

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SANCTOO DELIGHT OLEH BARTENDER
PADA BAR AND RESTAURANT DI SANCTOO SUITES
AND VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Nida Pratama

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SANCTOO DELIGHT OLEH BARTENDER
PADA BAR AND RESTAURANT DI SANCTOO SUITES
AND VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Nida Pratama
NIM. 2115823260**

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

PROPOSAL TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SANCTOO DELIGHT OLEH BARTENDER PADA BAR AND RESTAURANT DI SANCTOO SUITES AND VILLAS

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Nida Pratama
NIM. 2115823260**

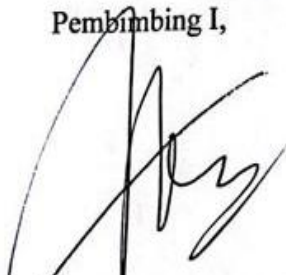
**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SANCTOO DELIGHT OLEH BARTENDER PADA BAR AND RESTAURANT DI SANCTOO SUITES AND VILLAS

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing
dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 20 Juli 2024

Pembimbing I,



Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si
NIP. 198809282014042001

Pembimbing II,



Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd.
NIK. G002

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



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

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SANCTOO DELIGHT OLEH BARTENDER PADA BAR AND RESTAURANT 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 20 Juli 2024

Pembimbing I,



I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si
NIP. 198809282014042001

Pembimbing II,



Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd.

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

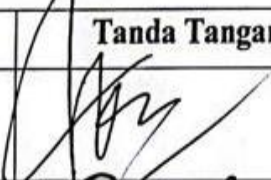




Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP 199011112022032009

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SANCTOO DELIGHT OLEH BARTENDER PADA BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES AND VILLAS

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri
Bali pada 20 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si NIP. 198809282014042001	
Anggota	Gilang Ramadan, S.Pd., M. Tr.Par	
Anggota	Made Nova Buanaputra, SST. Par., M.Par	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D III Perhotelan,
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Gede Nida Pratama
NIM : 2115823260
Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN SANCTOO DELIGHT OLEH BARTENDER PADA BAR AND RESTAURANT 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 pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,




Nama : I Gede Nida Pratama
NIM : 2115823260
PS : DIII 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 Sanctoo Delight oleh Bartender di Bar and Restaurant di Sanctoo Suites and Villas dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan cara Pembuatan Sanctoo Delight oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites and Villas serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-3 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 tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu 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 penulis kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku ketua jurusan pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginia, S.Pd., M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk memepuh Pendidikan di jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memperi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikam di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

6. I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si,M.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
7. Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
8. 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
9. Putu 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.
10. Seluruh staf Sanctoo Suites and Villas yang bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis
11. Bapak dan Ibu Kedua Orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan proposal tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.

Akhir kata penulis harapkan semoga Tugas Akhir ini dapat menambah ilmu pengetahuan dan bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar maupun bagi lingkungan luar Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	3
D. Metode Penulisan	5
E. Sistematika Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
B. <i>Food and Beverage Department</i>	10
C. Restoran.....	10
D. Bar	12
E. Minuman	18
F. Pengertian Pembuatan.....	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	24
A. Lokasi dan Sejarah Sanctoo Suites and Villas	24
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Sanctoo Suites and Villas	27
C. Struktur Organisasi Sanctoo Suites and Villas	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
A. Penyajian Hasil Observasi	43
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	54
BAB V PENUTUP	56
A. Simpulan	56
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar.....	26
Tabel 3. 2 Restaurant and Bar.....	27
Tabel 3. 3 Venue.....	29
Tabel 4. 1 Bahan Sanctoo Delight.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Sanctoo Suites and Villas	23
Gambar 3.2 One Bed Room Garden Pool Villa	31
Gambar 3.3 One Bed Room River Side Pool Villa	32
Gambar 3.4 Sanctoo Suite Room with Tropical View	33
Gambar 3.5 Sanctoo Suite Pool View	33
Gambar 3.6 Sanctoo Suite Pool Access	34
Gambar 3.7 Panoramic Suite Room	35
Gambar 3.8 Family Suite Room	35
Gambar 3.9 Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas	37
Gambar 3.10 Sanctoo SPA and Wellness	38
Gambar 3.11 Swimming Pool	38
Gambar 3.12 Struktur Organisasi Sanctoo Suites and Villas	40
Gambar 3.13 Struktur Organisasi Food and Beverage Service Departement	41
Gambar 4. 2 Cutting board.....	45
Gambar 4. 3 Knife	46
Gambar 4. 4 Blender	47
Gambar 4. 5 Squeezer	48
Gambar 4. 6 Jigger	48
Gambar 4. 7 Ice scoup	49
Gambar 4. 8 High ball glass	49
Gambar 4. 9 Coaster	50
Gambar 4. 10 Carrot	50
Gambar 4. 11 Ginger	51
Gambar 4. 12 Fresh Orange Juice	51
Gambar 4. 13 Honey	52
Gambar 4. 14 Ice	52
Gambar 4. 15 Mempersiapkan bahan	53
Gambar 4. 16 Proses Blending	53

