

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BALINESE CULTURAL DINNER
OLEH WAITER/WAITRESS DI TAMAN GITA RESTAURANT
PADA INTERCONTINENTAL BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Christine Marisa Lokollo

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BALINESE CULTURAL DINNER
OLEH WAITER/WAITRESS DI TAMAN GITA RESTAURANT
PADA INTERCONTINENTAL BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Christine Marisa Lokollo
NIM 2215823088**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN BALINESE CULTURAL DINNER OLEH WAITER/WAITRESS DI TAMAN GITA RESTAURANT PADA INTERCONTINENTAL BALI RESORT

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Christine Marisa Lokollo
NIM 2215823088**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
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 Balinese cultural dinner oleh Waitress pada Taman Gita Restaurant di InterContinental Bali Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan Balinese cultural dibber oleh Waitress di Taman Gita Restaurant 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 di atasi 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 D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si, Ak selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan proposal.
7. Bapak Pauls Christop, selaku Resort Manager di Intercontinental Bali Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Intercontinental Bali Resort untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Kinanthi Renaningtyas, selaku Human Resource Training Officer di Intercontinental Bali Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi serta bimbingan kepada penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
9. Bapak Komang Budiasa, selaku Manager Taman Gita Restaurant yang telah memberikan kesempatan penulis untuk mengetahui informasi dalam mendukung Tugas Akhir ini.
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 FX. Gradus Lokollo dan Ibu Eka Yuli Astutik, selaku 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.

Badung, Juni 2025

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
HALAMAN PERSYARATAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel dan Klasifikasi Hotel.....	8
B. <i>Food and Beverage Service</i>	12
C. Restoran	12
D. Waiter/Waitress.....	14
E. Dinner	15
F. Pelayanan Dinner	16
G. Menu	18
H. <i>Event</i>	19
I. Balinese Culture Dinner.....	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	23
A. Lokasi dan Sejarah Hotel InterContinental Bali Resort.....	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas InterContinental Bali Resort.....	26
C. Struktur Organisasi InterContinental Bali Resort	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42

A. Penyajian Hasil Observasi	42
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	62
BAB V PENUTUP	65
A. Simpulan	65
B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	68
DAFTAR LAMPIRAN	70



DAFTAR TABEL

Gambar 3.1 Jenis-jenis kamar InterContinental Bali Resort.....	26
Gambar 3.2 Restaurant & Bar InterContinental Bali Resort.....	27



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo InterContinental Bali Resort	23
Gambar 3.2 Ballroom dan Meeting room	35
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Umum InterContinental Bali Resort	39
Gambar 3.4 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service</i> InterContinental Bali Resort	39
Gambar 4. 1 Uniform event balinese cultural dinner	46
Gambar 4. 2 Menata Meja.....	47
Gambar 4. 3 Menghias Tempat Event	48
Gambar 4. 4 <i>Set-up Meja</i>	49
Gambar 4. 5 Melakukan <i>Briefing</i>	50
Gambar 4. 6 Menanyakan Reservasi.....	51
Gambar 4. 7 Memberikan Menu	53
Gambar 4. 8 Mencatat Pesanan Menu.....	54
Gambar 4. 9 <i>Input</i> Orderan Tamu	55
Gambar 4. 10 Menyajikan Minuman	56
Gambar 4. 11 Melayani tamu saat mengambil makanan di buffet	57
Gambar 4. 12 <i>Asking About Food</i>	58
Gambar 4. 13 Melakukan <i>Clear Up</i>	59

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Menu makanan Balinese Cultural dinner	70
Lampiran 2. Entertainment dance	72
Lampiran 3. <i>Infrasys system</i>	74
Lampiran 4. <i>Flyer Cultural dinner</i>	75
Lampiran 5. Fasilitas kamar hotel.....	76
Lampiran 6. Fasilitas restoran hotel.....	78



