

TUGAS AKHIR

**PENANGANAN KEBERSIHAN RESTAURANT DI
FOUR POINTS BY SHERATON BALI, UNGASAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Fransiska Indriani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PENANGANAN KEBERSIHAN RESTAURANT DI
FOUR POINTS BY SHERATON BALI, UNGASAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Fransiska Indriani
NIM. 2115823091**

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

TUGAS AKHIR

PENANGANAN KEBERSIHAN RESTAURANT DI FOUR POINTS BY SHERATON BALI, UNGASAN

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir Program Studi
D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Fransiska Indriani
NIM. 2115823091**

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

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PENANGANAN KEBERSIHAN RESTAURANT DI FOUR POINTS BY
SHERATON BALI, UNGASAN**

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

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II



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



Layla Fickri Amalia, S.Si., MSi
NIP.199204222022032011

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali





Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP.19840908200812200

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PENANGANAN KEBERSIHAN RESTAURANT DI FOUR POINTS BY
SHERATON BALI, UNGASAN**

Tugas akhir ini disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Studi DIII
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Kanah, S.Pd., M.Hum NIP.1970041219980220001	
Anggota	Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par NIP.1984072008122002	
Anggota	Harisal, SS., M.Hum NIP.198410012018031001	

Mengetahui

Koordinator Program Studi DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

POLITEKNIK NEGERI BALI



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fransiska Indriani
NIM : 2115823091
Program Studi : D III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PENANGANAN KEBERSIHAN RESTAURANT DI FOUR POINTS BY SHERATON BALI, UNGASAN

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Agustus 2024
Yang membuat pernyataan ini,



Nama : Fransiska Indriani
NIM : 2115823091
Program Studi : D III Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik serta tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terimakasih 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, S.ST., 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 DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par, selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan tugas akhir.
6. Layla Fickri Amalia, S.Si., M.Si selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan tugas akhir ini.
7. I Made Resna Wijaya, selaku Human Resources Manager Four Points By Sheraton Bali, Ungasan yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
8. Seluruh staff Four Points By Sheraton Bali, Ungasan yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak Titus Liu dan Ibu Rofina Kolaneti Jeliha, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan, mendidik, dan menyekolahkan hingga Penulis berada dititik ini.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis

mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan laporan Penyusunan Tugas Akhir.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali

Badung, Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan.....	3
D. Metode Penyusunan Tugas Akhir.....	4
E. Sistematika Penulisan.....	6
BAB 2 LANDASAN TEORI.....	8
A. Pengertian Hotel.....	8
B. Food And Beverage Departmant.....	8
C. Food And Beverage Service.....	10
D. Pengertian Sanitasi Dan Hygiene.....	11
BAB 3 GAMBARAN PERUSAHAAN.....	13
A. Lokasi Dan Sejarah Hotel Four Point By Sheraton Bali, Ungasan.....	13
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Hotel.....	16
C. Struktur Organisasi Hotel.....	23
BAB 4	24
A. Penanganan Kebersihan Restaurant di Four Points By Sheraton Bali, Ungasan.....	24
B. Hambatan Pelaksanaan Serta Solusi.....	37
BAB 5 PENUTUP.....	38
A. Kesimpulan.....	38
B. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hotel Four Poin By Sheraton Bali, Ungasan.....	14
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Hotel Four Point By Sheraton Bali, Ungasan.....	23
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Food and Beverage Departma.....	24
Gambar 4.1 Seragam Pramusaji Food and Beverage Service.....	41
Gambar 4.2 Chemical Morning Breze.....	42
Gambar 4.3 Sapu dan Catton Mop.....	43
Gambar 4.4 Membersihkan Meja.....	44
Gambar 4.5 Membersihkan Buffet.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis-Jenis Kamar.....	19
Tabel 3.2 Restoran dan Bar.....	25
Tabel 3.3 Jenis Venue.....	26

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Four Points By Sheraton Bali, Ungasan merupakan salah satu hotel yang terletak di Uluwatu tepatnya di Jl. Raya Uluwatu, Kec. Uluwatu Kuta Selatan, Kabupaten Badung Bali. Hotel ini memiliki pemandangan yang sangat indah dan langsung menghadap Teluk Jimbaran. Hotel Four Point By Sheraton Bali, Ungasan juga memiliki beberapa department, dimana setiap departement tersebut mempunyai tugas dan tanggung jawab masing-masing untuk mendukung kelancaran operasional hotel. Department tersebut meliputi *Housekeeping Department, Human Resources Department, Accounting Department, Sales and Marketing Department, Engginering Department, Front Office Department, dan Food and Beverage Department.*

