

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE DINNER
OLEH WAITER/WAITRESS DI TANARASA RESTAURANT
PADA TANADEWA RESORT UBUD BALI
BY CROSS COLLECTION**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE DINNER
OLEH WAITER/WAITRESS DI TANARASA RESTAURANT
PADA TANADEWA RESORT UBUD BALI
BY CROSS COLLECTION**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN A'LA CARTE DINNER OLEH WAITER/WAITRESS DI TANARASA RESTAURANT PADA TANADEWA RESORT UBUD BALI BY CROSS COLLECTION

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Kadek Widyantari
NIM. 2215823307**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pelayanan A’la Carte Dinner Oleh Waiter/Waitress Di Tanarasa Restaurant Pada Tanadewa Resort Ubud Bali By Cross Collection” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan A’la Carte Dinner oleh Waiter/Waitress di Tanarasa Restaurant pada Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik, untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Dra. I.A.Kade Werdika Damayanti,M.Par., selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir
7. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia,M.Pd., selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir
8. Ibu Ni Luh Putu Utami, selaku Training Manager/Human Resource Manager Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh data dan informasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Staf Tanarasa Restaurant di Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection yang membantu memberikan data maupun informasi untuk penyusunan Tugas Akhir.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. I Wayan Soma Arsa dan Ni Wayan Rini kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, Juli 2025

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
1. Tujuan.....	4
2. Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Metode Pengumpulan Data.....	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
B. Resort.....	10
C. Food and Beverage Department.....	11
D. Restaurant.....	11
E. Menu.....	13
F. Pengertian <i>Waiter/Waitress</i> (Pramusaji).....	15
G. Pelayanan (Service).....	15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	19
A. Lokasi dan Sejarah Tanadewa Resort.....	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas.....	20
C. Struktur Organisasi Tanadewa Resort.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Penyajian Hasil Observasi.....	29
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	53
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	55
A. Simpulan.....	55
B. Saran.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis Kamar.....	21
Tabel 3. 2 Restaurant and Bar.....	22
Tabel 3. 3 Meeting Room Venue.....	23



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Tanadewa Ubud.....	19
Gambar 3. 2 Tanarasa Restaurant.....	22
Gambar 3. 3 Tanatemu.....	23
Gambar 3. 4 Tanaspa.....	24
Gambar 3. 5 Infinity Pool.....	24
Gambar 3. 6 Struktur Organisasi Tanadewa Resort Ubud.....	26
Gambar 3. 7 Struktur Organisasi Food & Beverage Service.....	27
Gambar 4. 1 Grooming Waitress.....	30
Gambar 4. 2 Grooming Waiter.....	31
Gambar 4. 3 Captain Order dan Pulpen.....	32
Gambar 4. 4 Computer.....	32
Gambar 4. 5 Mesin EDC.....	33
Gambar 4. 6 Silverware.....	34
Gambar 4. 7 Glassware.....	34
Gambar 4. 8 Chinaware.....	35
Gambar 4. 9 Napkin.....	36
Gambar 4. 10 Tray.....	36
Gambar 4. 11 Mini Bill Printer.....	37
Gambar 4. 12 Menyambut Tamu.....	40
Gambar 4. 13 Menanyakan Reservasi.....	41
Gambar 4. 14 Mengantar Tamu Ke Meja.....	42
Gambar 4. 15 Mempersilahkan Duduk.....	43
Gambar 4. 16 Membuka Napkin.....	43
Gambar 4. 17 Menjelaskan Menu.....	44
Gambar 4. 18 Mencatat Pesanan.....	45
Gambar 4. 19 Mengulang Pesanan.....	45
Gambar 4. 20 Captain Order.....	46
Gambar 4. 21 Menyajikan minuman dan roti.....	47
Gambar 4. 22 Menyajikan Hidangan.....	48
Gambar 4. 23 Menanyakan Bagaimana Hidanganya.....	48
Gambar 4. 24 Pembayaran Tamu.....	49
Gambar 4. 25 Mengucapkan Terimakasih.....	50
Gambar 4. 26 Membersihkan Table.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Set-up Dinner
Lampiran 2 Menu A'la Carte
Lampiran 3 Hidangan Nasi Goreng Kampung
Lampiran 4 Kegiatan Polishing Glassware



