

## ABSTRAK

Peranan Tata hidang dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Di Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali” adalah penelitian yang fokus berdasarksn referensi ide tentang SOP (*Standart Operasional Procedure*) pelayanan yang diterapkan di Wyndham Dreamland Resort Bali. Tujuan penelitian ini adalah untuk memahami peranan tata hidang yang baik sesuai sop yang seharusnya pada Wyndham Dreamland Resort Bali. Ini merupakan penelitian deskriptif dan matriks SWOT. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi dan wawancara yang selanjutnya dianalisis dengan analisis SWOT. Hasil dari penelitian ini adalah kualitas pelayanan *pelayanan tata hidang yang* diterapkan dengan baik walaupun diperbaiki. Kendalanya adalah kurangnya SDM yang mumpuni. Solusinya adalah manager, assintant manager, supervisor serta captaint jika restoran sedang ramai turun langsung meringankan operasional restoran. Selain itu, ditemukan pula kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman (SWOT) dari prosedur penanganan dalam penerapan pelayanan tata hidang yang disusun dalam analisis SWOT.

Kata kunci : SOP (*Standart Operasional Procedure*), pelayanan.

