

TUGAS AKHIR
PELAYANAN PICNIC LUNCH OLEH WAITER PADA
PERMACULTURE DI KAPPA SENSES UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Linda Cahyani

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR
PELAYANAN PICNIC LUNCH OLEH WAITER PADA
PERMACULTURE DI KAPPA SENSES UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Linda Cahyani
NIM. 2115823220

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR
PELAYANAN PICNIC LUNCH OLEH WAITER PADA
PERMACULTURE DI KAPPA SENSES UBUD

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Linda Cahyani
NIM. 2115823220

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 *Picnic Lunch* oleh *Waiter* pada *Permaculture* di Kappa Senses Ubud dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan cara pelayanan *picnic lunch* oleh *waiter* pada *permaculture* di Kappa Senses Ubud 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. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, 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, STT.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginya, 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 Koordinator Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Politenik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

6. Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Nurafny, selaku *Human Resource Manager* Kappa Senses Ubud yang telah memberikan arahan selama kegiatan mengumpulkan data-data yang diperlukan dalam penulisan tugas akhir ini.
9. Seluruh *Staf* Kappa Senses Ubud yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan mengumpulkan data-data yang diperlukan dalam penulisan 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. Putu Agus Arta dan Ni Nyoman Sumin, 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, 25 Juni 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan	5
D. Manfaat	5
E. Metode Penulisan Tugas Akhir	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
A. Hotel	9
1. Pengertian Hotel	9
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Restoran	14
1. Pengertian Restoran	14
2. Klasifikasi Restoran.....	15
C. Pengertian <i>Food and Beverage Service</i>	16
D. Pengertian <i>Waiter</i>	17
E. Klasifikasi <i>Menu</i>	18
F. <i>Sequence Of Service</i>	19

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	21
1. Lokasi Kappa Senses Ubud	21
2. Sejarah Kappa Senses Ubud	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	23
1. Bidang Usaha.....	23
2. Fasilitas Kappa Senses Ubud.....	25
C. Struktur Organisasi	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Pelayanan <i>Picnic Lunch</i> oleh <i>Waiter</i> di Kappa Senses Ubud.....	36
B. Kendala yang Dihadapi dan Cara Mengatasi.....	52
BAB V PENUTUP	55
A. Simpulan	55
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe kamar	23
Tabel 3. 2 Restoran dan Bar	24



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Kappa Senses Ubud	21
Gambar 3. 2 <i>Permaculture</i>	29
Gambar 3.3 Struktur Organisasi.....	28
Gambar 4. 1 <i>Finger Print Machine</i>	37
Gambar 4. 2 <i>Personal Grooming</i>	37
Gambar 4. 3 <i>Breafing Team</i>	38
Gambar 4. 4 Tuscany Glass	39
Gambar 4. 5 <i>Knife and Fork</i>	39
Gambar 4. 6 <i>Sharing Plate</i>	40
Gambar 4. 7 <i>Food Tong</i>	40
Gambar 4. 8 <i>Table Cloth</i>	41
Gambar 4. 9 <i>Tray</i>	42
Gambar 4. 10 <i>Napkin</i>	42
Gambar 4. 11 <i>Set Up Table</i>	44
Gambar 4. 12 <i>Peanut crackers</i>	47
Gambar 4. 13 <i>Watermelon Juice</i>	47
Gambar 4. 14 <i>Bread Basket</i>	48
Gambar 4. 15 <i>Avocado Salad</i>	49
Gambar 4. 16 <i>Balinese Assorted Sate</i>	50
Gambar 4. 17 <i>Chocolate Brownies</i>	51

