

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST
DI ERA PANDEMI OLEH PRAMUSAJI
PADA ANARASA RESTAURANT
DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN**



Kadek Juni Adi Yanti

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST
DI ERA PANDEMI OLEH PRAMUSAJI
PADA ANARASA RESTAURANT
DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN**



**Oleh
Kadek Juni Adi Yanti
NIM 1915823157**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI BADUNG
2022**

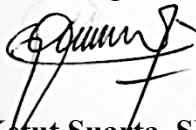
**PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST
DI ERA PANDEMI OLEH PRAMUSAJI
PADA ANARASA RESTAURANT
DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN**

Oleh
Kadek Juni Adi Yanti
NIM 1915823157

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



I Ketut Suarta, SE, M.Si
NIP 1963009151990031002

Pembimbing II,



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

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 : Kadek Juni Adi Yanti

NIM : 1915823157

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul

“Pelayanan A’la Carte Breakfast Di Era Pandemi Oleh Pramusaji Pada Anarasa
Restaurant Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran”

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.

Jimbaran, Juli 2022



Kadek Juni Adi Yanti
1915823157
DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa / Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pelayanan A’la Carte Breakfast Di Era Pandemi Oleh Pramusaji Pada Anarasa Restaurant Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Prosedur Penerapan Sanitasi pada Prego Restaurant oleh F&B Service Department di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali”.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, 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 terima kasih kepada:

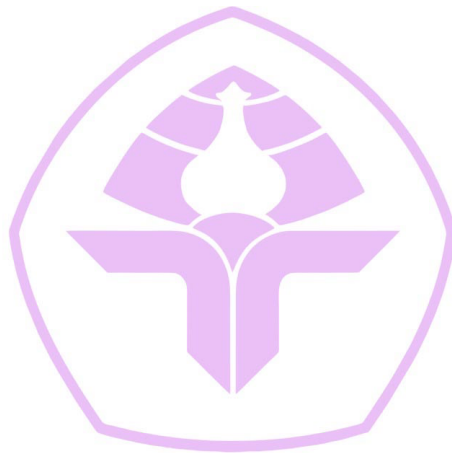
1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par selaku Kaprodi DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. I Ketut Suarta, SE.M, Si selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Bapak Adrien Marie selaku *General Manager* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan kesempatan untuk belajar secara langsung diproperti yang dipimpinnya.
9. Bapak Oka Ratmadi selaku *Food & Beverage Service Manager* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.
10. Seluruh staf maupun kapten restaurant di yang telah bersedia menerima, Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali memberikan penjelasan dan membimbing penulis selama melaksanakan praktik kerja lapangan.
11. Bapak I Wayan Gama dan Ibu Ni Ketut Rinun, 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, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.
13. 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.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulis.....	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan.....	5
1. Metode Pengumpulan Data.....	5
2. Analisis Data.....	6
3. Penyajian Hasil Analisis Data.....	6

BAB II LANDASAN TEORI

A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel.....	7
B. Restoran.....	9
1. Pengertian Restoran.....	9
2. Jenis-jenis Restoran.....	10
C. Pelayanan.....	12
1. Pengertian Pelayanan.....	12

2. Aspek Pelayanan.....	12
D. Pramusaji.....	12
1. Pengertian Pramusaji.....	12
2. Fungsi dari Pramusaji.....	12
3. Kriteria Pramusaji.....	13
E. A'la Carte.....	14
1. Pengertian A'la Carte.....	14
2. Karakteristik A'la Carte.....	15
3. Gaya Menu A'la Carte dan Semi A'la Carte.....	16
4. Kelebihan dan kekurangan A'la Carte.....	18
5. Prosedur Pelayanan Restoran.....	19
 BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	21
1. Lokasi Perusahaan.....	21
2. Sejarah Perusahaan.....	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel Movenpick Resort & Spa Jimbaran...	23
1. Bidang Usaha Perusahaan / Hotel.....	23
2. Fasilitas Perusahaan / Hotel.....	23
C. Struktur Organisasi Perusahaan / Hotel.....	30
 BAB IV PEMBAHASAN	
A. Pelayanan A La Carte Breakfast di Era Pandemi oleh Pramusaji Pada Anarasa Restaurant di Movenpick Resort & Spa Jimbaran.....	33
1. Tahap Persiapan.....	33
2. Tahap Pelaksanaan.....	38
3. Tahap Penutupan.....	44
B. Kendala – kendala yang dihadapi saat menangani breakfast di Anarasa Restaurant pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran.....	45

