

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN SURF N TURF DINNER SESUAI DENGAN SOP  
OLEH PRAMUSAJI DI DONBIU RESTAURANT HOTEL  
PADMA RESORT LEGIAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Putu Widayani**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN SURF N TURF DINNER SESUAI DENGAN SOP  
OLEH PRAMUSAJI DI DONBIU RESTAURANT HOTEL  
PADMA RESORT LEGIAN**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Putu Widayani**

**2115823066**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

## **TUGAS AKHIR**

### **PELAYANAN SURF N TURF DINNER SESUAI DENGAN SOP OLEH PRAMUSAJI DI DON BIU RESTAURANT HOTEL PADMA RESORT LEGIAN**

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi D -III Perhotelan Politeknik Negri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Putu Widayani**

**2115823066**

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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN SURF N TURF DINNER SESUAI DENGAN SOP OLEH  
PRAMUSAJI DI DON BIU RESTAURANT HOTEL PADMA RESORT  
LEGIAN**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing  
dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
pada 16 Agustus 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,



**Drs. I Nyoman Kanca, M.Par**  
**NIP. 196012311990111001**



**Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par**  
**NIP. 196409151990031003**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**

Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata,  
Politeknik Negeri Bali

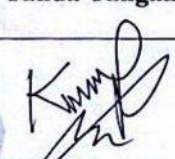
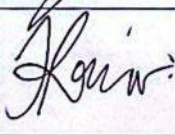
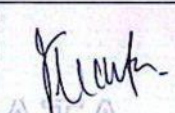


**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par**  
**NIP. 198409082008122004**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PELAYANAN SURF N TURF DINNER SESUAI DENGAN SOP OLEH  
PRAMUSAJI DI DON BIU RESTAURANT HOTEL PADMA RESORT  
LEGIAN

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negri Bali pada 16 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
<b>Ketua</b>	Nama: Drs. I Nyoman Kanca, M.Par NIP. 196012311990111001	
<b>Anggota</b>	Nama: I Putu Krisna Arta Widana, S.S.T.,M.Par. NIP. 198901112019031015	
<b>Anggota</b>	Nama: Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par. NIP. 199306082022032009	

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,  
Jurusan Pariwisata Politeknik Negri Bali



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA  
PRODI DIII PERHOTELAN

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80364  
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128  
Laman : pariwisata.pnb.ac.id | email : perhotelan@pnb.ac.id

---

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Putu Widayani  
NIM : 2115823066  
Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PELAYANAN SURF N TURF DINNER SESUAI DENGAN SOP OLEH PRAMUSAJI  
DI DONBIU RESTAURANT HOTEL PADMA RESORT LEGIAN**

Memang benar bebas dari plagiasi. 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.

Badung, 16 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,

Ni Putu Widayani

---

NIM. 2115823066

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul Pelayanan Surf n Turf Dinner sesuai dengan SOP oleh pramusaji pada Don Biu Restaurant di Hotel Padma Resort Legian dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud menguraikan pelayanan yang diberikan oleh pramusaji pada surf n turf dinner di Padma Resort Legian khususnya Don Biu Restaurant serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi Diploma 3, 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 kepada 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 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 Koprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Kanah, S.Pd., M.Hum selaku Koordinator PKL yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama Praktik Kerja Lapangan..

6. Drs. I Nyoman Kanca, M.Par , selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
7. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
8. Ibu Kristanti Tannady, selaku Hotel Manager di Padma Resort Legian yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Padma Resort Legian untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Ibu Ni Putu Ari Dewinta, selaku Human Resource Training Officer di Padma Resort Legian yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi serta bimbingan kepada penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
10. Bapak Wayan Subrata, selaku Outlet Manager yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir. Seluruh Staf Padma Resort Legian yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
12. I Nyoman Agus Setiawan dan Ni Luh Sudarti, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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.

