

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN BALINESE BUFFET DINNER  
OLEH PRAMUSAJI DI KAMPOENG BALI  
RESTAURANT RIMBA BY AYANA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Made Junia Fourteen Jasari**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2025**

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN BALINESE BUFFET DINNER  
OLEH PRAMUSAJI DI KAMPOENG BALI  
RESTAURANT RIMBA BY AYANA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Made Junia Fourteen Jasari  
NIM 2215823107**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2025**

## **TUGAS AKHIR**

### **PELAYANAN BALINESE BUFFET DINNER OLEH PRAMUSAJI DI KAMPOENG BALI RESTAURANT RIMBA BY AYANA**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Made Junia Fourteen Jasari  
NIM 2215823107**

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

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pelayanan Balinese Buffet Dinner oleh Pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan Balinese Buffet Dinner oleh Pramusaji di Kampoeng Restaurant Bali Rimba by AYANA 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. Melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan 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 D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. I Nyoman Kanca, M.Par , selaku dosen pembimbing I (satu) yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.

6. Indah Utami Chaerunnisah, S.S., M. Hum, selaku dosen pembimbing II (dua) yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Made Jane Purnama, selaku Assistant Training Manager/Human Resource Manager AYANA Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
8. Seluruh Staff AYANA Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. I Nengah Wana dan Ni Putu Pancanadi kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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 guna menambah ilmu pengetahuan

Badung, Juli 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>TUGAS AKHIR .....</b>	<b>i</b>
<b>TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat .....	5
D. Metode Penulisan.....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel .....	8
B. Restoran .....	13
C. Pramusaji.....	13
D. Buffet Service .....	14
E. Pelayanan .....	15
1. Pengertian pelayanan .....	15
2. Jenis-jenis pelayanan .....	15
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>18</b>
A. Lokasi dan Sejarah AYANA Bali.....	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel .....	20
C. Struktur Organisasi .....	25
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>
A. Pelayanan Balinese Buffet Dinner oleh Pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA .....	35
1. Tahap persiapan .....	36
2. Tahap pelaksanaan .....	43
3. Tahap Akhir .....	52
B. Kendala yang dihadapi dalam Pelayanan Balinese Buffet Dinner dan Solusinya.....	54
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>56</b>
A. Simpulan .....	56

B. Saran .....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>59</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>60</b>



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar AYANA Bali .....	20
Tabel 3. 2 Tipe Kamar AYANA Segara .....	20
Tabel 3. 3 Tipe Kamar Rimba by AYANA .....	21
Tabel 3. 4 Wedding Venue.....	22
Tabel 3. 5 Meeting room.....	23



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo AYANA Bali .....	18
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi AYANA Bali.....	26
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Food & Beverage Service .....	27
Gambar 4. 1 Uniform Kampoeng Bali Restaurant.....	38
Gambar 4. 2 Dekorasi Bali di Kampoeng Bali Restaurant .....	39
Gambar 4. 3 Table Set Up.....	40
Gambar 4. 4 Pemasangan Food Tag pada Buffet.....	41
Gambar 4. 5 Penataan Selendang.....	42
Gambar 4. 6 Drink Menu Kampoeng Bali Restaurant.....	43
Gambar 4. 7 Bill Dinner Kampoeng Bali Restaurant .....	52



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Melakukan Clear Up Candle Bowl.....	60
Lampiran 1. 2 Melakukan Set Up Table .....	60
Lampiran 1. 3 Stand by Untuk Menyambut Tamu .....	60



POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

AYANA Bali adalah hotel bintang lima berkelas internasional yang berada di bawah naungan PT Karang mas Sejahtera. Luas AYANA Bali mencapai 99 hektar dan terletak di Jl. Karang Mas Sejahtera, Jimbaran, Bali, Indonesia. AYANA Bali memiliki 4 properti yaitu: AYANA Bali, AYANA Segara, AYANA Villa, dan Rimba by AYANA dengan fasilitas yang sangat mendukung seperti kolam renang, ruang pertemuan, *wedding venue*, pusat kebugaran, lapangan golf dan restoran.

Dalam lingkungan hotel juga didukung oleh berbagai departemen utama untuk memberikan pelayanan terbaik kepada wisatawan, termasuk Front Office Department yang bertanggung jawab menyambut tamu yang baru datang, Housekeeping Departement yang bertanggung jawab untuk menjaga kebersihan dan kerapian kamar, Sales & Marketing yang bertanggung jawab untuk melakukan promosi dan pemasaran hotel. Selain itu, terdapat Food and Beverage Departement yang terdiri dari F&B Production yang bertugas untuk menyediakan dan mengolah makanan, serta F&B Service yang bertanggung jawab untuk menyajikan makanan dan minuman tamu sesuai dengan standar hotel bintang lima.