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

InterContinental Bali Resort adalah salah satu resort mewah bintang 5 (lima) yang terletak di Jimbaran. Hotel ini dibangun di tepi Teluk Jimbaran Pantai Selatan Bali dengan menghadap ke arah pemandangan matahari terbenam. Hotel ini merupakan bagian dari *brand* InterContinental Hotel Group (IHG) yang sudah terkenal hingga mendunia. InterContinental Bali Resort didesain dengan desain, klasik, mewah, dan tentunya bernuansa bali yang dapat memberikan kenyamanan bagi wisatawan yang menginap disana. Fasilitas yang terdapat di InterContinental Bali Resort, yaitu *room, restaurant, club lounge, spa, kids club, swimming pool, meeting room, bar*, dan fasilitas penunjang lainnya yang dapat memberikan kenyamanan dan kepuasan kepada para tamu yang menginap di hotel tersebut. InterContinental Bali Resort terletak di Jalan Uluwatu, no 45, Jimbaran, Bali, 80361, Indonesia. Jarak InterContinental Bali Resort ke Bandara Internasional Ngurah Rai dapat ditempuh selama 15 menit. InterContinental Bali Resort memiliki beberapa departemen yang menunjang kegiatan operasional hotel, yaitu Front Office department, Sales & Marketing department, Housekeeping department, Security department, Engineering department, Food & Beverage department yang dibagi menjadi dua, yaitu Food & Beverage Product dan Food & Beverage Service.

Food and Beverages Service Department bertanggung jawab untuk menyiapkan serta menyajikan atau memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada para tamu baik di *restaurant, bar*, kamar-kamar tamu maupun pada saat

kegiatan *banquet*. Orang yang bertugas untuk departemen *food and beverages service* disebut dengan pramusaji atau *waiter/waitress*. *Waiter/waitress* memiliki tugas utama, yaitu melayani tamu di dalam melakukan pemesanan menu dan mengantarkan pesanan tersebut hingga sampai ke meja tamu. *Waiter/waitress* juga bertugas dan berperan dalam menjaga kebersihan outlet dan meja tamu, memberikan pelayanan kepada tamu akan keperluan makanan dan minuman, memastikan kenyamanan tamu dan mendukung operasional di restoran dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan.

Departement food and beverage service di InterContinental Bali Resort dibagi ke dalam beberapa outlet antara lain Taman Gita Restaurant, Bella Cucina, Jimbaran Garden Restaurant, KO Japanese Restaurant, dan Sunset Beach Bar and Grill. Taman Gita Restaurant menyajikan masakan *asian food* yang memiliki kapasitas 130 *pax* di *indoor*, dan 75 *pax* di *terrace* atau *balcony area*. Restaurant ini buka pukul 06.30 WITA – 11.00 WITA, tetapi untuk *event cultural dinner* Taman Gita restaurant akan buka pukul 06.30 WITA – 11.00 WITA dan dibuka kembali pukul 18.30 WITA – 22.00 WITA khusus pada hari sabtu karena *event* ini diadakan setiap hari sabtu.

Balinese cultural dinner merupakan pelayanan *event* yang menggunakan buffet menu *balinese food*, *live cooking mix grill seafood*, dan terdapat *balinese entertainment*, seperti legong, barong, kecak *dance*, dan cerita tentang ramayana. Dalam *event* ini peranan pelayanan *waiter/waitress* sangatlah besar, salah satunya pada *cultural dinner* ini, dimana seorang *waiter/waitress* dituntut untuk dapat bisa melakukan pelayanan dengan baik, agar *event* ini dapat berjalan dengan lancar.

Acara ini diadakan di *terrace* Taman Gita *restaurant* sambil menyaksikan *entertainment* *kecak dance*, *legong*, *barong*, *story ramayana*, dan yang lainnya. Harga Paket *Cultural Dinner*, yaitu 650.000/*pax* diluar *tax and service*. *Waiter/waitress* yang melayani *cultural dinner* menggunakan pakaian adat Bali, dimana wanita menggunakan kebaya, kamen, dan selendang, sedangkan untuk laki-laki menggunakan udeng, kemeja, kamen, dan saput.

