

TUGAS AKHIR
PELAYANAN DINNER OLEH PRAMUSAJI
DI LUMBUNG RESTAURANT
WISESA UBUD RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Desak Ketut Adi Novita Dewi

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR
PELAYANAN DINNER OLEH PRAMUSAJI
DI LUMBUNG RESTAURANT
WISESA UBUD RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Desak Ketut Adi Novita Dewi
NIM 2215823318

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR
PELAYANAN DINNER OLEH PRAMUSAJI
DI LUMBUNG RESTAURANT
WISESA UBUD 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

Desak Ketut Adi Novita Dewi
NIM 2215823318

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 dinner Oleh Pramusaji Pada Lumbung Restaurant Di Visesa Ubud Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan Dinner Oleh Pramusaji Pada Lumbung Restaurant Di Visesa Ubud Resort 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 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. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar.

6. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, saran serta dorongan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir.
7. Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, saran serta dorongan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir.
8. Dewa Gede Putra Sudewa, yang telah membantu untuk memperoleh data pendukung Tugas Akhir ini.
9. Seluruh Staff Visesa Ubud Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama menyusun Tugas Akhir ini.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. I Dewa Ketut Adi Palguna dan Desak Putu Artini, 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.

Gianyar, Juli 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	vi
LEMBAR PELEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Manfaat.....	5
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Restoran	10
1. Pengertian Restoran.....	10
2. Jenis-Jenis Restoran	11
C. Pramusaji.....	13
D. Menu	14
E. <i>Dinner</i>	14

F. Pelayanan	15
1. Pengertian Pelayanan	15
2. Jenis-jenis Pelayanan di Restoran.....	15
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 Visesa Ubud Resort	20
1. Bidang Usaha	20
2. Fasilitas	23
C. Struktur Organisasi Visesa Ubud Resort.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Pelayanan <i>Dinner</i> oleh Pramusaji di Lumbung Restaurant	30
B. Kendala yang Dihadapi oleh Pramusaji Ketika Melakukan Pelayanan di Lumbung Restaurant at Visesa Ubud Resort	51
BAB V PENUTUP	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe kamar	20
Tabel 3.2 Restoran dan Bar	21
Tabel 3.3 <i>Venue</i>	22
Tabel 3.4 <i>Spa</i>	22



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 LogoVisesa Ubud Resort.....	18
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Visesa Ubud Resort	26
Gambar 3.3 Struktur <i>Departement</i> Visesa Ubud Resort	26
Gambar 4.1 Personal Grooming.....	31
Gambar 4.2 <i>Dinner Spoon</i>	32
Gambar 4.3 <i>Dinner Knife</i>	32
Gambar 4.4 <i>Dinner Fork</i>	32
Gambar 4.5 Persiapan Area Kerja.....	33
Gambar 4.6 <i>Reservation List</i>	34
Gambar 4.7 <i>Side Stand</i>	35
Gambar 4.8 Menyiapkan Condiment Sparkling Water	35
Gambar 4.9 <i>Dusting and Brushing</i>	37
Gambar 4.10 <i>Briefing</i>	37
Gambar 4.11 <i>Welcoming the Guest</i>	38

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Mengambil Orderan di <i>Kitchen</i>	57
Lampiran 2 <i>Clear Up Table</i>	57
Lampiran 3 Pembersihan Area Kerja	58
Lampiran 4 <i>Set Up Cutleries</i>	58



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan suatu organisasi pelayanan jasa yang menyediakan sarana akomodasi, makanan dan minuman, serta fasilitas lain yang dikelola dengan tujuan untuk mendapat keuntungan. Terdapat berbagai jenis hotel yang ada di Bali, mulai dari hotel melati sampai dengan hotel bintang lima bertaraf internasional. Setiap hotel di Bali bersaing untuk meningkatkan kualitas pelayanan kepada tamu. Kualitas pelayanan dan fasilitas yang diberikan tiap hotel memiliki tujuan untuk menghasilkan keuntungan bagi hotel, dengan cara menjual produk dan jasa yang dimiliki, seperti menjual produk makanan dan minuman, serta menjual jasa rileksasi berupa *spa*. Dari banyaknya hotel di Bali yang memiliki pemandangan yang bagus dan menjadi daya tarik wisatawan yaitu Visesa Ubud Resort.

