

**TUGAS AKHIR**  
**PELAYANAN PESTA LOBSTER OLEH SERVER**  
**DI KISIK RESTAURANT AYANA BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Ariditya Sedana**

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

**TUGAS AKHIR**  
**PELAYANAN PESTA LOBSTER OLEH SERVER**  
**DI KISIK RESTAURANT AYANA BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Ariditya Sedana**  
**NIM 2215823125**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PELAYANAN PESTA LOBSTER OLEH SERVER DI KISIK RESTAURANT AYANA BALI**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Ariditya Sedana  
NIM 2215823125**

**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 Pesta Lobster di Kisik Restaurant Ayana Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan Pesta Lobster di Kisik Restaurant Ayana 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 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 Wayan Pugra, M.Par, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir.

6. Solihin,S.ST.Par.,M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir.
7. Bapak BMade Jane Purnama, selaku Human Resources Manager yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk bergabung di AYANA Bali
8. Bapak Putu Gede Warigantara, selaku Manager Kisik Restaurant yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan observasi pelayanan Pesta Lobster di Kisik Restaurant.
9. Seluruh Staff Kisik Restaurant yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan observasi.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Ketut Astika dan Ni Nengah Sari Parwati, 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, Juli 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR PELAYANAN PESTA LOBSTER OLEH SERVER DI KISIK RESTAURANT AYANA BALI .....	i
TUGAS AKHIR PELAYANAN PESTA LOBSTER OLEH SERVER DI KISIK RESTAURANT AYANA BALI .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Manfaat .....	4
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI .....	8
A. Hotel.....	8
B. Food and Beverage Department.....	11
C. Restoran .....	13
D. Server .....	15
E. Pelayanan .....	16
F. Pesta Lobster .....	17
G. Menu .....	17
H. Squence of service .....	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel .....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel .....	21
C. Struktur Organisasi .....	34
BAB IV PEMBAHASAN.....	40
A. Pelayanan Pesta Lobster Oleh Server di Kisik Restaurant AYANA Bali .....	40
BAB V PENUTUP.....	53
A. Kesimpulan .....	53
B. Saran .....	54
DAFTAR PUSTAKA .....	55
LAMPIRAN.....	57

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar AYANA Bali .....	22
Tabel 3. 2 Restoran dan Bar AYANA Bali.....	22
Tabel 3. 3 Venues AYANA Bali.....	23
Tabel 3. 4 SPA AYANA Bali .....	24
Tabel 3. 5 Tipe Kamar RIMBA by AYANA.....	26
Tabel 3. 6 Tipe kamar AYANA Segara.....	27



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo AYANA Bali .....	20
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi AYANA Bali.....	35
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Food and Beverage.....	35
Gambar 4. 1 Kisik Uniform .....	42
Gambar 4. 2 Penataan Meja .....	43
Gambar 4. 3 Penataan Banana Trunk.....	44
Gambar 4. 4 Penataan Penjor dan Pelengkungan.....	44
Gambar 4. 5 Penataan Bunga di Sekeliling Meja .....	45



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Fasilitas Hotel .....	57
Lampiran 2 Fasilitas Hotel .....	58
Lampiran 3 Fasilitas Hotel .....	59



POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

AYANA Bali adalah salah satu *resort* mewah yang ada di Jimbaran Bali dengan jarak tempuh 14 kilometer dari Bandara I Gusti Ngurah Rai, hotel ini terletak di atas tebing yang indah menawarkan pemandangan spektakuler Samudra Hindia, hotel ini memberikin perpaduan modern antara keindahan alam tropis, desain arsitektur khas Bali dan layanan kelas dunia yang menjadikan pilihan utama bagi wisatawan domestic maupun mancanegara. Dengan luas hotel lebih dar 90 hektar, AYANA Bali menyediakan pengalaman istimewa yang memadukan kenyamanan moderen dengan nuansa budaya tradisional Bali. AYANA Bali menawarkan berbagai fasilitas, mulai dari kamar yang mewah, *suite*, dan juga *villa* pribadi terletak di atas tebing yang mengarah langsung ke Samudra Hindia dengan kolam renang pribadi yang dirancang untuk memberikan kenyamanan maksimal. Setiap kamar dilengkapi dengan fasilitas terbaik dan dekorasi yang elegan, dapat menciptakan suasana yang tenang dan mewah bagi para wisataman yang menginap. Selain itu hotel ini memiliki fasilitas yang sangat lengkap seperti kolam renang, lapangan *golf mini*, SAKA *Museum* yang mengambil konsep "Nyepi", pusat kebugaran dan Spa yang terletak di atas tebing. Bagi tamu yang merencanakan acara spesial, hotel ini menyediakan berbagai tempat yang menawan untuk pernikahan, konferensi maupun acara pribadi.