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

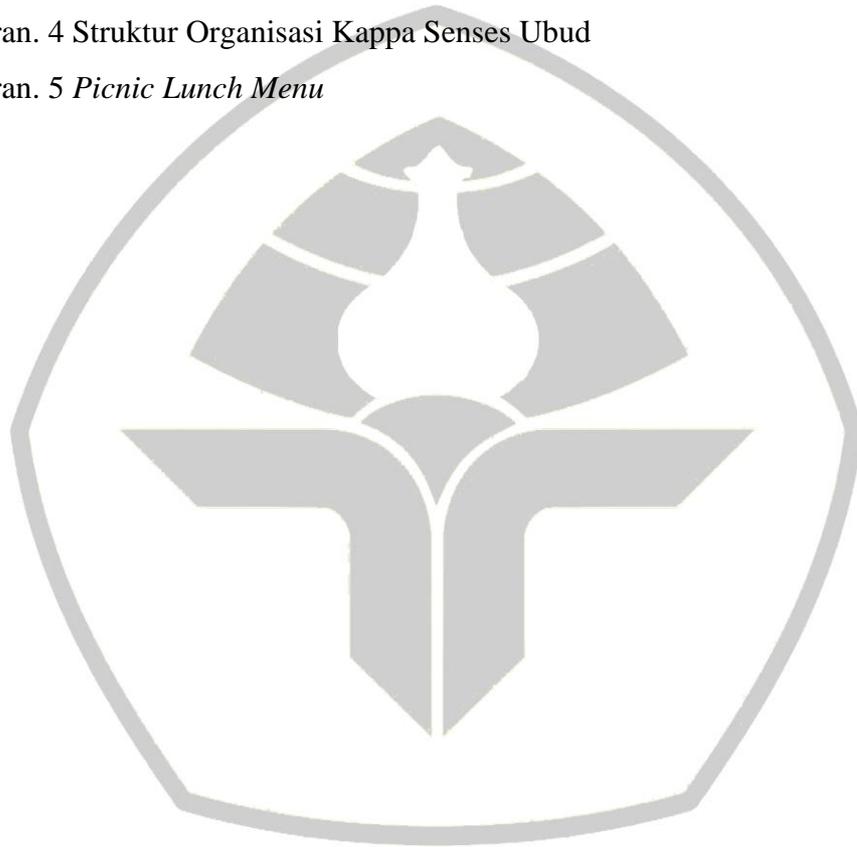
Lampiran. 1 Daftar Pertanyaan Wawancara

Lampiran. 2 Proses Wawancara

Lampiran. 3 Dokumentasi *Picnic Lunch*

Lampiran. 4 Struktur Organisasi Kappa Senses Ubud

Lampiran. 5 *Picnic Lunch Menu*



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan sebuah pulau yang terletak di Indonesia dan merupakan salah satu destinasi wisata populer di dunia. Bali terkenal dengan keindahan alamnya seperti pantai-pantai eksotis, sawah terasering, gunung berapi, serta budaya dan tradisi. Bali juga menawarkan beragam aktivitas wisata seperti *surfing*, menyelam, yoga, trekking, serta menikmati seni dan kerajinan tradisional. Sebagai tujuan pariwisata, Bali menjadi pusat budaya, spiritual, dan hiburan dengan berbagai pilihan akomodasi dan fasilitas yang memenuhi kebutuhan wisatawan dari seluruh dunia salah satunya adalah hotel.

Hotel adalah sebuah fasilitas akomodasi yang menyediakan tempat tidur, kamar mandi, dan layanan lain bagi tamu yang menginap sementara. Hotel biasanya menawarkan berbagai fasilitas tambahan seperti restoran, kolam renang, spa, pusat kebugaran, layanan kamar, dan fasilitas lainnya untuk kenyamanan tamu. Hotel dapat bervariasi dalam ukuran, fasilitas, dan tingkat layanan, mulai dari hotel *budget* yang lebih sederhana hingga hotel mewah dengan layanan premium. Tujuan utama hotel adalah memberikan kenyamanan, keamanan, dan pelayanan yang memadai bagi tamu selama menginap. Salah satu hotel yang memberikan pelayanan memadai adalah Kappa Senses Ubud.

