

**TUGAS AKHIR**

**PENANGANAN BALINESE BUFFET BREAKFAST  
OLEH PRAMUSAJI PADA CASSOWARY RESTORAN  
DI SANCTOO SUITES AND VILLAS**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Putu Devi Mariantari**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS GIANYAR  
2024**

**TUGAS AKHIR**  
**PENANGANAN BALINESE BUFFET BREAKFAST OLEH**  
**PRAMUSAJI PADA CASSOWARY RESTORAN**  
**DI SANCTOO SUITES AND VILLAS**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Putu Devi Mariantari**  
**NIM 2115823223**

**PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**KAMPUS GIANYAR**  
**2024**

**TUGAS AKHIR**

**PENANGANAN BALINESE BUFFET BREAKFAST OLEH  
PRAMUSAJI PADA CASSOWARY RESTORAN  
DI SANCTOO SUITES AND VILLAS**

**Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya di Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Putu Devi Mariantari  
NIM 2115823223**

**PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS GIANYAR  
2024**

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PENANGANAN BALINESE BUFFET BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI PADA CASSOWARY RESTORAN DI SANCTOO SUITES AND VILLAS

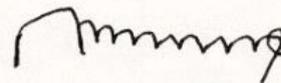
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

Pembimbing I



**Dra. I. A. Kade Werdika Damayanti, M.Par**  
NIP. 196405011990112001

Pembimbing II



**I Wayan Yastika, S.Pd., M.Pd**

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par**  
NIP. 198409082008122004

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PENANGANAN BALINESE BUFFET BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI PADA CASSOWARY RESTORAN DI SANCTOO SUITES AND VILLAS

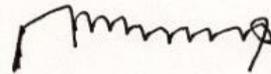
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

Pembimbing I



**Dra. I. A. Kade Werdika Damayanti, M.Par**  
NIP. 196405011990112001

Pembimbing II



**I Wayan Yastika, S.Pd., M.Pd**

Mengetahui

Koordinator Program Studi D-III Perhotelan,  
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

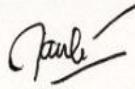


**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng**  
NIP. 199011112022032009

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PENANGANAN BALINESE BUFFET BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI PADA CASSOWARY RESTORAN DI SANCTOO SUITES AND VILLAS

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

Keterangan	Nama Team Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra.I.A.Kade Werdika Damayanti,M.Par NIP. 196405011990112001	
Anggota	Putu Widya Damayanti,S.Par.,M.Par NIP.	
Anggota	I Nyoman Darsa, S.Pd.,M.Pd NIP.	

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan,  
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng  
NIP.1990111120220320

## LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Putu Devi Mariantari

NIM : 2115823223

Program Studi : D-III Perhotelan,

Jurusan : Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

### **“PENANGANAN BALINESE BUFFET BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI PADA CASSOWARY RESTORAN DI SANCTOO SUITES AND VILLAS”**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Putu Devi Mariantari

NIM : 2115823223

PS : D-III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Dadar Gulung di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites And Villasterselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan cara penanganan Balinese Buffet Breakfast di Sanctoo Suites and Villas serta melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan dapat diatasi dengan baik. Untuk melalui kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr.Ni Nyoman Sri Astuti,SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya,S.Pd., M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra.Ida Ayu Kade Werdika Damayanti,M.Par, selaku dosen pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun laporan ini
6. I Wayan Yastika, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan laporan ini

7. I Putu Subali Adi Putra, S.Tr.Par selaku General Manager di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini
8. Bapak Mardiasa selaku Food and Beverage Service Manager di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh Staff Food and Beverage Service yang memberikan informasi, masukan dan pengarahan
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Pande Ketut Tamtam Karya dan Ni Wayan Muriati, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil serta doanya dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR</b>	
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>vi</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penulisan.....	4
E. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Hotel.....	7
B. Food And Beverage Department.....	10
C. Pramusaji(waiter/waitress).....	11
D. Restoran.....	13
E. Penanganan .....	16
F. Menu .....	16
G. Balinese Buffet Breakfast .....	18
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>20</b>
A. Lokasi dan Sejarah Sanctoo Suites and Villas .....	20
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Sanctoo Suites And Villas .....	23

