

TUGAS AKHIR

PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST

OLEH WAITER

DI HOTEL KOMANEKA AT RASA SAYANG UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Eka Sentana Putra

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023

TUGAS AKHIR

PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST

OLEH WAITER

DI HOTEL KOMANEKA AT RASA SAYANG UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh :
I Putu Eka Sentana Putra
NIM. 2015823264

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2023

**PELAYANAN A'LA CARTE BREAKFAST
OLEH WAITER
DI HOTEL KOMANEKA AT RASA SAYANG UBUD**

Oleh :
I Putu Eka Sentana Putra
NIM. 2015823264

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 Wayan Jendra, M.Ed. Admin
NIP.196001251988031001

Pembimbing II,



Ni Putu Erna Surim Virnayanthi, SE., M.Pd
NIP.198208312009032010

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
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 dibawah ini :

Nama : I Putu Eka Sentana Putra

NIM : 2015823264

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Gianyar

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PELAYANAN A’LA CARTE BREAKFAST
OLEH WAITER
DI HOTEL KOMANEKA AT RASA SAYANG UBUD”**

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, 27 Juli 2023
Yang membuat pernyataan



Nama : I Putu Eka Sentana Putra
NIM : 2015823264
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

“Om Swastyastu”

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “PELAYANAN A’LA CARTE BREAKFAST OLEH WAITER DI HOTEL KOMANEKA AT RASA SAYANG UBUD” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan A’la Carte Breakfast oleh Waiter Di Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan dapat di atasi. 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. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis yang

5. telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. Bapak I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
7. Drs.I Wayan Jendra, M. Ed.Admin selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Ni Putu Erna Surim Virnayanthi, SE., M.Pd selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak I Gusti Made Wiraswasta selaku Resort Manager di Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Ibu Ni Nyoman Reni selaku Restaurant Manager di Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Komaneka At Rasa Sayang Ubud untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
11. Seluruh staff Komaneka At Rasa Sayang Ubud yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
12. Seluruh dosen dan karyawan di Kampus Politeknik Negeri Bali Gianyar yang juga banyak memberikan dukungan, informasi, serta ilmu yang sangat bermanfaat bagi penulis.
13. Bapak I Wayan Suena, S.S dan Ibu Ni Wayan Suasti, selaku orang tua yang telah membantu baik secara material dan bimbingan dalam pembuatan tugas akhir ini.

14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir yang penulis buat masih memiliki banyak kekurangan serta jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis dengan senang hati menerima saran serta kritikan yang dapat membantu penyempurnaan penyusunan ini. Akhir kata penulis berharap semoga tugas ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca.

“Om Santhi, Santhi, Santhi Om”



Gianyar, 27 Juli 2023

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR BAGAN	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel	9
B. Restoran	12
1. Pengertian Restoran	12
2. Jenis Restoran	12
C. Food and Beverage department	14
D. Pelayanan	14
1. Pengertian Pelayanan	14
2. Jenis Pelayanan	16
E. Waiter.....	19

1. Pengetian Waiter	19
2. Tugas dan Tanggung Jawab Waiter	19
F. A'la Carte	19
G. Breakfast	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	21
A. Lokasi dan Sejarah Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud	21
1. Lokasi Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud	21
2. Sejarah Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud	23
1. Bidang Usaha	23
2. Fasilitas Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud	24
C. Struktur Organisasi Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud	29
1. Struktur Organisasi Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud	29
2. Tugas dan Tanggung Jawab	29
BAB IV PEMBAHASAN	31
A. Pelayanan A'la Carte Breakfast oleh Waiter Di Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud	32
1. Tahap Persiapan	32
2. Tahap Pelaksanaan	38
3. Tahap Penutupan	45
B. Hambatan yang Dihadapi serta Solusi Waiter/Pramusaji	47
BAB V PENUTUP	49
A. Simpulan	49
B. Saran	50

