

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BREAKFAST BUFFET
OLEH PRAMUSAJI
DI TERATAI COFFEE SHOP RESTAURANT
THE PATRA BALI RESORT AND VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Putu Intan Wulandari

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BREAKFAST BUFFET
OLEH PRAMUSAJI
DI TERATAI COFFEE SHOP RESTAURANT
THE PATRA BALI RESORT AND VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Putu Intan Wulandari
2015823127

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

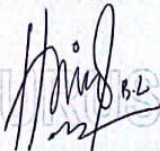
**PELAYANAN BREAKFAST BUFFET
OLEH PRAMUSAJI
DI TERATAI COFFEE SHOP RESTAURANT
THE PATRA BALI RESORT AND VILLAS**

Oleh
Putu Intan Wulandari
2015823127

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

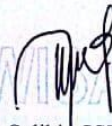
Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Harisal, SS, M.Hum.
NIP 1984100120180310001

Pembimbing II



Solihin, SST Par.M.Par.
NIP 196206121989031002



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 di bawah ini:

Nama : Putu Intan Wulandari
NIM : 2015823127
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PELAYANAN BREAKFAST BUFFET
OLEH PRAMUSAJI
DI TERATAI COFFEE SHOP RESTAURANT
THE PATRA BALI RESORT AND VILLAS”**

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, Juli 2023
Yang membuat pernyataan,



Nama : Putu Intan Wulandari
NIM : 2015823127
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri

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 BREAKFAST BUFFET OLEH PRAMUSAJI DI TERATAI COFFEE SHOP RESTAURANT THE PATRA BALI RESORT AND VILLAS** ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Kegiatan waitress dalam melayani tamu di The Patra Bali Resort & Villas.

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. 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. Bapak Harisal, S.S., M. Hum. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Bapak Solihin, SST Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Saleh Wibowo selaku *General Manager* The Patra Bali Resort & Villas yang telah memberikan ijin penulis untuk menempuh praktek kerja lapangan di The Patra Bali Resort & Villas.
8. Ibu Koming Miharsini, selaku *Human Resources & Learning Manager* yang telah memberikan bimbingan motivasi dan informasi selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan di The Patra Bali Resort & Villas.
9. Bapak Sandy Yasa, selaku *Restaurant Manager* dan Bapak Wayan Mudra Wiranata, selaku *Banquet Manager* di The Patra Bali Resort & Villas yang telah memberikan penulis kesempatan untuk belajar di *Restaurant*.
10. Bapak Komang Suarnaya, selaku *Head Bar* dan Ibu Ni Made Merie Lusyani, selaku *Head Waitress* di The Patra Bali Resort & Villas yang telah membimbing dan mengajarkan penulis selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.

11. Bapak I Wayan Sarjana Putra dan Ibu Ni Made Ayu Sumardiani, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir 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, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
B. <i>Food and Beverage Department</i>	16
C. Restoran.....	18
D. Menu	20
E. Pramusaji	21
F. Pengertian <i>Breakfast</i>	22
G. Pelayanan	23
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	25
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	25
B. Bidang Usaha dan Fasilitas The Patra Bali Resort & Villas	29
C. Struktur Organisasi The Patra Bali Resort & Villas.....	35
BAB IV PEMBAHASAN.....	39
A. Penanganan <i>Breakfast Buffet</i> oleh pramusaji	40
B. Kendala dan Solusi saat Pelayanan <i>Breakfast Buffet</i> di The Teratai Coffee Shop	48
BAB V PENUTUP.....	51
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Perusahaan.....	26
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Restoran.....	36
Gambar 4. 1 Absensi Pramusaji	43
Gambar 4. 2 Penampilan Pramusaji	44
Gambar 4.3 Persiapan Trolley	45
Gambar 4.4 Table Set up Buffet Breakfast	45

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar di The Patra Bali Resort and Villas.....	30
----------------------------------------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hotel dan Restoran

