

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN INTERNATIONAL BUFFET DINNER
SPECIAL FESTIVAL NEW YEAR OLEH PRAMUSAJI
DI DON BIU RESTAURANT PADMA RESORT LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Sang Ayu Putu Eka Suprapti Ningsih

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN INTERNATIONAL BUFFET DINNER
SPECIAL FESTIVAL NEW YEAR OLEH PRAMUSAJI
DI DON BIU RESTAURANT PADMA RESORT LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Sang Ayu Putu Eka Suprapti Ningsih
NIM 2215823016**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN INTERNATIONAL BUFFET DINNER SPECIAL FESTIVAL NEW YEAR OLEH PRAMUSAJI DI DON BIU RESTAURANT PADMA RESORT LEGIAN

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Sang Ayu Putu Eka Suprapti Ningsih
NIM 2215823016**

**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-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul Pelayanan International Buffet Dinner Special Festival New Year Oleh Pramusaji di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud menguraikan pelayanan yang diberikan oleh pramusaji pada International Buffet Dinner Special Festival New Year di Padma Resort Legian khususnya Don Biu Restaurant serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi Diploma 3, 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 Koprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Harisal, S.S., M.Hum., selaku dosen pembimbing I dan yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum., selaku dosen pembimbing II dan yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Ibu Kristanti Tannady, selaku Hotel Manager di Padma Resort Legian yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Padma Resort Legian untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Ni Putu Ari Dewinta, selaku Human Resource Training Officer di Padma Resort Legian yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi serta bimbingan kepada penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
9. Bapak I Putu Sastra Wirawan, selaku Outlet Manager yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir. Seluruh staff Padma Resort Legian yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	vi
HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS...Error! Bookmark not defined.	
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.....	5
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan.....	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
1. Pengertian Hotel.....	9
2. Klasifikasi Hotel	10
B. Food and Beverage Department.....	13
1. Pengertian Food and Beverage Department	13
2. Tujuan Food and Beverage Department	14
3. Section Food and Beverage Department.....	14
C. Restoran	15
1. Pengertian Restoran	15
2. Jenis – Jenis Restoran	16
D. Menu	18
1. Pengertian Menu	18

2. Jenis – Jenis Menu	18
E. Pelayanan	20
1. Pengertian pelayanan	20
2. Jenis – Jenis Sistem Pelayanan	21
F. Buffet	24
1. Pengertian Buffet	24
2. Jenis – Jenis Buffet	25
G. Pramusaji.....	26
1. Pengertian Pramusaji	26
2. Tugas dan Tanggung Jawab Pramusaji	26
H. Pengertian Dinner	27
I. Event	28
1. Pengertian Event	28
2. Jenis – Jenis Event	29
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	32
A. Lokasi dan Sejarah Singkat Padma Resort Legian	32
1. Lokasi Hotel.....	32
2. Sejarah Hotel.....	32
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Padma Resort Legian.....	34
1. Bidang Usaha	34
2. Fasilitas Hotel	40
C. Struktur Organisasi Padma Resort Legian	53
BAB IV PEMBAHASAN.....	58
A. Penyajian Hasil Observasi	58
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	75
BAB V PENUTUP.....	77
A. Simpulan	77
B. Saran	78
DAFTAR PUSTAKA.....	80
DAFTAR LAMPIRAN	83

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jenis-Jenis Kamar	34
Tabel 3. 2 Restaurant & Bar.....	35
Tabel 3. 3 Meeting Room	39
Tabel 3. 4 SPA	39
Tabel 3. 5 Jadwal Theme Dinner	46



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Padma Resort Legian	32
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Don Biu Restaurant	54
Gambar 4. 1 Uniform Seorang Pramusaji Pada Saat New Year	62
Gambar 4. 2 Set up table	63
Gambar 4. 3 Wine List	69
Gambar 4. 4 Drink List	70
Gambar 4. 5 Drink Alcohol List	70
Gambar 4. 6 Drink Non-Alcohol List	71



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Struktur Organisasi Padma Resort Legian	83
Lampiran 2 :Struktur Organisasi Food & Beverage Padma Resort Legian	84
Lampiran 3: Salad Section Corner	85
Lampiran 4: Bread Section Corner	85
Lampiran 5: Pudding Section Corner.....	85
Lampiran 6: Cold Cut & Cheese Section Corner	86
Lampiran 7: Uniform staf pramusaji.....	86
Lampiran 8: Uniform DW dan Trainee.....	86



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Padma Resort Legian merupakan salah satu hotel bintang 5 yang terkenal di Bali. Hotel ini berlokasi di Jl. Padma No.1, Legian, Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Terletak di kawasan pantai Legian, lokasinya sangat strategis karena dekat dengan pusat kota. Dari bandar udara Internasional Ngurah Rai, perjalanan menuju hotel ini hanya memakan waktu sekitar 25 menit jika lalu lintas lancar. Padma Resort Legian terdiri dari 437 kamar yang dibangun di atas tanah seluas kurang lebih 6,8 hektar. Padma Resort Legian menghadirkan berbagai fasilitas yang dirancang untuk memberikan pengalaman terbaik bagi tamu. Untuk mendukung kegiatan operasional berjalan lancar Padma Resort Legian memiliki beberapa departemen penunjang didalamnya antara lain: Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Engineering Department, Accounting Department, Human Resource Department dan Sales and Marketing Department.