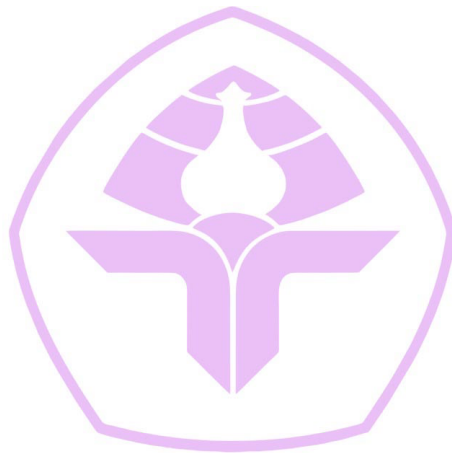
BAB V PENUTUP

A. Simpulan.....47

B. Saran.....48

DAFTAR PUSTAKA.....50

LAMPIRAN.....51



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

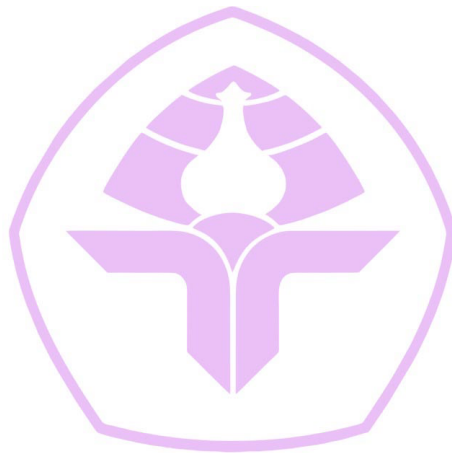
DAFTAR GAMBAR

3.1 Logo Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	21
3.2 Katha Lounge.....	24
3.3 Movenpick Cafe.....	25
3.4 Anarasa Restaurant.....	26
3.5 Jejala Pool Bar.....	26
3.6 Above Eleven.....	27
3.7 Swimming Pool.....	27
3.8 Meera Kids Club.....	28
3.9 Fitness Center.....	28
3.10 Arkipela Spa & Wellness.....	29
3.11 Struktur Organisasi Anarasa Restaurant.....	30
4.1 Uniform Server dan Hostess di Anarasa Restaurant.....	35
4.2 Set up Table di Anarasa Restaurant.....	37
4.3 Hand Sanitizer Untuk Tamu.....	38
4.4 Bill Tamu.....	44

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

3.1 Kamar di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	24
--	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Membuat *bill* di Anarasa Restaurant

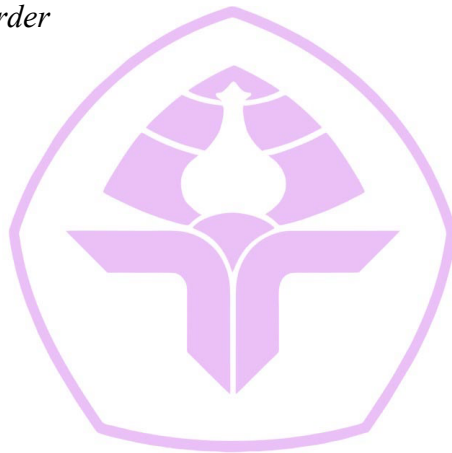
Lampiran 2. Membawa minuman tamu diatas *tray*

Lampiran 3. Melakukan *set up table* untuk *food tasting*

Lampiran 4. Kartu member accor untuk mendapat diskon

Lampiran 5. Menu *a'la carte breakfast*

Lampiran 6. *Captain order*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bali merupakan salah satu daerah tujuan pariwisata di Indonesia yang terkenal akan keindahan alamnya, budaya, istiadat, beraneka ragam tari-tarian, dan kerajinan yang juga ikut serta membangun pariwisata sebagai sektor utama dalam pembangunan ekonomi. Potensi tersebut mendukung Bali menjadi pariwisata dunia. Perkembangan pariwisata yang begitu pesat menyebabkan pemerintah provinsi Bali menempatkan sektor pariwisata Bali sebagai sektor unggulan. Perkembangan pariwisata yang begitu pesat akan membutuhkan fasilitas merupakan seperti prasarana dan sarana seperti jalan, bandara, rumah sakit, kantor pos, restoran dan hotel.