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanadewa Resort Ubud Bali By Cross Collection merupakan hotel berbintang 5 (lima) yang berlokasi di Jalan Padang Getas, Singakerta. Tanadewa Resort Ubud Bali By Cross Collection memiliki 41 kamar dengan 4 tipe kamar yang berbeda yang dilengkapi dengan fasilitas pendukung lainnya serta pemandangan yang berbeda-beda di setiap tipe kamar. Beberapa *department* yang mendukung operasional Tanadewa Resort Ubud Bali By Cross Collection yaitu, *department Front Office, Housekeeping, Food & Beverage, Accounting*, dan *department* lainnya. Tamu-tamu yang menginap juga membutuhkan pelayanan makanan dan minuman. Untuk itu Tanadewa menyediakan *restaurant* untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman bagi tamu yang menginap.

Restaurant adalah tempat yang menyediakan makanan dan minuman dengan fasilitas nyaman untuk para tamu. Tujuan dari adanya *Food and Beverage Service* adalah menyediakan dan menawarkan berbagai macam makanan dan minuman, meningkatkan tingkat kepuasan pelanggan terutama dari segi pelayanan.

Waiter/waitress merupakan orang yang bertugas pada *department Food and Beverage Service* untuk melayani tamu yang datang dan membantu dalam pemesanan menu serta mengantarkan menu yang di pesan langsung ke atas meja tamu. Tanadewa Resort Ubud Bali By Cross Collection memiliki satu *restaurant*

yang bernama Tanarasa Restaurant. Tanarasa Restaurant adalah *restaurant* yang menyediakan menu makanan *a'la carte* khas *Indonesian food*, *Indian food*, *Asian food*, dan *Western food*, yang dimana Tanarasa Restaurant memiliki kapasitas hingga 70 orang.

A'la carte menu adalah suatu susunan menu, di mana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga tersendiri. *A'la carte* menu mempunyai karakter / ciri – ciri seperti mencantumkan daftar makanan selengkapnya yang dapat disediakan oleh *restaurant* tersebut, setiap hidangan memiliki harga tersendiri, pelanggan dapat memilih hidangan sesuai selera, pelanggan dapat memesan satu hidangan saja, pelanggan dapat menyusun menu sendiri, hidangan dimasak setelah dipesan. Kelebihan menu *a'la carte* adalah pelanggan dapat memilih hidangan yang diinginkan, pelanggan dapat menghitung biaya yang dikeluarkan secara tepat, pelanggan dapat mengombinasikan menu pembuka hingga penutup.

Keunikan yang ada di Tanarasa Restaurant yaitu terlihat pada pelayanannya sejak awal kedatangan tamu, dimana disambut dengan *welcome drink* atau minuman tradisional khas Bali, yaitu “Loloh Sinom”, yang diracik dari kunyit, jahe, jeruk nipis, dan madu. Ini adalah kombinasi rasa yang sangat menyegarkan sekaligus menyehatkan.

Pada penelitian sebelumnya ada beberapa judul yang bisa dijadikan pembandingan bagi penulis dalam penyusunan tugas akhir ini. Tugas akhir pertama yang ditulis oleh Ni Wayan Estina Juni Ari (2024) berjudul “Pelayanan Dinner A'la Carte Menu oleh Waiter/waitress pada Kelapa Restaurant di Kappa