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud	21
Gambar 3.2 Kamar Deluxe	24
Gambar 3.3 Rooftop Garden Villa.....	25
Gambar 3.4 Madu Manis Restaurant	26
Gambar 3.5 Pool Bar.....	27
Gambar 3.6 Main Pool di Komaneka At Rasa Sayang Ubud	27
Gambar 3.7 Spa di Komaneka At Rasa Sayang Ubud.....	28
Gambar 3.8 Bussiness Centre di Komaneka At Rasa Sayang Ubud	28
Gambar 4.1 Alat absensi di Komaneka At Rasa Sayang Ubud	33
Gambar 4.2 Pramusaji/waiter.....	34
Gambar 4.3 Persiapan outlet.....	36
Gambar 4.4 Set up table.....	37
Gambar 4.5 Menyiapkan perlengkapan alat kerja di bar section.....	38
Gambar 4.6 Menu breakfast.....	41
Gambar 4.7 Asking coffee or tea	41
Gambar 4.8 Pouring the water	42
Gambar 4.9 Serving coffee or tea	42
Gambar 4.10 Taking order.....	43
Gambar 4.11 Serving the food and beverage.....	44
Gambar 4.12 Saying thankyou for the guest.....	45
Gambar 4.13 Set up lunch.....	46

DAFTAR BAGAN

Isi	Halaman
Bagan 3.1 Struktur Organisasi Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud.....	29



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Foto menghandle orderan *beverage*

Lampiran 2 : Menghandle orderan *coffee*

Lampiran 3 : Membawakan makanan untuk tamu



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pulau Bali merupakan salah satu pulau kecil yang berada dikawasan perairan Indonesia yang diduga sangat besar memberikan dampak bagi dunia kepariwisataan di Indonesia. Daya tarik pulau Bali yang mampu membedakannya dengan kawasan lain yang berada di Indonesia antara lain adalah keindahan alam, budaya, serta beragam kuliner yang khas di pulau Bali. Beragam dan lengkap pula jenis-jenis tempat wisata yang ada di pulau Bali, mulai dari pantai, sawah-sawah, kawasan hutan dan danau, gunung merapi, air terjun, serta kawasan wisata buatan seperti desa wisata juga sudah dikenal dunia. Kesenian pun tak luput dari pandangan para wisatawan yang berkunjung.

Sektor pariwisata mempunyai peranan penting dalam usaha mencapai sasaran pembangunan serta pembinaan persatuan bangsa dan negara. Sektor pariwisata berperan sebagai penghasil devisa serta memperkenalkan budaya bangsa dan tanah air. Bagi masyarakat sendiri sektor ini memberikan lapangan kerja dan bidang usaha yang cukup luas. Begitupun sektor pariwisata yang merupakan salah satu unsur penunjang dalam menjalin hubungan antar bangsa yang dilakukan melalui hubungan

timbang balik dari kegiatan angkutan dan telekomunikasi ke dan dari luar negeri.

Selain itu sektor pariwisata juga memiliki peranan dan fungsi strategis dalam pembangunan perekonomian di Indonesia. Perkembangan industri pariwisata dewasa ini, telah meningkat secara signifikan baik dari segi kuantitas maupun kualitas sektor industri pariwisata. Sektor industri pariwisata antara lain para pelaku pariwisata, wisatawan, pemerintah. Bali sebagai salah satu destinasi wisata nasional dan internasional telah memberikan kontribusi ekonomi terhadap devisa negara. Perhelatan-perhelatan dan pertemuan nasional dan internasional telah banyak diselenggarakan di Bali. Industri pariwisata di Bali telah menjelma menjadi ikon dunia baik dari sisi praktis dan akademis.

Industri pariwisata Bali yang terkenal sebagai industri pariwisata massal (*mass tourism*) harus dapat berubah ke arah industri pariwisata kualitas (*quality tourism*). Selain kepentingan wisata, bisnis, pendidikan ataupun kesehatan perlu dijaga bahwa Bali terkenal sebagai sebutan Pulau Dewata yang memiliki rasa spiritual dan keunikan tersendiri bagi penikmatnya. Menyadari akan hal itu, pemerintah daerah menyediakan sarana dan prasarana penunjang pariwisata seperti tempat rekreasi, tempat hiburan, dan sarana yang paling penting dan yang harus ada di daerah pariwisata yaitu hotel. Hotel dan jenis akomodasi lainnya yang merupakan salah satu komponen vital dalam industri pariwisata, merupakan sesuatu yang mesti dipelihara dan dikembangkan.

Hotel adalah sebuah sarana yang berbentuk bangunan, atau perusahaan yang menyediakan pelayanan dan sarana akomodasi, makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya yang dikelola secara komersial. Di dalam sebuah hotel terdapat berbagai departemen yang saling berkaitan dalam garis kerja sama antara satu sama yang lainnya yang bertujuan untuk menunjang kinerja atau operasional demi kelancaran suatu pekerjaan.

