

**PERANAN *BANQUET OUTLET*
DALAM MENAMBAH PENDAPATAN
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
HILTON BALI RESORT NUSA DUA BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

Putu Yulia Dharma Prawirathi

NIM 2115713043

PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

**PERANAN *BANQUET OUTLET*
DALAM MENAMBAH PENDAPATAN
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
HILTON BALI RESORT NUSA DUA BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

Putu Yulia Dharma Prawirthi

NIM 2115713043

PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

Lembar Persetujuan dan Pengesahan

**PERANAN BANQUET OUTLET
DALAM MENAMBAH PENDAPATAN
PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
HILTON BALI RESORT NUSA DUA**

Projek Akhir ini diajukan guna memenuhi syarat untuk memperoleh Ijazah
Program Studi Administrasi Bisnis pada Jurusan Administrasi Bisnis
Politeknik Negeri Bali

(PUTU YULIA DHARMA PRAWIRTHI)

NIM 2115713043

Badung, 19 Agustus 2024

Disetujui oleh,

Nama Dosen Penguji	Tanda Tangan
Ketua Dosen Penguji, Drs. I.B Artha Adnyana, M. Hum NIP. 196312311989031023	
Dosen Penguji 1, Dr. I Ketut Santra, M.Si NIP. 196710211992031002	
Dosen Penguji 2, Upayana Wiguna Eka Saputra, S.Ak., M.M NIP. 199902252024061002	

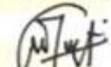
Pembimbing:

Dosen Pembimbing 1



(Drs. I.B Artha Adnyana, M. Hum)
NIP 196312311989031023

Dosen Pembimbing 2



(Ni Luh Made Wijayati, SE., M.Si)
NIP 196401141988112001

Disahkan oleh,
Jurusan Administrasi Bisnis
Ketua



(Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE., MBA., Ph.D.)
NIP 196409291990032003

Diketahui oleh,
Program Studi Administrasi Bisnis
Ketua



(I Made Widiantara, S.Psi., M.Si)
NIP 197902182003121002

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA PROJEK AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Putu Yulia Dharma Prawirthi
NIM : 2115713043
Prodi/Jurusan : D III Administrasi Bisnis/ Administrasi bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa naskah Projek Akhir saya dengan judul:

“Peranan Banquet Outlet dalam Menambah Pendapatan pada Food and Beverage Department
Hilton Bali Resort Nusa Dua Bali”

adalah memang benar asli karya saya. Dengan ini saya juga menyatakan bahwa dalam naskah Projek Akhir ini tidak terdapat karya orang lain yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar di suatu perguruan tinggi, dan atau sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah Projek Akhir ini dan disebutkan pada daftar pustaka.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan menerima sanksi akademis dalam bentuk apapun.

Badung, 19 Agustus 2024

Yang menyatakan,



NIM. 2115713043

REKAMAN ADMINISTRASI INMIPA
POLITEKNIK INFORMATIKA BALI

PRAKATA

Puji syukur dipanjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat Rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Peranan *Banquet outlet* dalam Menambah Pendapatan pada Food and beverage department Hilton Bali Resort”** ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa tanpa bantuan dan dukungan dari beberapa pihak, tentunya tugas akhir ini tidak dapat diselesaikan dengan baik. Atas bantuan dan dukungannya, penulis mengucapkan Terimakasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas selama penulis melaksanakan penyusunan tugas akhir ini.
2. Ibu Nyoman Indah Kusuma Dewi, SE,MBA selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali.
3. Bapak I Made Widiantera, S.Psi.,M.Si selaku Ketua Program Studi Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali.
4. Bapak Drs. I.B. Artha Adnyana, M.Hum selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan memberi segala masukan untuk penulisan tugas akhir ini.

5. Ibu Ni Luh Made Wijayati, SE., M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang banyak memberi masukan dan saran dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Seluruh Dosen dan pegawai Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan ilmu dan membantu selama menjadi mahasiswa Politeknik Negeri Bali.
7. Seluruh staff Hilton Bali Resort yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan penelitian dan memberikan data guna mendukung penyelesaian tugas akhir ini.
8. Kedua orang tua, teman terdekat dan teman – teman mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya kelas A D3 Administrasi Bisnis yang telah memberi dukungan penuh dan material hingga penulis dapat menyelesaikan Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

Tugas akhir yang baik akan lebih sempurna jika mendapat saran dan masukan dari pembaca yang budiman, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran untuk menyempurnakan tugas akhir ini. Harapan penulis semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pembaca.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, Juli 2024