Senses Ubud” (Ari, 2024) . Pada tugas akhir ini membahas tentang Pelayanan Dinner A’la Carte yang berbasis filosofi *wellness* dan *mindfulness* dimana konsep ini tidak hanya dilayani tetapi diajak merasakan pengalaman makan sebagai bentuk relaksasi dan *mindfulness*. Tugas Akhir kedua oleh Sopiana (2024) dengan judul “Pelayanan Dinner A’la Carte Menu oleh Pramusaji di Prime Restaurant Lombok Plaza Hotel And Convention” (Sopiana, 2024). Dalam Tugas Akhir ini dibahas tentang Pelayanan A’la Carte Dinner yang formal namun hangat, mencerminkan suasana alam dan keluarga. Dari kedua judul tugas akhir tersebut, terdapat perbedaan pada konsep pelayanannya dimana pelayanan *a’la carte dinner* di Tanarasa Restaurant memiliki hal unik yaitu tamu disambut dengan *welcome drink* atau minuman herbal tradisional khas Bali yaitu loloh sinom. Selain itu, *waiter/waitress* harus memiliki kemampuan berbahasa, *product knowledge*, sikap ramah dan profesional, fisik yang kuat, dan *skill* dalam melayani tamu sehingga dapat memberikan pelayanan yang baik kepada tamu yang datang ke Tanarasa Restaurant. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengangkat Tugas Akhir yang berjudul “Pelayanan A’la Carte Dinner oleh Waiter/Waitress di Tanarasa Restaurant Pada Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pelayanan A’la Carte Dinner oleh Waiter/Waitress Di Tanarasa Restaurant pada Tanadewa Resort Ubud Bali By Cross Collection?

2. Apa sajakah hambatan pelayanan A'la Carte Dinner oleh Waiter/Waitress di Tanarasa Restaurant pada Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection ?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pelayanan A'la Carte Dinner oleh Waiter/Waitress di Tanarasa Restaurant pada Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection” adalah sebagai berikut :

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan pelayanan A'la Carte Dinner oleh Waiter/Waitress di Tanarasa Restaurant pada Tanadewa Resort.
- b. Menjelaskan hambatan pada pelayanan A'la Carte Dinner oleh Waiter/Waitress di Tanarasa Restaurant pada Tanadewa Resort.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai syarat yang harus ditempuh oleh mahasiswa agar dapat menyelesaikan Program Studi D-III Perhotelan di Politeknik Negeri Bali
- 2) Untuk meningkatkan wawasan, kemampuan dan keterampilan mahasiswa mengenai peranan *Food and Beverage Service* dalam meningkatkan kualitas pelayanan hotel.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan penulisan ini bisa digunakan untuk menambah ilmu, wawasan serta pengetahuan mengenai pelayanan *a'la carte dinner* oleh *waiter/waitress* di Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection.
 - 2) Sebagai sumber referensi bagi Mahasiswa dalam pembuatan Tugas Akhir dan sebagai salah satu referensi bagi dosen dalam pembuatan buku ajar mengenai pelayanan *a'la carte dinner* oleh *waiter/waitress* di Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection.
- c. Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection
- 1) Sebagai referensi untuk meningkatkan *a'la carte dinner* oleh *waiter/waitress* di Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection, agar lebih baik kedepannya, sehingga mampu memberikan hasil yang terbaik.
 - 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat melakukan proses pelayanan *a'la carte dinner*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yang berkaitan dengan penulisan Tugas Akhir yaitu sebagai berikut:

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi wawancara maupun studi pustaka.

1) Observasi

Metode observasi adalah teknik pengumpulan data dengan mengamati dan mencatat secara sistematis fakta-fakta yang diselidiki. Dalam tugas akhir ini observasi dilakukan untuk mendapatkan informasi tentang Pelayanan A'la Carte Dinner oleh Waiter/ Waitress di Tanarasa Restaurant.

2) Wawancara

Metode wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada narasumber atau responden. Wawancara dalam pengumpulan data dilakukan kepada *supervisor* dan *restaurant manager* serta staf Tanarasa Restaurant tentang pelayanan *a'la carte dinner* oleh *waiter/waitress*.