AYANA Bali memiliki total 28 *Food & Beverage outlet*, namun pada Rimba by AYANA memiliki 3 restoran dan 3 *bar* yaitu To'ge Restaurant yang menyajikan *global comfort food*, Ah Yat Abalone yang menyajikan *Chinese food*, dan Kampoeng Bali Restaurant yang menyajikan masakan Bali. Kampoeng Bali Restaurant sendiri berada di bawah Banquet Departement dalam pengelolaanya.

Pada *bar*, terdapat 3 *bar* yaitu *Unique Rooftop Bar* yang menyajikan *Mexican food*, *Forest Bar* dan *Pool Bar* yang menyajikan berbagai jenis *cocktail* dan *mocktail*. Dari 6 *Food & Beverage outlet* yang ada, Kampoeng Bali Restaurant menyediakan penawaran spesial yaitu *Balinese buffet dinner* yang disertai dengan hiburan tradisional Bali.

Kampoeng Bali Restaurant merupakan restoran yang memiliki konsep *Balinese old village* yang bertujuan agar tamu dapat merasakan budaya dan warisan asli Bali, di Kampoeng Bali Restaurant juga terdapat hiburan tradisional dan juga pasar tradisional Bali yang menawarkan pernak-pernik buatan tangan sebagai oleh-oleh. Pada saat tamu memasuki area restoran tamu akan dipakaikan selendang dan bunga sebagai tanda penyambutan. Kampoeng Bali Restaurant didesain secara terbuka agar tamu dapat menikmati matahari terbenam yang diiringi dengan *sunset procession* sebagai upacara budaya.

Kampoeng Bali Restaurant dibuka pada hari-hari tertentu yaitu Senin, Rabu dan Jum'at pada pukul 18.00 – 22.00 WITA dan dapat menampung hingga 250 pax tamu. Kampoeng Bali Restaurant mempunyai 2 tipe *dinner* yaitu *regular dinner* dan *full moon dinner*, untuk *regular dinner* dilaksanakan pada hari-hari biasa dengan harga Rp 900.000++/person untuk dewasa, sedangkan untuk anak-anak umur 4 sampai 11 tahun akan dikenakan setengah dari harga orang dewasa yaitu sebesar Rp 450.000++/person, hiburan tradisional Bali pada *regular dinner* adalah Panyembrahma *dance*, Kecak *dance* dan *Fire dance*. Sedangkan untuk *full moon dinner* dilaksanakan 1 hari setelah hari purnama. Ada aktivitas yang dapat diikuti oleh tamu pada saat perayaan *full moon dinner* seperti membuat Gebogan, *Fruit*

*Carving* dan membuat Canang dengan harga *buffet* sebesar Rp 1.000.000++/person untuk dewasa, sedangkan untuk anak-anak Rp 500.000++/person, hiburan tradisional Bali pada *full moon dinner* adalah Gong Kebyar, Puspawresti *dance*, Garuda Wisnu Kencana *dance*, Barong *dance*, fragment tari “Sunda Upasunda” dan *Fire dance*.

Hidangan yang dapat ditemui oleh tamu di Kampoeng Bali Restaurant merupakan hidangan terkenal di Bali seperti Bebek Betutu, Tum Bebek, Jukut Ares Me Be Siap, Babi Guling, Urutan, Klepon dan Laklak. Kampoeng Bali Restaurant menggunakan sistem *buffet* dimana tamu dapat mengambil makanan yang disediakan mulai dari *appetizer*, *main course* dan *dessert*. Sedangkan untuk minuman yang dipesan oleh tamu akan dibayar secara terpisah menggunakan *personal account*.

Terdapat beberapa tugas akhir yang membahas tentang topik yang penulis angkat. Tugas akhir pertama ditulis oleh Ni Ketut Wartini (2023) yang membahas tentang Pelayanan Dinner Buffet oleh Waiter/ Waitress di THE CAFÉ Restaurant Pada Hotel The Mulia, Mulia & Villas Nusa Dua Bali. Tugas Akhir ini membahas tentang pelayanan dengan konsep *Internasional buffet* dimana di THE CAFÉ Restaurant menyediakan makanan otentik dari tiap negara. Tugas akhir kedua ditulis oleh Anak Agung Ayu Ida Eka Paryati, (2023) yang membahas tentang Pelayanan Archipelago Buffet Dinner oleh Pramusaji di Tabia Restaurant, The Westin Resort and Spa Ubud Bali. Tugas akhir ini membahas tentang pelayanan dengan konsep Archipelago karena menyajikan masakan tradisional dari berbagai kepulauan di Indonesia. Sedangkan pada Tugas Akhir ini akan membahas