Badung, Agustus 2024

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGAJUAN PERSYARATAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>v</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 .....	2
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan .....	3
D. Metode Penulisan .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>6</b>
A. Hotel dan Klasifikasi Hotel .....	6
B. Pengertian dan Fungsi Food and Beverage Service .....	8
C. Pengertian dan Jenis Restoran .....	9
D. Pengertian dan Jenis Menu .....	11
E. Pengertian Standar Operasional Prosedur (SOP) .....	12
F. Sequence Of service .....	13
G. Pengertian Waiter/Waitress .....	15
H. Pengertian Dinner .....	16
I. Pengertian Table Set Up.....	16

<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>18</b>
A. Lokasi dan Sejarah Padma Resort Legian .....	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Padma Resort Legian .....	20
C. Stuktur Organisasi Padma Resort Legian.....	27
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>32</b>
A. Pelayanan Surf n Turf Dinner sesuai dengan SOP oleh Pramusaji di Donbiu Restaurant Hotel Padma Resort Legian.....	32
B. Hambatan – Hambatan yang Dihadapi Dalam Pelayanan Surf n Turf Dinner Sesuai SOP Oleh Pramusaji di Donbiu Restaurant Hotel Padma Resort Legian dan Cara Mengatasinya.....	45
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>47</b>
A. Simpulan.....	47
B. Saran.....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>51</b>



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

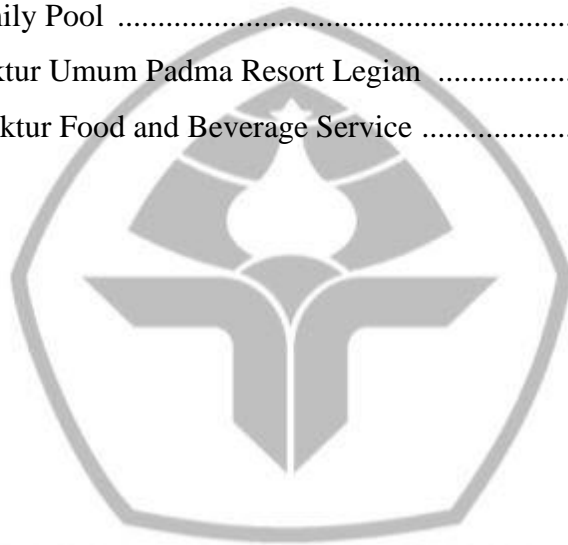
Tabel 3.1 Tipe tipe Kamar .....	20
Tabel 3.2 Nama nama Restoran .....	22
Tabel 3.3 Nama nama Meeting Room .....	23



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Padma Resort Legian .....	18
Gambar 3.2 Gambar Padma Resort Legian .....	19
Gambar 3.3 Presidential Suite Room .....	21
Gambar 3.4 Donbiu Restaurant .....	22
Gambar 3.5 Plumerian Ballroom .....	24
Gambar 3.6 The Spa .....	24
Gambar 3.7 Family Pool .....	26
Gambar 3.8 Stuktur Umum Padma Resort Legian .....	28
Gambar 3.9 Struktur Food and Beverage Service .....	28



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Set up table

Lampiran 2 : List Menu

Lampiran 3 : Salad dish

Lampiran 4: Bread display

Lampiran 5 : Steak knife

Lampiran 6 : Seragam yang digunakan

Lampiran 7 : Bill



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Padma Resort Legian adalah salah satu hotel bintang 5 populer yang ada di Bali. Hotel ini beralamat di Jl. Padma No.1, Legian, Kec. Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Terletak di kawasan pantai Legian, lokasinya cukup strategis karena letaknya yang tidak jauh dari pusat kota. Jika dari Bandar Udara Internasional Ngurah Rai, hanya memerlukan waktu sekitar 20 hingga 25 menit apabila jalanan tidak macet. Sepanjang jalanan di sekitar hotel ini, kita bisa dengan mudah menjumpai berbagai toko yang menjual segala macam pernik-pernik souvenir seperti baju, tas anyaman, hiasan dinding dan masih banyak lagi.

Di Padma Resort Legian terdapat beberapa departemen yang berperan penting dalam menunjang keberhasilan operasional di hotel ini. Salah satu fasilitas yang juga penting dan berperan besar dalam menyumbang keuntungan yang besar bagi hotel adalah restoran. Restoran merupakan tempat dimana hotel menjual berbagai macam makanan dan minuman yang ditawarkan kepada tamu, baik tamu yang menginap di dalam hotel maupun kepada khalayak umum yang datang ke hotel untuk sekedar makan dan minum.

Padma Resort Legian memiliki 3 restoran yaitu The Deli, Tenkai Japanese dan Donbiu restoran. Donbiu restoran yang menyediakan makanan dan minuman untuk *breakfast* dan juga *dinner*. Ada beberapa *theme dinner* yaitu italian buffet ada dihari senin, balinese buffet ada di hari rabu, tropical bbq buffet ada dihari jumat, dan yang banyak disukai oleh tamu adalah Surf n Turf Dinner ada dihari Selasa, Kamis, Sabtu dan juga minggu dimana pelayanan *dinner* ini adalah *semi buffet* yang menyediakan aneka olahan daging ataupun *seafood*.

