

TUGAS AKHIR

PELAYANAN SET MENU LUNCH OLEH PRAMUSAJI DI GOURMAND DELI RESTAURANT THE ST. REGIS BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Gusti Ayu Made Marta Dewi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN SET MENU LUNCH OLEH
PRAMUSAJI DI GOURMAND DELI RESTAURANT THE
ST. REGIS BALI RESORT**



Oleh

Gusti Ayu Made Marta Dewi

NIM 1915823090

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

**PELAYANAN SET MENU LUNCH OLEH
PRAMUSAJI DI GOURMAND DELI RESTAURANT THE
ST. REGIS BALI RESORT**

Oleh

Gusti Ayu Made Marta Dewi
NIM 1915823090

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Made Suardani, S.Pd., M.Par.
NIP 197303122002122002



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

Disetujui,
Panitia Ujian Komprehensif
Ketua, Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., PhD
NIP.196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RESET, 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 di bawah ini:

Nama : Gusti Ayu Made Marta Dewi

NIM : 1915823090

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PELAYANAN SET MENU LUNCH OLEH PRAMUSAJI
DI GOURMAND DELI RESTAURANT THE ST. REGIS
BALI RESORT”**

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, Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



Nama : Gusti Ayu Made Marta Dewi

NIM : 1915823090

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), yang telah melimpahkan rahmatnya serta memberikan kemampuan bagi penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “PELAYANAN SET MENU LUNCH OLEH PRAMUSAJI DI GOURMAND DELI RESTAURANT THE ST. REGIS BALI RESORT”, tepat pada waktunya.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, ada beberapa kendala dan hambatan yang dihadapi. Seperti halnya dalam pengumpulan data, sumber acuan terkait yang terbatas dan pengetahuan yang masih terbatas. Akan tetapi, berkat bantuan dan motivasi dari berbagai pihak, kendala dan hambatan tersebut dapat teratasi. Untuk itu dalam kesempatan yang baik ini rasa terimakasih penulis ucapkan kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M. eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par. selaku Ketua Program Studi Perhotelan telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan pada Program Study Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Made Suardani, S.Pd.,M.Par selaku dosen pembimbing I yang senantiasa memberikan masukan, motivasi dan bimbingan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Drs. I Nyoman Kanca, M. Par selaku dosen pembimbing II yang senantiasa memberikan masukan, motivasi dan bimbingan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Mr. Marcel Kloet selaku *General Manager* di The St. Regis Bali Resort yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Bapak Dewa Putrayadnya selaku *Training Manager* yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan tugas akhir ini.
9. Bapak Aris Kurniawan selaku *Director Food & Beverage Service* yang telah memeberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan tugas akhir ini.
10. Bapak I Made Suwiyasta selaku *Manager* di Gourmand Deli Restaurant yang telah memeberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan tugas akhir ini.

11. Seluruh staf di The St. Regis Bali Resort yang telah bersedia menerima, memberikan penjelasan dan membimbing penulis
12. Bapak Gusti Made Susila Utama dan Ibu Gusti Ayu Made Supiatni selaku orang tua saya yang telah memberikan motivasi dan semangat selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini.
13. Teman-teman yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya yang telah memberikan semangat dan membantu dalam proses penulisan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki banyak kekurangan di dalamnya, sehingga dengan kerendahan hati mengharapkan saran dan masukan dari semua pihak demi terciptanya Tugas Akhir yang telah penulis susun agar lebih baik.