Food and Beverage Department di bagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service.* Meskipun department ini terbagi menjadi dua, tetapi keduanya saling bergantung dan bekerjasama satu sama lain, karena tugas dan tanggung jawab dari kedua department ini sama yaitu untuk memberikan pelayanan berupa makanan dan minuman yang diperlukan oleh wisatawan atau tamu selama menginap. Four Points By Sheraton Bali, Ungasan memiliki satu restoran yaitu Evolution Restaurant yang jam operasionalnya dimulai pada 07.00 – 23.00 wita. Evolution restoran melayani tamu untuk *breakfast, lunch,*

dinner. Pelayanan untuk *breakfast* di Evolution restoran menggunakan jenis pelayanan semi *buffet*, sedangkan untuk lunch dan untuk *dinner* menggunakan jenis pelayanan *a'la carte*. Dalam melakukan pelayanan, pramusaji harus memperhatikan kebersihan dan kesehatan makanan.

Hygiene merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan diri setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, khususnya kebersihan pada makanan (Tyadin, 2022). Di Evolution Restaurant, penanganan kebersihan dan kesehatan makanan sangatlah penting. Hal ini harus dilakukan agar terhindar dari kuman penyebab sejumlah penyakit dengan cara menjaga kebersihan peralatan makan dan minum, meja makan, kaca jendela, dan lantai serta bahan makanannya.

Penanganan kebersihan dan kesehatan makanan dan minuman dilakukan dengan cara mengecek bagian penyimpanannya apakah dalam kondisi bagus atau tidak. Selain itu masa kadaluarsanya juga menjadi hal penting yang harus diperhatikan. Adapun peralatan makanan dan minuman, sebelum disimpan, harus dipastikan dalam kondisi bersih, tidak ada noda yang tertinggal, tidak berbau, dan berdebu. Pramusaji juga harus memastikan kebersihan meja pada saat sebelum dan sesudah pelaksanaan *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. Selain itu, kebersihan lantai juga harus diperhatikan dengan teliti sebelum, selama, dan sesudah pelaksanaan *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* dengan menggunakan chemical. Hal ini dilakukan supaya membunuh kuman dan

bakteri agar tidak terkontaminasi dengan makanan.

Terkait topik yang diambil dari penelitian tentu saja berbeda prosedur dalam melakukannya di hotel lain. Tugas Akhir yang dijadikan pembanding berjudul “Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi pada Kemiri Restaurat Di COMO Uma Ubud” oleh Putri (2023) dan “Prosedur Penerapan Sanitasi pada Prego Restaurant oleh Food and Beverage Service Department di The Westin Resort Nusa Dua” oleh Dwiantari (2022). Tugas akhir ini memiliki perbedaan SOP dalam pelaksanaan *Hygieneie dan Sanitasi* dengan tugas akhir sebelumnya karena terdapat perbedaan hotel, dimana setiap hotel memiliki SOP yang berbeda. Terdapat kesamaan Tugas Akhir Putri dan Dwiantari dengan Tugas Akhir yang akan penulis paparkan di bab 4 nanti. Putri menjelaskan bahwa pelaksanaan kebersihan dan kesehatan makanan dan minuman di Kemiri Restaurant diawali dengan kebersihan diri pramusaji mulai dari kebersihan seragam, badan, dan aksesoris yang digunakan serta pemakaian *make up* dan parfum yang tidak berlebihan. Langkah berikutnya adalah kebersihan dan kesehatan area kerja. Area kerja harus bersih, rapi, aman dan harus meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja, terjadinya kontaminasi bakteri dan kuman ke makanan yang akan diolah dan di proses nantinya. Pada tahap pelaksanaan, memperhatikan prinsip pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan yang telah diolah, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Selain itu, hal terpenting di tahapan ini adalah memastikan semua makanan dan minuman yang akan

disajikan kepada tamu sesuai dengan pesanan, bersih dan tidak terdapat benda asing didalamnya dan juga memastikan wadah (*plate, bowl, cup, cutleries* dan juga gelas) yang digunakan dalam, keadaan bersih bebas dari noda dan juga dalam keadaan utuh. Pada tahap akhir, pramusaji memastikan semua peralatan yang telah digunakan dalam kondisi bersih dan diletakkan di tempat semula, sedangkan area kerja juga dipastikan dalam kondisi bersih.

