

TUGAS AKHIR

PENANGANAN TAKING ORDER OLEH PRAMUSAJI DI KISIK SEAFOOD & GRILL AYANA RESORT BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Della Prasetya

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

TUGAS AKHIR

PENANGANAN TAKING ORDER OLEH PRAMUSAJI DI KISIK SEAFOOD & GRILL AYANA RESORT BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Della Prasetya
NIM 2215823053**

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

TUGAS AKHIR

PENANGANAN TAKING ORDER OLEH PRAMUSAJI DI KISIK SEAFOOD & GRILL AYANA RESORT BALI

**Tugas Akhir ini usulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
gelar Ahli Madya di program studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Della Prasetya
NIM 2215823053**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
202**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Penanganan Taking Order oleh Server di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan prosedur penanganan taking order di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali 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 inii, 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 Koprodi D3 Perhotelan

yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Prof. Dr. I Made Darma Oka, SST.Par., M.Par, selaku dosen pembimbing 1 dan yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Dr.I Ketut Suja, SE., M. Si selaku, dosen pembimbing 2 dan yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Made Jane Purnama, selaku Asisstant Learning & Development Manager AYANA Bali yang telah memberikan kesempatan penulis untuk mengetahui informasi dalam mendukung Tugas Akhir ini.
8. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
9. Bapak I Nengah Sukaariana dan Ibu Ni Wayan Edi Setyawati, selaku kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil. Akhirnya, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, 01 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Manfaat	5
D. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
B. Pengertian Food and Beverage Department.....	12
C. Restoran	13
D. Menu	14
E. Pengertian Taking order.....	16
F. Pengertian Pramusaji	17
G. Pengertian Seafood	17
H. Pengertian Display	18
I. Pelayanan	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	23
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	24
C. Struktur Organisasi	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Penanganan taking order oleh pramusaji di KISIK Seafood & Grill	

AYANA Resort Bali.....	35
B.Kendala yang Dihadapi dalam Penanganan Taking Order oleh Pramusaji di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali	46
BAB V PENUTUP.....	48
A.Simpulan.....	48
B.Saran	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	52



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

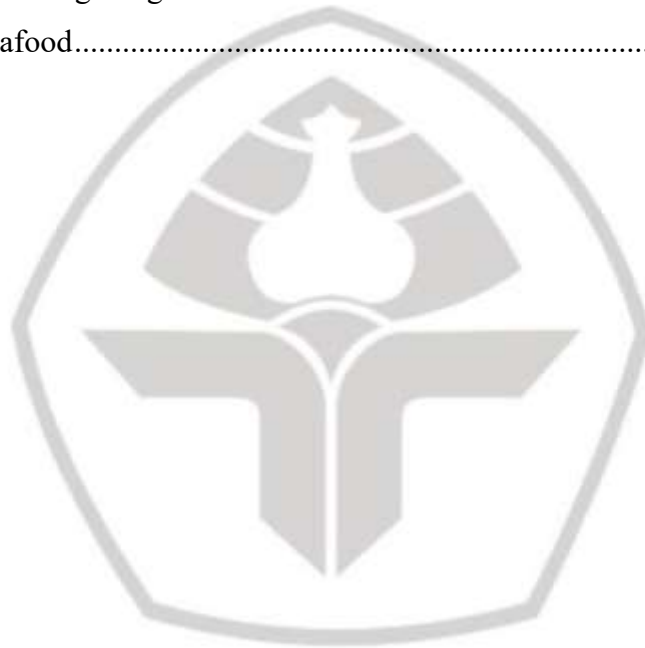
Tabel 3. 1 Tipe Kamar AYANA Resort Bali	25
Tabel 3. 2 Restoran dan Bar	25
Tabel 3. 3 Wedding Venue.....	26
Tabel 3. 4 Meeting Room.....	27



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo AYANA Resort Bali	23
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi AYANA Bali	30
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Food & Beverage Service	31
Gambar 4. 1 Seragam KISIK Seafood & Grill	37
Gambar 4. 2 Seafood Display	38
Gambar 4. 3 Menata Seafood	38
Gambar 4. 4 Hostess Menyambut Tamu	40
Gambar 4. 5 Food Tag Harga	41
Gambar 4. 6 Seafood.....	42



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Menata Seafood.....	52
Lampiran 2: Grilled Red Snapper with Balinese Berbecue Sauce.....	52