C. Struktur Organisasi Sanctoo Suites and Villas .....	33
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>37</b>
A. Penanganan Balinese Buffet Breakfast Oleh Pramusaji Pada Cassowary Restoran Di Sanctoo Suites And Villas.....	38
B. Kendala Yang Dihadapi Serta Solusi Seorang Pramusaji Saat Penanganan Balinese Buffet Breakfast Pada Cassowary Restoran.....	50
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>53</b>
A. Simpulan.....	53
B. Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar di Sanctoo Suites and Villas .....	23
Tabel 3. 2 Restaurant and Bar .....	24
Tabel 3. 3 Penjualan Venue .....	25
Tabel 4. 1 Daftar Menu Breakfast.....	46

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Sanctoo Suites and Villas .....	20
Gambar 3. 14 Struktur Organisasi Sanctoo Suites and Villas.....	34
Gambar 3. 15 Struktur Organisasi F&B Service Departemen .....	35
Gambar 4. 1 Set Up Table.....	41
Gambar 4. 2 Set Up Breakfast.....	42
Gambar 4. 3 Section Hostest.....	43
Gambar 4.4 Menelepon Reception.....	49

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Fasilitas Hotel
- Lampiran 2. Fasilitas Hotel
- Lampiran 3. Fasilitas Hotel
- Lampiran 4. Fasilitas Hotel
- Lampiran 5. Fasilitas Hotel
- Lampiran 6. Fasilitas Penunjang Hotel
- Lampiran 7. Polishing Cutleries

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **A. Latar Belakang**

Bali memiliki beberapa destinasi wisata menarik yang sudah dikenal di mancanegara. Bali selalu ramai dikunjungi oleh para wisatawan dari seluruh dunia. Hal ini terbukti bahwa kunjungan wisatawan asing maupun wisatawan domestik ke Bali dari tahun ke tahun semakin meningkat. Pariwisata menjadi sektor strategis dalam sistem perekonomian nasional yang memberikan kontribusi besar terhadap pendapatan negara. Sejalan dengan banyaknya wisatawan yang berlibur ke Bali, maka akomodasi yang diperlukan untuk menunjang kenyamanan wisatawan dalam berlibur dengan berdirinya akomodasi-akomodasi penunjang berupa hotel, villa serta akomodasi lainnya. Hotel tidak hanya menyediakan tempat untuk menginap bagi wisatawan tetapi juga menyediakan tempat untuk makan dan minum. Bagian yang memiliki tanggung jawab dalam menyediakan makanan dan minuman adalah Food and Beverage Department

Sanctoo Suites and Villas merupakan salah satu hotel yang berada di daerah Singapadu, dengan pemandangan hutan yang begitu asri dan berada dekat dengan bali zoo. Sanctoo Suites and Villas memiliki beberapa *department team* yang saling berkaitan satu sama lain dalam menjalankan kegiatan operasional hotel untuk mencapai tujuan bersama. Adapun *department* yang terdapat di Sanctoo Suites and Villas yaitu : Front Office Department, Housekeeping Department, Food&Beverage Department, Engineering Department, Accounting Department,

Sales And Marketing Department. Purchasing Department, Human Resource Department, Spa Department, Security Department. Food and Beverage Department merupakan salah satu *department* yang memegang peran penting dalam memberikan pelayanan kebutuhan makanan dan minuman kepada tamu. Food and Beverage Department dibagi menjadi dua yaitu food & beverage product and food & beverage service. Food and beverage product adalah *department* yang bertanggung jawab dalam penyediaan dan penyajian makanan. Sedangkan food and beverage service merupakan *department* yang bertugas dalam penyajian minuman dan juga memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggan.

Sanctoo Suites and Villas menyediakan pelayanan makanan dan minuman mulai dari *breakfast, lunch, dan dinner*, yang disediakan dalam sistem *buffet, room service* maupun *ala'carte*. *Breakfast* di Sanctoo Suites and Villas disediakan menggunakan sistem *buffet service* dengan berbagai variasi menu yang sudah disediakan dalam meja panjang. *Breakfast* yang dilaksanakan memiliki konsep *Balinese buffet breakfast* dengan hiasan bunga – bunga bernuansa bali seperti bunga jepun dan bunga gemitir yang tertata rapi di setiap sudut meja *buffet*. Tidak hanya pada meja *buffet*, bunga gemitir juga di *set up* di setiap meja sebagai vas bunga, agar lebih menunjukkan suasana bali. Nuansa bali juga ditonjolkan dengan musik yang diputar pada saat *breakfast* yaitu gamelan bali dan pakaian yang dipakai oleh *waiter/waitress* yaitu pakaian adat bali. *Buffet breakfast* ini dibuka untuk *inhouse guest* ataupun *outside guest*. *Balinese buffet breakfast* memiliki daya tarik tersendiri bagi para pelanggan karena nuansa bali yang ditawarkan pada konsep *breakfastnya*, banyak tamu – tamu dari luar hotel berdatangan setiap pagi ke

Sanctoo Suites and Villas untuk menikmati *buffet breakfast* yang disediakan oleh hotel dengan berbagai variasi menu mulai dari *western*, *asian*, tentunya juga hidangan traditional Bali.