Food & Beverage Service merupakan salah satu departemen yang memiliki peran sangat penting dalam berlangsungnya operasional hotel, karena secara langsung dapat memengaruhi pengalaman tamu, selain menyediakan kebutuhan

seperti makanan dan minuman, departemen ini juga berkontribusi dalam menciptakan pengalaman yang berkesan melalui pelayanan yang berkualitas. Pengalaman tamu di Food & Beverage service dapat menjadi salah satu alasan utama mereka untuk kembali menginap atau merekomendasikan hotel kepada orang lain. Food & Beverage Service juga merupakan salah satu sumber pendapatan utama bagi hotel. Di AYANA Bali memiliki 24 outlet makanan dan minuman salah satu diantaranya adalah Kisik Restaurant.

Kisik Restaurant menawarkan pengalaman makan yang luar biasa, terutama bagi pecinta makanan *Seafood*. Kisik restoran buka untuk *dinner* pada pukul 17.30 WITA – 23.00 WITA dengan kapasitas 102 *seats*, restoran ini terletak di tepi pantai dengan pemandangan Samudra Hindia. Kisik Restaurant memiliki konsep *Seafood Market*, dimana pengunjung dapat memilih langsung berbagai jenis hasil laut segar seperti lobster, udang, ikan, dan kerang, yang kemudian diolah sesuai keinginan tamu. Kisik Restaurant juga memiliki olahan seperti *Steak* dan makanan untuk anak-anak.. Kisik Restaurant terkenal dengan suasananya yang santai namun elegan, makan malam di bawah langit terbuka dengan suara ombak sebagai latar musik alami dan meja-meja yang diletakkan di atas pasir putih. Restoran ini menjadi daya tarik utama bagi tamu yang menginap di AYANA Bali dan juga bagi pengunjung luar yang ingin menikmati makanan *seafood / romantic dinner*.

Pesta Lobster yang dilakukan di Kisik Restoran dikenal dengan sebutan Romantic Dinner yang memadukan keindahan alam dan memiliki konsep budaya Bali, yang terletak di ujung dermaga. Meja yang dihiasi dengan *centerpiece* angsa yang terbuat dari *napkin*, dulang yang di atasnya berisikan canang sari, cahaya lilin yang menerangi meja makan menciptakan suasana yang hangat dan romantis. Para

tamu dapat menikmati momen spesial sambil menyaksikan matahari terbenam di atas Samudra Hindia, dengan dekorasi tradisional seperti penjor dan lelungan yang menambah nuansa Bali. Suara ombak yang lembut berpadu dengan musik jegog, menciptakan suasana yang sempurna dan tak terlupakan bagi pasangan yang menikmati Pesta Lobster.

Pesta Lobster memiliki menu spesial *seafood* dalam empat hidangan istimewa. Untuk pembuka, "*Kisik Seafood Platter*" menghadirkan kombinasi segar *tuna sashimi, prawn, oyster, dan mussel* yang disajikan di atas es serut, lengkap dengan irisan lemon, jeruk nipis, dan Tabasco untuk cita rasa yang sempurna. Hidangan sup menawarkan "*Lobster Consommé Royale*", kaldu lobster yang kaya rasa dan menggugah selera. Sebagai hidangan utama, tamu dapat menikmati kombinasi "*duo steamed rainbow lobster dan lobster baked "en croute"*" yang disajikan dengan saus krim kaviar dan kaldu daging sapi, dilengkapi pilihan kentang panggang atau nasi pilaf melati. Hidangan penutup menyajikan "*Tout Guanaja Chocolate Mousse*", hidangan penutup yang lembut dan *creamy* dengan aroma coklat hitam yang memikat. Untuk melengkapi pengalaman, tersedia pilihan minuman hangat seperti kopi, teh, atau infus herbal. Paket ini ditawarkan dalam dua harga: Rp3.500.000++ per orang termasuk satu gelas *sparkling wine*, atau Rp10.000.000++ per orang dengan satu botol *champagne*, keduanya sudah termasuk welcome drink "*Virgin Orange Tropical Breeze*" yang menyegarkan.