Gambar 4. 17 Menuangkan ke high ball glass	54
Gambar 4. 18 Penyajian Sanctoo Delight	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Food Menu Cassowary Restaurant

Lampiran 2 Daftar Harga Makanan

Lampiran 3 Beverage Menu Cassowary Restaurant

Lampiran 4 Daftar Minuman

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sanctoo Suites and Villas merupakan salah satu hotel bintang lima yang berada di daerah Sukawati yang merupakan salah satu lokasi dari *central of tourism* yang dimana daerah ini sangatlah terkenal di kalangan tamu lokal atau manca negara. Sanctoo Suites and Villas beralamat di Jalan Ulun Suwi 2, Singapadu, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar, Bali 80582. Hotel yang satu ini memiliki daya tarik yang berbeda karena lokasinya tepat sekali berada di tengah-tengah Bali Zoo, tepatnya di sebelah timur Kampung Sumatra yang berada di bagian belakang Bali Zoo. Sanctoo Suites and Villas memiliki 12 *villas*, 27 *suites rooms*, *bar and restaurant*, dan fasilitas penunjang lainnya. Sanctoo Suites and Villas memiliki 2 (dua) Bar and Restoran dengan pemandangan *pool* dan hutan, dimana *Bar and Restaurant* tersebut dibuka untuk *breakfast*, *lunch* dan *dinner* yang menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman. Bar and Restoran Sanctoo Suites and Villa menyediakan minuman beralkohol (*cocktail*) seperti minuman internasional yaitu *Cosmopolitan*, *Singapore sling* dan *Margarita* serta minuman yang terbuat dari lokal *alcohol* (arak) yaitu Arak Blood, Arak Mojito dan Arak Attack, Arak Authentic. Minuman tidak beralkohol (*mocktail*) juga tersedia seperti Strawmango Punch, Fruit Punch dan Summer Splash, Sanctoo Delight. Salah satu minuman yang tidak beralkohol (*mocktail*) yang paling diminati tamu yaitu Sanctoo Delight.

Food and Beverage Service merupakan bagian penting dari pelayanan hotel karena keberhasilan operasi, *Food and Beverage* dapat mempengaruhi kepuasan tamu dan reputasi hotel (Prita Eri Daryanti, 2014). Staf yang bertugas pada departemen ini adalah *Waiter/ss*. *Waiter/ss* adalah staf yang bekerja di restoran yang memiliki tugas utama untuk melayani pelanggan dengan memberikan menu, mengambil pesanan makanan dan minuman, mengantarkan makanan dan minuman ke meja pelanggan, menjelaskan makanan atau minuman kepada pelanggan, memastikan kenyamanan pelanggan selama makan atau minum, dan mengatur pembayaran di akhir makanan. Untuk menjadi *Waiter/ss* yang baik, seseorang harus memiliki keterampilan komunikasi yang baik, penuh perhatian, ramah, dan efisien dalam melayani pelanggan (Endar Sugiarto, 2015). Salah satu bagian dari food and beverage service yaitu bar. Bar adalah suatu tempat untuk menjual dan menghadirkan minuman alcohol atau yang tidak beralkohol