Penulisan proposal Tugas Akhir ini mengaitkan pembanding dengan beberapa judul yang disusun yang pertama yaitu “Penanganan Tamu Breakfast Oleh Waiter/Waitress Pada Andong Teras Restaurant Di Element By Westin Ubud” dan penelitian yang kedua yaitu “Pelayanan Semi Buffet Breakfast Oleh Waiter/Waitress di Hotel Komaneka At Bisma Ubud”, dan penulis sendiri mengangkat judul Tugas Akhir yaitu “Penanganan Balinese Buffet Breakfast Oleh Pramusaji pada Cassowary Resaurant di Sanctoo Suites And Villas”

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan diatas, maka penulis mengambil judul tugas akhir yaitu “Penanganan Balinese Buffet Breakfast Oleh Pramusaji Di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites And Villas”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka rumusan masalah yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah proses penanganan *buffet breakfast* oleh pramusaji pada Cassowary Restaurant di Sanctoo Suites And Villas?
2. Apa sajakah hambatan yang dihadapi oleh pramusaji saat menangani *buffet breakfast* pada Cassowary Restaurant di Sanctoo Suites And Villas?

### **C. Tujuan Penulisan**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penulisan Tugas Akhir ini, diantaranya adalah :

- a. Untuk mendeskripsikan cara penanganan *buffet breakfast* oleh pramusaji pada cassowary Restaurant di Sanctoo Suites and Villas
- b. Untuk menjelaskan hambatan – hambatan yang dihadapi oleh pramusaji saat menangani *buffet breakfast* pada Cassowary Restaurant di Sanctoo Suites and Villas

### **D. Manfaat Penulisan**

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini adalah :

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar
  - 2) Untuk menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa tentang penanganan breakfast pada Cassowary Restaurant di Sanctoo Suites And Villas
  - 3) Sebagai bahan perbandingan antara pengetahuan yang didapatkan di bangku kuliah dengan yang terdapat di dunia industri
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
  - 1) Sebagai bahan masukan baru untuk memperbanyak bahan bacaan yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri Bali.

- 2) Sebagai sumber informasi untuk mahasiswa khususnya menulis Tugas Akhir yang berkaitan dengan penanganan buffet breakfast
- c. Bagi Sanctoo Suites and Villas
- 1) Sebagai bahan masukan bagi perusahaan dalam meningkatkan kualitas pelayanan pada buffet breakfast

## **E. Metode Penulisan Tugas Akhir**

### 1. Metode Pengumpulan Data

Metode dan teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini yaitu :

#### a. Observasi

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung bagaimana Penanganan *buffet breakfast* oleh pramusaji pada Cassowary Restaurant di Sanctoo Suites and Villas, serta mencatat semua data yang diperlukan dalam melakukan penyusunan Tugas Akhir ini

#### b. Wawancara

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan langsung kepada *restaurant manager*, *restaurant captain*, ataupun *saff* pada Cassowary Restaurant di Sanctoo Suites and Villas tentang penanganan buffet breakfast

c. Studi kepustakaan

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan mencari, mengumpulkan dan membaca buku-buku, bahan kuliah, ataupun dokumen-dokumen lainnya yang berkaitan dengan permasalahan yang dibahas yaitu penanganan balinesse buffet breakfast.

2. Metode analisis dan penyajian hasil

Penulisan tugas akhir ini menggunakan teknik analisis data deskriptif kualitatif, yaitu suatu metode analisis dengan cara mendeskripsikan/menjabarkan data data yang diperoleh mengenai penanganan buffet breakfast oleh pramusaji pada Cassowary Restaurant di Sanctoo Suites and Villas

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan tentang penanganan Balinesse *buffet breakfast* oleh pramusaji pada Cassowary Restoran di Sanctoo Suites and Villas, maka dapat disimpulkan bahwa penanganan Balinesse *buffet breakfast* oleh pramusaji dilakukan mulai dari persiapan, pelaksanaan, sampai penutupan. :

#### 1. Tahap persiapan

Persiapan dilakukan oleh pramusaji pada *morning shift*. Pramusaji diharapkan sudah berada di restoran pada pukul 06.00 WITA. Persiapan yang dilakukan yaitu

##### a. Persiapan diri meliputi :

Seorang pramusaji harus memperhatikan kebersihan tubuh, menggunakan *uniform* rapi, bersih, dan lengkap yaitu menggunakan pakaian adat Bali, menggunakan tanda pengenal atau *name tag*, membawa pulpen untuk kelancaran dalam operasional

##### b. Persiapan Operasional

Menghidupkan alat elektronik, membersihkan semua area meja , meletakkan vas bunga di atas meja yang sudah dibersihkan , pada bagian tengah, melakukan *set up table*, mengecek kebersihan area buffet

#### 2. Tahap pelaksanaan operasional

Penanganan Balinesse *buffet breakfast* oleh pramusaji dimulai setelah adanya *overhandle* dari *hostess*, sehingga pramusaji mulai menangani tamu dari *taking*

*order drink*, menjelaskan menu yang ada di meja *buffet*, *clear up table*, melakukan *billing*, dan *farewell guest*

### 3. Tahap penutupam

*Closing breakfast* dilakukan pada pukul 10.00 WITA. Pukul 09.45 WITA seorang pramusaji akan menginformasikan kepada tamu yang berada di restoran bahwa waktu untuk *breakfast* tinggal 15 menit lagi. Setelah tamu selesai *breakfast* seorang pramusaji langsung *clear up* meja, area *buffet* dan melakukan *set up cutleries* untuk *handling lunch*

## **B. Saran**

Untuk mengatasi masalah yang terjadi ada beberapa saran yang dapat diberikan yaitu :

1. Sebaiknya pihak hotel mencari *Daily Worker* pada saat *high occupancy*, agar memudahkan dalam mengatur *flow breakfast* dan pramusaji juga dapat memberikan kepuasan pelayanan pada tamu yang datang ke restoran
2. Pramusaji di restoran diharapkan lebih aktif keliling pada *area section* yang sudah ditetapkan untuk melihat meja – meja tamu apakah terdapat piring kotor atau tidak dan hindari berdiam diri pada satu tempat.
3. Menambah persediaan *cutleries*, dengan menyewa beberapa *cutleries* pada saat *high occupancy*. Hal ini agar tamu tidak harus menunggu untuk mendapatkan *cutleries* sebagai alat menikmati hidangannya

## DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, S., & Suardani, M. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran*.
- Ferdiana, W., Pariwisata, A., & Jaya, N. (2022). PERAN IN-ROOM DINING DALAM MENANGANI PELAYANAN PROGRAM REPATRIASI DI HOTEL LE MERIDIEN JAKARTA. In *Jurnal Ilmiah METADATA* (Vol. 4).
- Huda, S., Jati Nurcahyo, dan, Yogyakarta, B., & barat Ambarketawang Gamping Sleman Yogyakarta, J. (2015). UPAYA FOOD & BAVERAGE PRODUCT DALAM MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN DI HOTEL GRAND ASTON YOGYAKARTA. In *Jurnal Khasanah Ilmu: Vol. VI* (Issue 1).
- Krestanto, H. (2019). *STRATEGI DAN USAHA RESERVASI UNTUK MENINGKATKAN TINGKAT HUNIAN DI GRAND ORCHID HOTEL YOGYAKARTA*. 17(1). <https://doi.org/10.36276/mws/v17i1>
- Slamet Supriyanto, & Lutfi Hendriyati. (2021). Analisa Pengaruh SOP ( Standard Operating Procedure ) Terhadap Kinerja Waiter Dan Waitress Di In Bloom Restoran Hotel Ayaartta Malioboro Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 73–84. <https://doi.org/10.36594/jtec/wfrnje97>
- Susilowati, T., & Saputra, A. P. n.d. (2021). *PERANAN UNIT LOST AND FOUND DALAM PENANGANAN BAGASI YANG BERMASALAH PADA MASKAPAI CITILINK INDONESIA DI BANDARA HALIM PERDANAKUSUMA*.
- Tumpuan Affiliation, A., Bintan, P., Correspondence, C., Tumpuan, A., Cakrawala, B., Lagoi, S., Sebong, T., & Bintan, K. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintan Inti Executive Village Clubhouse. In *Jurnal Pariwisata Terapan* (Vol. 5, Issue 1). <https://jurnal.ugm.ac.idhttp://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcod>