

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN ALA CARTE DINNER OLEH WAITER
DI HOTEL PONDOK SANTI GILI TRAWANGAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Subahan Johan Jaswari

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

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN ALA CARTE DINNER OLEH WAITER
DI HOTEL PONDOK SANTI GILI TRAWANGAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Subahan Johan Jaswari
NIM : 2115823470**

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

**PELAYANAN ALA CARTE DINNER
OLEH WAITER DI HOTEL PONDOK SANTI GILI
TRAWANGAN**

Oleh
Subahan Johan Jaswari
NIM2115823470

Tugas Akhir ini Diajukan guna memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Pembimbing I,



Solihin, S.ST.Par.,M.Par.
NIP. 196206121989031002

Pembimbing II,



Komariyuli Anwariyah, S.T.,M.Kom.
NIP. 198707022024212033

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



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


LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
PELAYANAN ALA CARTE DINNER OLEH WAITER DI HOTEL PONDOK
SANTI GILI TRAWANGAN

Tugas Akhir Ini Telah Disahkan Oleh Para Penguji Dan Koordinator Program Studi DIII
Perhotelan, Politeknik Negeri Bali Pada 29 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Solihin, S.ST.Par.,M.Par. NIP. 196206121989031002	
Anggota	KomariyuliAnwariyah, S.T.,M.Kom. NIP. 198707022024212033	
Anggota	Budiman, S.ST.Par.,M.M. NIP. 198801012024211001	

Mengetahui,

Koordinator Program Studi DIII Perhotelan
JurusanPariwisataPoliteknik Negeri Bali


KadekDwiPradnyaniNovianti, S.Pd.,M.Eng.
NIP. 1990112022032009



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN,
KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Subahan Johan Jaswari
NIM : 2115823470
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PELAYANAN ALA CARTE DINNER
OLEH WAITER DI HOTEL PONDOK SANTI GILI
TRAWANGAN”**

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.

Badung, 25 Juli 2024
Saya membuat Pernyataan,



Subahan Johan Jaswari
2115823470
DIII Perhotelan Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri
Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pelayanan A'La Carte Dinner Oleh Waiter/Waitress Di Hotel Pondok Santi Estate ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan A'la Carte Dinner Oleh *Waiter / Waitress* Di Hotel Pondok Santi Estate Serta untuk melengkapi persyaratan pada kelulusan Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhirini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan 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 sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Prandnyani Novianti, S.Pd. M.Eng. selaku koordinator Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di di program studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
5. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd. selaku Koordinator Program studi DIII Perhotelan PSDKU Lombok Barat Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Parwisata Politeknik Ngeri Bali Kampus Lombok Barat.

6. Ruju Rahmad, S.Pd., MT, selaku Koordinator PSDKU Lombok Barat yang telah member kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
7. Solihin, S.ST.Par., M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis di dalam penulisan tugas akhir.
8. Komariyuli Anwariyah, S.T., M.Kom, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis di dalam penulisan tugas akhir.
9. Rahayu Kartika Dewi selaku HR Manager yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di pondok santi estate untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Seluruh *staff food beverage service* Pondok Santi yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
11. Sariyadi dan sumiati selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini. Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya.

Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan 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.

Lombok Barat, Juli 2024

Penulis

Halaman

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN ORSINALITAS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	xi
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	3
1. Tujuan Penulisan	4
2. Manfaat Penulisan	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
1. Metode dan Teknik pengumpulan data	7
2. Metode dan Teknik analisis data	8
3. Metode dan teknik penyajian hasil analisis	9
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Hotel.....	11
1. Pengertian Hotel	12
2. Klasifikasi Hotel	13
B. Food and Beverage Department	14
1. Pengertian F&B Department.....	15
2. Pengertian F&B Service.....	16
C. Restoran.....	17
1. Pengertian Restoran	18

