

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN SET MENU BALINESE INSPIRED DINNER
OLEH WAITRESS DI KEMIRI RESTORAN
COMO UMA UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Putu Rina Yulia Mariana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN SET MENU BALINESE INSPIRED DINNER
OLEH WAITRESS DI KEMIRI RESTORAN
COMO UMA UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Putu Rina Yulia Mariana
NIM 2215823275**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN SET MENU BALINESE INSPIRED DINNER OLEH WAITRESS DI KEMIRI RESTORAN COMO UMA UBUD

Tugas akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Putu Rina Yulia Mariana
NIM 2215823275**

**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 Set Menu Balinese Inspired Dinner Oleh Waitress di Kemiri Restoran COMO Uma Ubud dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan Set Menu Balinese Inspired Dinner Oleh Waitress di Kemiri Restoran COMO Uma Ubud serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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 Koordinator Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kemudahan dalam menempuh pendidikan.
6. Ayu Dwi Yulianthi, S.E., M.Si.Ak, selaku dosen pembimbing I Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par, selaku dosen pembimbing II Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Anak Agung Gede Rai Suarbawa Putra, selaku Assistant Food and Beverage Manager COMO Uma Ubud yang telah memberikan informasi dan arahan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh Staff COMO Uma Ubud yang membantu dalam perolehan informasi terkait dengan penyusunan Tugas Akhir.

10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Ketut Parwata dan Ibu Ni Kadek Ritaningsih, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

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, Juni 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

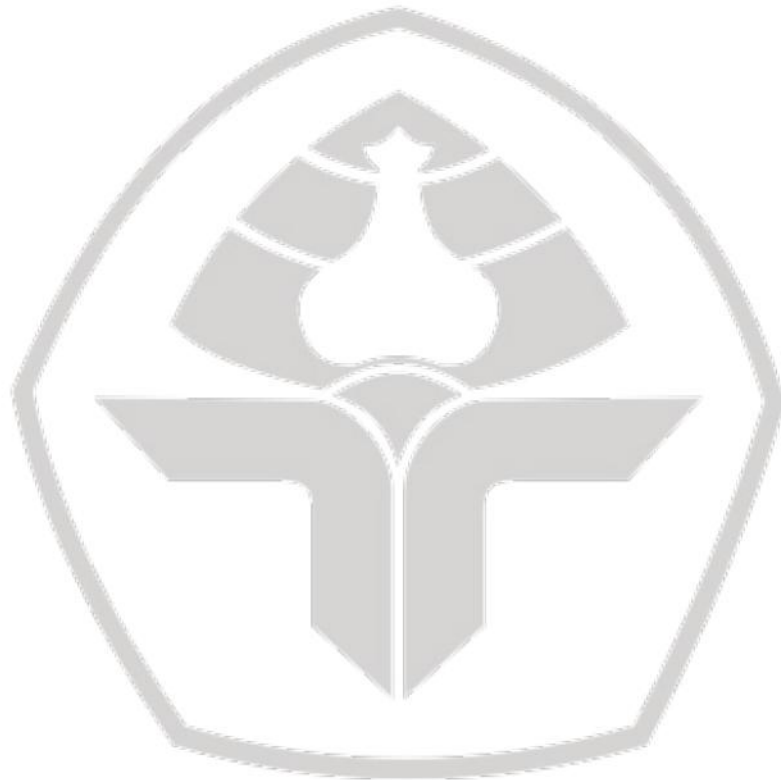
HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	i
LEMBAR PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penulisan	4
D. Manfaat Penulisan	5
E. Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel.....	7
B. Restoran.....	10
1. Pengertian Restoran	10
2. Klasifikasi Restoran	11
C. Pengertian Waiter/ss	13
D. Pelayanan	14
1. Pengertian Pelayanan	14
2. Jenis-jenis Pelayanan	15

3. Tahapan Pelayanan	16
E. Pengertian Set Menu	18
F. Pengertian Dinner.....	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	18
1. Lokasi Hotel	18
2. Sejarah Hotel.....	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	21
1. Bidang Usaha	21
2. Fasilitas Hotel	25
C. Struktur Organisasi.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Penyajian Hasil Observasi	39
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	55
BAB V PENUTUP.....	57
A. Simpulan	57
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar COMO Uma Ubud	21
Tabel 3. 2 Restoran/ Bar COMO Uma Ubud	23



