

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN TAMU DENGAN TABLE D'HOTE MENU  
OLEH WAITER PADA EVENT WEDDING  
ANNIVERSARY DI INFINITY CHAPEL, CONRAD  
BALI HOTEL**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Made  
Epriliana Dewi**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN TAMU DENGAN TABLE D'HOTE MENU  
OLEH WAITER PADA EVENT WEDDING  
ANNIVERSARY DI INFINITY CHAPEL, CONRAD  
BALI HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh Ni Made  
Epriliana Dewi  
1915823088**

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

**PELAYANAN TAMU DENGAN TABLE D'HOTE MENU  
OLEH WAITER PADA EVENT WEDDING  
ANNIVERSARY DI INFINITY CHAPEL, CONRAD  
BALI HOTEL**

Oleh  
**Ni Made Epriliana Dewi**  
NIM 1915823088

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



**Dra. Ni Made Sudarmini, M. Agb**  
NIP 196405261990032003

Disahkan oleh:

Jurusan Pariwisata  
Ketua



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD**  
NIP.196312231990102



## **SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Made Epriliana Dewi

NIM : 1915823088

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

### **PELAYANAN TAMU DENGAN TABLE D'HOTE MENU OLEH WAITER PADA EVENT WEDDING ANNIVERSARY DI INFINITY CHAPEL, CONRAD BALI HOTEL**

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, 1 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



NIM . 1915823088

PS : 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 *Table D’Hote Menu Oleh Waiter Pada Event Wedding Annyversary Di Infinity Chapel, Conrad Bali Hotel*” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan

Table D’Hote Menu Oleh Waiter Di Infinity Chapel, Conrad Bali Hotel.

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., Ph.D. 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. Dra. Made Ruki, M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. I Nyoman Kanca, M Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Ida Bagus Putu Alit Suta selaku *Human Resources Director* Conrad Bali Hotel yang telah banyak memberikan bimbingan baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga pelaksanaan praktik kerja lapangan terlaksana dengan baik dan lancar.
8. Ibu Ni Luh Putu Aryanti selaku Assistant Manager Learning & Development Conrad Bali Hotel yang telah banyak memberikan

bimbingan baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga pelaksanaan praktik kerja lapangan terlaksana dengan baik dan lancar.

9. Seluruh karyawan di Conrad Bali Hotel yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan bimbingan dan informasi untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan pada Food And Beverage Department
10. Bapak Ketut Muliada dan Ibu Ni Wayan Sriasih selaku kedua orang tua penulis yang selama ini telah memberikan doa, kasih sayang, dorongan, dan memotivasi penulis untuk menyelesaikan studi di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
11. I Made Darma Yoga, kakak penulis yang selama ini telah memberikan dukungan dan motivasi pada penulis untuk menyelesaikan studi di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
12. I Kadek Dwi Pramanda, selaku teman dekat penulis yang telah memberikan motivasi, doa, dan dukungan dalam menyusun Tugas Akhir ini.
13. Seluruh staff dan dosen di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan banyak bimbingan dan arahan selama pelaksanaan PKL
14. Keluarga dan teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah

memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penyusunan laporan 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.

Badung, 1 Agustus 2022



Penulis



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Seperti yang sudah diketahui secara umum, pariwisata sangat berhubungan erat dengan industri perhotelan. Hal ini tidak dapat dilepaskan dari fakta bahwa industri perhotelan merupakan hal terpenting sekaligus menjadi tulang punggung dari pariwisata terutama pariwisata yang ada di Bali, karena Bali merupakan tempat wisata yang paling banyak diminati oleh tamu domestik maupun mancanegara. Hal umum yang berkaitan dengan pariwisata tentunya adalah objek wisata, dengan adanya objek wisata tentunya akan ada para wisatawan yang datang berkunjung lalu menginap di salah satu hotel yang ada di Bali.

Tujuan wisatawan datang dan berlibur bukanlah semata-mata hanya untuk tidur dan menginap di sebuah hotel lalu menikmati akomodasi yang sudah disediakan. Tanpa adanya hotel, wisatawan juga dapat menikmati suasana dari setiap objek wisata yang ada. Namun akomodasi perhotelan juga tidak dapat dipisahkan dengan pariwisata. Tanpa adanya sebuah kegiatan kepariwisataan, akomodasi yang ada di hotel tentunya akan menurun hingga mengalami kelumpuhan. Sebaliknya pariwisata tanpa hotel merupakan suatu hal yang tidak mungkin. Semenjak adanya pandemi, pariwisata mulai mengalami penurunan yang cukup drastis dimana para wisatawan sebagian besar harus kembali ke Negara mereka masing – masing.

