

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara

1. Bagaimana pola pelayanan tamu yang dilakukan di departemen food and beverage service pada Restoran W Bali Seminyak Hotel selama pandemi?
2. Apasajakendala yang sering dialamipada saat melayani tamu di Restoran W Bali Seminyak Hotel di awal masa pandemi?



Lampiran 2 Surat Keterangan CHSE dan Foto Tempat Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL)

Nama : W Bali Seminyak
No.Telp. : 081339032882
Lokasi : Jalan Petitenget Seminyak Kerobokan Bali
Kabupaten/ Kota : Badung
Provinsi : Bali
Jenis Usaha : Hotel

No. Sertifikat I Do Care : IL.04.02/4733/M-K/2020



Gambar 1, Sertifikat CHSE (Clean, Healthy, Safe and Environmentally sustainable)
2021,

foto : W Bali
Seminyak.



Gambar 2. Staff W Bali Seminyak Hotel saat Set Up Table, 2021 (foto : Anan Feriyana)

RIWAYAT HIDUP



Komang Anan Feriyana Putra lahir di Singaraja pada tanggal 06 Februari 2000. Orang Tua dari penulis yaitu Bapak Made Merta Yasa dan Ibu Sri Muriani. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD Negeri 1 Kampung Baru dan lulus pada tahun 2012, kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 3 Singaraja dan lulus tahun 2015. Dan kemudian Pada tahun 2018, penulis lulus dari SMK Negeri 3 Singaraja dengan jurusan Teknik Pemesinan dan kini melanjutkan ke perguruan tinggi Negeri di Universitas Pendidikan Ganesha dengan mengambil Jurusan Manajemen, Program Studi Dipoma III Perhotelan. Pada semester akhir tahun 2021 penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pola Pelayanan Tamu Di Departemen Food & Beverage Service Pada Restoran W Bali Seminyak Hotel Di Masa Pandemi”. Selanjutnya, mulai tahun 2021 sampai dengan penulisan tugas akhir ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program Studi Diploma III Perhotelan di Universitas Pendidikan Ganesha.