Pelayanan Balinese Buffet Dinner oleh Pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA yang membahas tentang pelayanan dengan konsep *Balinese buffet dinner*. Makanan yang disajikan merupakan masakan Bali sehingga para tamu dapat merasakan masakan asli Bali yang kuat dengan rempah dan rasa yang otentik. Selain itu, hal yang membedakan dari kedua Tugas Akhir sebelumnya adalah adanya pemakaian selendang, bunga kamboja sebelum tamu memasuki restoran dan adanya *performance* pada Pelayanan *Balinese Buffet Dinner* oleh Pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA dimana ada dua jenis *performance* yang ditampilkan kepada tamu yaitu ketika *full moon* dan *regular day*.

Berdasarkan pembahasan di atas, Tugas Akhir ini membahas tentang bagaimana Pelayanan *Balinese Buffet Dinner* oleh Pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA merupakan salah satu pengalaman penjelajahan budaya Bali dan masakan khas Bali yang mana terdapat berbagai jenis masakan otentik asli Bali. Sebagai seorang pramusaji harus memahami *product knowledge* dan *sequence of service* agar memberikan pelayanan profesional kepada tamu dan operasional dapat berjalan dengan lancar. Berdasarkan pemaparan tersebut penulis tertarik mengambil judul “Pelayanan Balinese Buffet Dinner oleh Pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA”.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana Pelayanan Balinese Buffet Dinner oleh Pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA?

2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam Pelayanan Balinese Buffet Dinner oleh Pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA?

### **C. Tujuan dan Manfaat**

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan Balinese Buffet Dinner oleh Pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA adalah sebagai berikut.

#### **1. Tujuan penulisan**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui bagaimana Pelayanan Balinese Buffet Dinner oleh Pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA.
- b. Untuk mengetahui apa saja kendala-kendala yang dihadapi oleh pramusaji dalam Pelayanan Balinese Buffet Dinner di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA

#### **2. Manfaat penulisan**

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi DIII pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
  - 2) Menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam Bidang Food & Beverage Service

- 3) Mampu mengetahui secara detail mengenai Pelayanan Balinese Buffet Dinner oleh Pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah ilmu dalam bidang Food & Beverage Service.
  - 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan Tugas Akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa tugas akhir tentang Pelayanan Balinese Buffet Dinner oleh Pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA.
- c. Bagi Perusahaan AYANA Bali
- 1) Sebagai bahan referensi Perusahaan dalam meningkatkan mutu kinerja pelayanan kepada tamu yang dilakukan oleh karyawan pramusaji, khususnya dalam Pelayanan Balinese Buffet Dinner
  - 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat Pelayanan Balinese Buffet Dinner

## **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

Pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan melibatkan diri secara langsung selama 6 bulan menjalani Praktik Kerja Lapangan pada *section Service* sebagai pramusaji dan mencatat semua data yang berkaitan dengan Pelayanan *Balinese Buffet Dinner*.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data dengan cara wawancara kepada asisten manager dan pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant mengenai Pelayanan *Balinese Buffet Dinner* di Rimba by AYANA

c. Studi Pustaka

Metode pengumpulan data yang diperoleh dengan mencari informasi terkait penulisan Tugas Akhir berupa buku, artikel, hingga karya tulis dan dokumen berupa gambar yang tersedia baik dari internet, perpustakaan maupun milik pribadi.

## 2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dijelaskan metode analisis dan penyajian hasil yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini yaitu metode deskriptif kualitatif dan metode informal.

Metode deskriptif kualitatif merupakan pengetahuan atau teori terhadap penelitian pada waktu tertentu dan metode informal disampaikan dengan kata-kata biasa yang saat dibaca dapat dipahami oleh pembaca.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian mengenai “Pelayanan Balinese Buffet Dinner oleh Pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA” maka dapat penulis simpulkan sebagai berikut:

1. Pelayanan Balinese Buffet Dinner oleh Pramusaji di Kampoeng Bali Restaurant Rimba by AYANA dapat dibagi menjadi 3 yaitu:
  - a. Tahap persiapan terbagi menjadi 2 tahapan yaitu: persiapan diri, pramusaji harus memperhatikan kebersihan diri, dan menggunakan pakaian hotel yang lengkap seperti *name tag*, *pocket*, pulpen dan *captain order* sesuai dengan standar operasional prosedur. Persiapan operasional, meliputi proses mempersiapkan dan mengecek kembali kebutuhan yang akan digunakan untuk mendukung kelancaran pelayanan selama operasional.
  - b. Tahap pelaksanaan merupakan tahap melakukan *sequence of service* mulai dari tamu datang sampai tamu meninggalkan yang sudah diterapkan oleh hotel.
  - c. Tahap akhir merupakan tahapan dimana operasional sudah berakhir dan tahap untuk melakukan *closing* dengan mengumpulkan alat-alat yang sudah terpakai dan menyimpan alat-alat agar dapat digunakan kembali pada saat operasional selanjutnya.