Kappa Senses Ubud adalah salah satu hotel bintang 5 yang terletak di Jalan Taman Sari, Banjar Tanggayuda, Desa Kedewatan, Ubud. Kappa Senses memiliki beberapa jenis kamar yang dirancang dengan konsep bangunan *indoor* dan

outdoor dengan di kelilingi pemandangan sawah. Kappa Senses Ubud memiliki tujuh puluh enam (76) *suite and villa* dan lima (5) *restaurant*. Terdapat *department* yang saling berkoordinasi untuk mendukung kelancaran operasional diantaranya *front office department, housekeeping department, human resources, accounting, engineering, security* dan *food and beverage department*.

Food and beverage department dibagi menjadi dua yaitu *food and beverage product* dan *food and beverage service*. Di Kappa Senses Ubud, *food and beverage service section* memiliki peranan penting dalam kelancaran pelayanan makanan dan minuman yang dapat memberikan kepuasan kepada tamu khususnya di *permaculture*. *Permaculture* merupakan salah satu *outdoor area* di Kappa Senses Ubud yang berukuran 2000 m² dalam nuansa alam pedesaan. Pada *permaculture* terdapat buah-buahan, bunga, rempah-rempah, sayuran dan juga beberapa jenis hewan. Semua produk bahan makanan yang digunakan di *kitchen* bersumber dari *permaculture*. Pada area tengah *permaculture* terdapat tempat untuk berkumpul dengan kapasitas dua puluh (20) sampai dua puluh lima (25) orang yang biasanya digunakan untuk menjalankan *activity* hotel seperti, *cooking class, making loloh, culture, taste of arak, bumbu bali (making balinese sambal the name is sambal matah), romantic dinner, picnic breakfast* dan *picnic lunch*.

Setiap hotel tentu memiliki *activity* yang digunakan untuk menunjang kelancaran operasional hotel yang berbeda-beda. *Activity* seperti ini perlu dikembangkan untuk memberikan kesan baru kepada tamu dengan standar tertentu. Salah satu *activity* yang dapat menunjang kelancaran operasional di Kappa Senses Ubud yaitu *picnic lunch*. *Picnic lunch* merupakan salah satu konsep

makan siang yang dinikmati di luar ruangan seperti taman dan biasanya dilakukan bersama teman ataupun keluarga sambil menikmati suasana alam. *Picnic lunch* termasuk dalam *package booking* tamu, seperti *stay longer get more* yaitu tamu yang memiliki masa tinggal lima (5) hari atau lima (5) hari ke atas akan mendapatkan gratis satu kali (1x) *picnic lunch* dan tamu *halfboard* atau *fullboard package* yang dapat dilihat dari *guest matrix*. *Picnic lunch* di Kappa Senses Ubud dilakukan pada pukul 11.00 sampai dengan 14.00 siang. *Activity* ini sangat disukai oleh tamu karena memiliki daya tarik tersendiri baik dari tempat yang bernuansa alam, privasi, produk makanan yang bersumber dari *permaculture* dan menu yang disediakan dominan kategori *Asian menu*. Rata-rata pesanan *picnic lunch* di Kappa Senses Ubud setiap minggu adalah sepuluh (10) reservasi dengan maksimal dua (2) reservasi perhari.

Berdasarkan penelitian sebelumnya yang berjudul “Pelayanan *Picnic Breakfast Package* oleh Staf *The View Restaurant* di Plataran Ubud Hotel and Spa” (Deyogi et al., 2023), bahwa dalam melayani *picnic* harus menggunakan standar operasional prosedur yang baik dan dalam pelayanan *picnic breakfast package*, menu yang diberikan yaitu menu *breakfast* yang termasuk ke dalam *set menu* karena menu dan harga yang diberikan sudah ditentukan oleh pihak hotel mulai dari hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup. Penelitian selanjutnya yang berjudul “Pelayanan *Set Menu Lunch* oleh Pramusaji di *Gourmand Deli Restaurant The St. Regis Bali Resort*” (G. A. M. M. Dewi et al., 2022), menyatakan bahwa pelayanan *lunch* pada *Gourmand Deli Restaurant The St. Regis Bali Resort* menggunakan *set menu* mulai dari hidangan pembuka