Paket *cultural dinner* ini cukup banyak diminati oleh wisatawan mancanegara, karena mereka ingin menikmati *Balinese food* serta menyaksikan *Balinese entertainment* yang tidak pernah mereka temui di negara asal. Keunikan dari *event* pelayanan ini adalah makanan yang disajikan pada *event Balinese cultural dinner* merupakan hidangan tradisional yang berasal dari Bali, terdiri dari hidangan utama yang menjadi ikonik di *event* ini, yaitu babi guling. Selain itu, di dalam *event* ini menyediakan hidangan lainnya, mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*, serta dalam *event* ini menyediakan *live cooking mix grill seafood* yang dimana tamu bisa melihat secara langsung proses memasak makanan tersebut. *Balinese cultural dinner* merupakan *event* unik yang terdapat di Taman Gita Restaurant dimana tamu dapat menikmati hidangan sambil menyaksikan *entertainment dance*, dan tamu dapat ikut berjoget bersama para penari Bali serta berfoto bersama dengan penari. *Balinese cultural dinner* juga menjual minuman alkohol dan non-alkohol. Oleh sebab itu, melalui *event* ini kita juga dapat menjual dan mempromosikan minuman dari Bali, salah satunya arak Bali.

Alasan penulis menulis topik tersebut bertujuan untuk memberikan gambaran kepada tamu mengenai budaya bali, sekaligus melestarikan budaya bali

dari aspek kuliner, tarian, dan budaya bali lainnya. Terkait topik yang diambil dalam tugas akhir ini, penulis melakukan perbandingan dengan dua tugas akhir sebelumnya, tugas akhir pembanding pertama oleh Putra (2024) dengan judul "Pelayanan Balinese Buffet Dinner oleh Pramusaji Watercourt di Hotel Grand Hyatt Bali Nusa Dua" dan pembanding kedua oleh; Ngardiana (2023) dengan judul "Pelayanan Dinner Balinese Rijsttafel oleh Pramusaji pada Cascades Restaurant di Hotel Viceroy Bali". Kedua tugas akhir tersebut memiliki kesamaan dengan tugas akhir ini pada pemilihan tema dimana sama-sama mengangkat tema "Balinese", sedangkan perbedaannya terdapat pada pelayanan yang diberikan dan menu makanan yang disajikan berbeda dengan menu makanan di InterContinental Bali Resort, yang menjadi ikonik di *event* ini, yaitu babi guling.

Berdasarkan latar belakang tersebut, Penulis tertarik untuk mengangkat topik tersebut. Maka, dipilihlah sebagai judul tugas akhir "Pelayanan Balinese Cultural Dinner oleh Waiter/Waitress di Taman Gita Restaurant pada InterContinental Bali Resort".

B. Rumusan Masalah

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

- 1) Bagaimana pelayanan Balinese cultural dinner oleh waitress pada Taman Gita Restaurant di InterContinental Bali Resort?

- 2) Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam pelayanan Balinese cultural dinner oleh waitress pada Taman Gita Restaurant di InterContinental Bali Resort dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan Balinese Cultural Dinner pada Taman Gita Restaurant di InterContinental Bali Resort adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan pelayanan *Balinese cultural dinner* di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort.
- b. Menjelaskan kendala-kendala apa saja yang dihadapi dan bagaimana cara penyelesaiannya dalam pelayanan *Balinese cultural dinner* di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Program Studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali
 - 2) Untuk menambah wawasan, pengetahuan, serta kemampuan di bidang *Food and Beverage Service*.

- 3) Mengetahui secara detail mengenai pelayanan *Balinese cultural dinner* di Taman Gita *Restaurant* InterContinental Bali Resort.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Dapat menjadi bahan referensi serta informasi tambahan, khususnya di perpustakaan Politeknik Negeri Bali dalam bidang *food and beverage service*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dalam pelayanan *Balinese cultural dinner* di InterContinental Bali Resort

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan masukan dan saran untuk InterContinental Bali Resort dalam meningkatkan kualitas pelayanan kepada tamu, sehingga mampu memberikan pelayanan yang lebih baik

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan mencatat hal-hal yang berkaitan dengan pelayanan *Balinese Cultural Dinner* oleh Waitress di Taman Gita *Restaurant* InterContinental Bali Resort.

b. Metode Wawancara

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan kepada manager *restaurant*, staf, dan *daily worker* secara

langsung dalam melakukan pelayanan *Balinese cultural dinner* oleh *Waitress* di Taman Gita *Restaurant* InterContinental Bali Resort dan mengenai kendala-kendala yang akan dihadapi selama kegiatan berlangsung. Penulis melakukan wawancara dengan Bapak Komang Budiasa selaku *restaurant manager* terkait pelayanan *balinese cultural dinner* oleh *waitress* di Taman Gita *restaurant* InterContinental Bali Resort.

c. Studi Kepustakaan

Metode pengumpulan data dengan cara membaca dan mengutip dari buku maupun website yang terkait dengan pelayanan *balinese cultural dinner* oleh *waitress* di Taman Gita *restaurant* InterContinental Bali Resort.