## 2. Hambatan dan Cara Mengatasi

- a. Kendala cuaca saat proses *set up table* dapat menghambat proses persiapan operasional restoran. Cara untuk mengatasi kendala tersebut dengan cara mempersiapkan *back up venue* di area *indoor*.
- b. Kendala komunikasi antara pramusaji dan tamu dapat mengakibatkan kesalahpahaman. Cara untuk menangani kendala komunikasi antara pramusaji dan tamu yaitu dengan menggunakan bahasa tubuh, *google translate* dan meminta bantuan staf senior.
- c. Kendala pembatalan reservasi mendadak oleh tamu dapat menyebabkan kerugian dari sisi penyediaan makanan. Cara untuk menangani kendala pembatalan reservasi mendadak oleh tamu yaitu dengan menetapkan aturan pembatalan dengan batas waktu tertentu.

## B. Saran

Berdasarkan dari hasil pembahasan, penulis dapat memberikan saran yang dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas pelayanan yaitu, penulis menyarankan untuk selalu memantau kondisi cuaca sebelum melakukan proses persiapan operasional restoran dan selalu menyiapkan *back up venue* untuk memaksimalkan pelayanan kepada tamu.

Untuk menghindari terjadinya hambatan komunikasi antara pramusaji dan tamu, penulis menyarankan agar mengadakan kelas bahasa asing seperti bahasa China, Korea dan Jepang, sehingga dapat mengurangi terjadinya *miss communication* antara pramusaji dan tamu.

Untuk menghindari terjadinya pembatalan reservasi oleh tamu, selain menggunakan aturan pembatalan dengan batas waktu tertentu, penulis menyarankan agar menggunakan sistem *down payment* (DP) untuk menghindari kerugian yang terjadi akibat pembatalan reservasi.



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Alinda, D., & Kusumowidagdo, A. (2022). Perancangan Proyek Palem Cinde Bakery Dengan Pendekatan Sense of Place. *KREASI*, 8(1).
- Anak Agung Ayu Ida Eka Paryati. (2023). *Pelayanan Archipelago Buffet Dinner oleh Pramusaji di Tabia Restaurant, The Westin Resort and Spa Ubud, Bali*.
- Apandi, N. D., & Baharta, E. (2015). Tinjauan Tentang Penyajian Buffet Breakfast di Harris Hotel and Convention Bandung. *EProceedings of Applied Science*, 1(3).
- Durachim, E. D., & Hamzah, F. (2017). Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi. *Jurnal Pariwisata*, 4(1), 10–21.
- Firdaus, W. A., & Jatmiko, H. (2023). Pelayanan Lunch oleh Waiter dan Waitress pada Nusantara Restaurant di Ascent Premiere Hotel and Convention Malang. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(1), 8.
- Krestanto, H. (2019). Strategi dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Media Wisata*, 17(1).
- Ni Kadek Sinta Antari. (2020). *Prosedur Pembuatan Pizza Meat Lover oleh Cook di Hotel The Anvaya Resort Bali*.
- Ni Ketut Wartini. (2023). *Pelayanan Dinner Buffet oleh Waiter/ Waitress di THE CAFÉ Restaurant Pada Hotel The Mulia, Mulia & Villas Nusa Dua Bali*.
- Ni Nyoman Ratna Cintya Dewi. (2024). *Pelayanan A'la Carte Dinner oleh Pramusaji To'ge Restaurant di Rimba by AYANA*.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara*, 3(1), 31–37.
- Rosyid, A. N., Pradapa, S. Y. F., & Prasastono, N. (2017). *Pengaruh Pelayanan Front Office Staff terhadap Keluhan Tamu di Pandanaran Hotel Semarang*.
- Suardana, I. K., & Adjiananda, A. D. (2021). Upaya Room Service dalam Meningkatkan Pelayanan Saat Pandemi Covid-19 di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 14–32.
- Suryawan, P. (2022). Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Berdasarkan Protokol Cleanliness, Health, Safety & Environmental Sustainability oleh Pramusaji di Finns Beach Club. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(2), 361–376.
- Tangian, D., Polii, B. D., & Permana, D. E. (2020). Modul Food Service 1 Pelayanan di Restoran. *Modul*, 1–70.