

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN *SET MENU WEDDING DINNER* OLEH
PRAMUSAJI DI LA TERRAZA BVLGARI RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Wahyu Brahmanta Putra

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN *SET MENU WEDDING DINNER* OLEH
PRAMUSAJI DI LA TERRAZA BVLGARI RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Made Wahyu Brahmanta Putra
NIM 2215823247**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN *SET MENU WEDDING DINNER* OLEH PRAMUSAJI DI LA TERRAZA BVLGARI RESORT BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Made Wahyu Brahmanta Putra
NIM 2215823247**

**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 Set Menu Wedding Dinner* oleh Pramusaji di La Terraza Bvlari Resort Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan *Pelayanan Set Menu Wedding Dinner* oleh Pramusaji di La Terraza Bvlari Resort 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:

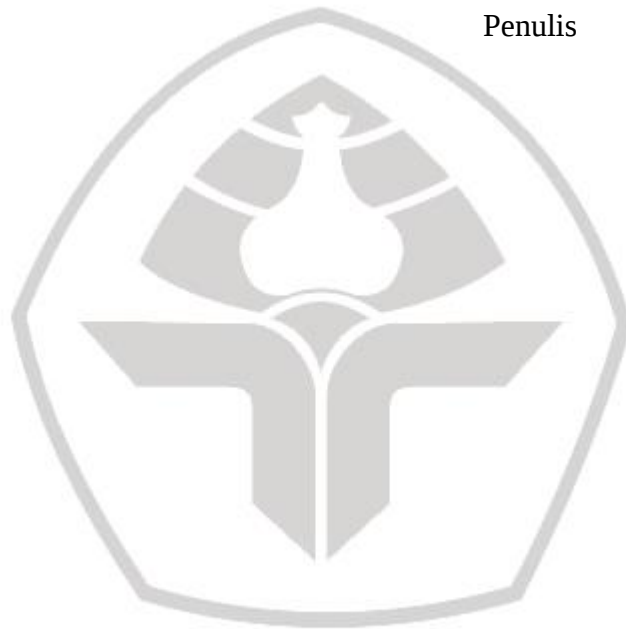
1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan 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. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par, selaku dosen pembimbing I Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Putu Agus Murtono, S.Pd., M.Par, selaku dosen pembimbing II Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Ibu Melati Putri Susilo selaku *in villa dinning & baquet manager* yang telah memberikan banyak informasi, bimbingan, pengalaman, dan arahnya.
9. Seluruh *staff* Bvlgari Resort Bali yang telah memberikan banyak informasi, bimbingan, pengalaman, dan arahnya.
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 Ketut Setiawan & Ni Putu Partini 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, 6 Juni 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	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	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Metode Penulisan	5
F. Metode Analis Dan Penyajian Hasil	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel	7
1. Pengertian Hotel	7
2. Klasifikasi Hotel	8
B. Restaurant	10
1. Pengertian Restaurant	10
2. Jenis – Jenis Restaurant	10
C. Menu.....	12
1. Pengertian Menu	12
2. Pengertian Set Menu.....	12

D. Pelayanan	13
1. Pengertian Pelayanan.....	13
2. Jenis – Jenis Pelayanan di Restaurant.....	13
E. Pramusaji	15
F. Pengertian Diner.....	16
G. Pengertian Wedding Dinner	16
H. Sequence of Service	16
I. Set Up Table.....	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	19
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	19
1. Lokasi Hotel.....	19
2. Sejarah Hotel.....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Bvlgari Resort Bali	21
1. Bidang Usaha Bvlgari Resort Bali.....	21
2. Fasilitas	26
C. Struktur Organisasi.....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Pelayanan Set Menu Wedding Dinner Oleh Pramusaji Di La Terraza Bvlgari Resort Bali.....	34
1. Tahap Persiapan Diri	34
2. Tahap Pelaksanaan.....	38
3. Tahap Penutup	43
B. Kendala yang dihadapi pramusaji dalam memberikan pelayanan Wedding Dinner pada La Terraza di Bvlgari Resort Bali	44
BAB V PENUTUP.....	46
A. Simpulan.....	46
1. Tahap penanganan wedding dinner	46
2. Kendala dan solusi	47
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar di Bvlgari Resort Bali	21
Tabel 3. 2 Restaurant di Bvlgari Resort Bali	23
Tabel 3.3 Vanue di Bvlgari Resort Bali	25



