

TUGAS AKHIR

PELAYANAN DINNER BALINESE RIJSTTAFEL OLEH PRAMUSAJI PADA CASCADES RESTAURANT DI HOTEL VICEROY BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Ngardiana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN DINNER BALINESE RIJSTTAFEL OLEH PRAMUSAJI PADA CASCADES RESTAURANT DI HOTEL VICEROY BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
I Wayan Ngardiana
NIM 2015823273**

**PROGRAM STUDI D-3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2023**

**PELAYANAN DINNER BALINESE RIJSTTAFEL OLEH
PRAMUSAJI PADA CASCADES RESTAURANT DI HOTEL
VICEROY BALI**

Oleh
I Wayan Ngardiana
NIM 2015823273

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

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



I Wayan Yastika, S.Pd., M.Pd
NIP-

Disahkan oleh

Jurusan Pariwisata

Ketua,




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

NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**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 di bawah ini :

Nama : I Wayan Ngardiana

NIM 2015823273

Program Studi : DIII Perhotelan, Politeknik Negeri Bali Kampus
Gianyar

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PELAYANAN DINNER BALINESE RIJSTTAFEL OLEH PRAMUSAJI
PADA CASCADES RESTAURANT DI HOTEL VICEROY BALI”**

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

Gianyar, Juli 2023
Yang membuat pernyataan,

Nama : I Wayan Ngardiana
NIM 2015823273
PS : DIII Perhotelan

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 Dinner Balinese Rijsttafel oleh Pramusaji pada Cascades Restaurant di Hotel Viceroy Bali ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan Dinner Balinese Rijsttafel oleh Pramusaji Pada Cascades Restaurant di Hotel Viceroy Bali

Dalam proses penulisan laporan 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., sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan pada Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Dr. Ni Made Ernawati, MATM., PhD. sebagai Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan pada penulis untuk menempuh pendidikan pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. sebagai Ketua Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah banyak membantu dan membimbing penulis selama menempuh pendidikan pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd.,M.Pd. selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
5. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par, sebagai Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan memberi arahan selama proses penyusunan tugas akhir ini.
6. I Wayan Yastika, S.Pd.,M.Pd, sebagai Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan memberi motivasi selama proses penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat.
8. A. A Dharma Wirakta selaku Manager di CasCades Restaurant, Hotel Viceroy Bali yang telah memberikan kesempatan untuk belajar.
9. Seluruh *staff* di Hotel Viceroy Bali, terutama di CasCades Restaurant yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan penulisan tugas akhir ini.
10. Seluruh dosen Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang tidak dapat penulis cantumkan satu persatu, atas bimbingannya yang telah diberikan selama menempuh pendidikan di kampus ini.
11. Teman-teman Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya yang telah memberikan semangat,dukungan moral dan motivasi dalam proses penyusunan tugas akhir ini.

Walaupun tugas akhir ini telah selesai dengan baik, penulis menyadari masih ada kekurangan dari segi materi, sistematika, serta bahasa dalam tugas akhir ini. Hal tersebut tak lepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa.

Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan tugas akhir ini. Akhir kata, semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pembaca.

Gianyar, Juli 2023

Penulis



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A.Latar Belakang Masalah	1
B.Rumusan Masalah.....	3
C.Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
D.Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A.Pengertian Restoran	7
B.Pengertian <i>Food & Beverage Service</i>	9
C.Pengertian Pelayanan	10
D.Pengertian Pramusaji	14
E. Pengertian <i>Dinner</i>	15
F. Pengertian <i>Rijsttafel</i>	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
A.Lokasi dan Sejarah Hotel	18
B.Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	19

C. Struktur Organisasi	30
BAB IV PEMBAHASAN	34
A. Pelayanan Dinner Balinese Rijsttafel oleh Pramusaji pada CasCades Restaurant di Hotel Viceroy Bali	34
B. Hambatan Saat Pelayanan Dinner Balinese Rijsttafel oleh Pramusaji di CasCades Restaurant di Hotel Viceroy Bali	43
BAB V PENUTUP.....	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran	46

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

<i>Gambar 3. 1 Logo Viceroy Bali</i>	18
<i>Gambar 3. 2 Junior Suites</i>	20
<i>Gambar 3. 3 Pool Suites</i>	21
<i>Gambar 3. 4 Terrace Pool Villa</i>	22
<i>Gambar 3. 5 Deluxe Terrace Villa</i>	23
<i>Gambar 3. 6 Elephant Villa</i>	24
<i>Gambar 3. 7 Vice Regal Villa</i>	25
<i>Gambar 3. 8 Viceroy Villa</i>	26
<i>Gambar 3. 9 CasCades Restaurant</i>	27
<i>Gambar 3. 10 Aperitif Restaurant</i>	28
<i>Gambar 3. 11 Struktur Organisasi CasCades Restaurant</i>	30
<i>Gambar 4. 1 Personal Grooming</i>	35
<i>Gambar 4. 2 Standar set-up table dinner at CasCades Restaurant</i>	37
<i>Gambar 4. 3 Balinese Rijsttafel Menu</i>	39
<i>Gambar 4. 4 Main course Balinese Rijsttafel</i>	40
<i>Gambar 4. 5 Contoh Bill Balinese Rijsttafel</i>	41