Berbeda dengan Putri, Dwiantari Tahap ini meliputi beberapa langkah, yaitu: sebelum melakukan pembersihan, F & B Service wajib menggunakan *hand glove* agar terhindar dari kuman atau bakteri, kemudian menerapkan sanitasi pada perlengkapan, seperti: membersihkan perlengkapan seperti: meja dan kursi dengan menyemprotkan disinfektan lalu mengelapnya dengan lap khusus yang bernama *dusting cloth*, lalu memastikan peralatan seperti: *cutleries* sudah bersih dan sudah di *polish* dengan air panas dan diberi jeruk nipis agar bau amisnya tidak tercium. Gelas juga harus dilakukan *polish* dengan air panas dan jeruk nipis menggunakan lap yang bernama *glass cloth*. Pramusaji memastikan *tray & trolley* sudah dibersihkan dan disemprotkan disinfektan, napkin digunakan sekali pakai setelah itu akan dibawa ke *laundry*, buku *menu* dilap menggunakan *cleaning cloth*. Pada area lingkungan kerja, yaitu area *hostes* dan *bar* dibersihkan seminggu sekali, dengan disetiap *laci* yang tertera diberikan kapur barus agar kecoa ataupun serangga tidak masuk kedalam *laci*. Tahap terakhir yang dilakukan adalah tahap penyelesaian yang meliputi:

penggudangan alat-alat yang digunakan saat bekerja, pengembalian kunci dan pegisian *report book*.

Dengan beberapa point latar belakang di atas, penulis tertarik mengambil judul Penanganan Kesehatan dan Kebersihan Makanan di Evolution Restaurant Foir Point By Sheraton Bali, Ungasan sebagai judul Tugas Akhir.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka terdapat permasalahan yang dapat dirumuskan yaitu:

1. Bagaimanakah cara penanganan kebersihan Restaurant di Four Points By Sheraton Bali, Ungasan?
2. Kendala apa sajakah yang dihadapi saat melakukan penanganan kebersihan serta bagaimanakah solusi untuk mengatasi kendala tersebut di Evolution Restaurant?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir

Adapun tujuan dan manfaat penulisan adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir
 - a. Menjelaskan cara penanganan kebersihan di Restaurant Four Points By Sheraton Bali, Ungasan.
 - b. Menjelaskan kendala serta solusi yang dihadapi dalam penanganan kebersihan Restaurant di Fout Point By Sheraton Bali, Ungasan.
2. Manfaat Penulisan Tugas Akhir

- a. Bagi mahasiswa adalah sebagai persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali serta mempraktekkan teori yang didapat selama dibangku kuliah.
- b. Politeknik Negeri Bali adalah untuk menambah referensi yang nantinya digunakan oleh adik kelas sebagai bahan evaluasi untuk menyempurnakan ilmu yang didapatkan dari bangku kuliah dengan yang ada di industry.
- c. Bagi perusahaan, tugas akhir ini diharapkan dapat dijadikan masukan bagi perusahaan khususnya di Four Points By Sheraton Bali, Ungasan dalam meningkatkan kinerja karyawan terhadap kualitas kebersihan di Evolution Restaurant.

D. Metode Penyusunan Tugas Akhir

1. Metode Pengumpulan Data

Adapun beberapa metode yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Metode observasi

Metode observasi merupakan metode pengamatan secara langsung terhadap suatu objek tertentu serta mencatat data yang diperlukan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan. Menurut Sugiyono (2018) metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang mempunyai ciri spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain.

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan metode yang dilakukan secara lisan dengan cara mewawancarai satu orang yang dilakukan secara langsung dengan cara tatap muka (*face to face*). Menurut Ghozali (2018) metode pengumpulan data merupakan suatu cara yang digunakan seseorang untuk tujuan tugas tertentu, mencoba mencatat keterangan atau pendirian secara lisan dari seseorang informan dengan berbicara dan berhadapan dengan orang lain.

c. Studi kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan metode yang dilakukan dengan cara membaca buku catatan, maupun hasil penelitian terdahulu. Menurut Mestika (2014) studi kepustakaan merupakan serangkaian kegiatan yang berkenaan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca dan mencatat serta mengolah bahan penelitian.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis yang penulis gunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah metode deskriptif. Metode analisis deskriptif yaitu metode memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan Praktek Kerja Lapangan di Four Point By Sheraton Bali, Ungasan mengenai penanganan kebersihan restoran oleh pramusaji di Restaurant di Four Point By Sheraton Bali, Ungasan. Analisis deskriptif adalah metode yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan

yang lebih luas (Sugiyono, 2022).