Semi Buffet merupakan pelayanan yang memadukan *a'la carte* dengan pelayanan buffet untuk menghemat tenaga, meminimalisir kesalahan serta efisiensi waktu menurut

Ariawan (2023), sedangkan dari data yang di peroleh oleh penulis dari hotel Padma Resort Legian di don biu restaurant *semi buffet* ini mendapatkan banyak revenue mencapai Rp. 10.000.000 + setiap adanya dinner ini.

Berdasarkan pada data yang didapatkan di hotel rata rata penjualan surf n turf ini banyak mendaptrkan revenue dan banyak diminati dengan tamu karena jika tamu memesan surf n turf tamu akan mendapatkan free flow buffet yang dimuali dari bread, soup, salad dan juga dessert tetapi jika tamu ingin memesan buffet saja bisa dengan harga Rp. 220.000 net, sehingga layak untuk diangkat sebagai topik tugas akhir dengan judul : “ Pelayanan Surf n Turf Dinner sesuai dengan SOP oleh Pramusaji di Donbiu Restaurant Padma Resort Legian”.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah pelayanan surf n turf dinner sesuai dengan SOP oleh pramusaji di Donbiu Restaurant Padma Resort Legian?
2. Apa sajakah hambatan yang ditemukan pada pelayanan surf n turf dinner sesuai dengan SOP oleh pramusaji di Donbiu Restaurant Padma Resort Legian dan solusinya?

### C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir 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. Menjelaskan pelayanan surf n turf dinner sesuai dengan SOP oleh pramusaji di Donbiu Restaurant Padma Resort Legian
- b. Menjelaskan hambatan yang ditemukan dalam pelayanan surf n turf dinner sesuai dengan SOP oleh pramusaji di Donbiu Restaurant Padma Resort Legian dan solusinya

#### 2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
  - 2) Meningkatkan pemahaman dalam bidang pelayanan dan pengetahuan dengan mengetahui perbandingan-perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industri perhotelan.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
  - 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang Food and Beverage Service.



- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pelayanan di restoran.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pelayanan surf n turf dinner sesuai dengan SOP.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pelayanan surf n turf dinner sesuai dengan SOP.

#### **D. Metode Penulisan**

##### 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

###### a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan melakukan langsung bagaimana pramusaji berperan dalam memberikan pelayanan surf n turf dinner. Mengamati lokasi di Deli grasslawn (outdoor) jika tidak hujan dan melakukan langsung pelayanan kepada tamu.

###### b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara secara langsung dengan beberapa staf di Padma Resort Legian, terutama kepada para staf yang berada di Departemen Food and Beverage Service.

###### c. Studi Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku, dokumen tertulis, serta jurnal yang berkaitan dengan topik yang dibahas dalam tugas akhir ini.

## 2. Metode Analisis

Metode analisis yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah metode analisis deskriptif dan kualitatif yaitu: mendeskripsikan berdasarkan data yang di dapatkan dari hasil wawancara, observasi dan studi kepustakaan berkenaan dengan pelayanan dinner surf n turf pada Donbiu Restaurant hotel Padma Resort Legian.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan dari pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya maka dapat disimpulkan bahwa pelayanan *surf n turf dinner* sesuai dengan SOP memiliki tiga tahapan pelaksanaan yang harus diikuti yaitu: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, tahap penutup.

1. Tahap Persiapan dibagi menjadi dua yaitu tahap persiapan diri dan tahap persiapan sebelum operasional restoran. Dalam tahap persiapan diri seorang pramusaji harus memperhatikan kebersihan diri yang mulai dari ujung rambut sampai ujung kaki. Sedangkan tahap persiapan sebelum operasional restoran terdapat beberapa hal yang harus dikerjakan, antara lain: *preparation set up table, mengambil napkin, melakukan set up buffet, mengikuti short briefing.*
2. Tahap Pelaksanaan, terdiri atas: *welcoming the guest by greeting, seating the guest, Unfolding the napkin, Presenting drink list, Taking drink order, Repeating drink order, Presenting food menu, Taking food order, Repeating food order, Serving drink order, Serving main course, Asking for the food, Presenting Bill, dan Leaving the guest.*
3. Tahap Menutup Restoran dalam kegiatan menutup restoran, ada beberapa hal yang harus dikerjakan oleh seorang pramusaji pada Donbiu Restaurant di Padma Resort Legian seperti: Melakukan clear up peralatan yang ada di meja pada saat restoran tutup mengambil kembali peralatan yang ada di meja tamu seperti *cutleries (dinner spoon, fork, knife), plash mate, vase flower dan juga electric candle*, selanjutnya peralatan tersebut dibawa ke *side stand*. Mengangkat meja dan kursi khusus untuk pria dari *graslawn* dibawa kembali ke Donbiu dan merapkannya kembali. Melakukan *polishing* dari beberapa item yang ada di buffet seperti *underliner, tong, service spoon*. Mengumpulkan napkin yang kotor pada saat menutup restoran, semua *guest napkin* yang telah dipergunakan sebelumnya harus dikumpulkan dan