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

<i>Gambar 1 Menari di tengah-tengah area restoran.....</i>	<i>47</i>
<i>Gambar 2 Menari bersama antara penari dan tamu.....</i>	<i>47</i>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bali merupakan salah satu pulau yang terletak di Indonesia dengan bermacam-macam daya tarik wisata. Pulau Bali dikenal dengan keindahan alam yang tetap terjaga hingga kini, sehingga wisatawan menjadikan pulau Bali sebagai salah satu pulau yang wajib dikunjungi. Bali tidak hanya dikenal dengan keindahan alamnya, tetapi juga dengan adat, budaya dan kuliner yang kental membuat wisatawan sangat tertarik berkunjung ke Bali. Adat dan budaya di Bali menjadi salah satu ikon tersendiri yang membuat Bali dikenal hingga ke mancanegara. Setiap daerah di Bali memiliki adat dan budaya yang beragam sehingga wisatawan yang berkunjung tidak hanya menikmati keindahan alam tetapi juga dapat mengetahui adat dan budaya di Bali. Tidak hanya itu, kesenian di Bali juga patut diakui sebagai salah satu alasan wisatawan tertarik berkunjung ke Bali seperti contohnya di kawasan Ubud.

Ubud merupakan salah satu kawasan seni yang terletak di tengah-tengah pulau Bali, dimana kawasan ini banyak diminati wisatawan karena berada diantara lembah hutan dan persawahan. Tidak hanya itu, Ubud juga diminati karena merupakan pusat seni yang mendunia sehingga wisatawan yang datang merasa kagum terhadap keseniannya. Beragam seni menjadikan Ubud sebagai kawasan yang unggul dalam memadukan unsur-unsur seni dengan keindahan alam. Seiring

dengan perkembangan pariwisata, beberapa restoran di kawasan Ubud mempunyai konsep dengan memadukan antara seni dan alam. Sehingga tamu yang datang ke restoran tidak hanya menikmati alam, tetapi juga dapat mempelajari kesenian. Tarian Bali sebagai salah satu unsur seni yang bisa dijadikan objek ketika tamu sedang menikmati makanan maupun minuman di restoran. Salah satu restoran yang sedang menjalankan konsep ini adalah CasCades Restaurant.

CasCades Restaurant merupakan salah satu restoran di kawasan Ubud tepatnya di Hotel Viceroy Bali. CasCades Restaurant menyediakan berbagai jenis menu, mulai dari *Balinese*, *Asian* bahkan *European menu*. Salah satu *menu* yang banyak diminati tamu adalah *Balinese Rijsttafel*, dimana *menu* tersebut mempunyai cara penyajian yang unik dengan menggunakan *dulang* yang sering kita jumpai pada saat upacara agama Hindu di Bali. *Balinese Rijsttafel* kian diminati oleh tamu yang datang ke CasCades Restaurant karena dari cara penyajiannya yang unik dan cita rasa khas Bali membuat tamu tertarik untuk mencobanya. CasCades Restaurant menyediakan *Dinner Balinese Rijsttafel* setiap hari rabu dengan mempertunjukan tarian-tarian Bali (*Balinese dance*) sebagai *entertainment* yang akan membuat tamu terkesan pada saat *dinner* di CasCades Restaurant. *Balinese dance* ini dimulai pukul 19:30 WITA sampai dengan 21:30 WITA, tamu akan datang pukul 19:00 WITA untuk memesan makanan lebih awal.

CasCades Restaurant mempunyai standarisasi pelayanan yang tinggi dalam melayani tamu baik itu *breakfast*, *lunch*, maupun *dinner*. Beberapa persiapan yang sangat penting dilakukan pramusaji saat melakukan pelayanan mulai dari *preparing*, *during* sampai *closing*. Pada saat *dinner* berlangsung, pramusaji akan