Food and beverage service adalah departemen yang memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang dikelola secara profesional dan bersifat komersial dengan tujuan untuk memberikan kepuasan bagi pelanggan serta mendapatkan keuntungan secara finansial. Departemen ini secara khusus terdapat di dalam industri perhotelan. *Food and beverage service* sendiri memiliki tanggung jawab dalam hal memenuhi kebutuhan pelayanan yang berkaitan dengan makanan dan minuman kepada para tamu atau pelanggan.

Waiter merupakan seorang yang bertugas untuk melayani tamu yang datang dan membantu dalam pemesanan menu serta mengantarkan menu yang dipesan langsung ke atas meja. Selain itu seorang *waiter/waitress* juga bertugas untuk ikut menjaga kebersihan tempat makan dan meja tamu. Dengan mengambil *F&B Service Department* dalam meningkatkan kualitas pelayanan dalam memberikan pelayanan sesuai dengan standar SOP sebagai objek dan sekaligus meninjau proses pelayanan dan hambatan dalam pelayanan *breakfast*, maka pada kesempatan ini penulis mengadakan penelitian dengan judul” Pelayanan

A'la Carte Breakfast oleh *Waiter* di Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud”.

B. Rumusan Masalah

Beberapa pokok masalah yang dapat diuraikan dari latar belakang masalah agar penulis dapat fokus terhadap penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pelayanan *a'la carte breakfast* oleh *waiter* di hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud?
2. Hambatan apa saja yang dialami oleh seorang *waiter* dalam pelayanan *a'la carte breakfast* di hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

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 yang telah diuraikan yaitu:

- a. Menjelaskan bagaimana pelayanan *a'la carte breakfast* oleh *waiter* di hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud.
- b. Menjelaskan hambatan apa saja yang dialami oleh seorang *waiter* dalam pelayanan *a'la carte breakfast* di hotel Komaneka at Rasa Sayang Ubud.

2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat akademik yang ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar dan diharapkan mahasiswa dapat menambah wawasan dan pengetahuan di bidang perhotelan khususnya di bagian *Food and Beverage Service*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

Sebagai referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan di bidang *Food and Beverage Service*.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu pelayanan kepada wisatawan yang akan menginap di hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Sub-bab ini berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode wawancara, observasi maupun kepustakaan.

a. Metode Observasi

Teknik pertama ini adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan secara langsung. Untuk melakukan observasi seorang peneliti diharuskan untuk melakukan pengamatan di tempat terhadap objek penelitian untuk diamati menggunakan panca indra yang kemudian dikumpulkan dalam catatan atau alat rekam. Observasi terbagi menjadi tiga yaitu observasi partisipatif, observasi terus terang atau tersamar dan observasi tak berstruktur.

b. Metode Wawancara

Secara konsep terdapat kesamaan antara kuesioner dengan *interview* yang membedakan adalah waktu terjadinya proses pertukaran. *Interview* dilakukan secara langsung berbentuk tanya jawab atau wawancara. Dalam teknik wawancara *interview* narasumber berperan sebagai informan yang berperan sebagai sumber informasi.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah kegiatan untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang menjadi objek penelitian atau topik cerita yang diusung ke dalam karya tulis non ilmiah.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan untuk menganalisis data dalam penulisan tugas ini adalah penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Penelitian ini hanya membuat suatu deskripsi, gambaran, dan lukisan tentang suatu keadaan atau peristiwa sebagaimana mestinya. Peneliti menggunakan

metode gambaran yang jelas tentang objek yang diteliti dan permasalahan yang dibahas.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Penyajian hasil analisis data yang dilakukan dengan dua cara, yaitu formal dan informal. Penyajian analisis data secara formal disajikan dalam bentuk tabel, sedangkan penyajian hasil analisis data secara informal dilakukan dengan penjelasan-penjelasan atau dalam bentuk naratif. Penguji menggunakan kedua cara tersebut baik formal maupun informal.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam pembahasan mengenai pelayanan *a'la carte* oleh *waiter* dalam melayani *breakfast* pada Madu Manis *Restaurant* di hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud, maka dapat disimpulkan:

1. Pelayanan *a'la carte* oleh *waiter*/pramusaji dalam melayani *breakfast* di hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud.