diletakkan di *laundry*. Melakukan *inventory* barang seperti *chit order*, *electric candle*, *underliner*, *ht*, *steak knife* selanjutnya dikirim ke grup operasional. Mematikan lampu sebelum meninggalkan area restoran pramusaji mematikan semua lampu yang ada di restoran termasuk mematikan musik, dan menurunkan tirai, serta mengunci beberapa drawer dan mengembalikan kunci bagian *security*.

## B. Saran

Setelah menjalani praktek kerja lapangan serta mencari data dan melihat tentang proses pelayanan Surf n Turf dinner di Donbiu Restaurant hotel Padma Resort Legian banyak mendapatkan pengalaman di dalam bidang *F&B service*. Penulis dapat melihat hal yang perlu di tingkatkan dan di perbaiki penulis dapat memberikan saran terhadap pihak restaurant antara lain:

1. Sebaiknya pramusaji mendapatkan pelatihan bahasa asing lainnya seperti Jepang dan Bahasa asing lainnya secara bertahap sehingga dapat melancarkan pelayanan dan komunikasi antara tamu dengan pramusaji, dan dari pihak *HR* sebaiknya lebih gencar memberikan pelatihan bagaimana cara *menghandle* tamu untuk para trainee agar bisa mengerti apa yang dibutuhkan oleh tamu supaya tidak ada *miss* komunikasi.
2. Cara untuk mengatasi tamu yang terlalu lama menunggu pesanan, para pramusaji berusaha untuk melakukan pelaksanaan *first in first out*. Tamu yang pertama memesan makanannya akan diberikan pertama begitu juga selanjutnya sesuai dengan urutan pesanan, jika makanan sudah siap segera dibawa ke tamu tersebut, sehingga pesanan yang diambil oleh seorang pramusaji tidak terlalu banyak.

## DAFTAR PUSTAKA

Ariawan.(2023).*SemiBuffet*.

[https://repository.pnb.ac.id/7209/2/RAMA\\_93402\\_2015823247\\_0025016005\\_part.pdf](https://repository.pnb.ac.id/7209/2/RAMA_93402_2015823247_0025016005_part.pdf)

Damayanti, I. A. K. W. (2015). Pengantar Hotel dan Restoran. *Badung:MKK 18203 Jenis Menu*, 32.

Emmita. (2016). Pengertian Hotel. *Yogyakarta : Deepublish, 2016*, 1.

Hartatik, I. P. (2014). Buku Pintar Membuat Standar Operasional Prosedur. *Flash Book: Jogjakarta. SOP*.

KBBI. (2005). *Departmen Pendidikan Nasional*.

Marsum. (2005). *Table set up*. <https://pengertian.id/table-set-up-adalah-tujuan-dan-fungsi-jenis-peralatan-cara-melakukan-table-set-up-dan-tips-melakukan-table-set-up/>

Marsum Widjojo Atmodjo. (2016). Professional Waiter (Pramusaji Ahli). *Pengertian Waiter*.

Mertayasa, I. G. A. (2016). Food and Beverage Service Operational Job Preparation. *Yogyakarta:Andi.Pengertian and Fungsi Fbs, 2*.

Oka, I. M. D. dan W. I. N. (2017). Pelayanan Prima di Restoran Internasional. *Surabaya:Paramita.Pengertian Menu*.

Permenparekraf No.11 Tahun 2014. (2014). *Standar Usaha Restoran*. <https://peraturan.go.id/id/permenparekraf-no-11-tahun-2014>

Sugiarto, & Sulartiningrum. (2001). *Pengertian dinner*.

Widiana Putra. (2019). Pengertian Hotel. *Jakarta: Jurnal Media Wisata*.