hingga hidangan penutup. Adapun kendala yang dihadapi pada saat melayani tamu *lunch* adalah kurangnya tenaga kerja saat tamu datang melebihi reservasi sebelumnya dan membuat pramusaji kewalahan pada saat mengantarkan makanan dan minuman. Terdapat persamaan antara *picnic lunch* di *permaculture* dengan tugas akhir sebelumnya adalah menggunakan *table d'hote menu* atau satu *set menu* mulai dari *appetizer* hingga *dessert*. Perbedaan pelayanan *picnic lunch* di *permaculture* dengan tugas akhir sebelumnya yaitu pada proses penyajiannya. Pada penelitian tugas akhir sebelumnya *picnic lunch* dihidangkan di atas meja restoran sedangkan *picnic lunch* pada *permaculture* dihidangkan pada area tengah *permaculture* yang di kelilingi oleh tanaman (buah, bunga, rempah), kolam ikan dan kandang hewan (kelinci, ayam, babi dan burung dara).

Berdasarkan pembahasan yang dipaparkan pada latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk membahas tentang “Pelayanan *Picnic Lunch* oleh *Waiter* pada *Permaculture* di Kappa Senses Ubud” karena pelayanannya termasuk *set menu* dengan tempat yang berada di antara perkebunan, kolam ikan dan hewan. Tugas akhir ini di buat dengan harapan agar pembaca dapat mengetahui proses pelayanan *picnic lunch* oleh *waiter* di *permaculture* dan mengetahui cara mengatasi kendala yang dihadapi saat melayani *picnic lunch*.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pelayanan *picnic lunch* oleh *waiter* pada *permaculture* di Kappa Senses Ubud?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dan cara mengatasi pelayanan *picnic lunch* pada *permaculture* di Kappa Senses Ubud?

C. Tujuan

Adapun tujuan yang diperoleh dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pelayanan *Picnic Lunch* oleh *Waiter* pada *Permaculture* di Kappa Senses Ubud adalah sebagai berikut.

1. Mendeskripsikan pelayanan *picnic lunch* oleh *waiter* pada *permaculture* di Kappa Senses Ubud.
2. Menjelaskan kendala yang dihadapi dan cara mengatasi pelayanan *picnic lunch* pada *permaculture* di Kappa Senses Ubud.

D. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini yaitu:

1. Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan DIII pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - b. Mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *food and beverage service*, serta dapat mengetahui secara

detail tentang pelayanan *picnic lunch* oleh *waiter* pada *permaculture* di Kappa Senses Ubud.

- c. Sebagai tolak ukur pemahaman dengan mengetahui perbandingan antara teori yang di dapat pada perkuliahan dengan di industri mengenai prosedur pelayanan *picnic lunch*.

2. Politeknik Negeri Bali

- a. Sebagai bahan refrensi atau bacaan untuk mahasiswa di lingkungan kampus Politeknik Negeri Bali tentang prosedur pelayanan *picnic lunch* bagi perusahaan.
- b. Sebagai sumber landasan dan menambah informasi dalam rangka meningkatkan proses belajar mengajar dan sebagai bahan refrensi yang nantinya dapat digunakan sebagai penelitian yang berhubungan dengan *food and beverage service*.

3. Bagi Kappa Senses Ubud

- a. Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang nantinya bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya pelayanan *picnic lunch*.
- b. Dapat digunakan untuk mengambil tindakan yang tepat berdasarkan kendala pada saat penanganan *picnic lunch*.

E. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data yang penulis gunakan yaitu metode observasi, wawancara maupun studi pustaka.

a. Metode Observasi

Salah satu metode penelitian yang digunakan untuk mengumpulkan data adalah dengan cara mengamati objek atau subjek penelitian secara langsung. Pada metode ini, peneliti melakukan pengamatan terhadap fenomena atau peristiwa yang terjadi di lapangan, tanpa mengubah atau mempengaruhi kondisi yang di amati. Metode observasi dilakukan dengan cara mengamati dan ikut secara partisipatif atau peneliti terlibat langsung dalam kegiatan pelayanan *picnic lunch* pada *permaculture* di Kappa Senses Ubud.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara bertanya langsung kepada narasumber yaitu *restaurant manager*, *supervisor* dan *waiter* mengenai prosedur pelayanan *picnic lunch*, kendala, cara mengatasi serta hal-hal yang berkaitan dengan judul tugas akhir penulis.

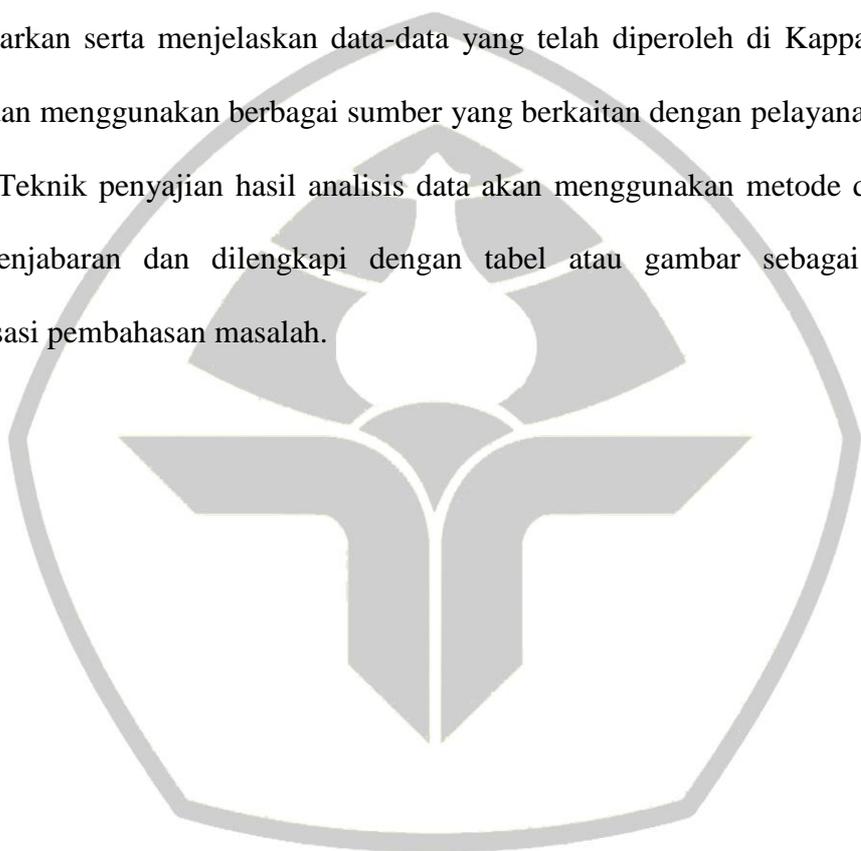
c. Studi Pustaka

Metode studi pustaka merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara membaca buku, jurnal ilmiah, catatan, laporan atau majalah dengan sumber data lain di dalam perpustakaan yang

berhubungan dengan kendala atau masalah yang berkaitan dengan pelayanan *picnic lunch*. Melalui membaca dari berbagai sumber penulis akan memperoleh data yang valid dan akurat untuk pembuatan tugas akhir-