Terkait dengan penulisan pada tugas akhir, penulis mencari 2 tugas akhir yang dijadikan sebagai perbandingan. Tugas akhir yang pertama ditulis oleh Kezia Kristiana pada tahun 2024 dengan judul "Pelayanan *Romantic Dinner* Oleh Server di *Reef Beach Club* The Apurva Kempinsi Bali" hal yang menjadi perbedaan

adalah *Reef Beach Club* The Apurva Kempinski Bali menawarkan 3 tempat dan 2 *set up table* yang berbeda dan juga dengan harga yang berbeda. Tugas akhir yang ke dua ditulis oleh Azzani Idea Fadila pada tahun 2023 dengan judul "Penanganan *Romantic Dinner* Oleh Pramusaji Di Segaran *Restaurant* Jumaerah Bali" hal yang menjadi perbedaan adalah menu yang di tawarkan sangat bervariasi dengan 2 set menu *western* dan nusantara masing-masing memiliki 5 *courses*,

Berdasarkan latar belakang di atas penulis tertarik untuk mengangkat topik yang akan di bahas dalam pembuatan tugas akhir dengan judul "pelayanan Pesta Lobster oleh Server di Kisik Restoran AYANA Bali".

### **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah pelayanan Pesta Lobster oleh Server di Kisik Restoran AYANA Bali?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi oleh server dan bagaimana cara mengatasinya dalam melayani Pesta Lobster di Kisik Restoran AYANA Bali?

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

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul "Pelayanan Pesta Lobster Oleh Server di Kisik Restoran AYANA Bali" adalah sebagai berikut.

#### **1. Tujuan**

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan pelayanan Pesta Lobster oleh Server di Kisik Restoran AYANA Bali

- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi dan cara mengatasi dalam melayani Pesta Lobster oleh Server di Kisik Restaurant AYANA Bali.

## 2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

### a. Mahasiswa

- 1) Mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk belajar langsung dari pengalaman operasional yang ada di lapangan. Dengan memahami cara pelayanan Romantic Dinner / Pesta Lobster, mahasiswa memperoleh keterampilan praktis yang sangat relevan dengan dunia kerja di industri perhotelan.
- 2) Mahasiswa dapat belajar menganalisis dan mengevaluasi operasional Food & Beverage Service, termasuk cara memberikan pelayanan profesional untuk meningkatkan pengalaman tamu.

### b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi akademik untuk para mahasiswa lain untuk mempelajari pelayanan yang ada di industri perhotelan.
- 2) Dapat mempererat hubungan kampus dengan industri hospitality, khususnya AYANA Bali, membuka peluang kerja sama lebih lanjut.

### c. AYANA Bali

- 1) AYANA Bali dapat memperkuat citra sebagai destinasi wisata dan kuliner kelas dunia. Restoran yang memiliki kualitas pelayanan tinggi akan semakin dikenal sebagai pilihan utama di Bali, menarik wisatawan lokal dan internasional.

- 2) Dapat memberikan perusahaan kesempatan untuk mengevaluasi dan meningkatkan kualitas pelayanan yang diberikan kepada tamu yang menikmati Pesta Lobster di Kisik Restoran. Rekomendasi dari penelitian ini bisa membantu mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki untuk meningkatkan pengalaman tamu.

#### **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**

penulis melakukan observasi secara langsung di Restoran Kisik AYANA Bali untuk memahami dan mencatat proses pelayanan Pesta Lobster. Penulis dapat melihat secara langsung interaksi antara staf dan tamu, bagaimana makanan disajikan, dan suasana yang diciptakan. Observasi ini juga bertujuan untuk mencatat berbagai aspek operasional, seperti pengaturan meja, penggunaan dekorasi, dan cara staf melayani tamu.

###### **b. Wawancara**

Wawancara dilakukan dengan beberapa pihak yang terkait, seperti supervisor dan pramusaji, tujuan wawancara ini adalah untuk mendapatkan informasi lebih lanjut tentang pengalaman, masalah, dan strategi yang digunakan untuk pelayanan Pesta Lobster. Metode wawancara semi-terstruktur digunakan agar penulis mendapatkan informasi lebih detail.

c. Studi Pustaka

Salah satu cara yang digunakan oleh penulis untuk mengumpulkan informasi dan data yang relevan dari berbagai sumber yang mendukung penelitian ini adalah studi pustaka. Sumber-sumber yang digunakan termasuk buku, jurnal, artikel, dokumen perusahaan, dan penelitian literatur juga digunakan untuk membandingkan studi sebelumnya tentang subjek serupa