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
Badung, Agustus 2022
Penulis,

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINILITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	4
1. Tujuan Penulisan	4
2. Kegunaan Penulisan	4
D. Metode Penelitian Tugas Akhir.....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data	5
3. Metode Penyajian Hasil Analisis.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Pengertian Pariwisata	7
B. Pengertian Hotel	7
C. Jenis – Jenis Hotel	8
D. Pengertian Resort.....	10
E. Pengertian dan Jenis Restoran	11
1. Pengertian Restoran.....	11
2. Jenis-jenis Restoran	11
F. Pengertian Pelayanan	12
G. Pengertian, Tugas dan Tanggung Jawab Pramusaji	12
1. Pengertian Pramusaji	12
2. Tugas dan Tanggung Jawab Pramusaji	13
H. Pengertian dan Jenis Menu	13
1. Pengertian Menu.....	13
2. Jenis-jenis Menu.....	14

I. Pengertian dan Tahapan Pelayanan <i>Lunch</i>	15
1. Pengertian <i>Lunch</i>	15
2. Tahapan Pelayanan <i>Lunch</i>	15

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN..... 17

A. Lokasi The St. Regis Bali Resort	17
B. Sejarah Berdirinya Hotel The St. Regis Bali Resort	18
C. Bidang Usaha dan Fasilitas	19
1. Bidang Usaha	19
2. Penjualan Kamar dan Fasilitas	20
D. Struktur Organisasi	31

BAB IV PEMBAHASAN..... 35

A. Set menu <i>lunch</i> yang sering dipesan oleh tamu di Gourmand Deli Restaurant.....	36
1. Appetizer	36
2. Soup.....	37
3. Main Course	37
4. Dessert.....	37
B. Pelayanan Lunch oleh Pramusaji di Gourmand Deli Restaurant pada The St Regis Bali Resort	38
1. Tahap Persiapan.....	38
2. Tahap Pelayanan.....	42
3. Tahap Akhir.....	47
C. Kendala yang dihadapi ketika memberikan pelayanan Set Menu Lunch Oleh Pramusaji di Gourmand Deli Restaurant pada The St. Regis Bali Resort dan cara mengatasinya.....	47
1. Kendala – kendala yang dihadapi	48
2. Cara mengatasi kendala – kendala	48

BAB V PENUTUP 51

A. KESIMPULAN	51
B. SARAN	53

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo The St. Regis Bali Resort.....	17
Gambar 3.2 Struktur Organisasi.....	31
Gambar 4.1 Gourmand Deli Restaurant <i>Uniform</i> bagi perempuan.....	40
Gambar 4.2 Gourmand Deli Restaurant <i>Uniform</i> bagi laki – laki	41



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jumlah Kamar <i>Suite</i> di Hotel The St. Regis Bali Resort	19
Table 3.2 Jumlah kamar, <i>villas</i> dan <i>residences</i> pada Hotel The St Regis Bali Resort	20
Table 3.3 <i>Meeting Venue</i> di Hotel The St. Regis Bali Resort.....	29



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Daftar pertanyaan dan jawaban ketika melakukan wawancara

Lampiran 2: Gambar Gourmand Deli Restaurant

Lampiran 3: Melakukan *polish*

Lampiran 4: melakukan *set-up* meja

Lampiran 5: set-up meja *food tasting*

Lampiran 6: menghidangkan St. Regis ice tea



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan banyak pulau dan suku adat yang berbeda-beda. Salah satu pulau kecil yang dimiliki Indonesia adalah Pulau Bali. Pulau Bali merupakan pulau yang memiliki adat dan kebudayaan yang kental dengan spiritual. Pulau ini terkenal dengan julukan Pulau Seribu Pura. Banyak wisatawan yang sangat takjub dengan keindahan pulau kecil ini. Selain tempat wisata, Bali sangat digemari oleh wisatawan karena memiliki kebudayaan yang sangat indah

Seiring berjalannya waktu, perkembangan pariwisata Bali semakin maju, Banyak wisatawan asing maupun domestik yang datang hanya untuk melihat bagaimana keindahan sektor Pariwisata di Bali mulai dari transportasi wisata, restoran, akomodasi dan destinasi wisata lainnya. Oleh sebab itu sektor pariwisata di Bali harus mampu menyediakan akomodasi dan pelayanan makan dan minum.