Kemudian pada era new normal, terjadi beberapa perubahan dari setiap pelayanan yang ada di *industry* seperti lebih ketatnya dilakukan protokol kesehatan. Hotel termasuk sarana pokok kepariwisataan (*Main Tourism Superstructures*). Ini berarti hidup dan kehidupannya banyak tergantung pada banyak atau sedikitnya wisatawan yang datang.

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran selalu mengalami perkembangan dari waktu ke waktu meskipun sesekali mengalami penurunan yang disebabkan karena beberapa faktor salah satunya adalah pandemi yang terjadi saat ini. Namun hal tersebut tidak mempengaruhi kinerja setiap *staff* di hotel maupun restoran, mereka dituntut untuk menciptakan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan dalam bentuk produk kepada calon pelanggan. Secara umum, terdapat beberapa produk nyata yang diberikan oleh pihak *management* hotel seperti kamar hotel, restoran, spa, dan berbagai fasilitas yang ada di hotel. Serta terdapat fasilitas tidak nyata yang diberikan oleh pihak *management* hotel adalah kenyamanan, pelayanan, suasana dan lain sebagainya.

Dalam era *new normal* saat ini terdapat beberapa akomodasi yang ada di Bali yang masih bertahan sampai saat ini salah satunya adalah Conrad Bali Hotel yang terletak di Tanjung Benoa. Conrad Bali Hotel merupakan salah satu *brand* yang berada di bawah Hilton. Terdapat delapan hotel yang berada di bawah naungan

Hilton salah satunya adalah Conrad Bali Hotel dimana hotel ini berdiri sejak tahun 2004. Hotel pertama yang berdiri di bawah naungan Hilton berada di Texas USA yang bernama Conrad Hilton yang berdiri sejak tahun 1919.

Conrad Bali Hotel merupakan hotel berbintang lima yang menawarkan suasana pantai tropis terbaik di Nusa Dua. Hotel ini berada di tempat yang strategis karena berdekatan dengan Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai, serta berdekatan dengan pusat kota di Nusa Dua. Seperti hotel pada umumnya, Conrad Bali Hotel memiliki beberapa departemen dalam sistem operasionalnya, seperti: *Human Resource Department*, *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Finance Department*, *Accounting Department*, *Sales and Marketing Department*, *Purchasing Department*, *Security Department*, *Engineering Department*, dan *Food and Beverage Department*.

Dari sekian banyak *department* yang ada, yang paling banyak berpengaruh terhadap kepuasan dan kenyamanan tamu adalah *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage* sendiri memiliki dua bagian yang saling berhubungan satu sama lain yaitu *Food and Beverage Service* serta *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage* memiliki beberapa ruang lingkungannya masing – masing dalam melakukan operasionalnya seperti: *kitchen*, *restaurant*, *bar*, *banquet* dan *in room dinning* atau *room service*.

Conrad Bali Hotel memiliki beberapa restoran seperti: *Suku Restaurant*, *East Lobby Lounge*, *Rin Restaurant*, *Eight Degrees South* dan *Azure Bar*. Namun setelah

pandemi hanya beberapa restoran yang masih buka saat ini seperti *Suku Restaurant* yang buka setiap hari dalam pelayanan *breakfast* hingga *dinner* namun pada hari jumat hingga minggu *dinner* tidak dilakukan di *Suku Restaurant* melainkan *Eight Degrees South* yang buka mulai dari jam 5 sore hingga 9 malam. Untuk *East Loby Lounge* melayani setiap hari namun tidak terfokus pada makanan, hanya melayani lebih ke *welcome drink* dan minuman lainnya namun para tamu masih bisa memesan makanan hanya saja makanan tersebut dibuat pada *kitchen Suku Restaurant*. Untuk *Rin Restaurant* masih tutup selama terdapat *pandemic* dan *Azure Bar* buka setiap hari namun hanya melayani *lunch* dan *beverage* yang dibuka mulai dari jam 11 siang hingga jam 6 sore.