Visesa Ubud Resort merupakan salah satu hotel yang terletak di daerah Ubud. Hotel ini dirancang untuk menggambarkan sebuah desa di Bali. Tujuannya untuk menggambarkan tentang kegiatan sehari-hari masyarakat Bali. Visesa Ubud Resort memiliki *department* yang saling berhubungan satu dengan yang lainnya. Salah satu *departement* yang ada di Visesa Ubud Resort adalah *Food And Beverage Departement*.

Bagian *Food dan Beverage Departement* ini terbagi lagi atas dua *section*, yakni *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage service* secara umum bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan

makanan dan minuman dari tamu yang tinggal di dalam hotel maupun tamu yang berasal dari luar hotel, dikelola secara komersial dan profesional untuk memberikan kepuasan pelanggan serta mendatangkan keuntungan. Pelayanan yang diberikan kepada tamu harus maksimal untuk meningkatkan kualitas pelayanan secara keseluruhan di hotel. Visesa Ubud Resort, menawarkan dua restoran dengan konsep berbeda yang bisa menjadi salah satu pilihan terbaik bagi para tamu ketika menginap maupun berlibur di Bali, yakni Lesung Restaurant dan Lumbung Restaurant.

Adapun Lumbung Restaurant merupakan restoran yang menawarkan konsep semi *fine dining* dengan desain sangat *elegant* dan interior mewah yang berbalut elemen kayu-kayuan dan diberi pemanis ornamen yang terbuat dari tembaga. Restoran ini buka untuk *lunch* sampai *dinner* dari jam 10 pagi sampai 10 malam. Menu yang disajikan yaitu *Indonesian Food*. Hal menarik lainnya yaitu pemandangan di sebelah kiri *restaurant* yang memiliki pemandangan tebing dan air terjun sehingga membuat suasana terasa nyaman dan damai.

Keunikan dari Lumbung Restaurant & Bar yaitu merupakan semi *fine dining restaurant*, memiliki harga yang cukup mahal. Salah satu makanan yang ditawarkan dengan harga yang paling mahal dengan kisaran harga 500 ribu yaitu lobster bakar ala Jimbaran, dimana makanan ini disajikan dengan *steamed rice*, *water spinach* dan sambal matah sebagai *condimentnya*. Pilihan menu *Indonesian food* yang bisa menjadi nilai tambah, sehingga banyak *customer* yang sudah menjadi *repeater guest* di restoran ini. Sistem pelayanan yang diterapkan selalu mengedepankan atensi kepada tamu, dimulai dari awal tamu baru memasuki

restoran hingga tamu meninggalkan restoran, untuk memberikan pengalaman secara menyeluruh kepada tamu, bukan hanya pengalaman makan malam biasa. Tamu-tamu yang datang ke Lumbung Restaurant lebih banyak pada saat *dinner* dibandingkan pada saat *lunch*, karena pada saat *dinner* restoran memiliki suasana dan pemandangan yang lebih *romantic* dengan penerangan lilin yang diletakkan diatas meja dengan pemandangan yang mengarah ke air terjun, sehingga suasana *dinner* semakin romantis.

Selain itu juga dapat membantu meningkatkan kepuasan pelanggan serta membangun reputasi yang positif, dengan memberikan pengalaman yang baik maka dapat memberi kepuasan terhadap pelanggan dan pelanggan yang puas akan membagikan pengalaman baik mereka yang akan menarik pelanggan baru dan meningkatkan citra restoran.

Rika (2023) melakukan observasi mengenai “Penanganan *Dinner* Oleh Pramusaji Pada Tree Bar Restaurant di Maya Ubud Resort and Spa”. Jenis layanan yang diterapkan adalah layanan *à la carte (table service)*, di mana setiap hidangan disajikan oleh pelayan secara bertahap sesuai dengan pesanan tamu. Proses pelayanannya terdiri dari tiga tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap penutup. Menu yang disajikan di Tree Bar Restaurant yaitu Maya Nasi Goreng, yang disajikan dengan tradisional *fried rice*, *sunny side up* dan *fried prawn*. Tree Bar Restaurant memiliki pelayanan *a la carte* yang memberikan *oshibori* pada saat tamu sudah duduk. Maya nasi goreng uniknya semua penyajiannya disajikan dengan *local source*. Pada saat melayani *dinner* pelayanan

yang *special* yaitu menyambut tamu yang datang dengan menggunakan Bahasa bali lalu mengantarkan tamu ke meja dan menjelaskan konsep restoran.