Hotel merupakan salah satu bentuk usaha akomodasi yang menyediakan fasilitas utama seperti kamar, pelayanan makan minum dan *spa* yang dikelola secara komersial. Seiring berkembangnya kebutuhan untuk wisatawan dalam memberikan pelayanan terbaik, maka industri hotel memberikan berbagai cara seperti memberikan harga spesial, memberikan fasilitas yang terbaik dan bertaraf internasional. Salah satu hotel bertaraf internasional yang ada di Bali adalah Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

Movenpick Hotel Resort & Spa Jimbaran Bali adalah salah satu hotel berbintang lima bertaraf internasional yang berada di kawasan Jimbaran Kuta Selatan Badung. Dalam operasionalnya semua departemen saling bekerja sama memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu sehingga tamu merasa puas

dan nyaman. Salah satu departemen yang dimiliki hotel ini yaitu *Food and Beverage*. Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali memiliki 297 kamar, dengan fasilitas *Spa, Kid's Club, Gym, Ballroom, dan Meeting Room*.

Food and Beverage merupakan salah satu *departement* yang ada di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang memegang peran yang sangat penting dalam penyediaan makanan dan minuman untuk tamu. *Food and Beverage* dibagi menjadi dua *section* yaitu: *Food and Beverage Product & Food and Beverage Service*. *Food and Beverage Product* bertanggung jawab dalam mempersiapkan dan memproduksi makanan sampai selesai dan siap dihidangkan kepada tamu, sedangkan *Food and Beverage Service* bertugas dan bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman untuk tamu. Pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali ada 5 *outlet* yaitu Katha Lounge, Movenpick *Cafe*, Anarasa Restaurant, Jejala Pool Bar, Above Eleven. Setiap *outlet Food & Beverage Service Department* tersebut memiliki cara penyajian yang berbeda, begitu juga menunya.

Anarasa Restaurant merupakan *restaurant* yang melayani *breakfast, lunch and dinner* termasuk *all day dinning restaurant* yang dilengkapi dengan *Bar* dan *Kids corner* didalamnya. Anarasa restaurant juga digunakan sebagai tempat untuk pelayanan *chocolate hour* yang diberikan kepada seluruh tamu yang menginap di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang pelayanannya yang dilakukan pada pukul 16.00 – 17.00 Wita. Sebelum pandemi covid Anarasa Restaurant hanya menyediakan menu *bufe breakfast* dan pada saat pandemi diberikan dalam bentuk *a la carte menu*.

A'la Carte menu merupakan yang ditawarkan secara terpisah dari *appetizer*, *maincourse* dan *dessert* dalam daftar menu telah dilengkapi dengan harga per itemnya. Restoran yang ada di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali memiliki menu A'la Carte bisa disimpulkan bahwa menu yang disajikan masih fresh atau belum di masak pemesanannya bisa dilakukan sekali dan disajikan secara bertahap sampai makanan tersebut siap untuk dihidangkan.

Pandemi COVID-19 adalah wabah yang terjadi secara serempak di mana-mana, meliputi daerah geografis yang luas. Pandemi menyebabkan kita hidup di era baru yang menyebabkan komponen seseorang berubah termasuk perusahaan dan layanannya. Pelayanan a la carte menu breakfast mengalami perubahan sesuai dengan CHSE (*Cleanliness, Health, Safety, dan Environment Sustainability*). Pemilik usaha yang berhasil lolos asesmen CHSE kelak menerima sertifikat dari pemerintah. Sertifikasi CHSE merupakan hal esensial di bidang pariwisata karena terkait pemberian jaminan oleh pihak pemilik usaha kepada wisatawan yang datang berkunjung seperti pada saat ingin memasuki *restaurant* di harapkan untuk mengecek suhu dan menggunakan *hand sanitizer*, menata meja dan kursi di *restaurant* dengan jarak yang tidak berdekatan, dan *waiter/waitress* harus tetap mentaati protokol kesehatan seperti menjaga jarak dengan tamu, menggunakan masker dan *hand glove* pada saat melayani tamu.

