

TUGAS AKHIR
PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH SERVER
DI ROCK BAR AYANA BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Luh Ayu Wulan Ginarsih

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR
PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH SERVER
DI ROCK BAR AYANA BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Luh Ayu Wulan Ginarsih
NIM 2215823015

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR
PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH SERVER
DI ROCK BAR 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

Ni Luh Ayu Wulan Ginarsih
NIM 2215823015

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 Romantic Dinner oleh server di Rock Bar AYANA Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan Romantic Dinner oleh server di Rock Bar 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 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. Made Suardani, S.Pd. M.Par, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir

6. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST Par., M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir
7. Made Jane Purnama, selaku Human Resources Manager yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk bergabung di AYANA Bali
8. I Wayan Dony Sedana, selaku Assistant Manager Rock Bar yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan observasi pelayanan *romantic dinner* di Rock Bar
9. Seluruh staff Rock Bar AYANA Bali yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan observasi
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 Putu Ekwan Sudika dan Ni Luh Putu Suryaheni, 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, Tanggal Bulan Tahun

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH SERVER DI ROCK BAR AYANA BALI.....	vi
TUGAS AKHIR PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH SERVER DI ROCK BAR AYANA BALI.....	vii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	ix
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	x
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	xi
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.....	5
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
B. Food and Beverage Department	12
C. Restoran	14
D. <i>Server</i>	15
E. Pelayanan.....	15
F. <i>Romantic Dinner</i>	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	21
C. Struktur Organisasi	32
BAB IV PEMBAHASAN.....	36
A. Pelayanan Romantic Dinner Oleh Server di Rock Bar AYANA Bali.....	36
BAB V PENUTUP.....	56
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN.....	61

DAFTAR TABEL

Table 3. 1 Tipe kamar AYANA Bali	21
Table 3. 2 Restoran dan Bar AYANA Bali.....	22
Table 3. 3 Jenis Venue AYANA Bali	23
Table 3. 4 SPA AYANA Bali	24



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo AYANA Bali	19
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Food & Beverage Service	32
Gambar 4. 1 Rock Bar <i>Uniform</i>	37
Gambar 4. 2 Taplak Meja.....	38
Gambar 4. 3 Peralatan makan	38
Gambar 4. 4 <i>Wine bucket and standing wine</i>	39
Gambar 4. 5 Serbet(Napkin)	39
Gambar 4. 6 <i>Hand towel</i>	40
Gambar 4. 7 Vas bunga dan batu karang	40
Gambar 4. 8 <i>bubble bowl dan babana trunk candle</i>	40
Gambar 4. 9 Tisu dan Lampu Meja	41
Gambar 4. 10 Tray	41
Gambar 4. 11 Kalungan bunga kamboja.....	42
Gambar 4. 12 <i>Set up Table</i>	42
Gambar 4. 13 Penataan Peralatan Makan	43
Gambar 4. 14 Membuat tulisan dari bunga.....	44
Gambar 4. 15 Memasang dan Menyalakan lilin	45
Gambar 4. 16 Flower Garland.....	45
Gambar 4. 17 Membukakan kursi dan serbet	46
Gambar 4. 18 Minuman Selamat Datang.....	47
Gambar 4. 19 Handuk dingin (<i>oshibory</i>)	47
Gambar 4. 20 Memperkenalkan diri dan memberikan menu.....	48
Gambar 4. 21 Memasukan makanan di sistem.....	49
Gambar 4. 22 Roti selamat datang	49
Gambar 4. 23 Memyajikan makanan	50
Gambar 4. 24 Mengambil piring kotor	50
Gambar 4. 25 Menata sendok untuk <i>dessert</i>	51
Gambar 4. 26 Menyajikan <i>Dessert</i>	51
Gambar 4. 27 Bill pembayaran <i>Romantic Dinner</i>	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi AYANA Bali	61
Lampiran 2 Fasilitas Hotel	62
Lampiran 3 Fasilitas Hotel	63
Lampiran 4 Fasilitas Hotel	64
Lampiran 5 Menu Romantic Dinner	65
Lampiran 6 Menu Rock Bar	66