menghantarkan tamu ke mejanya masing-masing sesuai dengan *reservasi* yang dilakukan sebelumnya. Tamu yang sudah berada di mejanya, akan disuguhkan *welcoming bread and drink* oleh pramusaji sebagai *complimentary*. Tamu akan mendapatkan satu *set menu* mulai dari *starter, soup, main course, dessert* bahkan tamu mendapatkan *wine pairing*. *Wine pairing* secara umum digunakan dalam *set menu* sebagai peneman hidangan, dimana disetiap hidangan tamu akan mendapatkan *one glass of wine* baik itu *white wine, red wine, sweet wine* yang akan disesuaikan dengan hidangannya. Pada pertengahan *dinner*, para penari mengajak tamu ikut menari bersama di area restoran, sebagai salah satu bentuk pengenalan tentang tarian Bali. Tamu juga diperbolehkan untuk melakukan foto bersama di akhir *dinner* sebagai dokumentasi pribadi dan juga digunakan untuk promosi di *web* CasCades Restaurant. Harga *Balinese Rijsttafel* mulai dari IDR 1.500.000++/*couple* hingga IDR 2.000.000++/*couple*, tamu dapat melakukan *reservasi* H-1 lewat web CasCades Restaurant maupun datang langsung (*walk-in*) ke CasCades Restaurant.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka diangkat topik yang berjudul “Pelayanan *Dinner Balinese Rijsttafel* oleh Pramusaji Pada CasCades Restaurant Di Hotel Viceroy Bali”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah tahapan-tahapan yang dilakukan pramusaji dalam pelayanan *Dinner Balinese Rijsttafel*?
2. Kendala apa sajakah yang dialami pramusaji dalam pelayanan *Dinner Balinese Rijsttafel* dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah. Adapun tujuan penulisan tugas akhir adalah sebagai berikut.

- a. Mendeskripsikan tahapan-tahapan yang dilakukan pramusaji dalam pelayanan *Dinner Balinese Rijsttafel*.
- b. Menjelaskan kendala yang dialami pramusaji dalam pelayanan *Dinner Balinese Rijsttafel* dan cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan dan wawasan dalam bidang *Food and Beverage Service*.

2) Mengetahui secara detail tentang peran pramusaji dalam pelayanan *Dinner Balinese Rijsttafel*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

1) Menjadi referensi perpustakaan di Kampus Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan bisa menjadi bahan pembelajaran untuk menambah ilmu pengetahuan bagi pembaca yang ingin menambah ilmu pengetahuan dalam Bidang *Food and Beverage Service*.

2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang peran pramusaji dalam melakukan pelayanan *Dinner*.

c. Bagi CasCades Restaurant

1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam melakukan pelayanan *Dinner Balinese Rijsttafel*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

a. Metode Observasi

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah metode observasi. Metode observasi dilakukan dengan cara mengamati dan ikut serta dalam memberikan pelayanan kepada tamu.

b. Metode Wawancara

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan metode wawancara. Dengan mengajukan beberapa pertanyaan ke *Senior*, *Supervisor* dan juga *Restaurant Manager* di CasCades Restaurant. Pengumpulan data ini dilakukan dengan mencatat data-data yang disampaikan oleh *Senior*, *Supervisor*, *Restaurant Manager* dan juga ikut serta dalam melakukan pelayanan kepada tamu di CasCades Restaurant.

c. Studi Kepustakaan

Metode pengumpulan data dengan cara mempelajari dari berbagai sumber tentang pembahasan pelayanan *dinner* oleh pramusaji.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode deskriptif. Dengan mendeskripsikan tahapan-tahapan pelayanan *Dinner Balinese Rijsttafel* oleh Pramusaji di CasCades Restaurant.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis data yang digunakan pada penulisan tugas akhir ini adalah metode penyajian informal. Yaitu mendeskripsikan secara runtun dan detail mengenai tahapan-tahapan pelayanan *Dinner Balinese Rijsttafel* oleh Pramusaji di CasCades Restaurant.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian pembahasan mengenai pelayanan *Dinner Balinese Rijsttafel* oleh pramusaji pada CasCades Restaurant di Hotel Viceroy Bali, dapat disimpulkan bahwa dalam melakukan pelayanan di restoran terutama dalam melayani tamu *dinner*, ada beberapa tahapan penting yang harus dilakukan agar terciptanya pelayanan yang maksimal. Beberapa tahapan yang harus dilakukan adalah dengan tahap persiapan diri (*personal grooming*), tahap persiapan dan pelaksanaan operasional, dan tahap akhir.

Pada tahap persiapan diri, seorang pramusaji wajib mengutamakan kebersihan diri dan berpakaian yang rapi sesuai dengan standar operasional yang ditetapkan oleh pihak hotel. Kebersihan seorang pramusaji dapat dilihat dari penampilan, karena penampilan seorang pramusaji akan berpengaruh terhadap kenyamanan tamu ketika dilayani. Sedangkan untuk persiapan operasional, seorang pramusaji akan mempersiapkan semua kebutuhan baik segala peralatan maupun perlengkapan lainnya. Beberapa persiapan seperti *set-up table*, menyiapkan *cutleries*, melipat *napkin*, melipat *face towel*, menyiapkan *butter* untuk *welcoming bread*, menyiapkan segala *dinner menu*.