Lampiran 2. Persiapan *buffet breakfast* The Teratai Coffee Shop

Lampiran 3. Pramusaji *Activity*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan sektor unggulan yang mampu menggerakkan perekonomian dunia. 1 dari 10 pekerjaan di dunia adalah di sektor pariwisata dan perjalanan menurut World Tourism and Travel Council (WTTC, 2018). Pariwisata merupakan salah satu sektor prioritas yang ditetapkan oleh Pemerintah Republik Indonesia. Pada tahun 2018 sektor pariwisata merupakan penyumbang devisa terbesar yakni sebanyak US\$ 17.6 miliar melampaui Crude Palm Oil (CPO) yang menghasilkan devisa sebesar US\$ 16 miliar (Berita Satu, 2018). Sedangkan untuk perjalanan domestik meningkat dari sejumlah 255.20 juta pada tahun 2015 (Kemenpar.go.id, 2015) menjadi 270 juta perjalanan pada tahun 2018 (Berita Satu, 2018).

Di beberapa daerah khususnya di Bali, sudah barang tentu menjadi tujuan wisata dunia yang terkenal di seluruh manca Negara dan sudah mendunia. Hal Ini terbukti bahwa kunjungan wisatawan asing maupun wisatawan domestik ke Bali dari tahun ke tahun. Salah satu daerah yang sangat ramai untuk dapat di kunjungi wisatawan adalah daerah Kuta.

Daerah Kuta sering disebut juga daerah yang tidak pernah tidur, karena banyak tempat wisata seperti *Bar, Cafe, Restaurant* , Hotel, dan Villa beroperasi 24 jam. Namun pada tahun 2020 pariwisata di Bali mengalami penurunan drastis karena adanya wabah virus corona. Masyarakat yang bekerja di sektor pariwisata banyak

yang kehilangan pekerjaan karena wisatawan asing dan domestik mengalami *lock down* di daerah mereka masing masing. Meskipun mengalami penurunan dari segi pendapatan, pemerintah Bali tidak tinggal diam, berbagai upaya telah dilakukan untuk meningkatkan kembali pariwisata.

Di Bali sudah banyak didirikan Universitas dibidang Pariwisata yang akan menciptakan generasi baru untuk ikut membantu menghidupkan dan membangkitkan kembali pariwisata. Salah satunya adalah Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan training langsung di hotel, villas bahkan di restoran di manapun. Program *On the Job Training* ini bertujuan menambah pengalaman dan meningkatkan *skill, knowledge* dan *attitude* bagi para peserta latih.

Penulis kali ini mendapatkan kesempatan melaksanakan program *On the Job Training* di The Patra Bali Resort and Villas di bagian *Food and Beverage Service*, selama 6 bulan. terhitung dari tanggal 10 Januari 2023 sampai 10 Juli 2023 Setelah selesai melakukan *On the Job Training* penulis diwajibkan untuk menulis laporan sesuai dengan jurusan yang dipilihnya, seperti pada laporan ini yang di buat dengan tujuan untuk merangkum materi-materi yang didapatkan selama melakukan *On the Job Training*.

The Patra Bali Resort & Villas terletak di kawasan Kuta yang ramai dikunjungi oleh wisatawan lokal dan mancanegara. Dari tampilannya, Anda mungkin tidak percaya sedang berada di salah satu penginapan di Kuta, sebab akomodasi ini menawarkan kemewahan fasilitas di tengah wilayah yang populer sebagai kawasan backpacker. Tidak seperti hotel di Kuta lainnya, hotel Patra Jasa menawarkan ketenangan dengan fasilitas bintang 4 yang eksklusif. Hanya berjarak sekitar 5

menit perjalanan dari Bandar Udara Internasional Ngurah Rai, Bali, akomodasi ini hadir dengan panorama khas pulau tropis yang cocok untuk liburan akhir pekan.

