, Tabanan, Jembrana, Karangasem, Badung, Bangli, Gianyar, Klungkung, dan Denpasar. (Pustaka et al. 2023)

Menurut Undang Undang No. 10/2009 tentang Kepariwisataaan, yang dimaksud dengan pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Hotel termasuk sarana pokok kepariwisataan (*main tourism superstructures*) yang berarti hidup dan kehidupannya banyak tergantung pada jumlah wisatawan yang datang. Bila kita umpamakan industri pariwisata itu sebagai suatu bangunan, maka sektor perhotelan merupakan tiangnya. Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang di kelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa

yang lainya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap di sana. (Kusumayanti 2022)

Bali Nusa Dua Hotel (BNDH) adalah hotel bintang lima di Nusa Dua. Identik dengan kehidupan mewah dan gaya hidup trendi, kawasan Nusa Dua di Bali selatan dikemas dengan hotel dan resor mewah serta butik kelas atas. Pantai yang masih asli dan perairan yang tenang menjadikan daerah ini salah satu tujuan terpanas bagi wisatawan yang berkunjung ke Pulau Dewata. Berlokasi strategis di *resort* utama Nusa Dua dengan pantai berpasir putih mulus dalam jarak berjalan kaki, Bali Nusa Dua Hotel adalah pilihan ideal untuk surga yang damai, bersantai di dalam hotel ada dua bagian yang memiliki prioritas utama untuk meningkatkan tingkat kunjungan tamu terhadap hotel.

Menurut (Dhian Anggraini and Zidha Rahmayanti 2023) *Food and Beverage department* memiliki beberapa bagian. Yang pertama adalah bagian restoran, adalah bagian yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dibutuhkan oleh tamu. Baik tamu yang menginap dalam hotel maupun tamu dari luar yang hanya sekedar makan malam. Tugas yang dilakukan oleh petugas restoran adalah sebagai *waiter* yaitu melayani tamu selama berada di restoran. Kedua, yaitu bagian *back service* atau dapur, ialah bagian yang bertugas menyediakan makanan yang awalnya dari bahan mentah menjadi makanan yang siap disajikan. Pelayanan ini disediakan selama 24 jam. Sehingga tamu hotel maupun tamu dari luar hotel yang hanya akan makan malam di restoran bisa datang dan menikmati sajian makanan dan minumannya.

Food and Beverage Department merupakan departemen yang bertanggung jawab atas pengolahan, penyediaan, dan penyajian makanan, dan minuman yang merupakan hasil pemasukkan kedua setelah kamar, pada suatu hotel adalah pendapatan yang dihasilkan dari penyediaan fasilitas makanan dan minuman. *Food and Beverage Service* bertanggung jawab atas penyajian dan penjualan makanan yang di produksi oleh *food and beverage product* kepada tamu hotel, untuk itu di perlukan kerja sama antara departemen atau bagian mulai pengadaan bahan, proses penyediaan, sampai pelayanan. *Food and Beverage Department* merupakan salah satu departemen penting di hotel.

Pada Kunit Restaurant Bali Nusa Dua Hotel menggunakan pelayanan *a'la carte*, yaitu pelayanan dengan menu sudah mempunyai harga masing-masing dan tamu bebas untuk memilih akan menu tersebut. Menurut (Andini, Amaliasari, and Perhotelan 2019) *a'la carte* menu ini juga tipe pelayanan yang menyiapkan makanan (memasak) ketika tamu sudah memesan. Pelayanan *a'la carte* ini disediakan untuk tamu. Tamu disambut oleh *waiter* dan di antar ke meja oleh *waiter*, setelah itu tamu di berikan menu oleh *waiter* dan selanjutnya *taking order*.