Hotel The St. Regis Bali Resort merupakan hotel bintang 5 yang memiliki akomodasi untuk para wisatawan yang berkunjung ke Bali. The St. Regis Bali Resort memiliki lokasi yang sangat strategis berada di Bali bagian selatan tepatnya di

Kawasan Pariwisata Nusa Dua, dimana terkenal dengan keindahan pantainya.

Salah satu *department* yang berperan penting bagi operasional di hotel The St. Rgis Bali Resort adalah Food and Beverage Department.

Wisatawan harus mendapatkan pelayanan makanan dan minuman ketika berada di suatu destinasi wisata. *Food and beverage department* dibagi lagi menjadi dua yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage service* pada The St Regis Bali Resort memiliki 4 restoran dan 2 bar, yaitu King Cole Bar, Vista Bar, Boneka Restaurant, Kayuputi Restaurant, Dulang Restaurant, dan Gourmand Deli Restaurant.

Gourmand Deli Restaurant merupakan restoran yang dibangun oleh The St. Regis dengan konsep Bistro (*Coffee Shop*). Bistro (*Coffee Shop*) adalah restoran kecil yang memiliki suasana santai dan kasual.

Gourmand Deli Restaurant mengkhususkan pada pelayanan *lunch* dan *dinner*. Restoran ini memiliki suasana yang nyaman cocok bagi mereka yang ingin sekedar makan ataupun *meeting*. Gourmand Deli Restaurant menyediakan makanan Asia dan Eropa. Restoran ini juga menyediakan *dessert* seperti ice cream, cake, macaron, coklat praline, dan, roti dimana tamu dapat melihat langsung karena sudah ditata rapi di *display*.

Pelayanan set menu *lunch* merupakan hidangan yang dibuat ketika ada reservasi sebelumnya atau mencoba makanan (*food tasting*) oleh tamu yang akan melaksanakan pernikahan (*wedding event*) pada Hotel The St. Regis Bali Resort. Keunikan dari set menu *lunch* ini adalah tamu harus melakukan reservasi terlebih dahulu, dikarenakan kapasitas yang disediakan oleh Gourmand Deli Restaurant tidak terlalu luas. Hidangan yang akan disajikan pada pelayanan set menu *lunch* adalah pilihan langsung oleh chef pada Hotel The St. Regis Bali Resort.

Adapun jenis hidangan yang tersedia pada set menu di Gourmand Deli Restaurant seperti: vegetable spring roll (*appetizer*), aromatic crab bisque (*soup*), nasi goreng (*main course*), green tea tiramisu tart (*dessert*).

Kedatangan Para tamu akan disambut dengan sangat ramah oleh staf yang ada di Gourmand Deli Restaurant. Tamu yang datang akan di antarkan ke meja. Setelah tamu duduk para staf akan memberikan *welcome drink* yaitu St. Regis water dimana air minum yang diolah langsung oleh pihak hotel. Setelah itu tamu akan diberikan roti dengan penemannya yaitu *butter, olive oil dan balsamic vinegar*. Tamu yang datang juga diberikan *cold towel*. Setelah tamu selesai makan tamu dapat memilih langsung *dessert* yang sudah dihidangkan.

Adapun penulisan tugas akhir ini akan membahas mengenai Pelayanan Set Menu *Lunch* oleh Pramusaji di Gourmand Deli Restaurant The St. Regis Bali Resort.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan yang sudah tercantum di latar belakang masalah di atas terdapat pokok permasalahan dalam penulisan tugas akhir yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah Pelayanan Set Menu *Lunch* oleh Pramusaji di Gourmand Deli Restaurant The St. Regis Bali Resort?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam Pelayanan Set Menu *lunch* oleh Pramusaji di Gourmand Deli Restaurant The St. Regis Bali Resort dan bagaimana cara mengatasinya.