Dilihat dari ukurannya, Patra Jasa hotel adalah penginapan yang besar, mewah, serta terbaik yang bisa Anda temukan di sekitar Kuta. Anda bisa menikmati privasi bersantai di tepi pantai, termasuk menatap keindahan panorama tenggelamnya matahari di sore hari. Untuk mencapai pantai, Anda hanya perlu berjalan beberapa meter saja dari hotel. Hotel dan resor ini memberikan kenyamanan kelas dunia, dengan taman-taman tropis serta jalur sepeda yang bisa dimanfaatkan para tamu. Pelayanan staf pun mencerminkan keramahan khas Indonesia. Di antara berbagai fasilitas yang ditawarkan, yang menjadi unggulan tentu saja kamar-kamarnya. Semua kamar di hotel ini telah dilengkapi dengan fasilitas kelas satu untuk memberikan kenyamanan istirahat usai berkeliling Pulau Dewata. Pengunjung bisa memilih kamar tipe Deluxe atau Deluxe Suite, sesuai dengan kebutuhan.

The Patra Jasa Resort & Villa memiliki 2 *Food and Beverage* diantaranya: *F&B Product* yang dibagi menjadi beberapa *section* yaitu *Hot kitchen*, *Cold kitchen* dan *Pastry*. Sedangkan *F&B Service* dibagi menjadi beberapa *section* yaitu *Bar*, *Service* dan *Room dinning*.

The Patra Jasa Resort & Villas menyediakan *breakfast* dalam bentuk pasraman (*Buffet*) dimana tamu *included breakfast for room* atau *room only*, teratai coffee shop juga menawarkan *breakfast* untuk kalangan umum dengan biaya Rp 150.000/orang dengan sistem *all you cant eat* tamu akan antri untuk mengambil sendiri makanan yang sudah disediakan masing- masing *section* seperti *egg section*, *indonesian food*, *indian food*, *western food*, *salad section*, *soto section*, *bread and*

butter section dan *coffee and tea section*. Setelah tamu mengambil makanan yang diinginkan tamu dapat memilih tempat duduk, the teratai coffee shop memiliki 3 tempat yang dapat digunakan untuk breakfast yaitu *indoor* the teratai coffee shop *restaurant*, *private in the AC coffee shop*, dan *terrace* teratai coffee shop restaurant.

Pada saat breakfast, dilakukan *set up table for breakfast* yang berisi *condiment* (*salt, papper and sugar*) dan *clear up table* jika tamu sudah selesai makan serta melakukan *preparation breakfast* kembali untuk tamu berikutnya. Selanjutnya, kopi dan teh akan diantarkan jika tamu menginginkannya, dan melakukan *runner trolley* dimana troli tempat pramusaji meletakkan peralatan makan yang kotor jika sudah penuh maka harus diganti yang baru. The Patra Bali Resort & Villas lebih dominan dengan tamu lokal (lebih tepatnya grup dari PT.PERTAMINA) biasanya tamu grup akan melakukan *breakfast* secara bersamaan di jam tertentu mengingat banyaknya anggota dan juga jadwal yang padat. Selain itu juga terdapat tamu Asia yang lebih banyak mengambil makanan dan cenderung lebih lama di restoran, terdapat tamu Eropa dan Russia yang memilih tempat yang lebih *private* dan sepi, adapun juga tamu India yang lebih memilih untuk vegetarian dan sedikit pemilih untuk makannya. Pada saat *breakfast* tamu sangat ramai dan kadang kekurangan tempat duduk sehingga penulis kewalahan untuk membersihkan meja yang berantakan.

Adapun keunggulan dari The Teratai Coffee Shop Restoran yaitu bertempat di tengah-tengah hotel dimana tamu akan melewati *lobby* kemudian sampai di restoran, Teratai Coffee Shop juga sebagai Restoran utama yang menangani *breakfast* sampai dengan *dinner* dan juga *room dinning* yang buka 24 jam. Teratai Coffee

Shop juga dekat dengan kolam renang besar yaitu Kintamani pool yang membuat tamu dapat memesan makanan dan minuman langsung di teratai coffee shop.

Berdasarkan penjelasan diatas maka penulis tertarik menyusun tugas akhir dengan judul Pelayanan Buffet Breakfast di Teratai Coffee Shop Restaurant The Patra Bali Resort & Villas.