Conrad Bali Hotel juga menawarkan berbagai fasilitas pernikahan termasuk *Chapel Wedding*, *Beach Wedding*, dan juga *Garden Wedding*. *Infinity Chapel* merupakan salah satu fasilitas yang dimiliki oleh Conrad Hotel. *Infinity Chapel* Conrad Hotel menjadi pilihan tempat melangsungkan pesta pernikahan yang unik. Di sini, tidak hanya memperoleh *venue* unik berbentuk sebuah *chapel* biasa, melainkan kapel unik yang berdinding kaca transparan. Sebagai tambahan, *chapel* ini juga hanya berada 2 meter di atas permukaan laut yang memberikan pemandangan laut lepas memukau. Dari luar, pemandangan di *chapel* ini akan terlihat sangat cantik. Perpaduan antara bangunan *chapel* yang unik dengan lautan lepas sungguh menjadi pemandangan yang menyejukkan mata. Apalagi, pantulan bangunan *chapel* akan terlihat secara jelas pada kolam yang berada hanya beberapa langkah kaki dari bangunan ini. Sebagai pelengkap, pihak Hotel Conrad juga

mendesain bagian dalam *Infinity Chapel* dengan *interior* yang sederhana tapi cantik. Kapasitasnya pun cukup banyak, bisa menampung untuk 60 tamu. *Infinity Chapel* terdapat 2 jenis paket yang ditawarkan oleh pihak hotel, yaitu yang ada *Harmony Wedding Package* dan juga *Splendor Wedding Package* yang pastinya menawarkan keuntungan yang berbeda. Pada pelayanan *wedding anniversary*, terdapat sedikit perbedaan pelayanan yang dilakukan oleh para waiter. Pada event *wedding anniversary*, para pengantin akan diberikan *special gift* berupa *wedding cake anniversary*, *late art* yang bergambarkan wajah mereka dan akan diberikan 1 botol *wine* gratis yang akan disediakan dikamar para pengantin. Seentara untuk pelayanan *wedding*, para pengantin hanya diberikan *special gift* berupa *wedding cake* saja. Pada *wedding anniversary*, para waiter di Conrad Bali Hotel lebih emberikan pelayanan yang *special* kepada para tamu karena sebagian besar tamu yang melakukan event *wedding anniversary*, sebelumnya telah melakukan event *wedding* di Conrad Bali Hotel. Hal tersebut bertujuan agar para pengantin lebih merasa bahwa terdapat sebua perbedaan pelayanan dan tentunya merasa lebih di spesialkan. Dari beberapa menu yang ditawarkan oleh Conrad Bali Hotel, sebagian besar tamu lebih memilih pelayanan *Table D'Hote Menu* karena menu tersebut mempermudah para tamu saat diberi pilihan makanan sebelumnya. Selain mempermudah para tamu, *Table D'Hote Menu* juga memiliki *set menu* yang lengkap yang membuat para tamu tidak bosan saat menyantap makanan dan memiliki pilihan makanan selanjutnya.

Beberapa hal tersebut menjadi sebuah alasan bagi penulis untuk menyusun sebuah laporan dengan judul “*Pelayanan Table D’Hote Menu Oleh Waiter Pada Event Wedding Anniversary di Infinity Chapel, Conrad Bali Hotel*”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas dapat disimpulkan beberapa rumusan masalah yang akan dibahas pada tugas akhir ini yaitu:

1. Bagaimana prosedur pelayanan tamu dengan *Table D’Hote* pada *event wedding anniversary* di *Infinity Chapel Conrad Bali Hotel*?
2. Apakah kendala – kendala yang dihadapi oleh waiter pada saat Pelayanan tamu dengan *Table D’Hote menu* dan cara mengatasinya?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir**

### 1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui bagaimana prosedur pelayanan *table d’hote menu* oleh *waiter* pada *event wedding anniversary* di *infinity chapel, conrad bali hotel*
- b. Untuk mengetahui apakah kendala – kendala yang dihadapi oleh para *waiter* pada saat pelayanan tamu dengan *table d’hote menu* pada *event wedding anniversary* serta mengetahui bagaimana cara penyelesaiannya.