2. Metode Analisis

Metode dan teknik analisis data yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir adalah teknik analisis data deskriptif kualitatif, yaitu suatu metode analisis dengan cara mendeskripsikan atau menjabarkan data-data yang diperoleh mengenai pelayanan *balinese culture dinner* oleh *waitress* pada Taman Gita *restaurant* di InterContinental Bali Resort.

Metode penyajian menggunakan metode penyajian informal dan formal. Metode penyajian informal disajikan dalam bentuk kata-kata dengan cara menjelaskan tentang pelayanan *Balinese Cultural dinner* sedangkan metode penyajian formal disajikan dalam bentuk tabel, angka, tanda baca seperti titik, koma, dan spasi.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam uraian pembahasan mengenai pelayanan *balinese cultural dinner* oleh *waitress* pada Taman Gita *restaurant* di InterContinental Bali Resort, sebagai berikut:

1. Pelayanan *balinese cultural dinner* oleh *waitress* pada Taman Gita *restaurant* di InterContinental Bali Resort meliputi: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir.

- a. Tahap Persiapan

Dalam tahap persiapan hal yang terpenting harus diperhatikan adalah standar etika berpenampilan dan persiapan diri sebelum memulai pekerjaan.

- b. Tahap Pelaksanaan

Adapun tahap pelaksanaan yang dilakukan antara lain: mengecek jumlah *reserve* tamu yang telah memesan *event* ini. menyiapkan *table cloth* dan *table accessories*, menyiapkan *tray* yang akan digunakan selama operasional. persiapan membuat penjor, janur melengkung, dan hiasan lainnya untuk menghiasi area *event* tersebut. Dilanjutkan dengan pelaksanaan operasional yang dilakukan antara lain: menyambut tamu, menanyakan reservasi, mengantar tamu ke tempat duduk, mempersilahkan tamu untuk duduk, membuka *napkin* untuk tamu, memberikan daftar minuman, mengambil pesanan minuman,

memasukkan pesanan ke *infrasy system*, menyajikan minuman, pada saat tamu makan menanyakan tentang kualitas makanan, melakukan *refill* peralatan *cutleries*, membersihkan makanan tamu, membersihkan meja tamu, memberikan *bill* tamu, memberikan ucapan terima kasih kepada tamu.

c. Tahap Akhir

Adapun tahap akhir yang dilakukan antara lain: mengangkat semua piring, peralatan kotor, dan *accessories table*, membersihkan meja menggunakan lap basah, mengangkat dan menata kembali meja yang telah digunakan, melakukan *polishing glassware, chinaware, cutleries*, melepas dan mengambil hiasan yang telah di *set-up*, dan membersihkan area belakang restaurant.