3) Studi Pustaka

Metode studi pustaka adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan memilah teori, pendapat, dan pokok pikiran dalam media cetak. Metode ini digunakan dalam penelitian untuk memperoleh data berdasarkan fakta-fakta konseptual dan teoritis. Studi pustaka yang digunakan seperti jurnal, buku buku, tentang teori dan konsep yang digunakan untuk mendukung pembahasan serta data tentang sejarah dan struktur organisasi hotel.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis data yang digunakan oleh penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah metode Analisis Deskriptif yaitu analisis yang menekankan pada penyajian data yang diperoleh dari hasil wawancara dan observasi secara terperinci untuk memberikan gambaran yang jelas tentang pelayanan *a'la carte dinner* oleh *waiter/waitress* di Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection.

Metode penyajian hasil yang digunakan penulis adalah gabungan dari dua metode yaitu informal dan formal. Metode informal yaitu metode penyajian hasil analisis dengan kata kata yang menjelaskan tentang pelayanan *a'la carte dinner* oleh *waiter/waitress* di Tanarasa Restaurant pada Tanadewa Resort serta metode formal yaitu metode penyajian hasil analisis berupa data dengan tabel dan foto yang berkaitan dengan pelayanan *a'la carte dinner*.

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang “Pelayanan A’la Carte Dinner oleh Waiter/Waitress di Tanarasa Restaurant Tanadewa Resort Ubud Bali by Cross Collection”, penulis menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Pelayanan *A’la Carte Dinner* dimulai dari tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap akhir. Di dalam tahap persiapan, *waiter/waitress* harus bekerja sesuai dengan standar prosedur yang ada di Tanarasa Restaurant, sehingga pelayanan *dinner a’la carte* dapat berjalan dengan maksimal sesuai dengan yang diharapkan. Tahapan persiapan terbagi menjadi beberapa tahapan diantaranya yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan kerja dan persiapan area kerja. Tahap Pelaksanaan ialah tahapan dimana dimulai dari menyambut tamu, menanyakan reservasi tamu, mengantarkan tamu ke meja yang masih tersedia, mempersilahkan tamu untuk duduk, membuka lipatan napkin, menjelaskan menu, mencatat pesanan tamu, mengulang kembali pesanan tamu, membawa pesanan tamu ke *kitchen*, memberikan tamu roti dan minuman selamat datang, menyajikan makanan dan minuman tamu, menanyakan bagaimana hidangannya apakah tamu suka atau kurang suka, pembayaran tamu, sampai dengan penutupan yaitu mengucapkan terimakasih karena sudah mengunjungi restoran, dan yang terakhir yaitu *clear up the table*, tahap terakhir merupakan akhir dari tugas *waiter/waitress* dimulai dari memberikan informasi jam tutup *restaurant*, *clear up table*, membersihkan peralatan makanan serta *polishing*, *re-laying the*

table, close shift pada *system, closing bill*, membersihkan lingkungan area kerja dan yang terakhir yaitu menutup restoran.

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi oleh *waiter/waitres* pada saat pelayanan *a'la carte dinner* antara lain adalah keterbatasan *stock* bahan makanan, contohnya pihak *kitchen* lupa menulis bahan apa saja yang tidak tersedia, hal ini yang akibat kurangnya komunikasi antara pihak *kitchen* dan *waiter/waitress*. Hambatan lainnya seperti kekurangan sumber daya manusia dimana sedikitnya tenaga *waiter/waitress* menjadikan pelayanan terhambat sehingga hal ini akan menyebabkan tamu *complaint*.