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Adapun tujuan dan kegunaan dari penulisan tugas akhir yakni sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Adapun beberapa tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah:

- a. Untuk menjelaskan Pelayanan Set menu *Lunch* oleh Pramusaji di Gourmand Deli Restaurant The St. Regis Bali Resort
- b. Untuk mengetahui kendala apa saja yang dihadapi dalam Pelayanan Set Menu *lunch* oleh pramusaji di Gourmand Deli Restaurant The St. Regis Bali Resort dan bagaimana cara mengatasinya

2. Kegunaan Penulisan

Adapun beberapa kegunaan dari penulisan tugas akhir ini adalah:

- a. Bagi mahasiswa

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III pada jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, serta untuk menambah wawasan selama proses belajar di bangku perkuliahan dengan proses di dunia industri pariwisata.

- b. Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini dapat dijadikan sebagai pedoman bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya Jurusan Pariwisata yang akan menyusun tugas akhir. Selain itu tugas akhir ini dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya Jurusan Pariwisata yang berkaitan dengan *Food and Beverage Service*.

c. Bagi perusahaan

Sebagai bahan masukan bagi perusahaan yang nantinya dapat menjadi bahan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas pelayanan karyawan kepada tamu khususnya pada *Food and Beverage Service*.

D. Metode Penelitian Tugas Akhir

Adapun metode penelitian yang digunakan dalam menyusun tugas akhir ini, antara lain:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode Observasi merupakan metode pengumpulan data dengan cara mengamati dan turun langsung melibatkan diri sendiri dalam proses kegiatan pelayanan *lunch* di Gourmand Deli Restaurant The St. Regis Bali Resort, kemudian metode ini dibantu dengan teknik mencatat dan dokumentasi.

b. Metode Wawancara

Metode Wawancara merupakan suatu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara bertanya langsung kepada staf yang ada di Gourmand Deli, khususnya dalam pelayanan *Lunch* di Gourmand Deli Restaurant.

c. Metode Studi Kepustakaan

Metode Studi Kepustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan cara membaca, dan mengumpulkan informasi terkait penelitian yang nantinya dapat dijadikan sebagai referensi.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan penulis dalam pembuatan Tugas Akhir

ini adalah teknik analisis deskriptif dengan menjelaskan dan memaparkan secara sistematis sesuai dengan apa yang didapat saat melakukan Praktik Kerja Lapangan pada The St. Regis Bali Resort mengenai Pelayanan Set Menu *Lunch* oleh Pramusaji di Gourmand Deli Restaurant.

3. Metode Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian analisis yang penulis gunakan adalah metode formal, dan informal. Metode formal yaitu metode penyajian data dengan kata – kata yang jelas, tabel, foto, dan tanda baca dalam penggabungan hasil analisis. Dan metode analisis data informal yaitu metode teknik penyajian analisis data menggunakan kata – kata yang mengarah ke kata biasa



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penjelasan mengenai Pelayanan Set Menu Lunch oleh pramusaji di Gourmand Deli Restaurant The St. Regis Bali Resort yang penulis uraikan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa sebelum memberikan pelayanan ada beberapa hal yang harus diperhatikan oleh seorang pramusaji yaitu:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan merupakan hal yang sangat penting yang harus disiapkan sebelum memulai operasional. Seorang pramusaji harus melakukan persiapan diri dan persiapan operasional.

b. Beberapa tahapan yang harus dilakukan dalam prosedur pelayanan set menu

lunch adalah sebagai berikut: 1). *Welcoming the guest*, 2). *Escorting the guest*,

3). *Unfolding the guest napkin*, 4). *Pouring water*, 5). *Present the menu and explain the concept*, 6). *Taking order*, 7). *Serve the appetizer and soup, and*

clear after finishing, 8). *Serve the main course and clear main the course after finished*, 9). *Crumbing down, and set up dessert*, 10). *Presenting and settle the*

bill, 11). *Guest farewell*.

c. Tahap Akhir

Setelah acara *food tasting* selesai dan tamu sudah meninggalkan restoran, semua pramusaji Gourmand Deli Restaurant akan melakukan *clear up*. Pada

pelaksanaan *clear up*, staf akan di bagi agar mempercepat pekerjaan. Beberapa staf bertugas melakukan *set-up* meja dan untuk salah satu training akan melakukan *steam table cloth*, untuk training lainya akan ada yang bertugas membawa piring kotor ke *steward*, dan membuang sampah. Untuk melakukan *polish cutleries, sauser*, dan lainya akan dilakukan oleh semua orang.