Putu Yulia Dharma Prawirthingi

DAFTAR ISI

PRAKATA	42
DAFTAR ISI.....	44
DAFTAR TABEL	46
DAFTAR GAMBAR.....	47
DAFTAR LAMPIRAN	48
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Pokok Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Metode Penelitian	6
1. Lokasi Penelitian	6
2. Objek Penelitian	7
3. Data Penelitian	7
a. Jenis Data	7
b. Sumber Data	7
c. Metode Pengumpulan Data	8
4. Metode Analisis Data	9
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Peranan.....	10
1. Pengertian Peranan.....	10
B. Hotel.....	11
1. Pengertian Hotel.....	11
C. Food and beverage department.....	12
1. Pengertian Food and Beverage Department.....	12

2. Tujuan Kegiatan Food and Beverage Department	12
3. Bidang Pelayanan <i>Food and Beverage</i>	14
D. Pendapatan	16
1. Pengertian Pendapatan	16
BAB III GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	20
A. Sejarah Hilton Bali Resort.....	20
B. Bidang Usaha	22
C. Struktur Organisasi dan Uraian Jabatan	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
A. Kebijakan Perusahaan.....	32
B. Analisis dan Interpretasi Data.....	35
1. Analisis Data.....	35
2. Interpretasi Data	39
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	42
A. SIMPULAN	42
B. SARAN	42
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	45

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

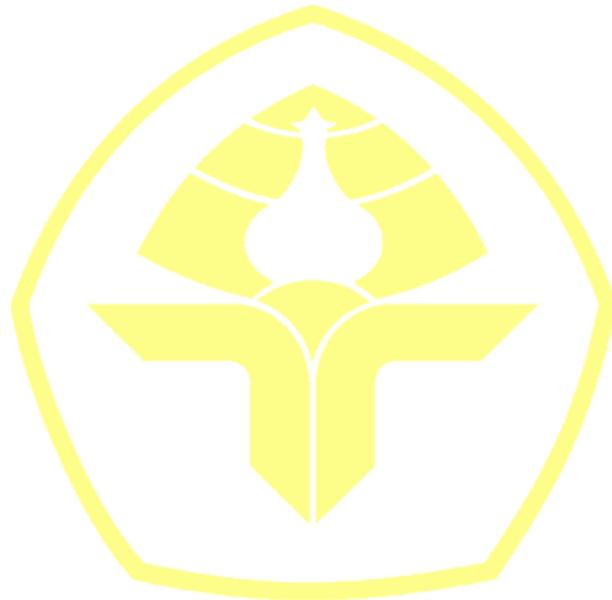
Tabel 3. 1 Bidang Usaha Penjualan Kamar, Hilton Bali Resort.....	22
Tabel 3. 2 Bidang Usaha Restaurant, Hilton Bali Resort	24
Tabel 3. 3 Bidang Usaha Fasilitas lain, Hilton Bali Resort	24
Tabel 3. 4 Fungsi dan Kapasitas Graha Paruman Ballroom	25
Tabel 3. 5 Fungsi dan Kapasitas Graha Sawangan Ballroom	27
Tabel 4 1 Data Budget Banquet Outlet, 2024	36
Tabel 4 2 Pendapatan Umum Food and Beverage Department	37
Tabel 4 3 Pendapatan Banquet Outlet	39



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

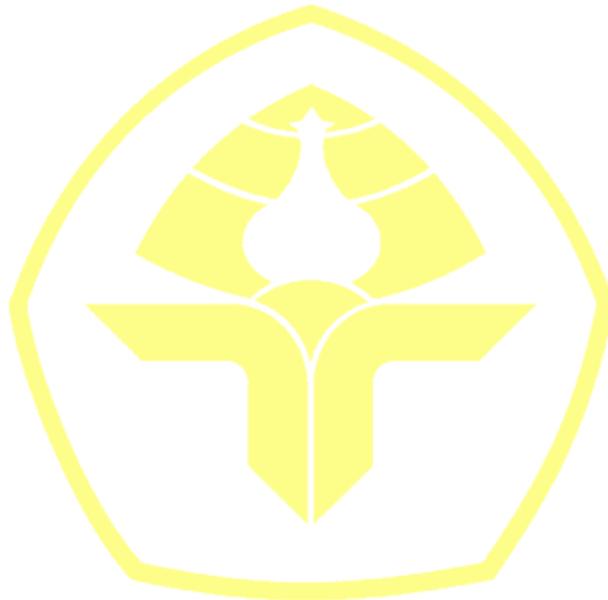
Gambar 3. 1 Hilton Bali Resort	22
Gambar 3. 2 Graha Paruman Ballroom, Hilton Bali Resort	25
Gambar 3. 3 Graha Sawangan Ballroom, Hilton Bali Resort.....	26
Gambar 3. 4 Wiwaha Wedding Chapel, Hilton Bali Resort.....	28