2. Kendala – kendala yang dihadapi dalam pelayanan *balinese cultural dinner* pada saat *event* berlangsung di Taman Gita *restaurant* antara lain:
 - a. Cuaca buruk
 - b. Komunikasi yang tidak lancar,
 - c. Pelayanan kurang maksimal akibat adanya *miss communication* antara *waitress* dengan tamu.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan selama Praktek Lapangan Kerja pada Taman Gita *restaurant* di InterContinental Bali Resort, penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Ketika musim hujan tiba, untuk menghindari terjadinya hal yang tidak diinginkan akibat cuaca buruk, penulis menyarankan kepada pihak *management* agar melaksanakan *balinese cultural dinner* pada Taman Gita *restaurant*, agar acara ini dapat tetap terlaksana.
2. Untuk menghindari komunikasi yang tidak lancar atau kesalahpahaman komunikasi *waitress* antar tamu yang tidak dapat berbahasa inggris, maka penulis menyarankan agar mengadakan pelatihan bahasa asing terutama bahasa Cina, Jepang dan Korea kepada *waitress*. Selain itu, bisa juga dengan meminta bantuan kepada divisi lain yang memang bisa berbahasa asing terutama Cina, Jepang, dan Korea.
3. Untuk menghindari pelayanan kurang maksimal akibat *miss communication*, maka penulis menyarankan kepada pihak *management* agar dapat memberitahu *waiter/waitress* untuk lebih fokus dan teliti dalam mendengarkan pesanan tamu dan selalu mencatat di *captain order* sehingga memudahkan dalam menyajikan minuman yang tepat kepada tamu.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, I. W. A. T. M., Ekasani, K. A., & Sinaga, F. (2023). Kinerja Profesional Pelayanan Restoran di Hotel Plataran Ubud. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1153–1176. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.418>
- Aulia Mutia Giska, & Hijriyantomi Suyuthie. (2023). Analisis Beban Kerja Karyawan Banquet di UNP Hotel and Convention. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Pariwisata Dan Perhotelan*, 3(1), 25–30. <https://doi.org/10.55606/jempper.v3i1.2295>
- Estrada, F. W. A., & Juhanda, J. (2023). Kualitas Pelayanan Pramusaji Saat Theme Night Dinner Pada the Square Restaurant di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residence. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(1), 12. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1891>
- I Gede Arimbawa, Ni Putu Wiwiek Ary Susyarini, Gede Ginaya, Ni Made Rai Sukmawati, & Ni Made Sudarmini. (2023). Marketing Strategies to Increase Room Occupancy at Jambuluwuk Oceano Seminyak Hotel. *International Journal of Travel, Hospitality and Events*, 2(1), 320–338. <https://doi.org/10.56743/ijothe.v2i1.232>
- Jefri, Supardi, & Lubis, A. L. (2023). Peranan Room Attendant Dalam Upaya Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Golden View. *Jurnal Mekar*, 2(1), 34–38. <https://doi.org/10.59193/jmr.v2i1.150>
- Kamal, M. (2022). The Use of Language in Service to Restaurant Guests at Star Hotels in Samosir Regency. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 2.
- Mentari, K. R., S, D. O., & Rahman, A. F. (2020). Pengaruh Pelatihan Terhadap Keterampilan Pramusaji Food And Beverage Service di Hotel Swiss-Belinn Malang. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 6(1), 46–52. <https://doi.org/10.9744/jmhot.6.1.46-52>
- Mulyono, A. V., Septiano, B., Aprilia, A., Perhotelan, P. M., Manajemen, P. S., & dan Ekonomi, F. B. (2021). Pengaruh Dining Experience Terhadap Kepuasan Konsumen dan Revisit Intention di Restoran Korea di Surabaya Pada Era New Normal. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 7(1), 20–31. <https://doi.org/10.9744/jmhot.7.1.20-31>
- Novianti, D. (2023). Implementation of Service of Sequence Waiters At Lavender Restaurant Angkasa Garden Hotel Pekanbaru. *Jom Fisip*, 10, 1–11.
- Saputra, I. G. N. A. O., Amir, F. L., & Suwintari, I. G. A. E. (2023). Analisis Menu A’la Carte di Mase Uma Kitchen & Bar Umalas Seminyak Bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(3), 661–671. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i3.348>
- Sari, I. C., Wijaya, N. S., & Wirawan, P. E. (2023). Analisis Penjualan Megibung Dinner terhadap Total Profit di Jimbaran Garden Restaurant. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(9), 1992–2006. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i9.538>

- Soleha, P. A., Aldisa, R. T., & Abdullah, M. A. (2023). Pemilihan Waitress Resto Akul Terbaik Menerapkan Metode WASPAS dengan Pembobotan ROC. *Journal of Information System Research (JOSH)*, 4(3), 903–913. <https://doi.org/10.47065/josh.v4i3.3375>
- Sudiatmaka, K., Ketut, N., Adnyani, S., Ayu, G., Hadi, A., Putu, N., & Parwati, E. (2023). *Menelisik Potensi Komoditi Lokal Tenun Ikat Endek Dan Songket Klungkung Sebagai Wujud Pelestarian Aset Daerah Guna Menunjang Pemenuhan Kesejahteraan Masyarakat Pengerajin Tenun*. 8(November), 2986–4615.
- Yulius, K. G., & Sufeno, V. G. (2024). Analisis Aspek Pemasaran Restoran Cloud Kitchen Tacokuy Di Bandung, Jawa Barat. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 10(1), 31–41. <https://doi.org/10.30813/jhp.v10i1.5208>



POLITEKNIK NEGERI BALI