

**PROSEDUR PENANGANAN BREAKFAST DI RAYUNAN RESTORAN HOTEL**

**WYNDHAM DREAMLAND RESORT BALI**



**Agus Hayan Rifqi**

**1700711020**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN**

**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK**

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**

**2020**

**BREAKFAST HANDLING PROCEDURES IN RESTAURANT RESTAURANT**

**HOTEL WYNDHAM DREAMLAND RESORT BALI**



**Agus Hayan Rifqi**

**1700711020**

**DIPLOMA III STUDY PROGRAM IN HOSPITALITY**

**FACULTY OF SOCIAL SCIENCE AND POLITICAL SCIENCE**

**UNIVERSITY MUHAMMADIYAH JEMBER**

**2020**



**LEMBAR PERSETUJUAN**

Telah Disetujui Untuk Diajukan Pada  
Sidang Ujian Tugas Akhir Diploma III Perhotelan  
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

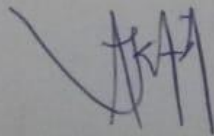
Nama : Agus Hayan Rifqi

Nim : 1700711020

Judul : Prosedur Penanganan Breakfast Di Rayunan Restoran Hotel Wyndham  
Dreamland Resort Bali"

Menyetujui :

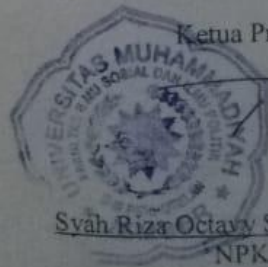
Dosen Pembimbing



Hadi Jatmiko, SST, Par, M.Si  
NPK. 0401377

Mengetahui :

Ketua Program Studi



Syah Rizq Octavy Sandy, SE, S.Kom., M.Si  
NPK. 0510416



## LEMBAR PENGESAHAN

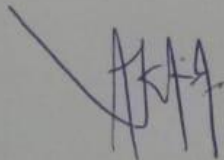
Laporan Akhir ini Telah Diuji dan Disahkan Pada :

Hari : Selasa Tanggal : 21 Juli 2020

Tempat : Program Studi Diploma III Perhotelan

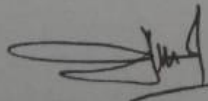
Judul : "Prosedur Penanganan Breakfast Di Rayunan Restoran Hotel  
Wyndham Dreamland Resort Bali"

Tim Penguji Ketua,



Hadi Jatmiko, SST .Par., M.Si  
NPK. 0401377

Penguji I



Faozen, SE., M.Si  
NPK. 1303744

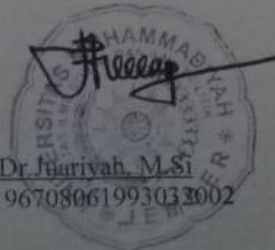
Penguji II



Syah Riza Octavy Sandy, SE, S.Kom., M.Si  
NPK. 0510416

Mengesahkan, Dekan

Fakultas Ilmu Sosial dan IlmuPoliti



Dr. Juariyah, M.Si  
NIP. 196708061993033002



## PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Agus Hayan Rifqi

NIM : 1700710020

Program Studi : DIII - Perhotelan

Judul Laporan Akhir : Prosedur Penanganan Breakfast Di Rayunan

Restoran Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali

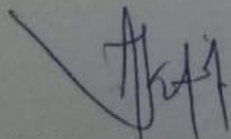
Dosen Pembimbing : Hadi Jatmiko, SST , Par , M,Si

Menyatakan bahwa Laporan Akhir ini adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila terdapat pelanggaran dikemudian hari.