Waiter memiliki peranan dalam memberikan informasi mengenai menu-menu makanan dan minuman, berbagai promo yang tersedia, maupun informasi mengenai tata letak set up menu makanan dan minuman yang disajikan di *restaurant* kepada tamu baik dari dalam maupun dari luar hotel. Dalam menjalankan aktivitas sebagai seorang *waiter* haruslah selalu menjaga sopan santun baik dalam berbicara maupun dalam ekspresi tubuh. *Waiter* akan selalu diperhatikan tamu dan akan menjadi bagian dari sebuah citra yang melekat bagi

restaurant maupun hotel itu sendiri. Melakukan perbincangan dengan tamu secara seksama, *Waiter* harus dapat mendeteksi keinginan dan kebutuhan tamu untuk mewujudkannya. *Waiter* terkadang harus lebih mengetahui banyak mengenai makanan dan minuman, mulai dari bahan serta proses pembuatannya. Hal tersebut akan menjadi nilai lebih bagi seorang *waiter* untuk mendukung tugasnya dalam memberikan pelayanan makan dan minum yang baik kepada tamu. (Dhian Anggraini and Zidha Rahmayanti 2023)

Dalam melaksanakan aktivitasnya seorang *waiter* mampu menyambut tamu dengan baik, kemudian mengantarkan tamu ke meja *restaurant* di lanjutkan dengan memberikan daftar menu dan minuman dari arah kanan, menggunakan tangan kanan di mulai dari tamu Wanita kemudian dilanjutkan searah jarum jam, kemudian memberikan tamu waktu untuk memilih menu yang akan di pesan, sembari menunggu tamu memilih menu yang akan di pesan *waiter* menyiapkan *captain order* untuk mencatat pesanan tamu, kemudian *waiter* mencatat semua pesanan tamu dan mengulang pesanan tamu yang telah di pesan gunanya untuk menghindari kesalahan pesanan tamu, setelah *waiter* mencatat pesanan tamu *waiter* membawa *captain order* ke kitchen untuk segera di buatkan pesannya dan menunggu hingga pesanan selesai di buat, setelah pesanan selesai di buat oleh *kichen*, selanjutnya *waiter* menyajikan pesanan tamu hingga tamu selesai makan, kemudian *waiter* menanyakan pembayarannya apakah dengan kartu kredit atau *cash*, dan selanjutnya mengucapkan terima kasih kepada tamu. (Ananda, Ekasani, and Sinaga 2023)

Kunyit Restaurant sebagai bagian dari Bali Nusa Dua Hotel yang berkelas bintang lima, mengusung pelayanan *a'la carte* yang menuntut *waiter* untuk memberikan layanan yang profesional dan personal kepada tamu. Pelayanan *waiter* yang meliputi menyambut tamu, memberikan menu, *taking order*, penyajian makanan, hingga proses pembayaran menjadi sangat krusial dalam menciptakan pengalaman makan yang memuaskan. Namun, dari pengamatan dan data empiris, terdapat beberapa kendala yang sering dihadapi *waiter* dalam menjalankan tugasnya:

1. Tingginya ekspektasi tamu terhadap pelayanan, terutama tamu mancanegara yang menginginkan informasi lengkap dan akurat mengenai menu serta pelayanan yang cepat dan ramah. Hal ini menuntut *waiter* memiliki pengetahuan mendalam tentang menu dan kemampuan komunikasi yang baik.
2. Keterbatasan kapasitas restoran saat jam sibuk, yang menyebabkan *waiter* harus melayani banyak tamu sekaligus sehingga berpotensi menimbulkan keterlambatan dalam pelayanan dan kesalahan dalam pencatatan pesanan.
3. Koordinasi yang perlu ditingkatkan antara *waiter* dan dapur, karena pelayanan *a'la carte* mengharuskan makanan dimasak setelah pemesanan, sehingga waktu tunggu bisa menjadi kendala jika tidak dikelola dengan baik.
4. Tuntutan menjaga sopan santun dan citra restoran, dimana *waiter* harus selalu tampil profesional dalam berbicara dan berperilaku, yang menjadi tantangan tersendiri dalam kondisi kerja yang padat.