Adapun Dewi (2023) melakukan observasi mengenai “Pelayanan *Dinner* Oleh *Waiter/s* di Sundara Restaurant pada Four Seasons Bali Resort at Jimbaran Bay”. Layanan makan malam di Sundara Restaurant menerapkan sistem pelayanan *à la carte table service*, yang dilakukan secara terstruktur mulai dari tahap persiapan, penyajian secara berurutan sesuai pesanan, hingga tahap penutupan pelayanan. Menu yang disajikan di Sundara Restaurant yaitu mulai dari *Western* dan *Seafood*. Salah satunya yaitu tuna *crudo* yang disajikan dengan sambal matah dan *water spinach*.

Persamaan kedua tugas akhir di atas adalah sama-sama menggunakan jenis pelayanan *à la carte* memiliki tahapan pelaksanaan yang serupa. Perbedaan antara kedua tugas akhir tersebut terletak pada lokasi penelitian yang berbeda. Adapun perbedaan dari kedua tugas akhir tersebut di atas yaitu Lumbung Restaurant menerapkan *system* pelayanan *dinner* dengan jenis *semi fine dining* dimana setiap *cutleries* tidak di *set up* di atas meja melainkan akan di *adjusting* oleh pramusaji yang bertugas setiap menyajikan makanan kepada tamu. Pada saat melayani *dinner* pelayanan yang *special* yaitu menyambut tamu yang datang dengan menggunakan bahasa bali lalu mengantarkan tamu ke meja dan menjelaskan konsep restoran.

Berdasarkan penjelasan diatas tersebut, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik “Pelayanan *Dinner* oleh Pramusaji di Lumbung Restaurant at Visesa Ubud Resort”. Besar harapan dari penulis agar tugas akhir ini dapat bermanfaat dan bisa menjadi bahan *review* ke penelitian berikutnya.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pelayanan *Dinner* oleh Pramusaji di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort?
2. Apa sajakah hambatan Pelayanan *Dinner* di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan *Dinner* Oleh Pramusaji di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mendeskripsikan pelayanan *dinner* oleh pramusaji di Restaurant Lumbung Visesa Ubud Resort
- b. Untuk menjelaskan hambatan yang dihadapi oleh pramusaji dalam pelayanan *dinner* di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort dan solusinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III pada jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

- 2) Menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Department*.
- 3) Mengetahui secara detail tentang Pelayanan *Dinner* Oleh Pramusaji di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *Food & Beverage Service*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang Pelayanan *Dinner*.

c. Visesa Ubud Resort

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan kualitas dan pelayanan tamu khususnya dalam pelayanan *dinner* oleh pramusaji di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat Pelayanan *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 melakukan pengamatan dan ikut terjun langsung melakukan pelayanan dan mencatat semua data yang diperlukan berkaitan dengan pelayanan *dinner* oleh pramusaji di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort. Adapun yang diobservasi yaitu persiapan dan tahapan pelayanan *dinner*.

b. Wawancara

Pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara kepada *Restaurant Manager* dan *Staff* di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort mengenai Peralatan yang digunakan dan jenis pelayanan *dinner* yang digunakan oleh pramusaji di Lumbung Restaurant.

c. Studi Pustaka

Pengumpulan data yang diperoleh dari hasil pencarian informasi terhadap buku dan internet yang berkaitan dengan Pelayanan *Dinner* Oleh Pramusaji Di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode yang digunakan dalam penulisan laporan tugas tugas akhir ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif dengan cara mendeskripsikan berdasarkan data yang didapatkan dari hasil wawancara dan observasi berkenaan dengan pelayanan *dinner* oleh pramusaji di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan pada Bab IV mengenai Pelayanan *Dinner* Oleh Pramusaji di Lumbung Restaurant at Visesa Ubud Resort, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Tahapan ini terbagi menjadi tiga tahapan yang meliputi tahapan persiapan, tahapan pelaksanaan, dan tahapan penutupan.
 - a. Tahap persiapan, merupakan tahap awal yang dilakukan pramusaji sebelum memulai operasional, yang mencakup persiapan diri dan persiapan peralatan.
 - b. Tahap pelaksanaan, merupakan tahap pelayanan *dinner* berlangsung. Tahap *operation* dimulai dari *welcoming the guest, escorting guest to the bar/dining area, seating the guest, explaining menu, taking order, upselling wine, serving all dishes, billing*, serta *farewell*. Disetiap tahapan diharapkan pramusaji selalu memberikan pelayanan yang terbaik, sehingga tamu mendapat perhatian secara menyeluruh dari baru memasuki restoran sampai tamu meninggalkan restoran.
 - c. Tahap penutupan, merupakan tahapan yang dilakukan diakhir kegiatan operasional dengan membersihkan semua peralatan yang digunakan pada waktu operasional dan memastikan semua alat dalam kondisi yang siap digunakan kembali.