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

AYANA Bali adalah salah satu hotel bintang 5 terletak di kawasan Jimbaran, yang berada di bawah naungan PT Karang Mas Sejahtera. Pada awalnya, hotel ini sudah beroperasi pada tanggal 29 November 1996 dengan nama Ritz Carlton Bali. Kemudian pada tanggal 1 April 2009 diganti dengan nama Ayana Resort & Spa Bali dan pada tahun 2004 Ayana Resort & Spa Bali merubah namanya kembali menjadi AYANA Bali. Hotel ini memiliki area yang sangat luas dengan berbagai fasilitas seperti memiliki total 972 kamar, 23 *outlet* restoran dan bar, 14 *meeting room*, 15 kolam renang, 2 *kids club* , 2 area spa, dan memiliki sebuah museum bertema "Nyepi" yang ada di Bali. AYANA Bali terbagi menjadi 4 properti yaitu AYANA Bali, Rimba by AYANA Bali, AYANA Segara Bali dan Villa, pada keempat properti ini dapat diakses langsung oleh tamu yang menginap di hotel. AYANA Bali berlokasi sekitar 14 kilometer dari Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai. Tempat ini dikelilingi oleh destinasi wisata salah satunya adalah patung GWK (Garuda Wisnu Kencana).

AYANA Bali memiliki beberapa departemen yang mendukung operasional hotel diantaranya Human Resource Department berperan dalam memilih, melatih, dan mengelola karyawan agar operasional hotel berjalan optimal, Sales and Marketing Department meningkatkan penjualan kamar dan layanan hotel melalui strategi pemasaran yang efektif, Engineering Department memastikan seluruh fasilitas dan peralatan hotel berfungsi dengan baik melalui perawatan dan perbaikan secara rutin, Finance Department mengelola keuangan hotel termasuk pencatatan

transaksi, pengendalian anggaran, dan penyusunan laporan keuangan, Front Office Department menyambut tamu serta menangani proses *check-in*, *check-out*, dan kebutuhan informasi lainnya, Housekeeping Department menjaga kebersihan kamar dan area umum hotel untuk memastikan kenyamanan tamu selama menginap, Spa & Recreation Department menyediakan layanan relaksasi dan aktivitas rekreasi agar menambah nilai pengalaman bagi para tamu, Loss & Prevention Department menjaga keamanan tamu, karyawan, dan aset hotel dari risiko kerugian atau tindakan kriminal, dan Food & Beverage Department menyajikan makanan dan minuman berkualitas baik di restoran, layanan kamar, maupun acara hotel.

Food & Beverage Department adalah salah satu bagian penting yang ada di hotel yang bertugas dalam mengelola makanan dan minuman. Food & Beverage Department terbagi menjadi 2 yaitu *Food & Beverage Product* yang akan mengelola pembuatan makanan yang akan dihidangkan ke tamu dan *Food & Beverage Service* yang akan bertugas dalam pelayanan makanan atau minuman kepada tamu. AYANA Bali memiliki total kamar 294 dan 5 *outlet* restoran dan bar dengan menu dan konsep yang berbeda. Salah satunya adalah Rock Bar, buka mulai dari pukul 16.00 WITA sampai dengan 00.00 WITA, dan untuk *close order* di jam 23.30 WITA. Akses ke Rock Bar juga menjadi pengalaman tersendiri, di mana pengunjung menggunakan lift terbuka yang menuruni tebing untuk mencapai area. Rock Bar menawarkan menu *mediterranean*, mulai dari tapas atau makanan ringan, menu *a'la carte dinner*, berbagai koleksi *cocktail* dan *mocktail* dengan diiringi penampilan DJ yang berbeda – beda setiap harinya. Rock Bar juga sering menjadi pilihan untuk acara spesial seperti "*Romantic Dinner*".

Romantic dinner adalah makan malam yang dirancang secara khusus untuk menciptakan suasana romantis antara dua orang atau lebih. Makan malam ini umumnya dilakukan di tempat yang tenang dan nyaman, dengan berbagai macam tujuan salah satunya merayakan momen spesial, seperti ulang tahun, hari jadi pernikahan, atau lamaran, maupun sekadar menikmati waktu berkualitas bersama pasangan. *Romantic Dinner* di Rock Bar memiliki area berada diatas batu karang dengan keindahan langit dan laut lepas. *Romantic Dinner* bisa dilakukan oleh tamu kapan saja mulai dari pukul 18.00 WITA sampai dengan 22.00 WITA dan harus membuat reservasi 3 hari sebelum acara *romantic dinner* yang akan dilakukan. Rock Bar menawarkan dua pilihan *mediterranean* set menu untuk *romantic dinner* dengan 5 hidangan dan dapat dipilih oleh para tamu antara menu 1 dan menu 2. Contoh gambar Menu 1 dan menu 2 ada pada (Lampiran 5).