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam penulisan tugas akhir menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif. metode ini bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh tentang seluruh proses pelayanan "Pesta Lobster", mulai dari persiapan hingga pelaksanaannya. Data dikumpulkan melalui pengamatan langsung dan wawancara dengan karyawan *Food & Beverage Service* di Restoran Kisik, serta dokumentasi terkait pelayanan. Hasil metode ini disusun secara sistematis untuk menunjukkan keunggulan dan kemungkinan perbaikan dalam pelayanan Pesta Lobster. Hasil ini dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan rekomendasi untuk meningkatkan kualitas layanan di Restoran Kisik AYANA Bali.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian pembahasan Tugas Akhir yang berjudul pelayanan Pesta Lobster oleh Server di Kisik Restaurant AYANA Bali dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pelayanan Pesta Lobster oleh Server Di Rock Bar AYANA Bali dapat dibagi menjadi 3 yaitu tahap persiapan ,tahap pelayanan dan tahap penutup
  - a. Tahap persiapan

Pada tahap persiapan dapat dibagi lagi menjadi 2 yaitu persiapan diri, dan persiapan operasional.
  - b. Tahap pelayanan

Server memulai pelayanan dengan cara menjemput tamu di lobby, lalu mengantar ke restoran. Setelah duduk, tamu disajikan oshibory, rempeyek, dan welcome drink. Hidangan disajikan berurutan dengan penjelasan singkat. Setelah memastikan kepuasan tamu, meja dibersihkan, lalu ditutup dengan dessert dan penawaran kopi atau teh. Tahap penutupan
  - c. Tahap Penutup

*Server* akan mengantarkan tamu ke kasir untuk melakukan pembayaran serta mengucapkan *found farewel* dan merapikan kembali area kerja dengan menaruh barang – barang yang digunakan kedalam laci penyimpanan
2. Kendala yang dihadapi dalam pelayanan Pesta Lobster dan solusinya yaitu
  - a. Cuaca buruk seperti hujan atau ombak besar, server segera memindahkan tamu ke area yang beratap agar tetap nyaman dan aman.

- b. Jarak dapur cukup jauh, server berkoordinasi dengan kitchen dan food runner menggunakan handy talkie agar makanan bisa disajikan tepat waktu tanpa membuat tamu menunggu lama.
- c. makanan terkontaminasi oleh debu dan perubahan suhu, server membungkus makanan dengan plastic wrap dan menggunakan penutup kedap udara sebelum dibawa ke meja tamu.

## **B. Saran**

Saran yang bisa diberikan oleh penulis agar kendala – kendala yang terjadi bisa diatasi dengan cara:

1. Pada saat tamu melakukan reservasi untuk Pesta Lobster, sebaiknya pihak reservasi memeriksa terlebih dahulu prakiraan cuaca atau informasi terkait kemungkinan hujan untuk mengantisipasi terjadinya hujan pada saat pelaksanaan pesta lobster.
2. Agar tamu tidak menunggu lama untuk hidangan berikutnya sebaiknya kisik restaurant membangun kitchen di dekat berlangsungnya pesta lobster untuk meng efisien waktu pada saat food runner membawa makanan.
3. Sebaiknya menggunakan *hotbox* pada saat pengiriman makanan untuk menjaga suhu makanan dan makanan tidak terkontaminasi dengan debu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrianti, A. (2018). Pengertian Menu dan Jenis Menu.
- Agus, G., Wirawan, S., & Surya Wijaya, N. (2022). Implementation of Standard Operating Procedure Sequence of Service Buffet Breakfast in the Food and Beverage Service Department. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 03(5), 707–711. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i5>
- Ahmad, F., Faozen, P. :, & Si, M. (2019). Peranan Food And Beverage Product Section Dakam Mempertahankan Kepuasan Tamu Di Hotel Royal Jember.
- Bastian. (2022). Strategi Jual Beli Lobster Air Laut Dalam.
- Ginanjar. (2018). Sistem Informasi Penyewaan Alat-Alat Pesta Nirmala Berbasis Website.
- Irawan. (2021). Analisa Kreativitas Up Selling Sebagai Bagian Tugas Dan Tanggung Jawab Server di Sofia Restaurant The Gunawarman Luxury Residence Jakarta Selatan.
- Irawan, N. (2019). Penerapan Balance Scorecard Dalam Tolat Ukur Pengukuran Kinerja Pada Hotel Elresas Lamongan. *JPIM (Jurnal Penelitian Ilmu Manajemen)*, 4(3), 1069–1084. <https://doi.org/10.30736/jpim.v4i3.273>. Nur Irawan.
- Mokoginta, C., Dua, I. L., Rumerung, J., Politeknik, <sup>3</sup>, Manado, N., Raya Politeknik, J., Administrasi Bisnis, J., & Manado, P. N. (2023). Peningkatan Kualitas Pelayanan Ubtuk Kepuasan Publik Pada Pengatilan Tata Usaha Negeri Manado (Vol. 5, Issue 1).
- Noviastuti, N., Astuti, I. W., Pariwisata, A., Nusantara, D., Akparda, S. (, & Yogyakarta, ). (2021). Februari 2021-ISSN (Online) 2597-5323 Nina Noviastuti. In *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan* (Vol. 4, Issue 1). <https://jurnal.akparda.ac.id/27>
- Oktia, P., Tjarono, S., & Ismail. (2016). Kajian Standar Bumbu Menu Makan Siang Lauk Hewani Dan Sayur Di Sekolah Fullday SD Unggulan Aisyiyah Bandul.
- Prianka, W. G. (2023). Prianka, Winda Gafrilia, and M. M. Par. “Industri Perhotelan.” Pengantar Bistis Pariwisata: Perhotelan, Food and Beverage Service, dan Pengembangan Destinasi Wisata 59 (2023). [https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=0TvBEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA59&dq=klasifikasi+hotel&ots=wE0DCpNwi7&sig=pJklswNcdqGbByjZMqdd97SeG4&redir\\_esc=y#v=onepage&q=klasifikasi%20hotel&f=fa](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=0TvBEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA59&dq=klasifikasi+hotel&ots=wE0DCpNwi7&sig=pJklswNcdqGbByjZMqdd97SeG4&redir_esc=y#v=onepage&q=klasifikasi%20hotel&f=fa)lse

- Putra. (2017). Peranan Waiter Atau Waitress Dalam Melayanu Tamu Di Canting Restaurant Atria Hotel Malang The Role of Waiter or Waitress to Serving Guest at Canting Restaurant Atria Hotel Malang.
- Putri. (2023). Peranan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan di Indomaret Dadi Kusmayadi. *Inisiatif: Jurnal Ekonomi, Akuntansi Dan Manajemen*, 3(1), 12–20. <https://doi.org/10.30640/inisiatif.v3i1.1954>.
- Rusli, M. A., & Beddu, M. (2022). 39| Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan pada Hotel Grand Kartika (Vol. 9, Issue 1).
- Saniantara, P. P., Made, N., & Widiastini, A. (2023). Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Restoran di Era Pandemi di Hotel The Laguna Nusa Dua Bali (Vol. 6). <http://travel.kompas.com>
- Siregar, V. M. M., & Siagian, N. F. (2021). Sistem Informasi Front Office Untuk Meningkatkan Pelayanan Pelanggan Dalam Reservasi Kamar Hotel. *Jurnal Teknik Informasi Dan Komputer (Tekinkom)*, 4(1), 77–82. <https://doi.org/10.37600/tekinkom.v4i1.279>
- Suardana, I. K., & Suriansyah, S. (2024). Upaya Meningkatkan Profesionalisme Waiter Dan Waitress Dalam Mencapai Keberhasilan Operasional Food And Beverage Service Dan Kepuasan Pelanggan Di Restaurant Mawar Saron Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. <https://jurnal.akpada.ac.id/index.php/nusantara/article/view/88>
- tempo.co. (2023). Sequence Of Service: Pengertian dan Tahapan yang Harus Diperhatikan Pelayan Restoran dan Hotel. <https://www.tempo.co/gaya-hidup/sequence-of-service-pengertian-dan-tahapan-yang-harus-diperhatikan-pelayan-restoran-dan-hotel-216153>
- Terziev. (2025). Perbedaan Antara Server dan Waiter/Waitress. <https://oysterlink.com/spotlight/server-vs-waiter-difference/>
- Williandani, M., Tambunan, I. B., Nelson, R., & Gaol, L. (2022). Tinjauan Tentang Tugas Dan Tanggung Jawab Greeter Pada Restaurant Nangkoe Saka Hotel Medan. *Jurnal Akomodasi Agung*, 2.