### 2. Kegunaan Penulisan

#### a. Bagi Mahasiswa

Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan yang wajib diselesaikan untuk menyelesaikan program Diploma III di Politeknik Negeri Bali serta



menjadi tolak ukur dalam penerapan pendidikan yang didapatkan di bangku kuliah dan di lapangan. Selain itu mahasiswa juga diharapkan dapat memiliki wawasan yang luas mengenai apa yang telah diperoleh melalui bangku kuliah maupun dunia *industry*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penyusunan Tugas Akhir ini mampu menjadi sebuah referensi untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya jurusan Pariwisata mengenai “Pelayanan *Table D’Hote Menu Oleh Waiter Pada Event Wedding Anniversary di Infinity Chapel, Conrad Bali Hotel*”

c. Bagi Conrad Bali Hotel

Tugas Akhir ini bisa menjadi masukan untuk Food and Beverage Department khususnya mengenai “Pelayanan *Table D’Hote Menu Oleh Waiter Pada Event Wedding Anniversary di Infinity Chapel, Conrad Bali Hotel*”

#### **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

Dalam bentuk penyelesaian penulisan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan beberapa metodologi dalam penyusunan penulisannya, yaitu :

1. Metode Pengumpulan Data

Terdapat tiga metode yang dilakukan penulis dalam upaya pengumpulan data penulisan Tugas Akhir yaitu:

a. Metode Observasi

Metode Observasi merupakan suatu metode yang dilakukan penulis dalam upaya mencari dan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara datang dan ikut serta melakukan operasional di *industry* pariwisata.

b. Metode Wawancara

Dalam metode ini, penulis memberikan beberapa pertanyaan kepada para senior maupun kepada bagian tertentu yang bertujuan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan.

c. Studi Keperpustakaan

Metode ini dilakukan penulis dengan cara datang ke perpustakaan dan mencari referensi pada buku Tugas Akhir para alumni jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang memuat tentang Food and Beverage Service.

2. Teknik Analisis Data

Dalam metode teknik analisis yang digunakan penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, teknik analisis tersebut digunakan dengan cara mendeskripsikan data yang telah dikumpulkan sebagaimana adanya serta memaparkan atau menguraikan masalah yang didapatkan secara aktual.

3. Teknik Penyajian Hasil Analisis Data

Dalam metode penyajian hasil analisis yang digunakan penulis yaitu dalam bentuk formal dan informal. Dalam bentuk formal penulis hanya menggunakan kata – kata biasa dan ditambahkan dengan tabel dan bagan. Dalam bentuk informal

penulis menggunakan bentuk narasai serta menggabungkan antara beberapa foto, tanda dan kata – kata.

## BAB V PENUTUP

### A. Simpulan

Berdasarkan pokok permasalahan yang dibahas pada BAB IV dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pelayanan Table D'Hote Menu pada Event Wedding Anniversary di Infinity Chapel, Conrad Bali Hotel terdiri dari 3 tahap yaitu:

- a. Tahap persiapan terbagi menjadi dua yaitu persiapan diri yang terdiri dari memastikan tubuh dalam keadaan sehat dan berpenampilan rapi sesuai dengan standar perusahaan dan tahapan dalam melakukan service tamu seperti sikap dan tingkah laku.
- b. Tahap pelayanan mulai dari memberikan minuman *moctail*, *canapé*, dan mengarahkan tamu ke meja masing – masing. Ketika acara *wedding* sudah berjalan jalan dan acara dinner dimulai, maka para waiter sudah bersiap membawa makanan ke masing – masing meja yang telah ditentukan.
- c. Tahap penutupan (*Closing*) merupakan tahapan terakhir dalam pelayanan. Ketika *closing*, para *waiter* melakukan *clear – up semua peralatan yang digunakan* serta napkin yang sudah tidak terpakai.. Para waiter lalu membersihkan dan mengembalikan semua meja yang telah digunakan pada saat *event wedding*. Kemudian melakukan polish

cutleries, water goblet dan B&B plate dan, para *leader* akan melakukan *double check* kembali untuk memastikan semua peralatan sudah berada di tempatnya.