A. Saran

Berdasarkan pengamatan diatas penulis ingin menyampaikan beberapa saran untuk mengatasi kendala-kendala yang dihadapi pada saat pelayanan *a'la carte dinner*

1. Sebelum menangani tamu, *waiter/waitress* baiknya mengkoordinasikan kepada pihak *kitchen* bahan atau *stock* makanan apa saja yang tidak tersedia, sehingga *waiter/waitress* bisa menginformasikan kepada tamu sebelum memesan makanan.
2. Kendala lainnya seperti kurangnya sumber daya manusia atau kurangnya tenaga kerja, pihak manajemen sebaiknya meningkatkan tenaga kerja dengan cara menambah karyawan, dan tenaga *trainee* ketika *high season*, agar pelayanan bisa berjalan lebih maksimal sesuai dengan yang diharapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, A. (2022). Peran Food and Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan di Mcdonald's Jati Padang. *Journal Ekonomis dan Bisnis*, 264.
- Ari, N. W. (2024). *Pelayanan Dinner A'la Carte Menu oleh Waiter pada Kelapa Restaurant di Kappa Senses Ubud*. Retrieved from Repository Politeknik NegeriBali:
https://repository.pnb.ac.id/id/eprint/11207/1/RAMA_93402_2115823309_0026106308_part.pdf
- Bagyono. (2023). *Pariwisata dan Perhotelan*. surakarta.
- Belia dan Polisda. (2022). Pelayanan Prima Pramusaji dalam Melayani Tamu di Restoran Hotel. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 3 (1).
- Fauziah, M. W. (2016). *ANALISA PENGARUH SOP (STANDARD OPERATING PROCEDURE) TERHADAP KINERJA WAITER DAN WAITRESS DI IN BLOOM RESTORAN HOTEL AYAARTTA MALIOBORO YOGYAKARTA, INDONESIA*, 78.
- Firman Sinaga. (2018). *Restoran dan Kegiatanya*. Yogyakarta: Arie Pramest.
- Ismoyo. (2017). *Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu*.
- Kusumasari, D. (2023). Family Resort Dengan Konsep Ekowisata Di Kabupaten Karanganyar . *Jurnal Arsitektur Grid*, 40.
- Marlin Mamangkey, D. L. (2019). Pelayanan Sistem Administrasi Manunggal Satu Atap Online di Kota Manado. *Jurnal Jurusan Ilmu Pemerintahan*, 3.
- Mulyadi. (2016). *Analisa Prosedur Administrasi Pengadaan Barang Pada Pt Helix Sukses Makmur Tangerang*, 2.
- Oka dan Winia. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.
- Rasto. (2015). *Analisa Prosedur Administrasi Pengadaan Brang Pada Pt Helix Sukses Makmur Tangerang*, 48.

Rudiyo. (2022). Perancangan Hotel Resort Kawasan Wisata Alam BukitKelamDi Kabupaten Sintang. *Jurnal Mosaik Arsitektur*, 628.
Sinaga, F. (2018). *Restoran dan Kegiatanya*. Yogyakarta: Arie Pramest.

Soekresno dalam Wahyu Hidayat dan Pandu Setiawan. (2015). *Perancangan Interior Cafe dan Restoran KhasSurabaya di Jalan Embong Malang Surabaya*.

Sopiana. (2024). *Pelayanan Dinner Dengan A'la Carte Menu oleh Pramusaji di Prime Restaurant Lombok Plaza Hotel and Convention*. Retrieved from Repository Politeknik Negeri Bali: https://repository.pnb.ac.id/id/eprint/15194/2/RAMA_93402_2115823464_0020106508_0001018806_part.pdf

Susepti. (2017). *Pengaruh Kualitas Pelayanan Food and Beverage terhadap kepuasan pelanggan pada hotel Grand Saverio Bogor*, 288.

Teguh Arivianto, T. A. (2017). Studi Analisis Tentang Penerapan Variasi Menu Dinner Terhadap Tingkat Kualitas Operasional Kerja Bagi Kitchen di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta. *Studi Analisis Tentang Penerapan Variasi Menu Dinner Terhadap Tingkat Kualitas Operasional Kerja Bagi Kitchen di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta*.

POLITEKNIK NEGERI BALI