Jember, 21 Juli 2020

Dosen Pembimbing



Hadi Jatmiko, SST , Par , M,Si  
NPK : 0401377

Mahasiswa



Agus Hayan Rifqi  
NIM :1700711020



## KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT, atas limpahan berkat, rahmat, dan hidayah-Nya bagi penulis, sehingga proses penulisan laporan prakerin dengan judul “Prosedur Penanganan Breakfast Di Rayunan Restoran Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan laporan ini adalah sebagai salah satu syarat untuk mengikuti OJT ke 2.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunan laporan ini tidak lepas dari adanya dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dengan segenap kerendahan hati penulis berterima kasih kepada :

1. Dr.Juariyah. M.Si selaku Dekan Fakultas ilmu sosial dan ilmu politik Universitas Muhammadiyah Jember.
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, SE, S.Kom. M.Si selaku ketua program studi D3 Perhotelan.
3. Bapak Hadi Jatmiko, SST, Par, M.Si selaku Dosen Pembimbing *On The Job Training*.
4. Mr. Edy Nurhadi, selaku *General Manager* Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali
5. Seluruh staf departement F&B Service Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan motivasi untuk mendorong dalam bekerja yang lebih baik dan bertanggung jawab
6. Kedua orang tua yang telah memberikan semangat, dukungan serta do'anya.
7. Seluruh temen-temen perhotelan yang telah memberikan motivasi

Semoga Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu, akhir kata penulis berharap agar tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis sendiri, institusi pendidikan dan semua pihak.

Jember, 21 Juli 2020.

Penyusun

Agus Hayan Rifqi

## DAFTAR ISI

<b>JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>Title.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>Lembar Pernyataan Orisinalitas .....</b>	<b>v</b>
<b>Abstrak.....</b>	<b>vi</b>
<b>Abstrack.....</b>	<b>vii</b>
<b>Motto .....</b>	<b>viii</b>
<b>Kata Pengantar .....</b>	<b>ix</b>
<b>Daptar Isi .....</b>	<b>x</b>
<b>Daptar Tabel.....</b>	<b>xi</b>
<b>Daptar Gambar .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penulisan.....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	5
1.6 Metode Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>11</b>
2.1 Pengertian Pariwisata .....	11
2.2 Pengertian Wisatawan .....	11
2.3 Pengertian Hotel .....	12
2.4 Departemen yang Ada di Hotel .....	14

2.5 Pengertian Departemen Food And Beverage .....	18
2.6 Pengertian Food And Beverage Service .....	19
2.7 Tipe – tipe dasar pelayanan di restoran.....	19
2.8 Seksi – seksi di food and beverage departement.....	20
2.9 Pengertian restoran.....	22
2.10 Pengertian waiter dan waitress.....	22
2.11 Tugas dan tanggung jawab waiter dan waitress.....	23
2.12 Pelayanan breakfast.....	25
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>26</b>
3.1 Gambaran umum Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali .....	26
3.1.1 Sejarah Singkat Hotel Wyndhan Dreamland Resort Bali .....	26
3.1.2 Fasilitas Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali .....	27
3.1.3 Struktur Organisasi Hotel.....	29
3.1.4 Departemen – Departemen Hotel .....	30
3.2 Gambaran umum Food and Befeorage service Departement	
Di Hotel Wyndham dreamland Resort Bali .....	33
3.2.1 Seksi – Seksi di Food and Befeorage Service.....	33
3.2.2 Struktur Organisasi Food and Befeorage service.....	34
3.3 Gambaran Khusus Rayunan Restoran Hotel Wyndham Dreamland	
Resort Bali.....	36
3.3.1 Job Decription Di Rayunan Restoran Hotel Wyndham dreamland Resort	
Bali .....	37
3.3.1 Peralatan Dan Perlengkapan Di hotel wyndham Dreamland	
Resort Bali .....	38

3.4 Analisa Deskriptif Tentang Prosedur Penanganan Breakfast Di Rayunan Restoran Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali .....	43
3.5 Analisis SWOT .....	47
3.6 Kegiatan Selama On The Job Training .....	48
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>49</b>
4.1 Kesimpulan .....	49
4.2 Saran .....	49

## **DAPTAR PUSTAKA**

### **Lampiran-Lampiran**

## **DAFTAR TABEL**

Tabel I: 1.1 Tabel Analisis SWOT .....	10
Tabel II: 3.1.3 Struktur Organisasi Hotel.....	29
Tabel III: 3.2.2 Struktur Hotel F&B Service .....	34
Tabel IV:3.5 Tabel Analisis SWOT .....	47

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.1: Gambar Stuktur Organisasi Hotel.....	29
Gambar 3.2.2: Gambar Struktur Hotel F&B Service.....	34