Berdasarkan faktor-faktor kendala tersebut menjadi alasan utama penulis tertarik untuk meneliti pelayanan *a'la carte* oleh *waiter* di Kunyit Restaurant. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi bagaimana prosedur pelayanan berjalan, kendala apa saja yang dihadapi *waiter*, serta bagaimana upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas pelayanan demi kepuasan tamu dan citra restoran.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan di atas, maka rumusan masalah dalam tugas akhir yang berjudul “Pelayanan *A'la carte* Menu oleh *Waiter* di Kunyit *Restaurant* di Bali Nusa Dua Hotel” adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana prosedur pelayanan *a'la carte* menu oleh *Waiter* di Kunyit *Restaurant* Bali Nusa Dua Hotel dalam memberikan pelayanan kepada tamu?
2. Apa kendala yang dihadapi *waiter* dalam melaksanakan pelayanan *a'la carte* menu di Kunyit *Restaurant* Bali Nusa Dua Hotel?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui dan mendeskripsikan prosedur pelayanan *a'la carte* menu yang dilakukan oleh *waiter* di Kunyit *Restaurant* Bali Nusa Dua Hotel.
2. Untuk mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi oleh *waiter* dalam memberikan pelayanan *a'la carte* menu di Kunyit *Restaurant* Bali Nusa Dua Hotel serta upaya yang dilakukan untuk mengatasinya.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penulisan tugas akhir ini antara lain:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
 - b. Meningkatkan pemahaman dalam bidang *Food & Beverage Service* dengan mengetahui perbandingan-perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industri perhotelan.
2. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - a. Sebagai tambahan informasi dan pengetahuan bagi civitas akademika di lingkungan Politeknik Negeri Bali dalam bidang *Food & Beverage service*.
 - b. Sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak lain yang ingin mengetahui lebih lanjut mengenai penanganan *a'la carte* Menu oleh *Waiter* Di Kuning Restaurant di Bali Nusa Dua Hotel.
3. Bagi Perusahaan

Penulisan tugas akhir ini bermanfaat bagi Bali Nusa Dua Hotel sebagai bahan masukan dan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas pelayanan di *Food & Beverage service*., khususnya mengenai penanganan *a'la carte* Menu oleh *Waiter* di Kuning Restaurant di Bali Nusa Dua Hotel.

E. Metode Penulisan

Dalam penulisan Tugas akhir ini akan menggunakan beberapa metode untuk

mengumpulkan data yang berhubungan dengan penulisan Tugas Akhir, diantaranya:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

- a. Observasi

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung ke perusahaan untuk mengetahui pelayanan *a'la carte* Menu oleh *Waiter* di Kunit Restaurant di Bali Nusa Dua Hotel, serta mencatat semua data yang diperlukan dalam melakukan penyusunan Tugas Akhir ini.

- b. Wawancara

Metode wawancara yaitu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau tanya jawab langsung dengan *staff*, agar mendapat data yang relevan untuk penulisan Tugas Akhir ini.

- c. Studi Kepustakaan

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan menggunakan buku-buku dan sumber pustaka lainnya yang berkaitan dengan penulisan Tugas Akhir.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode dan teknik analisis data yang dipakai dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode dan teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu menganalisa data dengan memaparkan atau menguraikan data secara menyeluruh dengan menggunakan kata-kata.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil dari pembahasan pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa pelayanan *a'la carte* menu oleh *waiter* di Kunyit *Restaurant* di Bali Nusa Dua Hotel, terlaksana dengan baik, namun beberapa masih belum terlaksana dengan baik.