POLITEKNIK NEGERI BALI

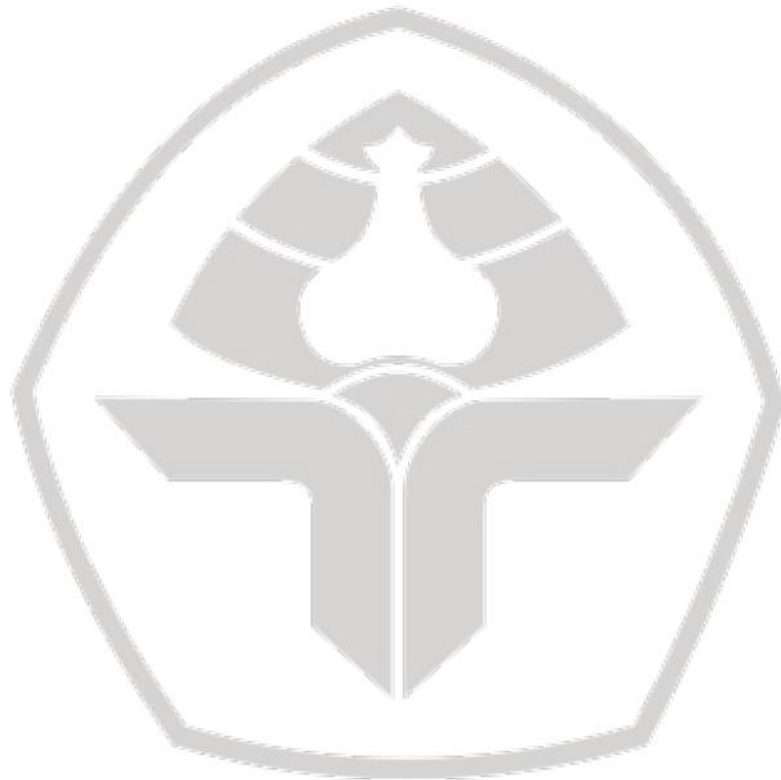
DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo COMO Uma Ubud.....	18
Gambar 3. 2 Room COMO Uma Ubud	26
Gambar 3. 3 Kemiri Restoran	27
Gambar 3. 4 COMO Shambhala Retreat.....	28
Gambar 3. 5 Struktur Organisasi COMO Uma Ubud.....	30
Gambar 3. 6 Struktur Organisasi Food and Beverage Service Department.....	31
Gambar 4. 1 Waitress Grooming.....	41
Gambar 4. 2 Set Up Table Dinner	43
Gambar 4. 3 Resetting Table	55

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Balinese Set Menu	62
Lampiran 2 Balinese Dance Performance	63



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

COMO Uma Ubud merupakan salah satu hotel berbintang 5 yang terletak di dekat pusat Pariwisata Ubud. COMO Uma Ubud memiliki 46 kamar yang ditawarkan kepada wisatawan dan tergabung dalam COMO Hotels and Resorts Group yang didalamnya terdapat 18 COMO Hotels di 4 benua dan 11 negara. COMO Uma Ubud memiliki berbagai *department* yang tugas dan tanggung jawab dari masing-masing *department* saling berkaitan guna mendukung lancarnya seluruh operasional hotel. *Department* yang dimiliki diantaranya *Front Office*, *Food and Beverage*, *Housekeeping*, *Engineering*, *Human Resources*, *SPA*, *Security*, *Back Office* dan lainnya. Salah satu *department* yang memiliki peranan penting dalam operasional hotel ialah *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* dibagi menjadi 2 divisi yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Service* merupakan divisi yang berfokus dalam memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu. COMO Uma Ubud memiliki tiga outlet *Food and Beverage*/ restoran diantaranya Uma Cucina, Uma Pool Bar dan Kemiri Restoran. Kemiri Restoran merupakan outlet *Food and Beverage* yang khusus melayani *breakfast*, *in-room dining*, dan *special dinner*.

Sikap dan penampilan *waiter/ss* sangat berpengaruh pada pelayanan kepada pelanggan, maka dari itu seorang *waiter/ss* harus memiliki sikap dan penampilan yang menarik. Keterampilan dalam berkomunikasi, ramah dan penuh perhatian juga

sangat diperlukan oleh seorang *waiter/ss* agar terciptanya pelayanan yang maksimal kepada pelanggan. Pelayanan *special dinner Set Menu Balinese Inspired Dinner* pada Kemiri Restoran akan dilayani secara maksimal oleh para *waiter/ss* untuk menciptakan *excellent service*, dari kedatangan hingga para tamu meninggalkan restoran, sehingga para tamu dapat merasakan *experience dinner* secara keseluruhan.