Rock Bar menyediakan pelayanan istimewa bagi para tamu yang melaksanakan *romantic dinner*. Tamu akan di dampingi langsung oleh seorang *server*, dan akan melayani tamu selama tamu melaksanakan *romantic dinner* mulai dari awal hingga tamu selesai sehingga semua kebutuhan tamu dalam melaksanakan *romantic dinner* akan ditangani langsung oleh *server*. Pelayanan dimulai dengan penjemputan tamu setelah mereka menuruni *inclinators* (lift terbuka) setinggi kurang lebih 30 meter dari atas tebing menuju area Rock Bar. Contoh gambar *inclinators* ada pada (Lampiran 4). Perjalanan menggunakan *inclinators* membutuhkan waktu sekitar 1 sampai 2 menit dengan menikmati pemandangan langsung dari laut lepas dan matahari terbenam. Tamu akan disambut dan dikalungi bunga kamboja oleh *server*, kemudian tamu akan diarahkan menuju meja makan yang telah disiapkan. Selama perjalanan menuju area *romantic dinner*

tamu akan menikmati suasana keindahan rock bar dengan diiringi musik Dj yang tampil dihari tersebut. Sesampainya di meja, *server* akan membantu membukakan kursi dan serbet, diikuti dengan pemberian handuk dingin (*oshibori*) serta minuman selamat datang. Ketika makan malam selesai dan tamu bersiap untuk meninggalkan tempat, *server* akan memberikan setangkai bunga mawar disertai ucapan terima kasih sebagai penutup dari pengalaman *romantic dinner* yang sudah dilakukan. Harga untuk menikmati *romantic dinner* yang istimewa ini adalah IDR 3.300.000++ per orang.

Dalam pembuatan tugas akhir ini, ada beberapa penulis tugas akhir yang sebelumnya mengangkat topik yang sama namun memiliki perbedaan. Tugas akhir pertama ditulis oleh I Komang Try Yasa pada tahun 2024 dengan judul “Pelayanan Romantic Dinner oleh waiter di Pool Cafe and bar Padma Resort Ubud” hal yang membedakan adalah dari segi lokasi jauh dari fasilitas hotel lainnya dengan memberikan pemandangan ke lembah dan hutan. Tugas Akhir kedua di tulis oleh Ni Kadek Nina Santiasih pada tahun 2024 dengan judul ”Pelayanan Romantic Dinner Oleh waitress di hotel Jimbaran Bay Beach Resort & Spa” hal yang membedakan adalah dari segi menu yang ditawarkan khususnya pada Baruna Sky Lounge menawarkan 4 set menu India. Berdasarkan pada uraian di atas penulis tertarik untuk menjadikan judul tugas akhir “Pelayanan Romantic Dinner oleh server di Rock Bar AYANA Bali”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pelayanan *Romantic Dinner* oleh *Server* di Rock Bar AYANA Bali?
2. Apa sajakah kendala - kendala yang akan dihadapi pada saat Pelayanan *Romantic Dinner* oleh *Server* di Rock Bar AYANA Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan *Romantic Dinner* oleh *server* di Rock Bar AYANA Bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mengetahui bagaimana Pelayanan *Romantic Dinner* oleh *Server* di Rock Bar AYANA Bali
- b. Menjelaskan kendala - kendala yang akan dihadapi pada saat Pelayanan *Romantic Dinner* oleh *Server* di Rock Bar AYANA Bali dan cara mengatasinya

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Mahasiswa

- 1) Mahasiswa dapat memahami secara mendalam dan mendapatkan keterampilan tentang pelayanan *Romantic Dinner* yang profesional di industri *hospitality*.
- 2) Sebagai pembelajaran untuk mahasiswa yang ingin bekerja di bidang *Food & Beverage Service*.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Memberikan kontribusi untuk meningkatkan reputasi kampus dalam mencetak lulusan yang kompeten di bidang pariwisata dan *hospitality*.
 - 2) Membangun kerja sama yang lebih erat antara Politeknik Negeri Bali dan AYANA Bali sebagai mitra dalam pelatihan dan penempatan kerja.
- c. Perusahaan AYANA Bali
- 1) Sebagai evaluasi dan masukan untuk meningkatkan kualitas pelayanan *Romantic Dinner* khususnya di Rock Bar.
 - 2) Memperkuat *branding* AYANA Bali sebagai destinasi unggulan untuk pengalaman makan malam yang romantis di Bali.