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

AYANA Bali merupakan salah satu akomodasi bintang lima yang memberikan layanan kelas dunia berlokasi di Jalan Karang Mas Sejahtera dengan luas 99 hektar, area ini terbagi menjadi 4 properti yaitu AYANA Resort Bali, RIMBA by AYANA Bali, AYANA Villas Bali dan AYANA Segara Bali. Dengan konsep *integrated resort* dimana masing-masing hotel dapat saling berbagi fasilitas dan keindahan yang dimilikinya. AYANA Resort Bali mempunyai beberapa departemen untuk menunjang kelancaran operasional kerja seperti Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Human Resources Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department dan Engineering Department. Semua departemen tersebut memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda Food and Beverage Department yang ada di AYANA Resort Bali dibagi menjadi dua bagian yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product. Food and Beverage Product adalah departemen yang bertugas untuk menyiapkan dan mengolah bahan mentah menjadi produk makanan sedangkan Food and Beverage Service adalah departemen yang bertugas untuk menghidangkan makanan dan minuman kepada tamu yang menginap di hotel maupun tamu yang tidak menginap di hotel yang hanya berkunjung ke restoran saja. AYANA Resort Bali memiliki 14 restoran dan bar salah satunya yaitu KISIK Seafood & Grill.

KISIK Seafood & Grill adalah salah satu restoran penyumbang pendapatan terbesar kedua diantara seluruh restoran dan bar yang ada di AYANA Resort Bali

yang ada di AYANA Resort Bali. KISIK Seafood & Grill terkenal karena konsep pelayanannya yang unik dan suasana restoran yang khas. Terletak di bawah tebing dengan berlantaikan pasir, menawarkan suasana tropis tepi pantai dengan matahari tenggelam yang sangat indah. KISIK Seafood & Grill menyajikan hidangan laut dan hanya dibuka untuk makan malam yaitu mulai dari pukul 17.30 – 23.00 dengan kapasitas 120 *pax*. KISIK Seafood & Grill berkonsep *seafood market* yaitu sistem pemesanan (*taking order*) melalui *display*. Dalam sistem ini, tamu tidak hanya memilih makanan melalui menu tertulis tetapi diajak secara langsung untuk melihat, memilih dan menentukan jenis *seafood* segar yang di tampilkan di *display* terbuka, lengkap dengan metode memasak dan saus yang diinginkan. Proses ini dapat menambah pengalaman yang lebih nyata bagi tamu serta menggugah selera makan malam mereka, selain itu KISIK Seafood & Grill memiliki perbedaan yang sangat signifikan dengan outlet lainnya yang ada di AYANA Resort Bali yaitu dari segi penanganan *taking order* karena harga semua menu yang dijual berdasarkan dari berat masing-masing *seafood* tersebut. Seafood yang ditata pada *display* merupakan hasil dari tangkapan laut penduduk asli Jimbaran, ini menjadi salah satu keunikan dalam mendukung usaha lokal.

Secara umum proses *taking order* pada restoran ini memiliki beberapa langkah mulai dari *unfolding napkin*, menjelaskan konsep restoran sekaligus mengundang tamu ke *seafood display* untuk memesan makanan selanjutnya pramusaji mendampingi tamu dalam memilih seafood, mencatat semua pesanan tamu pada *captain order*, mengulangi kembali pesanan tamu selanjutnya di-*input* melalui POS Symphony agar pesanan tamu tersebut tersebar ke departemen yang terkait seperti dapur, bar dan kasir. Dalam sistem ini seorang pramusaji tidak hanya

berperan sebagai pencatat pesanan, tetapi juga wajib memahami seluk-beluk produk (jenis seafood, porsi, berat, metode memasak dan saus pelengkap). Proses pemesanan yang sangat kompleks sering kali memunculkan kendala seperti perbedaan persepsi antara ukuran seafood mentah dengan hasil hidangan yang disajikan kepada tamu lebih kecil, maka dari itu seorang pramusaji harus memberikan informasi yang lengkap agar tidak berdampak buruk pada *feedback* tamu terhadap restoran maupun hotel.

Sebagai sumber referensi, penulis menggunakan 2 judul tugas akhir sebagai pembanding, judul pertama ditulis oleh (Putra 2023) dengan judul *Proses Taking Order Pada Kubu Restaurant Mandapa Ritz-Carlton Reserve*” dan pembanding kedua di tulis oleh Halyati (2017) dengan judul “*Taking Order Procedure by Food and Beverage Services at Spice Restaurant Nirwana Garden Resort*. Adapun perbedaan dan persamaan tugas akhir penulis dengan tugas akhir yang disusun oleh Pedi (2024) dengan judul *Proses Taking Order Pada Kubu Restaurant Mandapa Ritz-Carlton Reserve*” dimana taking order di Kubu Restaurant melalui buku menu, pramusaji hanya mencatat pesanan berdasarkan apa yang dibaca dan dipilih dari menu tertulis sedangkan di KISIK Seafood & Grill melalui *seafood display* dimana tamu dapat melihat visualisasi produk sebelum dipesan, memilih jenis makanan laut dan metode memasak yang disukainya. Dari kedua judul ini memiliki persamaan pada bagian langkah-langkah awal taking order yaitu sama-sama dimulai dari *unfolding napkin* dan menjelaskan konsep restoran. Tugas akhir pembanding kedua yang disusun oleh Halyati (2017) berjudul “*Taking Order Procedure by Food and Beverage Services at Spice Restaurant Nirwana Garden Resort*” terdapat perbedaan pada sistem aplikasi yang digunakan untuk *punch order* yaitu POS Pyxis sedangkan