Balinese Inspired Dinner merupakan *special gala dinner* yang diselenggarakan setiap hari Rabu di Kemiri Restoran COMO Uma Ubud, yang menawarkan *dinner* bernuansa Bali seperti namanya. *Gala dinner* ini juga menawarkan *special Balinese set menu*, *wine pairing*, *Balinese dance performance*. *Special Balinese set menu* memiliki *special dish* yang merupakan makanan khas Bali yang sangat populer yaitu ayam dan bebek betutu sebagai *main course*, urab ayam dan sayur ares sebagai *starter/ appetizer*, dan klepon dengan *coconut sorbet* sebagai hidangan penutup. *Wine pairing* yang merupakan *special pairing* pada setiap *course set menu* dengan *local wine* dan *Australian wine*, dan *Balinese dance performance* yang mempersembahkan tiga tarian Bali dimulai dari tarian Panyembrahma sebagai *welcoming dance*, dilanjutkan dengan tarian Margapati dan tarian Cendrawasih sebagai tarian penutup. Penyajian *main course* pada dulang dan akan disajikan langsung oleh *chef* kepada tamu *dinner* juga menambah kesan *special* dan menjadi daya tarik dari *special gala dinner* ala COMO's Style ini. *Balinese Inspired Dinner* berlangsung dari pukul 19.00 hingga selesai dan pelayanan *set menu Balinese Inspired Dinner* dilayani oleh *waiter/ss* yang profesional sesuai dengan *sequence of service* dan standar operasional prosedur yang telah ditetapkan.

Jika dibandingkan dengan dua Tugas Akhir terdahulu yang berjudul Pelayanan Set Menu Dinner Teppanyaki oleh Pramusaji di Rin Restaurant Conrad Bali yang disusun oleh Gristefiona (2023), memiliki kesamaan membahas mengenai pelayanan *set menu dinner*, namun tugas akhir terdahulu berfokus dalam membahas mengenai pelayanan *set menu dinner* dengan konsep *Japanese Restaurant* yaitu *open kitchen* dengan koki maupun *chef* memasak langsung di hadapan tamu diselingi juga dengan *live attraction* pada grill teppanyaki. Pramusaji yang membantu koki pada saat itu yang akan melayani tamu, mulai dari mempersiapkan *cutleries* dan melakukan *clear up*, sementara di Kemiri Restoran bukan merupakan restoran yang mempunyai konsep *open kitchen*, di Kemiri Restoran *chef* akan mempersiapkan hidangan *set menu* di dapur, lalu makanan akan diantarkan dan disajikan pada meja tamu oleh pramusaji yang bertugas. *Main course* akan disajikan oleh *chef* dan akan dibantu oleh pramusaji dalam membawakan hidangan utama *set menu Balinese Inspired Dinner* ke meja tamu dengan menggunakan dulang sebagai ciri khasnya.

Tugas Akhir kedua adalah Pelayanan Special Set Menu Dinner Celebration of Culinary Arts oleh Pramusaji Koral Restaurant di Apurva Kempinski oleh Ariesusanti (2024), persamaan dengan tugas akhir ini adalah sama-sama membahas mengenai pelayanan *special set menu dinner* di restoran, namun dalam tugas akhir terdahulu memiliki pelayanan yang lebih kompleks yang mungkin juga disebabkan oleh *set menu* yang ditawarkan lebih dari 3 *course*. Pelayanan 5 *course set menu* lebih kompleks karena tamu akan mendapatkan *welcome drink*, *canape*, *pre dessert*,

dan lainnya, sedangkan pada Kemiri Restoran pelayanan *set menu* lebih *simple* karena *set menu* yang ditawarkan hanya sebanyak 3 *course*.