1. Tahap persiapan diri meliputi, seorang *waiter* harus berpenampilan rapi, bersih, dan harum dari ujung rambut sampai ke ujung kaki, wajib memperhatikan kebersihan kuku serta gigi agar terlihat sopan jika berhadapan langsung dengan tamu.
2. Tahap Persiapan Pengoperasian *Restaurant* Meliputi, membersihkan *restaurant*, *polishing* alat-alat, kemudian memasang segala kelengkapan pada meja *restaurant*, terakhir yaitu dilanjutkan dengan pemasangan *table number*.
3. Tahap Akhir pada tahap ini *waiter* mengangkat semua perlengkapan yang ada pada meja *restaurant*, kemudian membersihkan *restaurant*, membuat catatan pendapatan pada *restaurant* yang kemudian *waiter* membawa ke *front office*, terakhir matikan *music* dan lampu pada *restaurant*.
4. Selama pelayanan, *waiter* menjalankan tahapan pelayanan secara sistematis dengan sikap yang ramah dan profesional, mulai dari menyambut tamu, mencatat dan menyajikan pesanan dengan tepat, hingga menutup pelayanan dengan mengucapkan terima kasih dan mengundang tamu untuk kembali, sehingga meningkatkan kualitas kepuasan pelanggan secara keseluruhan.

Dalam pelayanan *a`la carte menu* di kunyit *restaurant* terdapat beberapa kendala yang biasanya dihadapi oleh *waiter* di Bali Nusa Dua Hotel antara lain:

1. Tidak lengkapnya jenis-jenis alat makan yang digunakan oleh tamu, contohnya kurangnya *tea spoon* untuk jenis makanan *dessert*, seperti *ice cream*, *chocolate lava cake*, dan *mango cusi cake*, sehingga alat yang di gunakan tidak sesuai dengan standar yang seharusnya.
2. Tidak lengkapnya *latte cup* sehingga saat banyak tamu yang ingin memesan *hot latte*. harus menunggu di karenakan *waiter* harus meminjam ke department *banquet*.

Cara mengatasi agar kendala ini tidak sering terjadi adalah seluruh *waiter* harus mengecek dan melaporkan tiap jumlah *stok* barang yang berada di *restaurant*, serta melaporkan kepada *supervisor* kurangnya *stok cup latte* dan *tes spoon* sehingga dapat segera ditambah jumlahnya, untuk meminimalisir tamu menunggu saat banyaknya pesanan *hot latte*, dan *dessert*.

B. Saran

Berdasarkan simpulan di atas maka berikut beberapa saran yang dapat disampaikan penulis sebagai bahan pertimbangan dan masukan dalam penerapan pelayanan *a`la carte menu* oleh pramusaji di Kunyit *Restaurant* di Bali Nusa Dua Hotel,

1. Di Kunyit *Restaurant* di Bali Nusa Dua Hotel, Penulis lebih memfokuskan kepada inventori barang di waktu yang berkala dan berkepanjangan dan segera di laporkan kepada *supervisor* agar stock barang yang kurang segera

ditambah oleh *supervisor*, kususnya di bagian *cuteleries* agar tidak terjadinya kekurangan barang, contohnya *tea spoon* dan *latte cup*. *Waiter* juga perlu mengadakan pengecekan barang berkala di setiap harinya kususnya di *cuteleries*, agar saat pengoprasian *restaurant* tidak terjadi kekurangan barang seperti *tea spoon* dan *latte cup*.