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Event Meeting, Hilton Bali Resort.....	45
Lampiran 2 Coffee Break Meeting, Hilton Bali Resort	45
Lampiran 3 Table set up Birthday Party, Hilton Bali Resort	45
Lampiran 4 Table set up Dinner, Hilton Bali Resort	45
Lampiran 5 Indian Wedding Ceremony, Hilton Bali Resort.....	45
Lampiran 6 Chapel Wedding Ceremony, Hilton Bali Resort	45



JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor yang paling dinamis dan kompetitif di dunia, terutama di destinasi wisata internasional seperti Bali. Dalam industri ini, setiap aspek operasional hotel berkontribusi terhadap kesuksesan keseluruhan, termasuk pendapatan yang dihasilkan oleh berbagai departemen. Salah satu departemen yang memiliki peran signifikan dalam mendukung keberhasilan finansial hotel adalah Food and Beverage (F&B) Department. Pendapatan yang dihasilkan oleh departemen ini tidak hanya berasal dari penjualan makanan dan minuman, tetapi juga dari berbagai layanan tambahan, seperti banquet dan event. Di Hilton Bali Resort, peranan banquet dalam menambah pendapatan F&B Department tidak dapat diabaikan.

Hilton Bali Resort adalah salah satu hotel mewah yang berdiri di Nusa Dua, sebuah kawasan yang terkenal dengan hotel-hotel kelas atas dan fasilitas MICE (Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions) yang lengkap. Dalam industri perhotelan, Food and

Beverage (F&B) Department memegang peran yang sangat penting dalam memberikan pelayanan dan pengalaman yang berkualitas kepada tamu, serta berkontribusi signifikan terhadap pendapatan hotel.

F&B Department adalah salah satu departemen kunci dalam sebuah hotel, yang bertanggung jawab atas penyediaan makanan dan minuman bagi tamu. Departemen ini mencakup berbagai outlet, seperti restoran, bar, layanan kamar, dan banquet atau event services. Dalam konteks perhotelan modern Food and Beverage (F&B) Department di Hilton Bali Resort juga memegang peranan penting dalam mendukung pendapatan hotel secara keseluruhan. Departemen ini tidak hanya bertanggung jawab atas penjualan makanan dan minuman di restoran, bar, dan layanan kamar, tetapi juga pada penjualan acara atau event yang diselenggarakan melalui divisi banquet. Banquet menjadi salah satu kontributor utama dalam peningkatan pendapatan, terutama dalam penyelenggaraan acara-acara besar seperti pernikahan, konferensi, seminar, dan acara korporat lainnya. Mengingat pentingnya peran banquet, perlu adanya fokus khusus dalam mengelola dan mengoptimalkan divisi ini untuk mencapai target pendapatan yang telah ditetapkan.

Dalam dunia bisnis, target pendapatan adalah salah satu alat ukur utama yang digunakan untuk menilai kinerja suatu perusahaan. Hal ini tidak terkecuali dalam industri perhotelan, di mana setiap departemen memiliki target pendapatan yang harus dicapai untuk memastikan

bahwa hotel dapat beroperasi dengan keuntungan yang memadai. Bagi Hilton Bali Resort, target pendapatan yang tinggi adalah suatu keharusan mengingat statusnya sebagai hotel bintang lima dengan berbagai fasilitas mewah yang harus dipertahankan kualitasnya.

Banquet, sebagai bagian dari F&B Department, memainkan peran yang lebih dari sekadar menghasilkan nilai rupiah dari setiap acara yang diselenggarakan. Banquet juga memiliki fungsi strategis dalam mencapai target pendapatan yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel. Menurut Kusuma (2018), "Banquet bukan hanya sekadar layanan penunjang dalam hotel, tetapi juga merupakan sumber pendapatan yang strategis dalam mengoptimalkan profitabilitas hotel melalui berbagai acara yang diselenggarakan."

Peran strategis banquet dapat dilihat dari dua perspektif utama: nilai rupiah yang dihasilkan dan pencapaian target pendapatan yang telah ditetapkan. Dalam konteks nilai rupiah, setiap acara banquet memberikan kontribusi langsung kepada pendapatan hotel melalui penjualan paket makanan dan minuman, penyewaan ruang, serta biaya tambahan lainnya, seperti dekorasi dan layanan teknis. Namun, untuk memahami peran banquet secara lebih menyeluruh, penting juga untuk mempertimbangkan bagaimana banquet berkontribusi terhadap pencapaian target pendapatan yang lebih luas. Target ini mencakup berbagai aspek seperti tingkat hunian kamar, kepuasan pelanggan, dan pengelolaan reputasi hotel.