di KISIK Seafood & Grill menggunakan POS Syhmpony. Dari kedua judul ini memiliki persamaan dalam memanfaatkan teknologi untuk mempercepat proses transaksi dan memastikan pesanan sampai ke dapur dengan tepat.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, terdapat keunikan dalam proses penanganan *taking order* yang bertujuan memberikan pengalaman unik dan kepuasan pelayanan kepada tamu selama dinner di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali, hal ini membuat penulis tertarik mengangkat topik ini dalam pembuatan tugas akhir dengan judul “Penanganan Taking Order oleh Pramusaji di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali”



POLITEKNIK NEGERI BALI

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah penanganan *taking order* oleh pramusaji di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali?
2. Apa sajakah kendala dalam penanganan *taking order* oleh pramusaji di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali dan bagaimanakah cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Penangan Taking Order oleh Pramusaji di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan penanganan *taking order* di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali.
- b. Mengetahui kendala-kendala dan cara mengatasinya pada saat melakukan *taking order* di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

- 2) Menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang Food and Beverage Service.
- 3) Mengetahui secara detail dalam prosedur penanganan *taking order* oleh pramusaji di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah 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 penanganan *taking order*.

c. Bagi AYANA Resort Bali

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan penanganan *taking order* oleh pramusaji di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat melakukan *taking order*.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

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

a. Observasi

Metode observasi adalah metode pengamatan secara langsung dan mencatat hal-hal yang berkaitan dengan penanganan *taking order* oleh pramusaji di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab langsung dengan Bapak Rean Prabawanda selaku supervisor dan beberapa staff yang bekerja di KISIK Seafood & Grill yang berkaitan dengan penanganan *taking order*.

c. Studi Pustaka

Metode dan teknik pengumpulan data dengan melakukan literasi atau kegiatan membaca melalui beberapa media yang relevan seperti buku-buku mengenai penanganan *taking order*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis data yang digunakan penulis dalam penulisan tugas akhir ini adalah Teknik deskriptif kualitatif dengan cara menganalisis, memaparkan, menguraikan dan mencari data secara lengkap mengenai penanganan *taking order*.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Penanganan Taking Order oleh pramusaji di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses *taking order* oleh pramusaji di KISIK Seafood & Grill dibagi menjadi 3 tahap yaitu: tahap persiapan, tahap taking order dan tahap akhir.

- a) Tahap Persiapan

Dalam tahap persiapan ini, pramusaji mulai melakukan dari persiapan diri seperti: kebersihan diri dan membekali diri dengan *product knowledge* serta mempersiapkan kelengkapan area kerja di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali.

- b) Tahap taking order

Dalam tahap *taking order ini*, pramusaji dimulai dari menyambut tamu, menjelaskan harga *seafood* sesuai dengan *food tag*, menjelaskan jenis-jenis metode memasak yang dapat disesuaikan dengan preferensi tamu, menjelaskan jenis-jenis saus sebagai pendamping hidangan, serta menangani pesanan tamu. Selanjutnya melakukan konfirmasi atau mengulang pesanan tamu dan akhirnya meneruskan pesanan tamu tersebut ke bagian *kitchen*.

- c) Tahap akhir

Dalam tahap akhir penanganan *taking order display*, pramusaji wajib memastikan tamu mendapat *free side dish* sembari menunggu makanan utama siap untuk dihidangkan. Dalam tahap penutupan restoran

pramusaji memberishkan area display agar bisa digunakan kembali untuk keesokan harinya.

2. Kendala yang dihadapi pramusaji dalam penanganan taking order di KISIK Seafood & Grill yaitu keterbatasan tamu dalam berbahasa Inggris sehingga menyulitkan pramusaji saat proses *taking order*, selain itu beberapa tamu komplain mengenai perubahan ukuran *seafood* yang disajikan lebih kecil dari yang mereka pilih sebelumnya.