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian mengenai penanganan kebersihan dan kesehatan makanan di Evolution Restaurant Four Points by Sheraton Bali, Ungasan, penulis dapat menyimpulkan bahwa proses penanganan kebersihan dan kesehatan makanan yang dilakukan oleh seorang pramusaji harus melakukan tiga tahapan pokok yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan kebersihan area kerja, dan tahap penutup.

1. Tahap persiapan diri. Pada tahap ini ada beberapa hal yang harus dilakukan oleh seorang pramusaji yaitu, melakukan absensi, *grooming*, *Briefing*
2. Tahap pelaksanaan kebersihan area kerja atau restoran. Adapun beberapa tahapan yang dilakukan oleh pramusaji adalah membersihkan meja, membersihkan lantai, membersihkan tempat sampah, membersihkan area *buffet*
3. Tahap penutup atau akhir. Adapun beberapa tahapan yang dilakukan pramusaji adalah membersihkan meja yang masih kotor, merapikan kursi dengan posisi semula, mengembalikan semua peralatan yang sudah digunakan, mencuci lap polish, menghitung jumlah lap yang digunakan.

Adapun beberapa hambatan yang dihadapi dalam penanganan kebersihan di restoran Evolution, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Kekurangan peralatan kebersihan

2. Meja kurang bersih

Adapun solusi yang harus dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Menambah peralatan kebersihan seperti kain *dusting*
2. Mengecek kembali meja yang sudah dibersihkan

B. Saran

Berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapangan yang telah dilaksanakan, penulis menyarankan beberapa hal, yaitu:

1. Menambah peralatan kebersihan
2. Menambahkan SOP untuk mengecek kembali apakah peralatan makanan sudah benar-benar bersih atau tidak.
3. Meminta ijin ke departemen jika meminjam peralatan kebersihan

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, M. S. (2022). Pengaruh Harga Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen Jurnal Ilmiah Multi Science*, 13(1), 24–34. <https://doi.org/10.52657/jiem.v13i1.1730>.
- Arief, R. (2017). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Graha Ilmu.
- Admodjo Michael. (2018). *Ilmu Pengantar Restoran*. PT Pabelan, Surakarta
- Bagyono Sebastian. (2017). *Pariwisata dan Perhotelan*. Alfabeta.
- Depkes RI. (2020). *Farmakope Indonesia edisi VI. Departemen Kesehatan Republik Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Edwards, Fleet. (2018). *Kebersihan Restoran*. Mizzan.
- Fathonah Firmansyah. (2017). *Higiene dan Sanitasi Makanan*. UNNES Press.
- Ghozali Yoeti H. (2018). *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program IBM SPSS 25*. Universitas Diponegoro.
- Hayes Sebastian. (2016). *Hotel Operations Managament*. Pearson Education, Inc.
- Kadek, N., Aprilia, D.,(2023) & Ni Made Dwiantari. (2022). *Tugas akhir penerapan hygiene dan sanitasi pada kemiri restaurant di como uma ubud*.
- Komar Irawan. (2014). *Hotel Management*. PT Grasindol.
- Mestika Erlina, (2014). *Metode Penelitian Kepustakaan*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Notoatmodjo Wirawan. (2016). *Promosi Kesehatan Dan Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta.
- Oka, I Made Darma & I Nyoman Winia. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Paramita.
- PrakosoWijaya. (2017). *Front Office Praktis (Administrasi Dan Prosedur Kerja)*. Gava Media.
- Sihite, R. (2017). *Hotel Management (Pengelolaan Hotel)*. Penerbit SIC.

- Soekresno Buchari. (2017). *Management Food and Beverage, Service Hotel*. PT Gramedia.
- Subakti, Irawan. (2014). Analisis Kualitas Pelayanan di Restoran Saung Mirah, Bogor. *Binus Business Review. Jurnal Ekonomi Dan Pariwisata*.
<https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1195>.
- Sugiyono, M, S. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Alfabeta.
- Sugiyono, M, S. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugono Muhtosim. (2017). *Bahasa Indonesia dalam Media Massa Cetak*. Progres.
- Sulastiyono, V.W., (2015). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Alfabeta I.
- Tyadin, Edwards. (2022). *Kebersihan dan Kesehatan Makanan*. Andi.
- Widjaja, D.K.S. (2019). *Hygiene dan Pemanfaatannya*. Jakarta: Nusantara.