Pendapatan dari banquet biasanya dihitung berdasarkan beberapa komponen utama: jumlah tamu yang hadir, paket yang dipilih, serta layanan tambahan yang disediakan selama acara. Semakin besar skala acara dan semakin lengkap layanan yang ditawarkan, maka semakin besar pula pendapatan yang dapat dihasilkan. Di Hilton Bali Resort, setiap acara banquet direncanakan dengan detail untuk memastikan bahwa semua aspek acara, mulai dari makanan dan minuman hingga dekorasi dan teknologi, berkontribusi secara maksimal terhadap pendapatan.

Namun, nilai rupiah yang dihasilkan dari setiap acara hanyalah salah satu sisi dari peranan banquet. Hal yang tidak kalah penting adalah bagaimana banquet berperan dalam mencapai target pendapatan yang telah ditetapkan oleh manajemen sehingga banquet dapat dikategorikan sebagai outlet yang dapat menambah pendapatan. Menurut Mahendra (2020), "Target pendapatan bukan hanya soal angka absolut, tetapi juga soal bagaimana setiap unit dalam hotel berkontribusi terhadap pencapaian tujuan strategis hotel secara keseluruhan."

Oleh karena itu, penulis mengangkat judul "**Peranan *Banquet outlet* dalam Menambah Pendapatan pada Food and beverage department Hilton Bali Resort**" dalam penulisan tugas akhir ini.

B. Pokok Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan maka pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah:

“Bagaimanakah peranan *Banquet outlet* dalam menambah pendapatan pada food and beverage department Hilton Bali Resort tahun 2024?”

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dirumuskan, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

Untuk mengetahui peranan *banquet outlet* dalam menambah pendapatan pada food and beverage department Hilton Bali Resort tahun 2024.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat secara teoritis sebagai pijakan dan referensi pada penelitian – penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan peranan suatu bidang pelayanan dalam menambah pendapatan food and beverage department pada suatu Perusahaan atau instansi, serta menjadi bahan kajian bagi pihak – pihak yang akan melakukan penelitian lebih lanjut dengan topik yang sama.

2. Manfaat empiris

Adapun manfaat empiris yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi Mahasiswa

Tugas akhir ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang peranan *banquet outlet* dalam menambah pendapatan pada *food and beverage* di hotel.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini diharapkan dapat dijadikan bahan referensi dan menjadi sumbangan pemikiran dalam membantu mahasiswa melakukan penelitian tentang peranan *banquet outlet* dalam menambah pendapatan pada *food and beverage* di hotel.

c. Bagi Perusahaan

Tugas akhir ini diharapkan dapat mempermudah Perusahaan dalam mengetahui bagaimana peranan bidang pelayanan *banquet* yang sangat memiliki peranan dalam menambah pendapatan pada *food and beverage department*.

E. Metode Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian yaitu dibagian *Food and beverage department* Hilton Bali Resort yang berlokasi di Jalan Raya Nusa Dua Selatan, Benoa, Kec. Kuta Selatan, Kab. Badung, Bali 80361.

2. Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah Peranan *Banquet outlet* dalam Menambah Pendapatan pada Food and beverage department Hilton Bali Resort.

3. Data Penelitian

a. Jenis Data

1) Data Kualitatif

Data kualitatif adalah jenis data yang bersifat deskriptif dan lebih fokus pada interpretasi dan pemahaman subjek yang diteliti.

2) Data Kuantitatif

Data kuantitatif adalah data dari hasil penelitian yang bersifat terstruktur atau berpola sehingga ragam data yang diperoleh dari sumber riset lebih mudah dibaca oleh peneliti.

b. Sumber Data

1) Data Primer

Data primer adalah informasi atau data yang diperoleh langsung dari sumbernya. Sumber data primer adalah observasi, wawancara. Pada tugas akhir ini, yang termasuk dalam data primer adalah data pendapatan banquet outlet dalam 3 bulan terakhir, data tersebut dibuat oleh penulis langsung sekaligus sebagai pekerjaan dari tempat penulis bekerja.