Berdasarkan uraian latar belakang dan referensi Tugas Akhir sebelumnya, maka penulis tertarik mengangkat judul Tugas Akhir yaitu Pelayanan Set Menu Balinese Inspired Dinner oleh Waitress di Kemiri Restoran COMO Uma Ubud.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pelayanan *set menu Balinese Inspired Dinner* oleh *Waitress* di Kemiri Restoran COMO Uma Ubud?
2. Apa saja kendala yang dihadapi oleh *waitress* dalam menangani pelayanan *set menu Balinese Inspired Dinner* di Kemiri Restoran COMO Uma Ubud dan cara mengatasinya?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan Set Menu Balinese Inspired Dinner oleh Waitress di Kemiri Restoran COMO Uma Ubud adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan pelayanan *set menu Balinese Inspired Dinner* oleh *Waitress* di Kemiri Restoran COMO Uma Ubud,
2. Mengetahui kendala yang dihadapi oleh *waitress* dalam menangani pelayanan *set menu Balinese Inspired Dinner* di Kemiri Restoran COMO Uma Ubud dan cara mengatasinya.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini, antara lain:

1. Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali,
 - b. Untuk menambah pengetahuan dan keterampilan yang telah didapat pada industri perhotelan mengenai pelayanan *set menu Balinese Inspired Dinner* oleh *Waitress* di Kemiri Restoran COMO Uma Ubud.
2. Politeknik Negeri Bali
 - a. Sebagai bahan bacaan untuk menambah pengetahuan dan informasi mengenai pelayanan di bidang *Food dan Beverage Service* terkhususnya pada pelayanan *set menu dinner*.
3. Perusahaan
 - a. Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel untuk meningkatkan kualitas dan pelayanan kepada tamu pada pelayanan *special set menu dinner*.

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Adapun beberapa metode pengumpulan data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini, diantaranya:

- a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung serta mencatat poin-poin penting yang didapat

selama pengamatan berkaitan dengan pelayanan *set menu Balinese Inspired Dinner* oleh *Waitress* di Kemiri Restoran COMO Uma Ubud.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan mengajukan beberapa pertanyaan secara langsung kepada staff *Food and Beverage Service* COMO Uma Ubud terkait dengan pelayanan *set menu Balinese Inspired Dinner*.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan cara mencari referensi maupun informasi melalui buku maupun dokumen elektronik pada internet yang berkaitan dengan masalah penelitian yang diangkat pada Tugas Akhir.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis dan penyajian hasil yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif, yaitu menganalisis, menggambarkan serta menjabarkan berbagai data yang diperoleh dari pengumpulan data berupa hasil pengamatan maupun wawancara yang didapat selama melakukan Praktik Kerja Lapangan di hotel COMO Uma Ubud.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah penulis uraikan tentang Pelayanan *Set Menu Balinese Inspired Dinner* oleh *Waitress* di Kemiri Restoran COMO Uma Ubud, maka dapat penulis simpulkan sebagai berikut:

Dalam memberikan pelayanan *Set Menu Balinese Inspired dinner* secara maksimal, ada 3 tahapan yang harus dijalankan oleh *waiter/ss*, yaitu:

1. Tahap persiapan/ *preparation*

Tahap *waitress* mempersiapkan *segala* hal yang berkaitan dengan jalannya operasional *dinner* nantinya, tidak hanya mempersiapkan *segala* peralatan dan kelengkapan operasional tetapi juga kepada persiapan diri seorang *waiter/ss* yaitu *personal grooming* dan *hygiene*, yang juga akan memengaruhi *impression* tamu nantinya.

2. Tahap pelaksanaan/ *serving*

Tahap *waitress* memberikan pelayanan kepada para tamu dimulai dari menyambut tamu yang datang ke restoran, mengantarkan tamu ke meja mereka sesuai dengan reservasi dan kenyamanan tamu, *presenting menu*, menyajikan minuman dan makanan sesuai pesanan hingga tamu meninggalkan restoran dengan perasaan yang *happy* karena pengalaman yang mereka dapatkan dan *service* yang diberikan serta menyampaikan *magic words*.

3. Tahap penutup/ *closing*

Tahap *waiter/ss* melakukan *closing dinner* dari membersihkan *guest area* dan *waiter/ss area* yang digunakan sebelumnya, *side stand*, melakukan *polishing* dan *set up table* untuk operasional *breakfast* keesokan harinya.