Sanctoo Delight merupakan salah satu minuman *mocktail* yang paling banyak dipesan oleh tamu di Bar and Restaurant Sanctoo Suites and Villas dilihat dari *captain order* atau slip order disetiap harinya. Minuman mocktail ini terbuat dari campuran *carrot, ginger, fresh orange juice, honey* lalu di *blending*. Minuman mocktail ini terasa asam dan manis yang merupakan rasa khas dari Sanctoo Delight. Minuman ini juga termasuk kedalam *healty juice*, sehingga banyak tamu yang tertarik pada minuman Sanctoo Delight. Sanctoo Delight dihidangkan menggunakan *high ball glass* ditambah *garnish* dari potongan *lime* sehingga membuat penampilan akhir dari minuman ini sangat menyegarkan dan menggugah selera tamu untuk meminumnya.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas penulis tertarik mengangkat judul tugas akhir yaitu Pembuatan Sanctoo Delight oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites and Villas. Diperkuat dengan referensi tugas akhir yang berjudul “Prosedur Pembuatan Minuman Woss Breesze oleh Bartender di Naga Bar and Lounge Sthala Ubud Bali” dan tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Signature Cocktail Kalyana Sunset di Tejaprana Bisma”

Dari judul yang penulis ambil, harapannya agar menjadi referensi bagi Pembuatan Sanctoo Delight dan juga menjadi pedoman untuk mempelajari bagaimana Pembuatan Sanctoo Delight yang sesuai dengan standar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah Pembuatan Sanctoo Delight oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites and Villas?
2. Apa sajakah kendala yang ditemukan pada saat Pembuatan Sanctoo Delight oleh Bartender pada Bar and Restaurant di Sanctoo Suites and Villas?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuam dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Sanctoo Delight oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites and Villas adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan Penulisan Tugas Akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah

- a. Untuk mengetahui bagaimana penanganan Pembuatan Sanctoo Delight oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites and Villas
- b. Untuk mengetahui apa saja kendala kendala yang ditemukan pada saat Pembuatan Sanctoo Delight oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites and Villas

2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk

a. Mahasiswa

Sebagai sarana untuk menyelesaikan program Pendidikan selama Diploma III Perhotelan jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali kampus Gianyar, dengan adanya penulisan tugas akhir ini mahasiswa di harapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang Pembuatan Sanctoo Delight oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites and Villas

b. Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini diharapkan agar dapat menjadi pedoman atau bacaan bagi mahasiswa Politeknik Negeri bali Kampus Gianyar pada angkatan berikutnya khususnya dalam bidang Bartender. Sebagai sumber landasan dan menambah informasi dalam rangka meningkatkan proses belajar mengajar antara dosen dan mahasiswa.

c. Perusahaan

Penulisan tugas akhir ini dapat digunakan sebagai masukan bagi perusahaan untuk meningkatkan kualitas Pembuatan Sanctoo Delight oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites and Villas.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode Observasi, Wawancara maupun Studi Kepustakaan.

a. Observasi

Metode Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Pada penelitian ini, penulis melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian yang berhubungan dengan topik penelitian yaitu pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan di *Food and Beverage Service Department* di Sanctoo Suites and Villas

b. Wawancara

Metode wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab antara pewawancara dengan narasumber. Dalam penelitian ini kegiatan wawancara akan secara langsung oleh penulis kepada narasumber terkait untuk memperoleh data mengenai penanganan Pembuatan Sanctoo Delight di Bar and Restaurant Sanctoo Suites and Villas.

c. Studi Kepustakaan

Metode Studi Kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Hal ini dilakukan dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik penyajian hasil analisis dalam penyajian hasil analisis data penulis menggunakan metode Informal. Metode ini merupakan metode penyajian analisis dengan menggunakan kata-kata untuk menjelaskan atau menerangkan prosedur Pembuatan Sanctoo Delight oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites and Villas.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bab 1 Pendahuluan

Bab ini berisi Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penulisan, Metode Penulisan dan Sistematika Penulisan.

2. Bab 2 Landasan Teori

Bab ini memuat teori mengenai Hotel, *Food and Beverage Departemen*, *Restaurant*, *Bar*, Minuman, Pengertian Pembuatan.

3. Bab 3 Gambaran Umum Perusahaan

Bab ini menjelaskan Lokasi dan Sejarah Perusahaan, Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel, dan Struktur Organisasi Hotel.

4. Bab 4 Hasil dan Pembahasan

Bab ini mendeskripsikan isi dari hasil observasi yang telah dilakukan secara bertahap dengan menggunakan poin-poin.