2) Data Sekunder

Data sekunder adalah jenis data yang tidak peneliti kumpulkan secara langsung. Pada tugas akhir ini, yang termasuk dalam data sekunder adalah data pendapatan food and beverage department, data tersebut diperoleh dari admin food and beverage Hilton Bali Resort. Selain itu, data budget banquet outlet diperoleh dari *manager* banquet outlet.

c. Metode Pengumpulan Data

1) Observasi

Observasi adalah kegiatan yang dilakukan untuk memperoleh informasi secara aktif dari sumber utama dengan cara mengamati secara langsung.

2) Wawancara

Wawancara adalah percakapan antara dua orang atau lebih yang berlangsung antara narasumber dan pewawancara dengan tujuan mengumpulkan data – data berupa informasi.

3) Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku – buku ilmiah, laporan penelitian, karangan – karangan ilmiah, tesis dan disertasi, buku tahunan,

ensiklopedia dan sumber – sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lain.

4. Metode Analisis Data

Setelah data yang penulis perlukan telah terkumpul, maka Langkah selanjutnya adalah menganalisis data. Metode analisis data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Metode analisis ini dipergunakan untuk menganalisis data kualitatif yaitu data yang berupa keterangan atau informasi. Analisis deskriptif kualitatif adalah Teknik yang digunakan untuk mengumpulkan, mengolah, menganalisis, serta menyajikan data secara deskriptif. Dalam teknik ini data dapat disajikan dalam bentuk grafik seperti plot atau diagram dan juga bisa dalam bentuk numerik misalnya perhitungan rata-rata atau standar deviasi. Teknik analisis deskriptif kualitatif biasanya berhubungan erat dengan penelitian terkait fenomena-fenomena sosial yang tidak hanya bisa diukur dengan data angka.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Secara keseluruhan, peranan *banquet* berperan penting dalam meningkatkan pendapatan dan mencapai target yang telah ditetapkan oleh Food and Beverage Department Hilton Bali Resort. Dengan menawarkan berbagai paket acara yang sesuai dengan kebutuhan pasar dan meningkatkan kualitas layanan, banquet mampu menarik lebih banyak klien dan menyelenggarakan acara-acara besar yang memberikan kontribusi signifikan terhadap total pendapatan hotel.

B. SARAN

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

Berdasarkan simpulan di atas, ada beberapa saran yang dapat diberikan untuk lebih meningkatkan peranan *banquet* dalam menambah pendapatan pada Food and Beverage Department Hilton Bali Resort:

1. Hotel perlu terus melakukan evaluasi dan masukan dari pelanggan untuk mengidentifikasi area yang perlu ditingkatkan. Dengan mendengarkan masukan dari pelanggan, Hilton Bali Resort dapat melakukan perbaikan yang tepat sasaran dan meningkatkan kepuasan pelanggan secara keseluruhan. Meskipun *banquet* sudah memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pendapatan Food and Beverage, masih ada peluang untuk pertumbuhan lebih lanjut.
2. Mengembangkan paket acara yang unik dan tematik dapat menarik lebih banyak acara. Misalnya, mengadakan acara dengan tema budaya Bali atau menyediakan opsi menu internasional dapat menarik tamu dari berbagai latar belakang. Selain itu, fokus pada peningkatan kualitas layanan dan fasilitas dapat memperkuat posisi Hilton Bali Resort sebagai destinasi utama untuk acara *banquet*.

Dengan saran-saran di atas, Hilton Bali Resort dapat terus meningkatkan peranan *banquet* dalam menambah pendapatan pada Food and Beverage Department.

JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Z. (2015). *Manajemen Perhotelan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Brown, J. (2016). *Event Management and Banquet Operations*. New York: Wiley.
- Budi, A. (2016). *Pengelolaan Acara dan MICE*. Bandung: Alfabeta.
- Dian, S. (2018). *Strategi Pengembangan Bisnis Hotel*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Pratama, A., & Widodo, S. (2020). Peranan Banquet dalam Meningkatkan Pendapatan Hotel. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 256-267.
- Purnamasari, R., & Widiastuti, T. (2021). Analisis Strategi Peningkatan Pendapatan pada bagian Food and Beverage di Hotel Bintang Lima. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 123-134.
- Richard, K. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Riyadi, H. (2015). *Pengetahuan Layanan Makanan dan Minuman*. Bandung: Alfabeta.
- Setiawan, B., & Rahmawati, D. (2020). Optimalisasi Pendapatan Departemen Food and Beverage Melalui Event Banquet di Hotel X. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 45-58.
- Wijayanti, A., & Santoso, T. (2023). Peningkatan Pendapatan Melalui Layanan Banquet: Studi di Hilton Bali Resort. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 178-189.