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Basic table set up.....	17
Gambar 2. 2 Standar table set up	17
Gambar 2. 3 Elaborate table set up	18
Gambar 3.1 Logo Bvlagri Resort Bali	19
Gambar 3. 2 Ocean view villa.....	27
Gambar 3. 3 Sangkar Restaurant.....	28
Gambar 3. 4 La Terraza	29
Gambar 3. 5 Bvlgari Chapel.....	29
Gambar 3. 6 Boardroom.....	30
Gambar 3. 7 Bvlgari Spa.....	31
Gambar 3. 8 Struktur Organisasi Bvlgari Resort Bali.....	32
Gambar 3. 9 Struktur Organisasi In Villa Dining	32
Gambar 4. 1 Standar grooming di Bvlgari Resort Bali.....	35
Gambar 4. 2 Standar table set up	37
Gambar 4. 3 Tuna Carpacio	40
Gambar 4. 4 Wagyu Tenderloin.....	41
Gambar 4. 5 Bvlgari Signature Tiramisu	42



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Persiapan *glassware* dan *chinaware*

Lampiran 2. Melakukan *set up table wedding dinner*



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Secara umum, hotel merupakan salah satu akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, minuman dan serta jasa yang lainnya. Salah satu hotel di Bali yang sangat banyak diminati oleh wisatawan domestik dan manca negara yaitu Bvlgari Resort Bali.

Bvlgari Resort Bali adalah properti kedua dari Bvlgari Hotels & Resorts yang telah resmi dibuka pada tahun 2006. Bvlgari Resort Bali menerapkan konsep *contemporary Italian design* dan kebudayaan Bali yang dapat dilihat dari bentuk bangunan yang digunakan pada setiap *villa* dan *mansion* dengan bantuan arsitek terkenal Antonio Citterio, dan Patricia Viel. Resort ini terletak di Banjar Dinas Kangin, Jalan Goa Lempeh Jalan Raya Uluwatu dan menghadap ke Samudera Hindia.

Pada umumnya, Bvlgari Resort Bali memiliki *departement* yang membantu operasional di hotel seperti *front office*, *houhsekeeping*, *back office* dan *food and beverage department*. *Food and beverage department* bertanggung jawab atas pelayanan makanan dan minuman sebelum dijual kepada tamu. Pada dasarnya yang termasuk dalam *food and beverage department* di hotel seperti *main kitchen*, *restaurant*, dan *in villa dining* yang terdapat di Bvlgari Resort Bali.

Pada bagian *in villa dining* Bvlgari Resort Bali merupakan salah satu *section* yang berperan penting dari segi pendapatan hotel karena, selain melayani permintaan makan dan minum di *villa*, bagian ini juga bertanggung jawab pada *banquet event* yang menghasilkan pemasukan yang cukup signifikan bagi hotel seperti pernikahan, pertemuan, ataupun jamuan makan seperti *wedding dinner*.

Wedding dinner pada Bvlgari Resort Bali biasanya menggunakan *set menu* dengan menyajikan empat giliran makan mulai dari *appetizer* (Tuna Carpaccio), pasta (Tagliolini Pasta), *main course* (Wagyu Beef Tenderloin), dan *dessert* (Tiramisu). *wedding dinner* di Bvlgari Resort Bali digemari oleh para tamu karena bersifat tertutup dimana tempat *dinner* (la terazza) hanya bias diakses oleh para tamu yang mengikuti *wedding dinner*.

Keunikan atau keunggulan dari *wedding dinner* di Bvlgari Resort Bali adalah letak tempat acara yang berada di atas tebing dan langsung mengarah ke Samudra Hindia, dan biasanya diakhir *dinner* terdapat pesta kembang api yang membuat dinner semakin meriah.

Cara pelayanan *set menu wedding dinner* dimulai dari persiapan *chinaware* seperti set cutleries *dinner* dan *dessert*. Persiapan *glassware* seperti *water goblet*, *white wine*, *red wine glass*, kemudian persiapkan linen untuk di *set up* pada *table* setelah linen sudah terset up dilanjutkan dengan menata *dinner set cutleries* dan gelas. Setelah *preparation* di *vanue* selesai dilanjutkan dengan mengatur *vanue* yang menjadi *backup* untuk antisipasi jika terjadinya hujan, selanjutnya dilakukan *line up* untuk pembagian *section* sebelum *dinner* dimulai.