Tahap pelaksanaan operasional dilakukan ketika waktu *dinner* dimulai yaitu pukul 18:00 WITA. Pada tahap ini, seorang pramusaji dapat melayani tamu yang datang ke CasCades Restaurant untuk menikmati makan malam (*dinner*) sesuai dengan standar operasional yang telah ditetapkan. Pelayanan *Dinner Balinese Rijsttafel* dimulai dari menyambut tamu, menanyakan reservasi, mengantarkan tamu ke mejanya, mempersilakan tamu untuk duduk, memberikan *menu*. Jika tamu memilih *Balinese Rijsttafel Menu*, pramusaji dapat menawarkan *wine pairing*. Jika tamu setuju dengan *wine pairing*, pramusaji akan menyiapkan *wine glasses* di setiap hidangannya. Selama tamu menikmati hidangan, pramusaji dapat menanyakan kepuasan tamu dan mengambil piring maupun gelas kosong yang ada di meja. Apabila tamu sudah selesai menikmati semua hidangan dan akan melakukan pembayaran, maka pramusaji dapat menyiapkan *bill*nya. Setelah semua pembayaran dilakukan dan tamu akan pergi dari restoran, pramusaji dapat mengucapkan terima kasih.

Setelah pelaksanaan operasional selesai, pramusaji melakukan penutupan *outlet*. Pramusaji membersihkan meja dan menaruh kembali semua perlengkapan di tempatnya masing-masing. Pramusaji juga melakukan *polishing cutleries*, gelas, juga mengumpulkan *soil* dan sampah-sampah. Setelah penutupan *outlet* selesai dilakukan, pramusaji yang *incharge night shift* akan melanjutkan persiapan operasional untuk *breakfast*.

Dalam pelayanan *Dinner Balinese Rijsttafel*, tentunya ada beberapa hambatan bisa saja terjadi dan mengganggu jalannya operasional terutama ketika melayani tamu. Beberapa hambatan yang terjadi dalam pelayanan *Dinner Balinese*

Rjsttafel seperti tamu mengalami sakit perut setelah selesai menikmati *Balinese Rjsttafel*. Tentunya CasCades Restaurant mempunyai solusi dari hambatan tersebut seperti membuatkan ter herbal (*lomi-lomi tea*) untuk tamu yang mengalami sakit perut.

B. Saran

Dalam pelayanan *Dinner Balinese Rjsttafel* ini, tentunya semua *staff* sudah melayani tamu dengan sangat baik dan memenuhi standar operasional prosedur. Beberapa tamu juga merasa puas dengan pelayanan yang di berikan sehingga tamu ingin merasakan kembali pelayanan tersebut. Namun, beberapa hal perlu ditingkatkan agar terciptanya pelayanan yang baik, serta mendapatkan *feedback* dari tamu yang bisa dijadikan acuan dalam melakukan pelayanan.

Penting bagi para *staff* untuk menjaga komunikasi yang baik dengan tamu, karena pelayanan yang baik diawali dengan komunikasi yang baik. Komplain bisa saja terjadi karena kurangnya komunikasi dalam suatu pelayanan, sehingga hal ini merupakan suatu hambatan dalam melayani tamu.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani dan Permana. 2017. Prosedur Standar Operasional Pelayanan Dinner Di Gardenia Restaurant Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Ilmiah*, 17(3), 119–126.
- Budiningsih. 2019. *Food and Beverage*. SMK Kelas XII. Bogor. Yudhistira.
- Budiningsih dan Hariono. 2017. *Tata Hidang*. Yudhistira.
- Fredirikus. 2021. The Influence of Menu Variation and Service Quality on Guest Satisfaction. *Majalah Bisnis & IPTEK*, 14(2), 94–101.
- Harahap, & Leonandri. 2020. Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Di 71st Omakase Restoran, Cikajang Jakarta. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 8(2), 120–131.
- Novianti. 2023. *Implementation Of Service Of Sequence Waiters At Lavender*. 10, 1–11.
- Oka dan Winia. 2017. *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Paramita.
- Subakti. 2019. Mengenal Pelayanan Rijsttafel Sebagai Bagian Dari Warisan Kolonial Belanda. *Journal of Applied Science Tourism*, 4(2), 193–201.
- Wahyuni dan Parma. 2020. Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(1), 20.
- Windyastika dan Priyatmoko. 2020. Lidah Pribumi Bergoyang: Rijsttafel dan Gaya Hidup Elite Jaw di Vorstenlanden 1900-1442. *Bandar Maulana Jurnal Sejarah Dan Budaya*, 25(1), 14–22.
- Yusnita dan Yulianto. 2013. Upaya Food and Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Produk. *Jurnal Khasanah Ilmu*, IV(1), 67–81.