5. Bab 5 Penutup

Bab ini menjelaskan hasil pembahasan dari bab sebelumnya

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan Sanctoo Delight oleh Bartender di Bar Sanctoo Suites and Villas dapat disimpulkan bahwa:

Pembuatan Sanctoo Delight oleh Bartender pada Bar and Restaurant di Sanctoo and Villas pada tahap persiapan harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat minuman Sanctoo Delight dengan maksimal sesuai dengan yang diharapkan. Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan kerja, dan persiapan bahan minuman. Pada tahap pembuatan Bartender memasukan *carrot, ginjer, fresh orange juice, honey*, dan *ice* dimasukkan ke dalam blender lalu mesin blender dihidupkan dengan kecepatan sedang Setelah tercampur rata dimasukkan kedalam high ball glass. Sedangkan pada tahap penyajian, minuman Sanctoo Delight disajikan dalam high ball glass yang ditambahkan dengan garnish *carrot ring* dan sepucuk daun mint.

Adapun hambatan dan solusi yang dihadapi yaitu Bar Sanctoo Suites and Villas memiliki staff, *daily worker*, dan *trainee* yang terbatas. Hambatan yang terjadi dapat diatasi dengan cara menetapkan salah satu *trainee* atau dw untuk khusus mengambil pekerjaan di bar agar pelayanan menjadi lancar. Sedangkan hambatan kedua yaitu kekurangan pada bahan karena terbatasnya persediaan barang. Hambatan yang terjadi dapat diatasi dengan berkoordinasi dengan staff purchasing dalam pemesanan bahan minuman untuk menjaga kualitas minuman.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis alami selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini di Sanctoo Suites & Villas, maka penulis mempunyai beberapa saran bagi pihak hotel, yaitu:

1. Sebaiknya pihak hotel menugaskan satu karyawan/staff yang khusus bertanggung jawab dibagian bar, sehingga waiter/ss dan kasir dapat melaksanakan tugas dan tanggung jawab secara maksimal.
2. Meningkatkan koordinasi dengan staf Purchasing dalam pemesanan bahan minuman, sehingga bahan minuman selalu tersedia dan tidak kekurangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinegara, J. dkk. (2015). *ANALISIS TINGKAT KEPUASAN TAMU TERHADAP PELAYANAN PRAMUSAJI DI SUNSET RESTAURANT PADA HOTEL PURI RAJA DI LEGIAN, KUTA-BALI*.
- Alfonsius, E., Yuni Safitri, A., & Kunci-, K. (2020). *Sistem Informasi E-Menu Pada Café Raego Berbasis Web Mobile* (Vol. 9, Issue 1).
- Ayu, I., Padma, P., Wahyuni, S., Putu, I., & Parma, G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *JMPP*, 3(1).
- Desthiani, U., Suminar, R., & Cristiani, S. (2020). *PERAN DAN TUGAS ADMINISTRASI FOOD & BEVERAGE SERVICE PADA HOTEL SANTIKA BSD CITY SERPONG*.
- Dwi Insani, Y., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1).
<http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP>
- Dwiky Indra, K. (2020). *Upaya Meningkatkan Kebersihan Area Bar Di Food and Beverage Service Department Holiday Inn Resort Baruna Bali*.
- Jingga, F., & Limantara, N. (2021). *Pembangunan Model ... (Fredy Jingga; Natalia Limantara) PEMBANGUNAN MODEL RESTAURANT MANAGEMENT SYSTEM*.
- Kade, I. A., Damayanti, W., & Suardani, S. M. (2021). *PENGANTAR HOTEL DAN RESTORAN PENERBIT CV.EUREKA MEDIA AKSARA*.
- Pengabdian Kesehatan Komunitas, J., Anggileo Pramesona, B., Sukohar, A., Studi Magister Kesehatan Masyarakat, P., Kedokteran, F., Lampung, U., & Studi, P. S. (2022). Pelatihan Komunikasi S-BAR pada Perawat untuk Mencegah Kesalahan Pemberian Obat Guna Meningkatkan Keselamatan Pasien S-BAR Communication Training for Nurses to Prevent Medication Mistakes to Improve Patient Safety Histori artikel Abstrak. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Komunitas (Journal of Community Health Services)*, 2.
<https://doi.org/10.25311/jpkk.Vol2.Iss1.1327>
- Purwaningrum, H. (2021). *Hospitality Industry*.
- Rajamuddin. (2014). *Tinjauan Kriminologi Terhadap Timbulnya Kejahatan yang di akibatkan oleh Pengaruh Minuman Keras*.