

ABSTRAK

Penyajian *breakfast* memiliki peran penting di dunia perhotelan, dimana pelayanan ini dapat menjadi titik acuan kepuasan pelanggan hotel. Metode pelayanan yang digunakan pada *breakfast* hotel berbeda-beda macamnya, seperti metode *a la carte* atau *buffet*. Pada K Gallery Hotel, *breakfast* disajikan dengan kedua metode tersebut, tetapi penggunaan metode penyajiannya selalu berganti-ganti. Hal ini memunculkan masalah untuk penelitian ini, masalah tersebut adalah bagaimana efektivitas penyajian *breakfast a la carte* dan *buffet* dalam hal efisiensi waktu, kebutuhan tenaga kerja, dan alur kerja di Restoran Prego di K Gallery Hotel. Penelitian ini dilaksanakan secara kualitatif, dengan teknik yang digunakan adalah wawancara terstruktur mandiri dan observasi. Informan yang diwawancarai dipilih secara *purposive sampling*, diantaranya adalah *Head Chef*, *Sous Chef*, anggota *commis* dan anggota *service* dari K Gallery Hotel. Data yang telah dikumpulkan akan dianalisis dengan metode analisis tematik, hasil analisis lalu akan disajikan dalam bentuk narasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa kedua metode yang menjadi topik bahasan memiliki keefektifitasannya masing-masing, terutama bila di terapkan dalam kondisi tertentu. Hal ini ditunjukkan dari hasil observasi mandiri dan hasil wawancara dari informan terpilih yang memiliki pendapatnya masing-masing mengenai metode yang dibahas. Kedua metode memiliki keunggulannya masing-masing, sehingga penentuan metode pelayanan perlu dipastikan dengan matang juga.

Kata Kunci: Metode, *a la carte*, *buffet*

ABSTRACT

Serving breakfast has an important role in the world of hospitality, this kind service can a reference point for hotel customer satisfaction. There are different kinds of service methods, for example is a la carte or buffet method. At K Gallery Hotel, breakfast is served using both methods, but the serving method is always altered, This raises a problem within this research, the problem of this research is how effective the serving method of a la carte and buffet in terms of time efficiency, labor requirements, and work flow at Prego Restaurant at K Gallery Hotel. This research was carried out qualitatively, with the techniques used being independent structured interviews and observation. The informants interviewed were selected using purposive sampling; these informants are the Head Chef, Sous Chef, a commis member and a service member from K Gallery Hotel. The data that has been collected will be analyzed using the thematic analysis method, and the results of the analysis will then be presented in narrative form. The result of this research shows the two methods that are the topic of discussion have their respective effectiveness, especially when applied in certain conditions. This is shown from the results of writer's own observations and interviews from selected informants who have their own opinions regarding the methods discussed. Both methods have their respective advantages, so determining the service method needs to be carefully determined as well.

Key words: Method, a la carte, buffet