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 Pelayanan Buffet Breakfast di Teratai Coffee Shop Restaurant The Patra Bali Resort& Villas?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi serta solusi pada saat pelayanan buffet breakfast di Teratai Coffee Shop Restaurant The Patra Bali Resort& Villas?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

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

1. Tujuan Penulisan

Tujuan Penulisan tugas akhir ini adalah untuk menjawab pernyataan dari rumusan masalah yang telah diuraikan,yaitu :

- a. Tugas Akhir ini bertujuan untuk menjelaskan pelayanan buffet breakfast di Teratai Coffee Shop Restaurant The Patra Bali Resort& Villas.

- b. Tugas Akhir ini memiliki tujuan untuk mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi dan cara mengatasi kendala-kendala dalam pelayanan buffet breakfast di Teratai Coffee Shop Restaurant The Patra Bali Resort & Villas.

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

Kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali serta menerapkan ilmu dan teori yang telah didapatkan di kampus untuk dibandingkan dengan praktek kerja di dunia industri.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu sebagai referensi yang nantinya dapat digunakan sebagai pembelajaran yang berhubungan dengan pelayanan dan dapat mencetak sumber daya manusia yang siap terjun ke dunia industri.

c. Bagi Perusahaan

Kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu sebagai bahan masukan bagi The Patra Bali Resort & Villas dalam meningkatkan kualitas pelayanan kepada tamu di area restoran dan mampu menjadi tenaga kerja berkualitas sesuai yang di butuhkan oleh dunia pariwisata.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam penulisan Tugas akhir ini penulis akan menggunakan beberapa metode untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan penulisan Tugas Akhir, diantaranya.

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mencatat informasi sesuai dengan data yang diperlukan dan melibatkan diri secara langsung selama 6 bulan menjalani Praktik Kerja Lapangan pada *section service* sebagai pramusaji yang disertai dengan pencatatan-pencatatan mengenai pelayanan buffet breakfast di Teratai Coffee Shop Restaurant The Patra Bali Resort & Villas serta mengobservasi mengenai tahap standar operasional prosedur dan cara mengatasi masalah yang terjadi dalam melayani Pemesanan makanan dan minuman dengan standar operasional prosedur yang telah ditetapkan.

b. Metode wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara wawancara atau bertanya secara langsung kepada manager atau staf Food and Beverage Service department di The Patra Bali Resort & Villas mengenai SOP dalam melayani tamu pada saat memesan makanan dan minuman.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah metode pengumpulan data yang diperoleh dengan mencari informasi terkait penulisan Tugas Akhir berupa buku, artikel, hingga karya

tulis dan dokumentasi berupa gambar yang tersedia baik dari milik pribadi, baik di perpustakaan maupun di internet.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam menyusun laporan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif untuk memperoleh gambaran berbagai informasi yang berhubungan dengan pelayanan buffet breakfast di Teratai Coffee Shop Restaurant The Patra Bali Resort & Villas.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Teknik penyajian hasil analisis yang digunakan adalah teknik penyajian secara formal dengan pemaparan data berbentuk tanda atau lambang seperti gambar, bagan, tabel, dan sebagainya yang bersifat teknis. Serta teknik penyajian secara informal dengan penyusunan rangkaian kalimat yang disusun sedemikian rupa berdasarkan data-data yang telah dikumpulkan sebelumnya mengenai pelayanan buffet breakfast di Teratai Coffee Shop Restaurant The Patra Bali Resort & Villa.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai pelayanan *breakfast buffet* oleh pramusaji di The Teratai Coffee Shop, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa:

1. Dalam pelayanan *breakfast buffet* seorang pramusaji melakukan tiga tahapan pokok yaitu:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan penting dilakukan untuk memperlancar kegiatan yang akan dilakukan, adapun persiapan yang dilakukan pramusaji yaitu persiapan diri, persiapan area kerja, dan persiapan peralatan operasional.

b. Tahap pelayanan

Tahap pelayanan *breakfast buffet* yaitu mengantarkan tamu ke *table*, menanyakan kelengkapan peralatan yang digunakan saat *breakfast*, memeriksa tagihan tamu jika tamu tidak *included breakfast*, dan melakukan *clear up table*.

c. Tahap akhir

Tahap akhir dari pelaksanaan *breakfast buffet* yaitu mengangkat semua peralatan yang kotor, membersihkan *side stand*, membersihkan semua *trolley* dan *tray*, mengangkat *condiment* (*salt, pepper, and sugar*), membawa *linen* kotor ke *laundry*, dan membersihkan semua area restoran.