Adapun kendala-kendala yang dihadapi dan cara mengatasinya:

1. Keterlambatan penyajian minuman oleh *waiter/ss* pada saat banyaknya pesanan karena kurangnya tenaga *runner* untuk mengambil pesanan ke *outlet* lain dan *runner* membutuhkan waktu beberapa menit untuk proses *pick up drink*. Cara mengatasinya adalah dengan penambahan tenaga kerja baik itu *daily worker* maupun *trainee* dan dapat dengan meminta bantuan ke *outlet* lain.
2. Ketika operasional *dinner* berlangsung dan disamping itu banyak masuk pesanan *in-room dining*, sehingga operasional akan sedikit *slow*. Cara mengatasinya adalah dengan pengaturan *manning team* yang tepat dan sesuai, sehingga di setiap *section* ada *team* yang *incharge* dan bertanggung jawab.

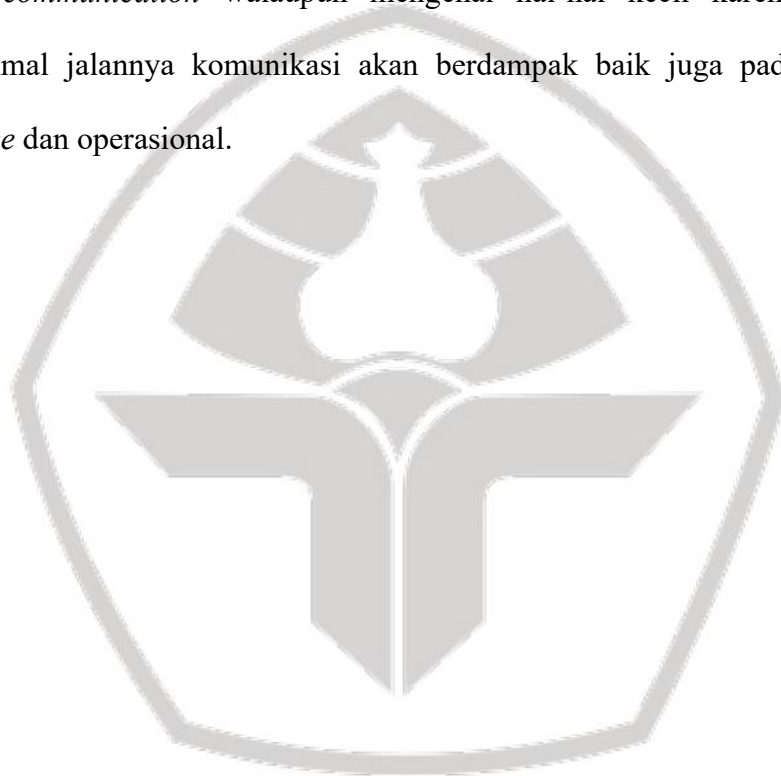
B. Saran

Berdasarkan pengamatan dan kendala-kendala yang dihadapi ketika penulis bertugas pada bagian *Food and Beverage Service* di Kemiri Restoran COMO Uma Ubud terutama dalam pelayanan *set menu Balinese Inspired Dinner*. Berikut beberapa saran penulis yang bertujuan untuk memberikan masukan yang membangun sehingga dapat meningkatkan pelayanan, yaitu:

1. Menambah jumlah *waiter/ss* pada Kemiri Restoran terutama pada *high season* guna untuk memaksimalkan pelayanan *Food and Beverage Service* kepada

tamu baik pada saat operasional *special dinner, in-room dining* maupun *breakfast*, sehingga dapat meminimalkan terjadinya *guest complaint*.

2. Memaksimalkan komunikasi antar *team, department* yang terkait dalam operasional *dinner* dan juga kepada para tamu baik tamu yang datang untuk *dinner* maupun *in-room dining guest*, sehingga dapat meminimalkan terjadinya *miss communication* walaupun mengenai hal-hal kecil karena semakin maksimal jalannya komunikasi akan berdampak baik juga pada jalannya *service* dan operasional.