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis kualitatif yaitu memaparkan serta menjelaskan data-data yang telah diperoleh di Kappa Senses Ubud dan menggunakan berbagai sumber yang berkaitan dengan pelayanan *picnic lunch*. Teknik penyajian hasil analisis data akan menggunakan metode deskripsi atau penjabaran dan dilengkapi dengan tabel atau gambar sebagai bentuk visualisasi pembahasan masalah.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan penulisan tugas akhir ini, dimaksudkan untuk menambah ilmu pengetahuan dan wawasan mengenai pelayanan *picnic lunch* oleh *waiter* pada *permaculture* di Kappa Senses Ubud. Berdasarkan hasil penyusunan tugas akhir ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Pelayanan *Picnic Lunch* oleh *Waiter* pada *Permaculture* di Kappa Senses Ubud

Dalam melayani *picnic lunch* wajib memahami tahapan yang harus dilakukan guna menunjang kelancaran operasional *food and beverage service* mulai dengan tahapan persiapan sampai dengan tahap akhir atau penutup. Tahap persiapan yang paling penting dilakukan adalah pada tahap pengarahan karena pada tahap ini *team waiter* akan mendapatkan instruksi dari *food and beverage manager* terkait dengan *rules picnic lunch* agar tidak terjadi mis komunikasi antar team yang menyebabkan ketidaknyamanan tamu. Pada tahap pelaksanaan, hal yang wajib *team waiter* lakukan adalah menanyakan dan memastikan kembali *allergic* tamu sebelum menyajikan hidangan. Hal ini tidak boleh dilewatkan karena menyangkut kesehatan tamu dan berdampak pada keselamatan tamu. Pada tahap akhir yang harus diperhatikan adalah mengecek kembali kebersihan area *permaculture* dan melakukan *set up picnic lunch* untuk reservasi selanjutnya. Selain ketiga tahap tersebut, seorang *waiter* harus menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku di Kappa Senses Ubud, dengan menerapkan SOP yang berlaku, akan

menjadikan pedoman untuk meningkatkan pelayanan atau *service* kepada tamu sehingga tamu merasa puas dengan pelayanan yang diberikan.

2. **Kendala-Kendala dan Cara Mengatasi Pelayanan *Picnic Lunch* oleh *Waiter* pada *Permaculture* di Kappa Senses Ubud**

Pada berlangsungnya *picnic lunch*, adapun tamu yang ingin memesan minuman di luar menu *picnic lunch* atau pada *menu regular*. *Waiter* melakukan *taking order*, memesan minuman ke *restaurant*, mengambil pesanan minuman tamu ke *bar restaurant* dan membawa ke *permaculture* yang jaraknya lumayan jauh. Cara mengatasi permasalahan di atas yaitu apabila ada tamu yang memesan minuman di luar menu dan saat minuman tersebut sudah jadi tetapi pada saat itu team *waiter* sedang sibuk melayani tamu, maka team *waiter* akan meminta bantuan kepada team *bar* yang tidak melakukan tugas untuk mengantar minuman ke area *picnic lunch*.

Perubahan cuaca secara tiba-tiba yang awalnya terik hingga berubah menjadi hujan. Cara mengatasinya adalah berpindah ke balai *outdoor* yang letaknya di sebelah area *picnic lunch* dan memindahkan satu persatu hidangan yang telah tertata ke balai tersebut dengan mengucapkan permohonan maaf dengan cara “*We do appologize Ibu/Bapak Regarding this situation because the weather but, you can enjoy your lunch at this balai*”

B. Saran

Berdasarkan uraian simpulan di atas, yang berkaitan dengan pelayanan *picnic lunch* oleh *waiter* pada *permaculture* di Kappa Senses Ubud, penulis dapat memberikan saran yaitu:

1. Selalu memperhatikan faktor cuaca sebelum berlangsungnya *picnic lunch*.
Jika langit berawan, tawarkan tamu untuk melakukan *picnic lunch* di balai *outdoor* yang berada di sebelah area *picnic lunch* biasa dilakukan.
2. Membuat menu khusus minuman yang hanya berlaku pada *permaculture* dan menugaskan satu bartender untuk *stand by* ketika *picnic lunch* berlangsung agar *waiter* tidak bolak-balik ke *restaurant* yang jaraknya lumayan jauh dari *permaculture*.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief Tone. (2020, April 26). *Pengertian Pelayanan Makanan Dan Minuman*. Scrib.
- Bahri, A. F. (2022). Sistem Informasi Manajemen Reservasi Restoran Dan Penyewaan Ruang Berbasis Mobile (Studi Kasus: Begadang Resto). *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi*, 3(4), 28–33.
- Desthiani, U., Suminar, R., & Cristiani, S. (N.D.). *Peran Dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service Pada Hotel Santika Bsd City Serpong*.
- Hendrik, V. S., & Al Rasyid, H. (2023). Pembangunan Sistem Informasi Kamar Hotel Berbasis Web (Sanaya Guest House Syariah). *Jurnal Sains Informatika Terapan*, 2(3), 96–99.
- Made, I., Gunawan, D. P., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (N.D.). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingginya Food Cost Di Hotel Analysis Of Factors Affecting The High Food Cost In Hotel. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(5), 1194–1205. <https://doi.org/10.22334/Paris.V2i5>
- Mentari, K. R., Ockto S, D., & Rahman, A. F. (N.D.). 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>
- Sriboga Raturaya. (2023, March 29). *All About Restaurant Service: Definition, Types, And Tips*.
- Suardana, I. K., & Wandani, D. A. (2020). Peranan Resepsionis Dalam Melayani Tamu Untuk Menunjang Tingkat Hunian Di Queen Of The South Resort Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 3(2), 39–50.
- Dewi, G. A. M. M., Suardani, M., & Kanca, I. N. (2022). *Pelayanan Set Menu Lunch oleh Pramusaji di Gourmand Deli Restaurant The St. Regis Bali Resort*. Politeknik Negeri Bali.
- Dewi, N. S., Ari Indriastuti, W., & Legowo, J. T. (2024). Peran Waiters & Waitress Dalam Penerapan Sequences of Service Untuk Meningkatkan Pelayanan Tamu Kepada Tamu Di Cinnamon Restaurant the Alana Hotel

and Convention Center Solo. *Mabha Jurnal*, 5(1), 47–54.

<https://doi.org/10.70018/mb.v5i1.76>

Deyogi, I., Antara, Dewa Made SuriaDeyogi, I., Antara, D. M. S., & Yastika, I. W. (2023). P. P. B. P. oleh S. T. V. R. di P. U. H. and S. P. N. B., & Yastika, I. W. (2023). *Pelayanan Picnic Breakfast Package oleh Staf The View Restaurant di Plataran Ubud Hotel and Spa*. Politeknik Negeri Bali.

Fakihuddin, M. (2023). *ANALISIS PENGARUH PERSONAL HYGIENE DAN KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN DI INCANTO RESTAURANT FRASER RESIDENCE SUDIRMAN JAKARTA*. Universitas Nasional.

Hana, U. A. (2018). Konsep hotel Syariah dan Implementasinya di Namira Hotel Surabaya. *Uinsby*, 1–114.

http://digilib.uinsby.ac.id/26620/1/Ubaid%0AAisyul%0AHana_F52416103.pdf

Nisa, 2019. (n.d.). *Jurnal wisataMuh*.

Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara*, 3(1), 31–37.

Suryawati, D. A., & Osin, R. F. (2019). Analisis Menu Untuk Menentukan Strategi Bauran Pemasaran Pada Bunut Café Di Hotel White Rose Legian Kuta. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 3(1), 29.

https://doi.org/10.37484/manajemen_pelayanan_hotel.v3i1.49

Susilawati, 2024. (2024). *Email: 1. 19(1978)*, 4291–4302.

POLITEKNIK NEGERI BALI