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan awal yang harus dilakukan oleh *waiter*/pramusaji yaitu melakukan persiapan diri seperti absensi, memakai *uniform* dengan lengkap, bersih dan rapi, menjaga kebersihan dan kerapian diri sampai lingkungan kerja/*outlet*.

b. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan ini dimulai dari *welcoming guest, escorting guest to the table, seating the guest, taking order coffee or tea, serving coffee or tea, taking order for juice, appetizer, main course and dessert, clearing up, crumbing down* dan jangan lupa untuk *say thankyou for the guest*.

c. Tahap Penutupan

Tahap penutupan *restaurant* oleh *waiter* adalah mengambil/*take out* semua persiapan seperti, *salt and pepper, cutleries, placemate* dan *sugar holder* yang ada di atas meja dan di bawa ke *back area* serta melakukan *set-up* untuk *lunch time*.

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Pelayanan *A'la Carte Breakfast* oleh *Waiter* di Hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud.

a. Kurangnya pemahaman terhadap bahasa asing (selain bahasa inggris)

Komunikasi yang kurang baik ini biasanya terjadi pada saat melayani tamu China dan Korea karena kebanyakan dari mereka tidak bisa berbahasa inggris dan dapat menghambat berlangsungnya pelayanan saat operasional berjalan.

b. Jumlah alat-alat yang kurang memadai

Jumlah alat-alat yang kurang memadai seperti sedikitnya *teaspoons*, *teapot*, *plunger coffee* membuat sedikit terhambat berjalannya operasional pelayanan kepada tamu.

B. Saran

Adapun saran-saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan yang sering terjadi pada Madu Manis *Restaurant* di hotel Komaneka At Rasa Sayang Ubud yaitu:

1. Untuk menghindari kesalahpahaman antara tamu dengan *waiter*, penulis menyarankan karyawan untuk wajib belajar bahasa asing selain bahasa inggris secara pribadi melalui *google translate*.
2. Untuk kurangnya jumlah alat-alat yang kurang memadai, penulis menyarankan meminjam alat-alat tersebut ke properti lain demi lancarnya pelayanan operasional saat *breakfast*.

DAFTAR PUSTAKA

- Amstrong. (2017). *Pengetian Pelayanan*. Jakarta: PT Prenhallindo. Diakses pada 20 April 2023 dari:
https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/271257/File_10-Bab-II-Landasan-Teori.pdf
- Asriyandi, Deri. (2022). *Perancangan SOP (Standar Operating Procedure) Room Attendant Di Hotel Salma Bukittinggi*. Proyek Akhir. Sumatera Barat: Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat. Diakses pada 25 Maret 2023 dari:<http://eprints.umsb.ac.id/654/1/Proyek%20akhir%20deri%20asriyandi%20perhotelan.pdf>
- Barata. (2018). *Pengertian Pelayanan*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia. Diakses pada 24 April 2023 dari:
https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/271257/File_10-Bab-II-Landasan-Teori.pdf
- Budiningsih, Annayanti. (2017). *Tata Hidangan*. Bogor: Yudhistira.
- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Darma Oka, I Made dan I Nyoman Winia. (2017). *“Pelayanan Prima Di Restoran Intenasional”*. Surabaya: Penerbit PARAMITA.
- Indonesia. (2003). *Prosedur Pelayanan*. Jakarta: KEPMEN PAN. Diakses pada 23 Maret 2023 dari: <https://elib.unikom.ac.id/files/disk1/424/jbptunikompp-gdl-dediselame-21153-2-babii.doc>
- Lianty, F. R. (2019). *Perancangan Comfy Prime Hotel Bintang Empat Dengan Pendekatan Arsitektur Minimalis di Bandung*.

- Mertayasa, I Gede Agus. (2012). *Food & Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Pratiwi, Kristin Eka dan Juhanda. (2020). *A La Carte Breakfast Service Quality By Waiter/Waitress At Wyndham Dreamland Resort Bali*. Jember: Universitas Muhammadiyah Jember. Diakses pada 25 Maret 2023 dari: <http://repository.unmuhjember.ac.id/5566/18/article.pdf>
- Regita. Ardhinia. (2020). *Pelayanan Buffet Breakfast di Aiyaree Place Hotel Pattaya*. Tugas Akhir. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Trisna. 2018. *Klasifikasi Hotel*. Yogyakarta: Deepublish. Diakses dari 24 Maret 2023 dari: <https://digilib.ars.ac.id/index.php?p=fstream-pdf&fid=6128&bid=5893>
- Utama, I Gusti Bagus Rai. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.
- Wiwoho. A. (2014). *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta: Erlangga.