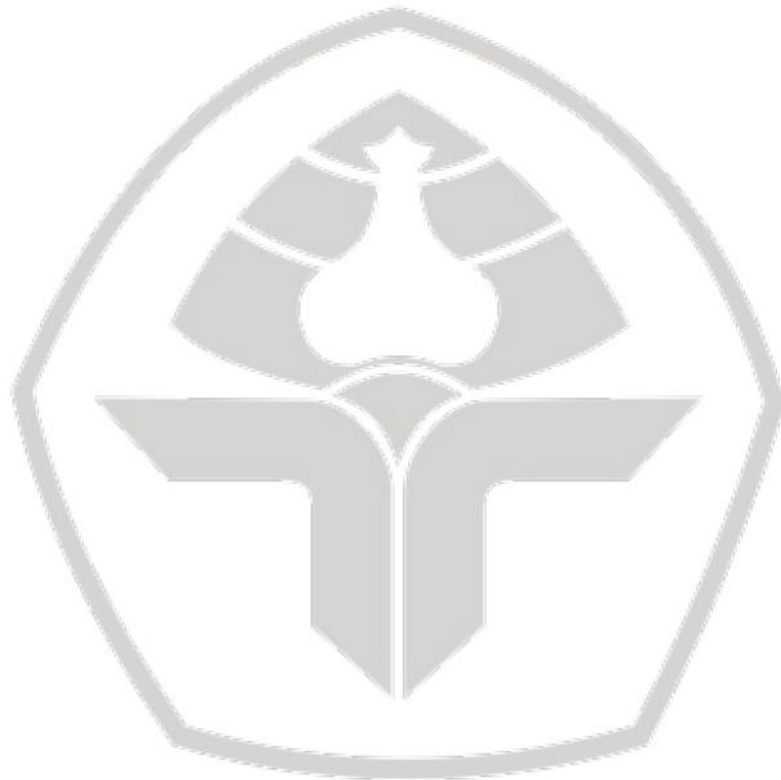


POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ainayya, L., dan Syifa, I. (2022). Pengaruh Kualitas Pelayanan Food and Beverage Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Hotel Grand Savero Bogor. *Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5, 288–292.
- Ananda, A., dan Pradini, G. (2022). Peran Food dan Beverage Service dalam Memberikan Pelayanan untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan di MCDONALD’S Jatipadang. *Ekonomi Dan Bisnis*, 11 (3), 263–277.
- Ariesusanti, N. P. (2024). *Pelayanan Special Set Menu Dinner Celebration of Culinary Arts oleh Pramusaji Koral Restaurant di The Apurva Kempinski Bali*. Tugas Akhir DIII Perhotelan. Politeknik Negeri Bali.
- Damayanti, V. (2020). *Food and Beverage Kompetensi Keahlian Perhotelan SMK/MAK*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fadhli, A. (2018). *Manajemen Hotel Syariah*. Yogyakarta: Gava Media.
- Gristefiona, W. (2023). *Pelayanan Set Menu Dinner Teppanyaki oleh Pramusaji di Rin Restaurant Conrad Bali*. Tugas Akhir DIII Perhotelan. Politeknik Negeri Bali.
- Hapsara, V., Prasetio, C. D., dan Joeng, V. F. (2023). Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan. *Management and Social Sciences*, 2 (1), 91–100.
- Oka, I. M. D., dan Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: PARAMITA.
- Slamet Supriyanto. (2021). Analisa Pengaruh SOP (Standard Operating Procedure) Terhadap Kinerja Waiter Dan Waitress di In Bloom Restoran Hotel Ayaartta Malioboro Yogyakarta, Indonesia. *Tourism and Economic*, 4 (1), 73–84.
- Subakti, A. G. (2019). Mengenal Pelayanan Rijsttafel sebagai Bagian dari Warisan Kolonial Belanda. *Sains Terapan Pariwisata*, 4 (2), 193–201.
- Sudiarta, I. N. (2021). *Operasional Tata Hidangan*. Denpasar: IPB Internasional Press.
- Surdana, I. K. (2020). Peranan Pramusaji dalam Meningkatkan Kepuasan Pelanggan di Abhayagiri Restaurant Yogyakarta. *Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 3 (1), 1–12.

- Tarigan, N., dan Agave, N. S. (2020). Pelaksanaan Prosedur Protokoler COVID-19 dalam Melayani Tamu di Sushi Tei Restoran di Medan Sumatera Utara. *Jurnal Akomodasi Agung*, 6 (2), 11–26.
- Timo, F. (2021). The Influence of Menu Variations and Service Quality on Guest Satisfaction at Hotel Victory Kefamenanu. *Inspirasi Ekonomi*, 3 (3), 8–16.
- Williandani, M., Tambunan, I. B., Nelson, R., dan Gaol, L. (2022). Tinjauan tentang Tugas dan Tanggung Jawab Greeter pada Restoran Nangroe Saka Hotel Medan. *Akomodasi Agung*, 9 (2), 81–91.



POLITEKNIK NEGERI BALI