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 yaitu metode yang dilakukan dengan mengamati secara langsung dan sekaligus berpartisipasi dalam memberikan pelayanan *Romantic Dinner* oleh *server* di Rock Bar. Observasi ini bertujuan untuk memahami secara rinci bagaimana tahapan pelayanan yang dilakukan, mulai dari persiapan, penyajian, interaksi dengan tamu hingga perpisahan.

b. Wawancara

Metode wawancara yaitu metode mengumpulkan data yang dilakukan dengan bertanya langsung kepada staf *server* yang bertugas dalam pelayanan *Romantic Dinner*, untuk mendapatkan penjelasan lebih lanjut mengenai

standar operasional pelayanan, tantangan, dan keunikan dari *Romantic Dinner* di Rock Bar.

c. Studi Pustaka

Metode studi pustaka yaitu metode mengumpulkan data dengan mencari pedoman dari buku- buku, jurnal, para ahli dan sumber-sumber lain yang berkaitan dengan pelayanan *Romantic Dinner*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis dan penyajian hasil yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Metode ini bertujuan untuk menggambarkan, menganalisis, dan menjelaskan data yang telah dikumpulkan. Data yang diperoleh kemudian diolah dan disusun secara terperinci untuk memberikan pemahaman yang menyeluruh tentang pelayanan *Romantic Dinner*, mulai dari proses persiapan, penyajian, interaksi antara server dan tamu hingga perpisahan. Analisis ini berfokus pada penggalian informasi yang bersifat mendalam dan menonjolkan aspek-aspek keunggulan, keunikan dan kendala dari pelayanan *Romantic Dinner* di Rock Bar AYANA Bali, sehingga mampu memberikan gambaran yang jelas tentang kualitas layanan yang ditawarkan.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diberikan oleh penulis pada uraian pembahasan Tugas Akhir yang berjudul Pelayanan Romantic Dinner Oleh Server Di Rock Bar AYANA Bali adalah sebagai berikut:

1. Pelayanan Romantic Dinner 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 3 yaitu persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan area kerja.

- b. Tahap Pelayanan

Tahap pelayanan yang dilakukan oleh *server* adalah dimulai dari penjemputan tamu setelah menuruni *inclinators* dan memberikan kalungan bunga kamboja, mengantarkan tamu ke meja *romantic dinner*, membukakan kursi dan serbet, memberikan minuman selamat datang, memberikan *oshibori*, memperkenalkan diri dan memberikan menu Rock Bar, memasukkan pilihan makanan di sistem, memberikan roti selamat datang, menyajikan makanan, mengambil piring dan peralatan makan yang kotor, menata sendok *dessert*, menyajikan *dessert*.

c. Tahap Penutup

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.

b. Hambatan – hambatan yang akan dihadapi dalam Pelayanan Romantic Dinner Oleh Server di Rock Bar AYANA Bali

- a. Cuaca yang buruk atau akan terjadinya hujan menjadi hambatan untuk melakukan *romantic dinner* di Rock Bar solusinya adalah dengan mengadakan *romantic dinner* di ruangan tertutup yang sudah dipersiapkan ketika hujan.
- b. Kurangnya penguasaan bahasa asing yang mempersulit *server* dalam pelayanan *romantic dinner* solusinya adalah menggunakan *google translate* dalam berkomunikasi dengan tamu yang kurang mengerti bahasa inggris.
- c. Jarak *kitchen* yang jauh menjadi hambatan ketika *romantic dinner* berlangsung karena membuat tamu menunggu lama solusi yang dilakukan adalah ketika makanan sudah di berikan kepada tamu, *server* akan memasukan makanan selanjutnya di sistem agar segera bisa di proses.

B. Saran

Saran yang bisa penulis berikan agar kendala – kendala yang terjadi bisa diatasi yaitu dengan:

1. Membuatkan tempat atau lokasi yang beratap didekat area Rock Bar yang khusus untuk melakukan *romantic dinner* ketika hujan, agar tamu masih bisa menikmati sensasi *romantic dinner* di Rock Bar bukan di area lain yang membuat kesan menjadi berbeda. Hal ini juga membuat tamu tidak berjalan jauh dan kehujanan ketika ingin pindah di lokasi cadangan yang disediakan.
2. Rock Bar sebaiknya mengadakan pelatihan bahasa asing seperti bahasa Jepang ataupun bahasa mandarin kepada seluruh staff agar semua yang bekerja bisa mengenali dan mengerti bahasa asing sedikit sedikit walaupun tidak mengerti semuanya.
3. Rock Bar jika memungkinkan membuatkan satu *kitchen* tambahan yang berada di dekat area *romantic dinner* agar mempermudah *runner* dalam membawa makanan dan juga menjaga kualitas serta suhu makanan tetap terjaga.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyani. (2023). Penanganan Breakfast In Room Dining Oleh Server Di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.
- Defrina, D., & Lestari, D. P. (2017). Aplikasi Pemesanan Makanan Dan Minuman Online Berbasis Mobile Browser Pada Restoran Tiga Saudara Application Of Ordering Food And Beverages Online Based On Mobile Browser On Tiga Saudara Restaurant. In Jurnal Ilmiah Informatika dan Komputer (Vol. 22, Issue 3).
- Desthiani, U., Suminar, R., & Cristiani, S. (2021). Peran Dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service Pada Hotel Santika Bsd City Serpong.
- Dwipayana. (2023). Penanganan Set Menu Banquet Service Romantic Dinner Di The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua-Bali.
- Erianto, E., & Msp, Ss. (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.
- 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.
<https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1893>
- Firmansyah, A., & Destira, Y. (2023). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. Jurnal Cendekia Ilmiah, 2(5).
- FR Lianty, & J Anita. (2019). A. Faktor Tingkatan atau Bintang dari Hotel.
- Ilham, M. (2020). Penerapan Standart Operating Procedure Makanan Dan Minuman Oleh Pramusaji Di Restoran Dara Hotel New D'dhave Padang.
<http://jkpbp.ppj.unp.ac.id/>
- Kania, D., & Miftahul Huda Subang, S. (2022). Bismar (Bisnis dan Manajemen): The Journal Of Business and Management Komitmen Organisasi dan Kinerja Karyawan pada Hotel Grandia Bandung (Vol. 5, Issue 1).
- Kepakisan, D. (2024). Pelayanan A'la Carte Dinner Oleh Pramusaji pada Jaya Restaurant di The Setai Miami Beach Hotel A'la Carte Dinner Service by Waiters at Jaya Restaurant at The Setai Miami Beach Hotel. Jurnal Pariwisata Dan Bisnis, 03(11), 1794–1802.
<https://doi.org/10.22334/paris.v3i11>
- Kodila, J. (2020). Penanganan Romantic Dinner Pada Saat Pandemi Covid-19 Di Royal Hotel And Lounge Jember.

- Nababan, M. N. K., Putra, R. S., & Hutagaol, N. A. D. (2019). Aplikasi Pemesanan Kamar Hotel Berbasis Android. *Jurnal Sistem Informasi Ilmu Komputer Prima (JUSIKOM PRIMA)*, 2(2).
- Nuralam, K. (2017). Koordinasi Kerja Food And Beverage Service Dengan Food And Beverage Product Dalam Operasional Breakfast Di Hotel Aston Tanjungpinang. In *JOM FISIP* (Vol. 4, Issue 2).
- Pradiatiningtyas AMIK BSI Yogyakarta, D. (2017). Pengaruh Web Experience, Social Factor, Dan Ease Of Use Terhadap Penggunaan Reservasi Hotel Secara Online. In *Jurnal Khasanah Ilmu* (Vol. 8, Issue 2).
- Putra, M. (2022). Pengaruh Penyuluhan Kesehatan Tentang Pentingnya Sarapan Terhadap Pengetahuan dan Perilaku terkait Sarapan Pagi pada Pelajar SMP Muhammadiyah 61 Tanjung Selamat.
- 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>
- Putri, Y. (2018). Kepuasan Tamu Tentang Breakfast Di Royal Restaurant Grand Royal Denai Hotel Bukittinggi.
- 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.akparda.ac.id/index.php/nusantara/article/view/88>
- Sulistyawati, A., & Seminari, K. (2015). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran Indus Ubud Gianyar.
- Tangian, B. (2020). Modul Food Service, Pelayanan Di Restoran.
- Terziev. (2025). Perbedaan Antara Server dan Waiter/Waitress. <https://oysterlink.com/spotlight/server-vs-waiter-difference/>
- 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. In *Jurnal Inspirasi Ekonomi* (Vol. 3). Online.
- Yunara, J. (2020). Prosedur Menangani Romantic Dinner Oleh Waiter And Waitress Pada Bene Italian Kitchen Di Sheraton Bali Kuta Resort. <file:///C:/Users/ASUS%20X441U/Documents/Bakery/Artikel.pdf>