Berdasarkan penjelasan di atas penulis tertarik untuk menguraikan lebih jelas mengenai Breakfast A'la Carte Menu dan mengangkatnya dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul "Pelayanan A'la Carte Breakfast di Era

Pandemi Oleh Pramusaji Pada Anarasa Restaurant di Movenpick Resort & Spa Jimbaran”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang permasalahan diatas maka yang menjadi pokok permasalahan dalam laporan ini yaitu :

1. Bagaimanakah pelayanan a’la carte breakfast di era pandemi oleh pramusaji pada Anarasa Restaurant di Movenpick Resort & Spa Jimbaran?
2. Hambatan apakah yang ditemukan pada pelayanan a la carte breakfast di era pandemi oleh pramusaji pada Anarasa Restaurant di Movenpick Resort & Spa Jimbaran?
3. Bagaimanakah cara mengatasi peralatan makan yang kurang bersih pada pelayanan a la carte breakfast di era pandemi oleh pramusaji pada Anarasa Restaurant di Movenpick Resort and Spa Jimbaran?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulis

1. Tujuan Penulisan
 - a. Adapun tujuan penulisan ini yaitu untuk mengetahui pelayanan breakfast a’la carte menu dimasa pandemi di Movenpick Resort & Spa Jimbaran
 - b. Mengetahui hambatan yang ditemukan pada pelayanan a’la carte breakfast di era pandemic oleh pramusaji pada Anarasa Restaurant di Movenpick Resort & Spa Jimbaran
2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai sumber data dan informasi yang bermanfaat bagi mahasiswa sesuai dengan kenyataan yang ada di industri, sehingga dapat menjadi masukan dan referensi bagi mahasiswa yang akan melaksanakan praktek kerja lapangan khususnya di *Food and Beverage* pada bagian *Food and Beverage Service*.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai masukan untuk meningkatkan kualitas pelayanan kepada tamu pada *Food and Beverage Department* khususnya dibagian *Food and Beverage Service*.

D. Metode Penulisan

1. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Observasi

Metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan mencatat sesuai dengan data yang diperlukan, khususnya yang berkaitan dengan proses Pelayanan a la carte breakfast di era pandemi oleh pramusaji pada Anarasa Restaurant di Movenpick Resort & Spa Jimbaran.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data dengan cara tanya jawab langsung dengan *Manager Outlet, Supervisor, dan Staff* di *Food and Beverage Department* mengenai Pelayanan a la carte breakfast di era pandemi oleh pramusaji pada Anarasa Restaurant di Movenpick Resort & Spa Jimbaran. Metode pengumpulan data dengan cara membaca dan mengutip dari buku serta dokumen-dokumen yang berhubungan dengan Tugas Akhir.

c. Dokumentasi

Metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam “Pelayanan a la carte breakfast di era pandemi oleh pramusaji pada Anarasa Restaurant di Movenpick Resort & Spa Jimbaran”. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat dan dokumentasi berupa gambar.

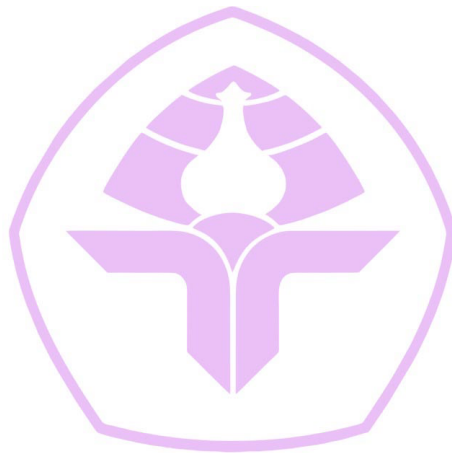
2. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan pada Tugas Akhir ini yaitu teknik observasi suatu teknik analisis dengan menjabarkan, menggambarkan serta menjelaskan data dan informasi dengan lengkap yang didapat.

3. Penyajian Hasil Analisis Data

Dalam penyajian hasil analisis data dengan menggunakan teknik formal yang menyajikan hasil analisis data dengan jelas dan benar menggunakan semua data sesuai dengan proses Pelayanan a la carte

breakfast di era pandemi oleh pramusaji pada Anarasa Restaurant di Movenpick Resort & Spa Jimbaran.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai pelayanan a la carte breakfast di era pandemi oleh pramusaji pada Anarasa Restaurant di Movenpick Resort & Spa Jimbaran, maka dapat penulis simpulkan bahwa:

1. Dalam penanganan pelayanan a la carte breakfast di era pandemi oleh pramusaji pada Anarasa Restaurant di Movenpick Resort & Spa Jimbaran, seorang pramusaji harus melakukan tahapan diantaranya adalah:
 - a. Tahap persiapan yang terbagi menjadi dua yaitu persiapan diri dan persiapan area kerja.
 - b. Tahap pelaksanaan dari mulai tamu datang, pramusaji melakukan: 1) *wellcoming the guest*, 2) *excorting guest to the table*, 3) *seating the guest*, 4) *pouring ice water*, 5) *serving bread and butter*, 6) *presenting the food menu*, 7) *taking the order*, 8) *serving the drink order*, 9) *serving the food order*, 10) *thanking the guest*, 11) *billing*.
 - c. Tahap penutupan pada saat tamu sudah meninggalkan restoran
2. Kendala-kendala yang dihadapi dalam menangani pelayanan a la carte breakfast di era pandemi oleh pramusaji pada Anarasa Restaurant di Movenpick Resort & Spa Jimbaran, antara lain:
 - a. Tamu mengorder makanan tidak sesuai dengan pesanan karena sistem *a la carte*. Penanganannya adalah selalu melakukan *repeat order* dan mencatat

requestan tamu pada setiap makanan yang mereka *order*.

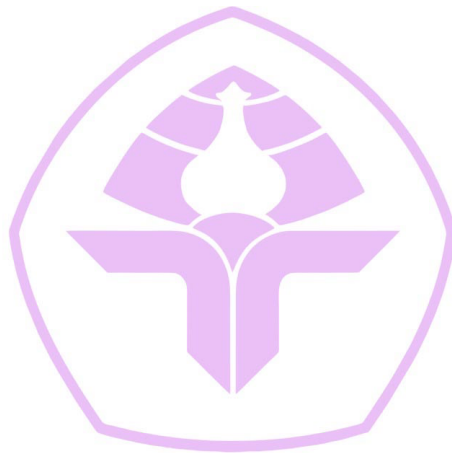
- b. *Menu a la carte breakfast* terlalu monoton sehingga tamu yang *stay* lama mengaku bosan dengan *menu a la carte* setiap harinya. Sehingga banyaknya *complain* seperti itu dari tamu maka pihak hotel melakukan *set up mini buffet*.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman penulis selama melakukan praktik kerja lapangan (PKL) di *food and beverage service departement* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran terutama dalam penanganan *a la carte breakfast*. Penulis memberikan beberapa saran untuk meningkatkan kualitas pelayanan sebagai berikut:

1. Pada saat *taking order* dan melakukan *repeat order* di hadapan tamu sebelum menyerahkan *captain order* ke *kitchen* alangkah baiknya menanyakan lagi apakah orderan sudah sesuai, dan memberi tahu cara *taking order* yang baik dan benar kepada *trainee*, memberikan training kepada *trainee* bagaimana cara menggunakan bahasa tubuh atau isyarat yg baik dan benar tanpa menyinggung perasaan tamu.
2. Saran untuk peralatan makan yang kurang bersih dengan melaporkan kepada atasan *steward* agar karyawannya dapat bekerja lebih teliti lagi dan menambah staf atau *daily worker* pada bagian *steward* dan menambahkan beberapa peralatan *chinaware* dan *silverware* agar *operational* berjalan dengan lancar.
3. Pramusaji harus lebih fokus dan teliti saat menulis orderan di *captain order* agar mengurangi kesalah pahaman dengan *kitchen*, serta memeberikan training kepada *trainee* untuk menu *a'la carte* agar *trainee* cepat mengerti dengan

menu yg ada di restoran.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ari Nugraha. (2021). 30 Prosedur dan cara pelayanan di restaurant hotel. Retrieved from <https://www.arinugraha.com/.2021/07/03-prosedur-dan-cara-pelayanan-di.html?m=1>
- Atmodjo, Marsum Widjojo & Siti Fauziah. (2018) Professional waiter pramusaji ahli. CV Andi Offset
- Bagyono. (2014). Pariwisata dan perhotelan. Bandung: Alfabeta
- Farah Afsheena. (2022). A'la carte, pengertian contoh menu, karakteristik, dan kelebihanannya. Retrieved from <https://hotelier.id/a-la-carte-adalah/>.
- Hurdawaty dan Parantika. (2018:7). *Pengertian hotel menurut para ahli*. Retrieved from https://bersamawisata.com/berita_dan_promo/pengertian-hotel-menurut-para-ahli-2018/.
- Oka, I Made Darma dan I Nyoman Winia. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita
- Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No. 11. (2014). *Pengertian restoran*. Retrieved from <https://jdih.kemenparekraf.go.id/katalog-94-Peraturan%20Menteri>
- Sulastiyono. (2011:5). *Pengertian hotel*. Retrieved from https://eprints.undip.ac.id/59360/2/BAB_1.pdf
- Zulkarnain, Wildan & Raden Bambang Sumarsono. (2018). *Manajemen dan Etika Perkantoran: Praktik Pelayanan Prima*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.