2. Jenis-jenis restoran.....	19
D. Waiter/Waitress.....	20
1. Pengertian waiter/waitress.....	21
2. Tugas dan tanggung jawab waiter/waitress.....	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	23
A. Lokasi dan sejarah Pondok Santi Estate.....	24
1. Lokasi Pondok Santi Estate.....	25
2. Sejarah Pondok Santi Estate.....	26
B. Bidang usaha dan fasilitas Pondok Santi Estate.....	27
1. Bidang usaha Pondok Santi Estate.....	28
2. Fasilitas Pondok Santi Estate.....	29
C. Struktur organisasi Pondok Santi Estate.....	30
BAB IV PEMBAHASAN.....	31
A. Pelayanan A’la Carte dinner.....	32
1. Tahap Persiapan.....	33
a. Grooming.....	34
b. Persiapan perlengkapan.....	35
2. Tahap pelaksanaan pelayanan A’la Carte dinner oleh waiter/waitress di Pondok Santi.....	36
3. Tahap akhir.....	37
B. Kendala yang dihadapi oleh seorang waiter/waitress dalam pelayanan A’la Carte dinner di Hotel Pondok Santi.....	38
BAB V PENUTUP.....	39
A. Simpulan.....	40
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo pondok Santi Estate.....	20
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Pondok Santi Estate	28
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Food and Beverage Service.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Santi Beach Restaurant

Lampiran 2 Table Set Up A'la Carte Dinner

Lampiran 3 IJO Restaurant

Lampiran 4 Head Of Departemen

Lampiran 5 Foto Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

di pulau Lombok sudah cukup pesat, mengingat pulau nusantara yang letak geografinya yang sangat strategis dan memiliki kekayaan alam yang sangat luas dalam upaya membangun pariwisata. Wisatawan yang datang ke pulau Lombok semakin meningkat, khususnya pada kawasan tujuan wisata yang sudah terkenal, seperti Gili Trawangan, Gili Meno, Gili Air, Gunung Rinjani, Pantai Sengigi dan lain sebagainya. Di samping dapat menikmati keindahan alamnya, wisatawan yang berkunjung di Pulau Lombok juga bisa menikmati budaya dan keramahan dari masyarakat. Sebagaimana diketahui perkembangan pariwisata di Pulau Lombok terdapat dua kebudayaan besar yaitu kebudayaan tersebut memiliki acara ritual serta atraksi masing-masing yang merupakan salah satu daya tarik utama untuk menarik minat wisatawan asing untuk berkunjung di daerah ini.

Hotel merupakan tempat tinggal kedua bagi wisatawan, pada prinsipnya Hotel wajib memberikan pelayanan yang baik kepada tamu/konsumen, sehingga tamu/konsumen merasa puas dan nyaman tinggal di hotel, supaya pendapatan hotel semakin meningkat, untuk mencapai tujuan tersebut, maka ada kerja sama antar department harus baik. Seluruh department yang ada di hotel yaitu: Front Office department, Houskeeping department, Personalia department, Engginering department, Accounting department, Security department, merupakan kesatuan utuh dalam mekanisme oprasional suatu hotel dalam menghasilkan jasa pelayanan,

untuk itulah di butuhkan karyawan yang berkualitas baik, guna dapat memuaskan tamu /konsumen.

Pondok Santi Estate Salah satu hotel berbintang yang ada di Nusa Tenggara Barat tepatnya di Kabupaten Lombok Utara adalah Hotel Pondok Santi Estate. Hotel Pondok Santi Estate merupakan salah satu hotel berbintang 4 (****) dan termasuk dalam jenis Resot Hotel. Pondok Santi Estate merupakan salah satu hotel bintang empat yang ada di lombok. Pondok Santi Estate terletak di Desa Gili Indah, Dusun Gili Terawangan, jarak dari bandara internasional lombok dapat di tempuh selama 1 jam 30 menit. Hotel berada di sebelah barat gili terawangan dekat dengan sunset point, hotel ini merupakan perusahaan milik bapak Alan Hackett (Pak AJ). Hotel ini di bangun pada tahun 2015.

Food and Beverage Department di bagi menjadi dua bagian yaitu *culinary* dan *service*. Kamus Besar Bahasa Indonesia (2023), *Culinary* memiliki tugas untuk mengolah makanan yang dipesan oleh tamu. Sedangkan *service* dibagi lagi menjadi dua yaitu server dan bar. Server memiliki tugas memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu, sedangkan bar memiliki tugas untuk mengolah minuman yang dipesan oleh tamu.

Food And Beverage Departement merupakan department yang bertanggung jawab atas pengolahan , penyediaan, dan penyajian makanan dan minuman dimana hasil pemasukan kedua setelah kamar, pada suatu hotel adalah pendapatan yang dihasilkan dari penyediaan fasilitas makanan dan minuman.

Food And Beverage Service bertanggung jawab atas penyajian penjualan makanan yang di produksi oleh food And Beverage Product kepada tamu hotel,

untuk itu diperlukan kerja sama antar departemen atau bagian mulai pengadaan bahan, proses penyediaan, sampai pelayanan.