2. Kendala yang dihadapi oleh pramusaji dalam melakukan pelayanan *dinner* di Lumbung Restaurant adalah kendala komunikasi internal dan kendala kurangnya jumlah *staff* dalam satu operasional pada *event-event* besar.

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis sampaikan yaitu:

- a. Penataan Ulang Alur Komunikasi Serta Penguatan Koordinasi Antar Tim

Salah satu solusi yang dapat diterapkan adalah dengan memanfaatkan sistem *digital* seperti *kitchen display system* (KDS), yang memungkinkan seluruh tim melihat urutan pesanan secara langsung dan akurat. Selain itu, penting untuk mengadakan *briefing* singkat sebelum periode sibuk dimulai agar semua anggota tim memahami prioritas kerja dan prosedur yang harus diikuti. Peran *executive chef* serta kepala tim *service* menjadi sangat penting sebagai jembatan komunikasi untuk memastikan setiap instruksi dari *food checker* diterima dan dijalankan dengan tepat oleh dapur.

- b. Peningkatan Jumlah Pramusaji (*Manning*) pada Event besar

Agar pelayanan *dinner* oleh pramusaji di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort dapat berjalan lebih lancar, disarankan untuk meningkatkan jumlah tenaga kerja (*manning*) yang bertugas saat *event-event* besar. Hal ini penting untuk menghindari kelelahan staf tetap, *daily worker*, maupun *trainee* yang sudah menjalani jam kerja panjang sejak pukul 10.00 pagi hingga lebih dari pukul 02.00 dini hari.

c. Pengadaan *Freelance Daily Worker* Berpengalaman

Solusi untuk memenuhi kebutuhan tenaga tambahan tersebut adalah dengan merekrut *freelance daily worker* yang memiliki pengalaman di bidang *food and beverage service*. Kehadiran tenaga *freelance* ini akan sangat membantu dalam menjaga kualitas pelayanan dan memastikan setiap tamu tetap mendapatkan perhatian maksimal selama acara berlangsung.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, M. (2017). *ANALISIS PENGARUH CITRA PERUSAHAAN, FASILITAS, DAN HARGA TERHADAP MINAT BELI SAAT HIGH SEASON PADA HOTEL YANG BERADA DI KOTA SEMARANG*. FAKULTAS EKONOMIKA DAN BISNIS UNIVERSITAS DIPONEGORO SEMARANG.
- 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>
- Anggika, L. K. (2018). *Pelayanan Restoran Dalam Menciptakan Kepuasan Pelanggan: Studi Pengendalian Mutu di Restoran D'Ayam Crispy Yogyakarta*. Osf.Io.
- Atmaja, I. N. P. S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1206–1224. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.428>
- Fairus. (2020). *Analisis Pengendalian Internal Atas Sistem Dan Prosedur Penggajian Dalam Usaha Mendukung Efisiensi Biaya Tenaga Kerja Pada PT Pancaran Samudera Transport, Jakarta*.
- Nasution, U. B., Yuliasih, M., Judijanto, L., Putra, S. D., Anggraeni, C. M., & Setiyono, K. (2024). *Bisnis Kuliner (Teori dan Strategi Pengembangan Bisnis Kuliner)*. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37. <https://jurnal.akparada.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Suardana, I. K., & Dina Ayu Wandani. (2020). Peranan Resepsionis Dalam Melayani Tamu Untuk Menunjang Tingkat Hunian Di Queen of the South Resort Yogyakarta. *Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti (AKPARDA) Yogyakarta*, 3(2), 39–50.
- Tambunan, I. B. (2020). Penanganan Peralatan Makanan Dan Minuman Di Restoran Spoon Dining Pada Hotel Grand Aston City Hall Medan. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 7(1). <https://doi.org/10.51827/jiaa.v7i1.43>
- Wisnawa, I. M. (2012). *Konsep Hotel dan Klasifikasi Kelas Hotel*. Madebayu.Blogspot.Com.