Ketika semua pekerjaan yang dilakukan pada saat *lunch* sudah selesai semua staf akan mengecek persediaan untuk *dinner* yang akan berlangsung. Seperti mengecek persedian teh, kopi, buah, *garnish*, susu, dan *ice cube*. Jika persediaan kurang maka staf akan mencari persediaan tersebut ke *store*.

Kendala yang dihadapi ketika memberikan pelayanan Set Menu *Lunch* oleh pramusaji di Gourmand Deli Restaurant pada The St. Regis Bali Resort antara lain:

1. Kurangnya tenaga kerja dalam pelayanan, Cara mengatasi ketika tamu datang melebihi reservasi sebelumnya pramusaji akan kesulitan dalam pengambilan makanan (*food runner*) dari main *kitchen* ke Gourmand Deli Restaurant, biasanya *leader* akan menginformasikan kepada *leader* di *outlet* lain untuk memberi tahu salah satu stafnya untuk membantu (*support*) pada saat *food tasting*. Jika okupansi terus naik maka *leader* akan menambah staf atau mencari pekerja harian (*Daily Worker*).

2. Keterlambatan waktu dalam proses pengambilan minuman ke *venue* lain, cara mengatasinya, staf akan menginformasikan kepada tamu bahwa dalam pengambilan minuman ke *venue* lain membutuhkan waktu beberapa menit, dikarenakan lokasi atau tempat pengambilan pesanan tidak berdekatan. Apabila tamu menyetujui hal tersebut maka pramusaji yang melayani tamu tersebut akan memesan minuman yang diminta oleh tamu ke *venue* lain.

B. Saran

1. Meningkatkan komunikasi kepada *Food and Beverage Department* mengenai kendala kurangnya tenaga kerja dalam proses pelayanan, agar pihak dari *Food and Beverage Department* menambah staf atau *daily worker*, agar dalam proses pelayanan grup atau *food tasting* bisa berjalan dengan lancar.
2. Dalam mengatasi kendala ketika proses pengambilan minuman ke *venue* lain, disarankan pihak hotel menambah area bar khusus di Gourmand Deli Restaurant seperti Boneka Restaurant dan Kayuputi Restaurant yang memiliki bar tersendiri, agar dalam proses pelayanan *beverage* berjalan lancar dan tamu tidak harus menunggu lama jika memesan minuman.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). *Manajemen Perhotelan* . Jakarta: PT.Gramedia.
- Bakaruddin. (2009). *Pengantar Pariwisata* . Yayasan Kita Menulis.
- Fauziah, A. d. (2016). *Profesional Pramusaji : Pramusaji ahli*. Yogyakarta: Andi.
- Isdana, A. (2020). *Tugas dan Tanggung jawab cook helper dalam penanganan lunch dan dinner* . Jember : Universitas Muhamadiyah.
- Ismayanti. (2010). *Ekonomi Pariwisata: Konsep, Pemasaran dan Pembangunan* . Jakarta: Yayasan Kita Menulis .
- Moenir. (2010). *Manajemen Peayanan Umum Di Indonesia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Nasional, D. P. (2012). *Kamus Besar Bahasa Indonesia* . Jakarta : Balai Pustaka.
- piter. (2022). *definisi restoran menurut para ahli*. jakarta : gramedia.
- Susana. (2017). *Food and Beverage: Pelayanan Makanan dan Minuman* . Yogyakarta: Istana Media.
- Utama, R. (2016). *pengantar industri pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.
- Waryono. (2018). *Pendalaman Materi Food and Beverage Service. Kementrian Risert, Teknologi dan pendidikan tinggi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winia, O. d. (2017). *Banquet*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI