

PROSEDUR PENANGANAN BREAKFAST DI RAYUNAN RESTORAN HOTEL

WYNDHAM DEAMLAND RESORT BALI

Agus Hayan Rifqi, Hadi jatmiko, SST. Par., M.Si

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN POLITIK

Judul tugas akhir ini adalah “prosedur penanganan breakfast di rayunan restoran di hotel wyndham dreamland resort Bali”. Tujuan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui bagaimana seorang bartender menjaga kualitas cocktail yang dapat dinikmati tamu yang memesan minuman cocktail dengan kualitas dan rasa yang terbaik di setiap cocktail sesuai Standart Recipe Cocktail yang telah di tetapkan di dalam Fairway Lounge Bar. Rumusan masalah tugas akhir ini prosedur penanganan breakfast di rayunan restoran di hotel wyndham dreamland resort Bali. Teknik pengumpulan data tugas akhir ini menggunakan teknik observation participant yaitu peneliti langsung terlibat dalam objek penelitian di Rayunan restoran di hotel wyndham dreamland resort Bali. Hasil dari tugas akhir ini adalah bahwa prosedur penanganan breakfast di rayunan restaurant meliputi :Persiapan Breakfast, pada saat breakfast dan pada saat tutup.

Kata kunci: *Prosedur penanganan breakfast, pelayanan restoran*

Abstract

The title of this thesis is "the procedure for handling breakfast in the restaurant restaurant at the Denpasar Dreamland Resort Bali". The purpose of this thesis is to find out how a bartender maintains the quality of cocktails that can be enjoyed by guests who order cocktails with the best quality and taste in each cocktail according to the Standard Recipe Cocktail that has been set in the Fairway Lounge Bar. This final project problem formulation procedures for handling breakfast in the restaurant restaurant at the Denpasar Dreamland Resort Bali hotel. This final project data collection technique uses participant observation technique that is the researcher is directly involved in the object of research in Rayunan restaurant in the hotel Denpasar Dreamland Resort Bali. The result of this final project is that the procedures for handling breakfast in the restaurant range include: Breakfast preparation, at breakfast and at closing.

Keywords: Breakfast handling procedures, restaurant service



PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pariwisata merupakan sebuah kegiatan mengunjungi suatu tempat diluar tempat tinggal dengan berbagai tujuan seperti liburan ataupun kegiatan keagamaan dan tujuan lainnya. Menurut Richard Shite (2015), Pariwisata adalah sebuah bentuk kegiatan traveling atau perjalanan yang dilakukan dalam jangka waktu pendek atau hanya sementara waktu.

Sedangkan menurut Sugima , Pariwisata adalah Rangkain aktivitas dan menyediakan layanan baik untuk kebutuhan atraksi wisata, transportasi, akomodasi, dan layanan lain yang ditujukan untuk memenuhi kebutuhan perjalanan seseorang atau sekelompok orang. Perjalanan yang dilakukan hanya untuk saja meninggalkan tempat tinggalnya dengan maksud beristirahat, berbisnis, atau untuk maksud lainnya.

Pengembangan pariwisata di Indonesia berdampak pada berkembangnya sektor sektor pendukung pariwisata lainnya, seperti akomodasi, transportasi, penyedia makanan dan minuman, dan lain sebagainya. Akomodasi adalah salah satu sektor yang perkembangannya di Indonesia sangat signifikan. Berdasarkan data dari BPS tahun 2018, jumlah hotel berbintang di Indonesia berjumlah 3.314 hotel, serta jenis akomodasi lainnya seperti homestay, villa, dan lain lain berjumlah 24.196. Salah satu akomodasi yang meningkat dan berdampak baik pada penyaluran tenaga kerja di Indonesia adalah hotel. Menurut Sulastiyono (2011:5), "Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan

jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus”.

Hotel sendiri terdiri dari berapa departemen yang memiliki tugas masing masing guna mampu memberikan pelayanan yang maksimal kepada tamu. Departemen tersebut antara lain *front office* department, *food and beverage* department, *housekeeping* department, dan lain sebagainya. *Food and beverage* departement merupakan departemen yang penting di dalam hotel, karena departemen tersebut yang membantu menyediakan makanan dan minuman bagi tamu.

Bali merupakan ikon pariwisata internasional di Indonesia. Bali sendiri menjadi provinsi dengan hotel berbintang terbanyak di Indonesia pada tahun 2018 sebanyak 52,927 kamar atau 16,85% dari seluruh kamar di Indonesia. Salah satu hotel berbintang di Bali adalah Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali. Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali adalah salah satu hotel yang terletak di kawasan pecatu indah, jl.pantai Dreamland, pecatu, Kec. Kuta selatan, Kab.Badung, Bali. Selain itu wyndham dreamland resort bali juga terletak di antara klub pantai mewah, lapangan golf pemenang penghargaan dan pantai dreamland yang terkenal. Wyndham Dreamland Resort Bali adalah Landasan peluncur yang sangat sempurna untuk mengalami keajaiban Bali. Terletak di bentangan pantai yang tenang antara kuta dan uluwatu dekat dengan pantai bingin dan istirahat selancar padang perjalanan relaksasi dan berselancar dengan fasilitas termasuk Spa dan pusat kesehatan, studio yoga bersama dengan ruang acara dan fungsi. Wyndham Dreamland resort Bali memiliki 177 kamar dari vila mewah satu dan dua dengan kolam renang pribadi dan kamar suite yang ditata apik. Perpaduan yang menarik antara desain tradisional Bali dan modern mengundang para tamu untuk menikmati kolam renang utama, kolam renang anak – anak , taman yang tenang dan kafe di tepi kolam renang, dan sementara di rayunan resotoran dan ulu bar menawarkan tempat yang

sempurna untuk bersantai dan menikmati keramahtamahan Bali. mempunyai harga sendiri, dan tamu bebas memilih akan menu tersebut.

Food and beverage department merupakan salah satu departemen penting di hotel, hal ini juga berlaku pada Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali. Pelayanan breakfast di Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali dilaksanakan dengan layanan *buffet service*, untuk menunjang layanan buffet breakfast di hotel wyndham menyediakan restoran khusus tamu yang menginap yaitu Rayunan Restoran.. pelayanan *breakfast* di rayunan restoran 06.00 Am – 10.30Am, dalam rangka menunjang layanan breakfast ini maka *waiter/waiterss* wajib mengetahui dan memahami prosedur *breakfast* yang diberlakukan di rayunan restoran.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis membuat judul tentang“Prosedur Penanganan Breakfast Di Rayunan Restoran Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali”.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka diambil rumusan masalah, yaitu:

Bagaimana Prosedur Penanganan Breakfast Di Rayunan Restoran Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali

Tujuan Penulisan

Tujuan penulis ini untuk mengetahui bagaimana Prosedur Penanganan Breakfast Di Rayunan Restoran Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir antara lain sebagai berikut :

1. Manfaat bagi penulis yakni Dapat mengetahui Prosedur Penanganan Breakfast Di Rayunan Restoran Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali.

2. Manfaat bagi institusi Hasil dari penelitian ini bisa dijadikan sebagai referensi mata kuliah *Foods & Beverage Service*
3. Manfaat bagi hotel
 - a. Dapat menjadi bahan referensin dan evaluasi terhadap *waiter/waitress* dalam Prosedur Penanganan Breakfast Di Rayunan Restoran Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali.
 - b. Dapat meningkatkan kemitraan atau kerja sama antara Hotel Luminor Jember dengan Prodi Perhotelan FISIP Universitas Muhammadiyah Jember.

Kesimpulan

Berdasarkan uraian pembahasan, maka kesipulannya sebagai berikut :

1. Prosedur Penanganan Breakfast waiter/Waitress Di Rayunan Restoran Hotel Wyndham Dreamland Resort Bali di bagi menjadi 3 bagian yaitu: 1.Persiapan 2. Pada saat service 3. Pada saat tutup
2. Prosedur Penanganan Breakfast waiter/Waitress Di Rayunan Restoran Hotel Wyndham Dreamland Resort Balitelah berjalan dengan baik.

Saran

Mengacu pada kesimpulan hasil penelitian ini, maka penulis menyampaikan beberapa saran, antara lain :

1. Kedislipinan perlu di tingkatkan untuk mengoptimalkan pelayanan breakfast di Rayunan Restoran.
2. Penambahan tempat penyimpanan agar tidak menghambat pekerjaan saat waktu closing.

DAPFTAR PUSTAKA

- Abd. Rahman Arif. 2005, *Hotel Managemen*. Jakarta: Penerbit PT Grasindo.
- Arikunto. 2006. *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Bataafi, Al Wishnu HS. 2006 *Seri manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi. House Keeping Departement – Flor dan Pablic Area Jobb Describtion &Standard Operatin g Procedure*. Bandung: Alfabeta.
- Chusmenu. 2005. *Analisis Pariwisata Volume 7, nomor 1. Bali*: Program Studi Pariwisata Universitas Udayana.
- CPS SOFT 2019. *pengertian analisis SWOT*, di unduh 19 juli <https://cpssoft.com/blog/bisnis/pengertian-analisis-swot/>
- Eril Obeit Choiri, 2018. *cara meningkatkan kualitas pelayanan* di unduh 19 juli <https://www.jurnal.id/id/blog/2018-10-cara-meningkatkan-kualitas-pelayanan-dalam-bisnis/>
- Koen Meyers, 2009, *Pengertian Pariwisata*. Diakses februari 2015, dari <http://assharrefdino.blogspot.com/2013/11/pengertian-pariwisata-menurut-paraahli.htm>.
- Kusmayadi., dan Endar Sugiarto, 2000. *Metodologi Penelitian Dalam Bidang Kepariwisataan*. Jakrta: PT. GrenmediPustakaUtama.
- Meleong, Lexy. (2001). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remeja Rosdakarya.
- Mertayas Agus. 2012. *Food & Bevegare Service Operational*. Yogyakarta: Andi
- Pitama, I. Gede dan Gayatri, putu G. (2005). *Sosialisasi Pariwisata*. Yogyakarta Undang-Undang Republik Indonesian No.10
- Powered by weebly, 2014. *Bagaimana menjadi waiter/waitress yang baik*. Di unduh 16 juli. Jember. <https://empatlima.weebly.com/home/bagaimana-menjadi-waiter-server-byang-baik>
- Rumekso. 2002. *Houskeepng Hotel – Floor Section*. Yogyakarta :C.V. Andi Offset (Penerbita Andi).
- Sihite. 2000. *Touris Industry*. Surabaya: SIC.Soekadijo. 2000. *Anatomi*. Jakarta: Granmedia.
- Soekresno.2001. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: GranmediaSuharsimi
- Subagjo, A 2007. *Manajemen Pengelolah Roti dan kue*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Sugiyono.2013. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif,Kuantitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono.2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kuantitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeta.

Sulastiyono, Agus. 2011. *Management Penyelenggaraan Hotel*. Seri Menejemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomondasi.

Suwena, Wiyatmaja, 2010. *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Denpasar:Udayan University Press.

Teguhkarisma, 2017 Peralatan F&B Department di unduh 19 juli <https://teguhkarisma.wordpress.com/food-and-beverage/peralatan-f-b-department/>

Termoezi, Trizono. (2000). *Hotel Front Office*. Jakarta: Kesaint Blanc. <https://departemenyangadadihotel.blogspot.com/2019/01/departemen-yang-ada-di-hotel.html>

Written, 2019. *pengertian food dan Beverage Service beserta tugas dan tanggung jawab dan fungsinya*. Di unduh 15 juli. Jember. <https://www.ilmuperhotelan.my.id/2019/12/pengertian-food-beverage-service.html>.