Di dalam sebuah restoran peran seorang waiter dan waitress adalah untuk melayani tamu, memberikan kepuasan yang baik kepada tamu, dengan cara kerjasama yang baik dan bekerja dalam organisasi yang memberikan pelayanan yang baik kepada para tamu, brbuat efisien, dan selalu mematuhi aturan atau peraturan yang di keluarkan oleh manajemen. Didalam melaksanakan pelayanan kepada tamu efesiensi kerja merupakan hal yang paling utama yang dipergunakan dalam melaksanakan pekerjaan, misalnya peralatan atau perlengkapan yang di gunakan, cara kerja, pelayanan kepada tamu hotel, hal ini adalah waktu yang di pergunakan dalam pelayanan dengan standar oprasional procedure.

Terdapat sejumlah penulis yang membahas mengenai topic serupa. Pertama, Mahendra (2022) membahas mengenai Pelayanan A'la Carte Dinner New Year Event Oleh Waiter/Waitrss Pada Woobar Di W Bali Seminyak. Kedua, Dewi (2023) membahas mengenai tahapan pelayanan dinner di Sundara Restaurant. Adapun perbedaan fokus dari tulisan-tulisan sebelumnya yaitu pada lokasi hotel, waktu dan jenis acara.

A. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas dan pengamatan penulis selama terjun langsung kelapangan, maka penulis merumuskan masalah yang di temukan selama melakukan praktik kerja lapangan di hotel Pondok Santi Estate pada

department Food and Beverage Service adalah pelayanan *a'la carte diner* oleh waiter/waitres

1. Bagaimana Pelayanan *a'la carte diner* oleh waiter/waitress di hotel pondok santi estate?
2. Apa saja kendala yang dihadapi oleh seorang waiter/waiters dalam Pelayanan *a'la carte* di hotel pondok santi estate?

A. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang di dapat dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pelayanan *a'la carte diner* oleh waiter/waitress di hotel pondok santi estate adalah sebaga iberikut:

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah di uraikan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah: Mendeskripsikan bagaimana pelayanan *a'la carte diner* oleh waiter/waitress di hotel pondok santi estate

a. Menjelaskan kendala apa saja yang dihadapi oleh seorang waiter/waiters dalam menanagani pelayanan *a'la carte diner* dan cara menanganinya.

2. Manfaat Penulisan

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

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali
- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam menangani pelayanan *a'la carte diner* oleh seorang waiter

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan dalam penyusunan tugas akhir oleh mahasiswa Politeknik Negeri Bali Jurusan Pariwisata.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide-ide melalui penulisan tugas akhir ini dan juga referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang *food and beverage service*

a. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan masukan tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam pelayanan *a'la carte diner* oleh waiter/waitress di hotel Pondok Santi Estate.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat menangani Pelayanan A'la Carte Dinner Oleh Waiter/Waitress di Hotel Pondok Santi Estate.

A. Metode Penulisan Tugas Akhir

Sub-bab ini berisikan penjelasan mengenai pengumpulan data baik itu metode wawancara, observasi maupun kepustakaan.

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data yaitu sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Yaitu metode pengumpulan data dengan cara mengamati, memahami dan terlibat langsung dalam proses pelayanan *A'la Carte dinner* oleh waiter/waiterss.

b. Metode Wawancara

Yaitu metode pengumpulan data dengan cara Tanya jawab secara langsung kepada yang lebih ahli atau paham akan pekerjaan yang dilakukan tentang pelayanan *A'la Carte dinner* oleh waiter/waiterss di hotel pondok santi estate.

c. Studi Kepustakaan

Yaitu metode pengumpulan data dengan cara membaca literatur yang berhubungan dengan permasalahan yang Di bahas seperti: Buku, jurnal kepariwisataan, dan internet. Data dari studi literature meliputi data konsep hotel, jenis-jenis hotel, pengertian food and beverage service, serta pelayanan *a'la carte dinner* oleh witer/waiterss.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang penulis gunakan dalam menyusun Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu suatu cara menganalisis data dengan memaparkan data secara lengkap sehingga mendapatkan kesimpulan yang tepat. Dalam hal ini memaparkan atau menguraikan data-data yang didapat mengenai Pelayanan a'la carte dinner oleh waiter/waitress di hotel Pondok Santi Estate.

3. Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian yang penulis gunakan untuk hasil analisa yaitu:

- a. Metode informal : suatu metode penyajian hasil analisa data dengan menggunakan kata-kata biasa
- b. Metode formal : suatu metode penyajian hasil analisa dengan menggunakan tanda dan lambang-lambang.tanda yang dimaksud yaitu tambah (+),tanda kurang (-) , tanda kurung () dan lain sebagainya, sedangkan lambang yang di maksud yaitu singkatan nama, dan berbagai diagram atau bagian dalm Tugas Akhir mengenai pelayanan a'la carte dinner oleh waiter/waitress di hotel

Pondok Santi Estate.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan di atas mengenai Pelayanan A'la Carte Dinner Oleh Waiter/Waitress Di Hotel Pondok Santi Estate, dapat disimpulkan bahwa dalam melakukan pelayanan, ada beberapa tahapan yang harus di lalui agar dapat di lakukan maksimal. Tahapan yang diawali dengan persiapan diri, tahapan pelaksanaan, dan tahapan penutup atau *closing*.

1. Untuk tahap persiapan diri meliputi grooming, kebersihan diri dan ketepatan waktu.
2. Tahap pelaksanaan, di mulai dari ketika jam oprasional dimulai. Pada tahap ini seorang pramusaji sudah menyiapkan peralatan untuk kelancaran oprasionalnya, dan tahap pelaksanaan dilakukan sesuai dengan *sequence of service* yang terdapat pada SOP yaitu.
 - a. Menyambut kedatangan tamu / *greeting*
 - b. Mempersilahkan tamu duduk
 - c. Memberikan buku daftar menu pada tamu
 - d. Mencatat pesanan / *taking order*
 - e. Mengulangi pesanan tamu/ *repeat order*
 - f. Mengantarkan *captain order* ke *casier*
 - g. Menyajikan minuman
 - h. Mengantarkan makanan dari *kitchen*
 - i. Menyajikan makanan

- j.* Mengantarkan bill
 - k.* Ucapkan terimakasih
3. Tahap penutup atau *closing*

Tahap penutup dilakukan ketika semua tamu sudah meninggalkan restoran. Seluruh peralatan yang sudah selesai diletakkan kembali pada tempatnya. Tahap ini menjadi tahapan terakhir saat pelayanan makan malam/ *dinner*

B. Saran

Ada beberapa saran yang bisa di jadikan sebagai masukan agar oprasional

- 4. Karyawan yang ada di bagian ini agar lebih memperhatikan dan meningkatkan metode pelayanan agar sesuai dengan SOP yang berlaku di hotel.
- 5. Mempererat komunikasi dan hubungan kerja sama antara semua department yang ada agar proses oprasional hotel dapat terus berjalan dengan lancar serta mengurangi terjadinya kesalahan yang memicu complain dari tamu.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Atmodjo, H. Marsum Widjojo dan Hj. Siti Fauziah. 2016. Professional Waiter. Yogyakarta: Andi
- Adriyanti, A. W. (2018). Gambaran Kesesuaian Siklus Menu, Besar Porsi, Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Remaja di Panti Asuhan Baitul Falah Semarang (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Armaniah, Heny, dkk. 2019. Jurnal Penelitian Ilmu Manajemen .Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen pada Bengkel AHASS Honda Tangerang. Vol. 2. (2). Jakarta: Universitas Bina Sarana Informatika Jakarta
- Bagyono. (2014). Pariwisata dan Perhotelan Edisi V. Bandung: Alfabeta.
- Nur, M., and Fadili, D. A. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Fasilitas Terhadap Kepuasan Pelanggan Travellers Hotel Jakarta. Jurnal Pemasaran Kompetitif, 5(1), 38-50.
- Oka, Darma and Winia, Nyoman. 2017. Pelayanan Prima di Restoran. Surabaya: Paramita
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI Nomor 11 tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran.
- Sinaga, Firman. 2018. Restoran dan kegiatannya. Yogyakarta: andi
- Hurdawaty dan Parantika. 2018. Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Kemendikbudristek. (2022). Pengertian *Food and Beverage Department*. Diakses pada (2 Februari 2024) URL <https://www.vokasi.kemdikbud.go.id/read/b/jangan-tertukar-inilah-perbedaan-food-beverage-product-dan-food-beverage-service>
- Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Online. 2022. (diakses 2 Februari 2024): <https://kbbi.web.id/kuliner>
- Nariswari. (2022) Apa Itu A'la carte, Pengertian ala carte. Diakses (2 Februari 2024): <https://lifestyle.kompas.com/read/2022/09/28/133407820/apa-itu-ala-carte-sistem-menu-agar-tak-ada-makanan-terbuang-percuma>
-