2. Kendala yang dihadapi dalam penanganan *event wedding anniversary* serta cara mengatasinya yaitu:

- a. Lokasi yang sempit yang ebuat para waiter sedikit kesulitan saat melakukan *servicing food*. Hal tersebut dapat diatasi dengan menawarkan para tamu untuk pindah ke Garden Infinity. Namun jika tamu tidak mau melakukan hal tersebut maka para waiter hanya bisa meminta maaf jika saat pelayanan *servicing food*, para waiter tidak sengaja mengenai tamu yang ada disebelahnya.
- b. Jumlah cutleries dan napkin yang kurang memadai. Hal tersebut dapat diatasi dengan ditambahkannya cutleries dan napkin yang ada. Atau pihak *banquet* bisa meminjam *cutleries* ke *outlet* yang ada.
- c. Kurangnya jumlah canapé pada saat operasional hal ini dapat diatasi dengan para leader saling berkomunikasi dengan pihak *kitchen* mengenai jumlah tamu yang ada dan membuat *spare* lebih untuk canapé.
- d. Kurangnya penguasaan bahasa asing merupakan masalah yang cukup besar. Hal tersebut dapat diatasi dengan diberikannya *trainee meeting* oleh pihak HRD mengenai *learning* bahasa asing.

## B. Saran

Setelah melakukan praktik kerja lapangan di Conrad Bali Hotel, penulis mendapatkan banyak pengalaman khususnya dalam bidang pelayanan. Namun berdasarkan pengalaman yang penulis dapatkan, penulis juga hendak memberikan beberapa saran yang ditujukan kepada Conrad Bali Hotel dan Politeknik Negeri Bali. Adapun saran yang ingin penulis sampaikan yaitu:

1. Untuk Conrad Bali Hotel
  - a. Sebaiknya para staff di Conrad Bali Hotel khususnya FB Service, mau memberikan pembelajaran untuk wanita mengenai cara pelayanan kamar (In Room Dinning) agar para wanita juga mengetahui secara detail mengenai sistem pelayanan kamar, dan sewaktu – waktu bisa membantu para lelaki untuk mengrim makanan tamu.
  - b. Sebaiknya para leader melakukan rolling outlet kepada para trainee dengan jarak waktu yang cukup agar para trainee bisa memahami dan tidak kebingungan mengenai semua outlet yang ada.
2. Untuk Politeknik Negeri Bali
  - a. Para dosen sebaiknya memberikan pembelajaran mengenai *coffee* kepada para mahasiswa karena saat melakukan praktik kerja lapangan, penulis sedikit kesulitan dalam memahami tentang jenis *coffee* yang ada.
  - b. Pengetahuan mengenai cara pengoperasian mesin *chasier* dan EDS juga sangat penting dalam lingkungan kerja, jadi sebaiknya para dosen memberikan pembelajaran mengenai cara pengoperasian mesin *chasier* dan EDS.



## DAFTAR PUSTAKA

- Abarca, R. M. (2021), 10. Pelayanan Hotel. *Nuevos Sistemas de Comunicación e Información*
- Abarca, R. M. (2021), 10-11. Pelayanan Hotel. *Nuevos Sistemas de Comunicación e Información*
- Abarca, R. M. (2021), 11. Pelayanan Hotel. *Nuevos Sistemas de Comunicación e Información*
- Andriani, R., & Permana, D. (2017), 122. Prosedur Standar Operasional Pelayanan Dinner Di Gardenia Restaurant Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Ilmiah*, 17(3)
- Ary Noor (2013), 8. Pengertian Event
- Engel. (2014), 9. Peranan Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Terhadap Tamu. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*
- Irianto (2014). Menu
- Manuntun et al (2015). Pengertian Menu
- Marsyangm (1997), 71. Pengertian Menu
- Muchatob (1991). Menu
- Nurul Chotimah (2010), 22. *TUGAS WAITER & WAITRESS DI RESTORAN CENTRAL PARK HOTEL MANHATTAN JAKARTA ( LAPORAN HASIL PRAKTEK KERJA LAPANGAN )*
- Payne et al (2012). Pengertian Menu
- Putra Suarthana (2002), 74. Pengertian Pelayanan Table D'Hote Menu
- Riyanto Sofyan, *Bisnis Syariah : Mengapa Tidak?*, (Jakarta: Gramedia, 2011), 57
- Subekti, Prof, SH (1994), 231. Pengertian Wedding

- Sutaguna, I. N. T. (2017), 44. Analisis Menu Dalam Menentukan Bauran Pemasaran Pada Mawar Restaurant Di Puri Sharon Resort Seminyak Kuta Bali. *Universitas Udayana Denpasar*.
- Utara, U. S. (2016), 12. *Sistem Set Menu Pada Pelayanan Oriental Di Jade Chinese Restaurant Jw Marriott Hotel Medan Fakultas Ilmu Budaya*.
- Zamrodah, Y. (2016). 濟無 *No Title No Title No Title*. 14