2. *Waiter* yang *in charge* pada saat itu agar lebih teliti dalam mengecek kesediaan peralatan saat operasional berjalan, agar terhindar dari kekurangan saat operasional di laksanakan.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abrian, Youmil, Arif Adrian, and Rian Surendra. 2019. "93 Journal of Business on Hospitality and Tourism ANALYSIS OF FACTORS AFFECTING GUEST DECISION IN PURCHASE OF ROOM SERVICE IN HOTEL 'GRAND INNA PADANG.'" *Jbhost* 02 (02): 193–200.
<https://dx.doi.org/10.22334/jbhost.v5i2>.
- Ananda, I Wayan Aris Trisna Mega, Kadek Ayu Ekasani, and Firman Sinaga. 2023. "Kinerja Profesional Pelayanan Restoran Di Hotel Plataran Ubud." *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis* 2 (5): 1153–76.
<https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.418>.
- Andini, Fisya Belda, Ervina Nur Amaliasari, and Prodi Perhotelan. 2019. "Analisa Dimensi Pelayanan Butler Dalam Melayani Tamu Vip Pada Hotel x 1." *AKPINDO Jakarta IV* (November): 64–93.
<https://erepository.akpindo.ac.id/index.php/erepositoryakpindo/article/view/576/56>.
- Balaka, Yani. 2020. "Metodologi Penelitian Teori Dan Aplikasi." *Widina Bhakti Persada Bandung*, no. 3: 1–130.
- Dhian Anggraini, Fera, and Siti Zidha Rahmayanti. 2023. "Strategi Promosi Food and Beverage Department Dalam Upaya Menarik Tamu Guna Meningkatkan Pendapatan Di Hotel Horaios Malioboro." *Mabha Jurnal* 4 (1): 11–23.
<https://doi.org/10.70018/mb.v4i1.56>.
- Diii, Prodi, Bahasa Korea, Sekolah Vokasi, and U G M Alamat. 2020. "DAYA TARIK MENJAMURNYA RESTORAN KOREA DI YOGYAKARTA Ummul Hasanah Dan Th . Avilla Rencidiptya Pendahuluan" 14 (2): 255–70.
- Kardini, Ni Luh, and Ni Wayan Ari Sudiartini. 2020. "Faktor Yang Mempengaruhi Daya Tarik Wisatawan Dalam Pengembangan Pariwisata Bahari Di Pantai Tanjung Benoa." *Jurnal Ilmiah Satyagraha* 3 (1): 106–25.
<https://doi.org/10.47532/jis.v3i1.7>.
- Kusumayanti, AAAT. 2022. "Penerapan Hygiene Sanitasi Di Dapur the Cakra Hotel Bali Selama Masa Pandemi Covid-19: Implementation of Sanitation Hygiene in the Kitchen of the Cakra Hotel Bali" *Jurnal IlmKusumayanti, AAAT, 2022, Penerapan Hygiene Sanitasi Di Dapur the Cakra Hotel Bali Selama Masa Pandemi Covid-19: Implementation of Sanitation Hygiene in the Kitchen of the Cakra Hotel Bali ..., Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis, Volume 01, Issue 01* (05): 1104–19.
- Pustaka, Jurnal, Galuh Justisi, Agnes Mustika Sari, Nina Herlina, and Taopik Iskandar. 2023. "PERLINDUNGAN HUKUM TERHADAP WISATAWAN DIHUBUNGKAN DENGAN PASAL 20 HURUF E UNDANG UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 10 TAHUN 2009 TENTANG KEPARIWISATAAN (Studi Kasus Di Objek Wisata Cipanas Galunggung

Kabupaten Tasikmalaya)” 02: 324–42.

Risnawati, Yulfi. 2022. “Analisis Perizinan Objek Wisata Umbul Sidomukti Ditinjau Dari Permen Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Nomor 4 Tahun 2021.”
http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/99621%0Ahttp://eprints.ums.ac.id/99621/13/NASKAH_PUBLIKASI.pdf.

Widiantara, I Made Dedy, I Nengah Sandi, Artha Putra, I Gusti Nyoman Wiantara, and Universitas Triatma Mulya. n.d. 2017. “PENERAPAN STANDARD OPERATING PROCEDURE PELAYANAN MAKANAN DI RESTORAN AQVA HOTEL LEGIAN-BALI,” no. 464: 1–16.

Kardini, Ni Luh, and Ni Wayan Ari Sudiartini. "Faktor Yang Mempengaruhi Daya Tarik Wisatawan Dalam Pengembangan Pariwisata Bahari Di Pantai Tanjung Benoa." *Jurnal Ilmiah Satyagraha* 3.1 (2020): 106-125.



POLITEKNIK NEGERI BALI