2. Kendala-kendala yang dihadapi dalam pelayanan *breakfast buffet* oleh pramusaji di The Teratai Coffee Shop di The Patra Bali Resort and Villas antara lain:

a. Kurangnya peralatan

Pada saat melakukan pelayanan di The Teratai Coffee Shop sering kali pelayan menghadapi kendala yaitu: kurangnya *cutleries, napkin paper, plate, glass, cup and saucer*.

b. Makanan yang habis di *buffet stall*

Makanan yang habis di *buffet stall* membuat tamu mengeluh kepada pelayan yang membuat pelayanan kurang efektif.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman penulis selama melakukan praktik kerja lapangan (PKL) di bagian Food and Beverage Service di The Patra Bali Resort and Villas terutama dalam pelayanan *breakfast buffet* oleh pramusaji di The Teratai Coffee Shop. Adapun beberapa saran untuk meningkatkan pelayanan sebagai berikut:

1. Untuk menghindari kurangnya peralatan yang ada di Teratai Coffe Shop, maka penulis menyarankan untuk menambah stock peralatan yang masih kurang seperti *cutleries, plate, glass, cup and saucer* agar tidak mendapatkan kendala pada saat operasional.
2. Untuk menghindari habisnya makanan di *buffet stall*, maka penulis menyarankan untuk beberapa tim *kitchen* berkeliling pada saat operasional *breakfast* untuk meminimalisir terjadi habisnya makanan di *buffet stall*.

DAFTAR PUSTAKA

- Agung Gita Subakti, "Analisis Kualitas Pelayanan Di Restoran Saung Mirah, Bogor" https://www.researchgate.net/publication/305285839_Analisis_Kualit as_Pelayanan_di_Restoran_Saung_Mirah_Bogor.
- Apandi, Noviyani Dwi, and Edwin Baharta. "Tinjauan Tentang Penyajian Buffet Breakfast Di Harris Hotel And Convention Bandung." *eProceedings of Applied Science* 1.3 (2015)
- Chair, Ira M. dan Pramudia, Heru. 2017. Hotel Room Division Management. Kencana, Jakarta
- H.Marsum Widjojo Atmodjo & Hj.Siti Fauziah, 2016 Professional Waiter (Pramusaji Ahli).
- I Made Darma Oka dan I Nyoman Winia. 2017, Pelayanan Prima di Restaurant Internasional. Bandung: Paramita.
- Komar, R. 2014. Hotel Management. Jakarta: PT Grasind
- Manuntun Rotua RS. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta: EGC; 2015.
- Mertayasa, I. Gede Agus. "Analisis Menu dalam Meningkatkan Penjualan Makanan pada Coffee Shop Restoran Puri Saron Denpasar-Bali." *Jurnal Ekonomi dan Pariwisata* 14.2 (2017).
- Mustika, A. (2018). *Pelaksanaan Breakfast Table Set-Up di Restoran Spoon Dining untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan Hotel Grand Aston City Hall Medan* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Nugroho, Dwi Mulyono. 2019. Pengaruh Kualitas Pelayanan, Kualitas Produk Layanan, dan Harga Produk Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Serta Dampaknya Terhadap Loyalitas Pelanggan Prabayar Telkomsel. *Jurnal OE* vol. 7.
- Ozdemir, B., & Caliskan, O. (2014). A review of literature on restaurant menus: Specifying the managerial issues. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2(1), 3–13.
- Pratomo, V. I., & Estikowati. (2017). Pentingnya Variasi Hidangan Breakfast Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Horison Ultima Malang. *Pesona Jurnal*.

Sugiyono, 2013, Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D.
(Bandung: ALFABETA)

Tangian, Diane,(2019). Tahapan Pelayanan di Restoran

Tri Wahyuningsih dan Tety Yahya Pratiwi.2021.Varisasi Menu Dalam
Menunjang Kepuasan Tamu di Nava Hotel Tawangmangu. MABHA
Jurnal,Akademi Pariwisata Mandala Bhakti Surakarta.