B. Saran

Berdasarkan hasil pengamatan selama praktik kerja lapangan di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali, penulis ingin memberikan beberapa saran untuk membantu meningkatkan penanganan *taking order* oleh pramusaji di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali

1. Pihak manajemen perlu memberikan *short course* pelatihan bahasa asing seperti bahasa Jepang, Korea dan Mandarin untuk mendukung operasional taking order di KISIK Seafood & Grill AYANA Resort Bali agar lebih lancar dan terhindar dari komplain.
2. Pihak manajemen perlu menyiapkan gambar menu yang *real* sesuai dengan hasil akhir hidangan makanan yang disajikan. Hal ini penting untuk menghindari kesalahpahaman dari pihak tamu yang kerap kali menganggap ukuran *seafood* berubah menjadi kecil dibandingkan ekspektasi awal mereka saat memilih di *display*.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggis Maraski. 2017. "Pengertian Hotel." 11(1):92–105.
- Asmawati, Ahmadi, and Adi Saputrayadi. 2021. "Analisa Penggunaan Formalin Sebagai Pengawet Seafood Oleh Pedagang Di Pasar Tradisional Kota Mataram." *Agribisnis Perikanan* 14(2):367–75.
- Erianto, Edy. 2022. "Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu)." *Jurnal Akomodasi Agung* (1):99–109.
- Maria Wijaya, Clara, Terhadap Keputusan, Pembelian Brand, M. D. I. Surabaya, Irma Septiana, Widyastuti Widyastuti, Y. Nisakhurin, E. A., & Widiastuti, Nur Indah Fatmawati, and Achmad Zaini. 2023. "Pengaruh Visual Merchandising Dan Display Produk Terhadap Impulse Buying Konsumen Pada Miniso Mall." *Jurnal Aplikasi Bisnis* 9(2):698.
- Masngaril, and Adrinoviarini. 2023. "Penilaian Preferensi Pelanggan Terhadap Menu Seafood Pada Warung Seafood 68 Soka 2 Muara Karang." *Conference on Electrical Engineering, Informatics, Industrial Technology, and Creative* 3(1):682–87.
- Nifati, N. H., and N. Dra. Purwidiani. 2018. "Hubungan Kualitas Pelayanan, Produk, Dan Harga Dengan Tingkat Kepuasan Konsumen Di Restaurant Terakota Café Verwood Hotel and Serviced Residence Surabaya." *Jurnal Tata Boga* 7(2):1–8.
- Noviastuti, Nina, and Desy Agustina Cahyadi. 2020. "Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung." *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)* 3(1):31–37. <https://jurnal.akpada.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>.
- Pradini, Gagih, and Aulia Ananda. 2022. "Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Mcdonald's Jatipadang." *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis* 11(3):263–77. <https://stiemuttaqien.ac.id/ojs/index.php/OJS/article/view/1131>.
- Putra, Tresna Agus Putu I. 2023. "Penanganan Taking Order Oleh Waiter Di Fire Restaurant W Bali Seminyak." 1–37. <http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/7260>.
- Rahayu, Ida, and Politeknik Bintang Cakrawala. 2024. "Intelektiva Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (Sop) Pramusaji Di De Cliff Cafe De Bintang Villa." *Intelektiva* 6(2):238–238. [file:///C:/Users/MSI MODERN 14/Downloads/1075-Article Text-2672-1-10-20240719.pdf](file:///C:/Users/MSI%20MODERN%2014/Downloads/1075-Article%20Text-2672-1-10-20240719.pdf).
- Riyadi, AAN. 2019. "Hotel Resort Di Kawasan Wisata Alam Posong, Kab Temanggung." 85–113. <http://repository.unika.ac.id/19496/>.

- Sanjaya, Sonny. 2022. "Service Quality To Customers in Food and Beverages Service Departement Ardan Hotel." *Jurnal Pariwisata Vokasi* 3(1):68–80. <https://jurnal.akparnhi.ac.id/jpv>.
- Siregar. 2022. "Jurnal Akomodasi Agung (8.5.2017):2003–5.
- Stenly (2016). 2021. "The Influence of Menu Variations and Service Quality on Guest Satisfaction At Hotel Victory Kefamenanu Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu." *Jurnal Inspirasi Ekonomi* 3(3):2503–3123.
- Suprayogi, Agus, Najibullah Najibullah, Sewaka Sewaka, Sulastris Sulastris, and Ruknan Ruknan. 2022. "Pengaruh Display Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Alfamart Cabang Pondok Jagung Tangerang Selatan." *Jurnal Tadbir Peradaban* 2(1):58–66. doi:10.55182/jtp.v2i1.104.
- Tangian, Diane, Bernadian D. Polli, and Dimas Ero Permana. 2020. "Foodservice 1 Pelayanan Di Restoran." *Modul* 1–70.
- Susana, D. (2017). *Food And Baverage Pelayanan Makanan Dan Minuman*. Istana Media.
- Timo, F. (2021). THE INFLUENCE OF MENU VARIATIONS AND SERVICE QUALITY ON GUEST SATISFACTION AT HOTEL VICTORY KEFAMENANU PENGARUH VARIASI MENU DAN KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN TAMU DI HOTEL VICTORY KEFAMENANU. *Jurnal Inspirasi Ekonomi*

POLITEKNIK NEGERI BALI