Berdasarkan tugas akhir yang penulis buat dengan dua tugas akhir yang memiliki judul serupa yaitu “Penanganan Set Menu Banquet Service Wedding Dinner di The Mulia Resort & Villa” milik Arimbawa Komang Bagus, (2024) dan tugas akhir lain yang ditulis oleh Sandy Weda I Nengah, (2024) “Penanganan Dinner Buffet Banquet Service Wedding Dinner di Mulia Resort & Villa” yang mana didapatkan hasil bahwa pelayanan *wedding dinner* dari kedua jurnal tersebut memiliki kesamaan dimana dilakukan persiapan sebelum pelayanan dan terdapat beberapa perbedaan dari kedua tugas akhir diatas dimana untuk *set menu* makanan dikeluarkan secara bersamaan, sementara untuk *buffet service* makanan sudah ditata diatas meja dimana tamu bisa mengambil makanan sendiri sesuai keinginan mereka. Jadi dari kedua tugas akhir diatas dan tugas akhir yang penulis tulis dapat disimpulkan bahwa terdapat persamaan dimana dilakukan persiapan sebelum dimulainya *wedding dinner*, dan terdapat beberapa perbedaan dimana terdapat perbedaan tempat acara dan makanan yang disajikan dimana tugas akhir diatas menggunakan Indonesia *food*, sementara untuk tugas akhir yang penulis tulis menggunakan *Italian set menu* untuk makanannya.

Oleh karena itu diangkat tugas akhir “Pelayanan Set Menu Wedding Dinner Oleh Pramusaji Di La Terraza Bvlgari Resort Bali” agar para pembaca menjadi tahu dan mendapat edukasi mengenai pelayanan *wedding dinner* pada Bvlgari Resort Bali.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pelayanan set menu *wedding dinner* oleh pramusaji di la terraza Bvlgari Resort Bali?
2. Kendala apa sajakah yang dialami oleh pramusaji dalam memberikan pelayanan set menu *wedding dinner* di la terraza Bvlagri Resort Bali, serta bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

1. Menjelaskan alur pelayanan *set menu wedding dinner* oleh pramusaji di Bvlgari Resort Bali.
2. Menjelaskan kendala apa saja yang dialami oleh pramusaji dalam melayani tamu saat proses pelayanan *set menu wedding dinner* di la terraza Bvlagri Resort Bali, serta bagaimana cara mengatasinya.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

1. Mahasiswa :
 - a. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - b. Mengetahui bagaimana cara pelayanan set menu *wedding dinner* di Bvlgari Resort Bali.
 - c. Menambah pengetahuan dan wawasan di dunia *F&B Service*.
2. Politeknik Negeri Bali :

- a. Menjadi bahan referensi bagi para mahasiswa khususnya mahasiswa jurusan pariwisata dalam mengembangkan ilmu dan teori sesuai dengan kondisi yang terjadi pada industri pariwisata khususnya bidang *Food and Beverage Service*.
- b. Sebagai tambahan bahan ajar bagi Dosen untuk mahasiswa/ i mengenai pelayanan *wedding dinner*.

3. Perusahaan :

- a. Sebagai masukan untuk meningkatkan dan mempertahankan kualitas pelayanan di masa yang akan datang.
- b. Dapat mengetahui hambatan – hambatan yang mungkin terjadi serta cara mengatasinya.

E. Metode Penulisan

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi wawancara maupun studi pustaka.

1. Observasi

Metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan dan terlibat langsung dalam pelayanan *set menu wedding dinner* di la terraza Bvlgari Resort Bali meliputi peralatan yang digunakan pada saat melakukan *wedding dinner* dan teknik pelayanan *set menu wedding dinner*.

2. Wawancara

Metode pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara dengan *baquet manager* atau *staff in charge* berkenaan dengan pelayanan *set menu wedding dinner*

di la terraza Bvlgari Resort Bali meliputi peralatan yang digunakan pada saat melakukan *wedding dinner* dan teknik pelayanan *set menu wedding dinner*. Dalam hal ini penulis mengumpulkan data penulisan dengan cara memberikan beberapa pertanyaan kepada Bapak Erika selaku *banquet manager* terkait dengan peran dan tugas pramusaji saat *wedding dinner* berlangsung.

3. Studi Pustaka

Metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan dan mempelajari literatur dan membaca buku-buku yang berkaitan dengan pemberian pelayanan *set menu wedding dinner* di Bvlgari Resort Bali.

F. Metode Analisis Dan Penyajian Hasil

Menggunakan teknik analisis deskriptif yaitu memaparkan dengan rinci dan sistematis proses pelayanan *set menu wedding dinner* oleh pramusaji di Bvlgari Resort Bali serta permasalahan yang dihadapi saat memberikan pelayanan *set menu wedding dinner* kepada tamu dan solusinya.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah uraikan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tahap penanganan wedding dinner

Tahap penanganan *wedding dinner* terdiri dari tiga tahapan yaitu:

a. Tahapan persiapan sebelum *wedding dinner* dimulai

Mempersiapkan meja, menata peralatan makan, mendekorasi tempat berlangsungnya *wedding dinner*, mempersiapkan *grooming* dari setiap *waiter* atau *waitress* yang akan melayani tamu, dan mempersiapkan barang-barang tambahan agar memudahkan berjalannya *wedding dinner*.

b. Tahapan saat berlangsungnya *wedding dinner*

Selanjutnya adalah tahap pelaksanaan *dinner* dimana dimulai dari *welcoming the guest, seating the guest, unfolding guest napkin, set up osibory, pouring ice water, offer wine, serving bread and olive oil, serving amuse bouche, serving apettizer, clear up amuse bouche and appetizer, serving pasta, serving main course, clear up and adjusting cutleries for dessert, serving dessert, and farawell the guest.*

c. Tahapan penutupan

Mengucapkan terimakasih atas *feedback* yang diberikan oleh tamu, menawarkan *buggy* kepada tamu, membersihkan area makan, mengumpulkan barang-barang *banquet* lalu membawanya ke *banquet operational store*,

mengumpulkan *linen* kotor lalu membawanya ke *laundry* untuk dicuci, melakukan *polishing* kepada *cutleries* dan *chinaware* yang telah dicuci oleh *steward*.

2. Kendala dan solusi

- a. Kendala bahasa menjadi hal yang paling sering dihadapi oleh pramusaji karena tidak semua tamu yang datang bisa menggunakan bahasa Inggris tapi kendala tersebut bisa diatasi dengan menjelaskan secara perlahan dengan menggunakan bahasa tubuh atau menggunakan *voice note google translate*.
- b. Kendala kedua, jauhnya *outlet* dengan tempat acara dimana perlu waktu untuk mengambil sesuatu di *outlet* seperti *wine* atau barang lainnya yang tertinggal, tetapi kendala ini bisa diatasi dengan bisa menghubungi *in villa dinning server* untuk membantu membawakan ke tempat acara.
- c. Kendala cuaca menjadi salah satu faktor yang cukup mempengaruhi dalam berlangsungnya *wedding dinner* namun kendala ini bisa diatasi dengan mempersiapkan *backup* di lokasi *indoor* dan bisa menjadi *plan B* bila tiba – tiba terjadi hujan saat acara berlangsung.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan, serta terlibat langsung dalam kegiatan pelayanan *set menu wedding dinner* di la terraza Bvlgari Resort Bali, ada beberapa saran yang bisa disampaikan oleh penulis ke pihak hotel yaitu sebagai berikut:

1. Kendala bahasa yang sering terjadi antara tamu dan pramusaji, disarankan agar hote menyediakan beberapa alat komunikasi seperti *tablet* untuk menggunakan *voice note google translate* agar memudahkan berkomunikasi dengan tamu.
2. *Outlet* yang terlalu jauh dengan tempat acara sering kali membuat tamu menunggu lama ketika memesan makanan atau minuman diluar *inclusion*. Disarankan agar terdapat *in villa dining server* yang *stand bay* pada *outlet*. Ketika ada tamu yang memesan makanan atau minuman diluar *inclusion* contohnya *wine*, *in villa dining server* yang sudah *stand bay* bisa mengambilkan langsung makanan dan minuman yang diorder dan dibawakan langsung ketempat acara.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Batinggi, D. H., Drs, M. P. A. H. B., & Ahmad, M. S. (2015). *Pengertian Pelayanan Umum dan Sistem Manajemen*.
- Bagas Arimbawa, K. (2024). *TUGAS AKHIR PENANGANAN SET MENU BANQUET SERVICE WEDDING PARTY DI THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS NUSA DUA-BALI*.
- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, S., & Suardani, M. (2021a). *Pengantar Hotel dan Restoran*.
- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, S., & Suardani, M. (2021b). *Pengantar Hotel dan Restoran*.
- Gede Madani, P., Made, G., Arnawa, S., Gede, I., Surya, D., & Widhyadanta, A. (2023). Strategi Pelayanan Pramusaji dan Kepuasan Tamu Waiter Service Strategies and Guest Satisfaction. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(10), 2289–2300. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i10>
- Huda, S., & Nurcahyo, D. J. (2015). UPAYA FOOD & BAVERAGE PRODUCT DALAM MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN DI HOTEL GRAND ASTON YOGYAKARTA. In *Jurnal Khasanah Ilmu: Vol. VI* (Issue 1).
- Nengah Weda Sandy. (2024). *PENANGANAN DINNER BUFFET BANQUET SERVICE WEDDING PARTY DI THE MULIA, MULIA RESORT & VILLAS-NUSA DUA, BALI*.
- Nifati, N. H., & Purwidiani, N. D. (2018). Hubungan Kualitas Pelayanan, Produk, Dan Harga Dengan Tingkat Kepuasan Konsumen Di Restaurant Terakota Café Verwood Hotel and Serviced Residence Surabaya. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–8.
- Purwaningrum, H., & Syamsu, M. (2021). *Hospitality Industry*. Insan Cendekia Mandiri.
- Putra, K. E., Wayan, I., & Mahendra, E. (2024). Identifikasi Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Sequence of Service dalam Pelayanan Breakfast Identification of Implementation of Standard Operating Procedures (SOP) Sequence of Service in Breakfast Services. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 03(4), 665–671. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i4>

- Sawitri, H., Nengah Wirata, I., Gusti Ngurah Agung Suprastayasa Program Studi Manajemen Konvensi dan Acara, I., Pariwisata Bali Jalan Dharmawangsa, P., Dua, N., & Badung, K. (2024). 47 Journal of Event and Convention Management PERSEPSI KONSUMEN TERHADAP KUALITAS PELAYANAN WEDDING EVENT DI AMANKILA RESORT KARANGASEM, BALI. *Journal of Event and Convention Management*, 3(2). <https://doi.org/10.52352/jecom.v3i2.1160>
- Septa yahnann, Damiaty, & Cokorda Istri Raka Marsiti. (2024). Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Materi Tata Hidang Praktik Table Set-Up Russian Service Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata Triatma Jaya Singaraja. *Jurnal Kuliner*, 4(2), 105–117. <https://doi.org/10.23887/jk.v4i2.83291>
- Sutaguna, T. (2017a). *Pengetahuan RESTORAN DAN TATA BOGA Serta Penerapannya*.
- Sutaguna, T. (2017b). *Pengetahuan RESTORAN DAN TATA BOGA Serta Penerapannya*.
- Suwarno, Y., Laksmiastari, R., & Widyawati, K. (2017). *PERANCANGAN HOTEL BINTANG TIGA DENGAN KONSEP HOSPITALITY DI JAKARTA SELATAN*.
- Syafei Narim, P. A. (2015). *Restoran Kiriman, Abdi Patria Syafei Narim, mahasiswa PS. Desain Interior, ISI Denpasar*.
- Syarif Maulana Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Esa Unggul Jakarta Jln Arjuna Utara No, A., & Jeruk Jakarta, K. (2016). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan PT. In *TOI Jurnal Ekonomi* (Vol. 7, Issue 2).
- Timo, F. (2021). Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu. *Inspirasi Ekonomi: Jurnal Ekonomi Manajemen*, 3(3), 8–16.
- Wahyuningsih, T., Yahya Pratiwi, T., & Pariwisata Mandala Bhakti Surakarta, A. (2021). *VARIASI MENU ALA CARTE DALAM MENUNJANG KEPUASAN TAMU DI NAVA HOTEL TAWANGMANGU*.