Food and Beverage Department menjadi salah satu departemen yang sangat diperlukan dan memiliki tugas dan tanggung jawab penting dalam melakukan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu. Food and Beverage Department dibagi menjadi 2 bagian yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. Padma Resort Legian memiliki beberapa outlet *restaurant* yang terdiri

dari The Deli Restaurant, Tenkai Japanese Nikkei Restaurant, Seruni Sunken Pool Bar, The Barong Pool Bar and Café, dan Don Biu Restaurant.

Don Biu Restaurant merupakan *restaurant* utama yang ada di Padma Resort Legian. Salah satu fasilitas unggul yang dimiliki Don Biu Restaurant adalah pelayanan kuliner premium yang buka untuk pelayanan *breakfast*, *lunch* serta *dinner*. Hanya saja khusus untuk *lunch* restoran ini hanya melayani makan siang untuk tamu grup yang sedang in-house. Dinner yang ada di Don Biu Restaurant ini pun setiap harinya berbeda. Terdapat Italian Goodness Buffet Dinner, Balinese Heritage Buffet Dinner, Fullmoon Buffet Dinner, New Moon Buffet Dinner, dan Asian Night Buffet Dinner. Selain itu, pada hari – hari besar terdapat pelayanan dinner spesial seperti paskah, natal, imlek dan tahun baru.

Pelayanan International Buffet Dinner Special Festival New Year di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian merupakan acara makan malam eksklusif yang diadakan sekali dalam setahun untuk merayakan pergantian tahun dengan harga Rp2.000.000 per pax untuk orang dewasa dan Rp1.000.000 per pax untuk anak. Dengan harga yang tertera sebelumnya maka tamu dapat menikmati menu menu dari berbagai negara seperti Chinese food, contohnya dimsum; Japanese food, contohnya sushi; Indian food, contohnya Chicken tika masala; Thailand food, contohnya Deep fried red snapper; Indonesian food, contohnya Ikan bakar bumbu Jimbaran. Tamu dapat menikmati buffet makan malam *international* yang mewah, ditemani suasana elegan di Don Biu Restaurant, serta mendapatkan satu minuman dan *countdown* spesial di Infinity Poolside untuk menyambut tahun baru dengan pengalaman yang tak terlupakan.

Tamu dapat menikmati perhitungan mundur di langit dengan menyalakan kembang api sebagai simbol pergantian tahun. Tidak hanya itu tamu juga disugahi dengan berbagai *entertainment* seperti: Live Accoustic Band, Tarot Reading, dan Dancer. Selain menu istimewa tersebut disediakan juga beberapa perlengkapan untuk menikmati rangkaian *festival new year* seperti kembang api dan terompet untuk memeriahkan acara. Rangkaian acara ini dimulai dengan menyuguhkan tamu terlebih dahulu untuk menyantap hidangan yang tersedia di setiap *station buffet* mulai pukul 18.00 – 23.00 WITA. Kemudian tamu diarahkan ke *main pool* bersama sama untuk melakukan perhitungan mundur pergantian tahun. Setelah sampai di *main pool* tamu dibagikan terompet dan kembang api. Rangkaian akan ditutup dengan musik yang dinyalakan oleh *team sport and recreation* tepat setelah perhitungan mundur selesai.

Terdapat beberapa tugas akhir yang dapat dijadikan sebagai pembanding dengan judul atau topik yang penulis angkat. Tugas Akhir pembanding pertama adalah karya Yanti (2019) dengan judul "Prosedur Pelayanan Buffet Dinner oleh Pramusaji Pada Tanah Lot Restaurant di The Jayakarta Bali Beach Resort Residence & SPA" yang terdapat perbedaan dimana Pelayanan *buffet dinner* dilakukan secara rutin dan berlaku pada hari-hari biasa tanpa adanya tema atau acara khusus yang bersifat operasional harian, sedangkan di Pelayanan International Buffet Dinner Special Festival New Year oleh Pramusaji di Don Bui Restaurant Padma Resort Legian ini pelayanan *buffet dinner* dilakukan dalam rangka perayaan Tahun Baru, yang memiliki suasana lebih meriah, tema khusus, dan menu international yang beragam. Tugas Akhir pembanding kedua adalah

karya Warniti (2023) dengan judul "Pelayanan Dinner Buffet Oleh Waiter/Waitress di The Café Restaurant pada Hotel The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali" yang terdapat perbedaan dimana *buffet dinner* di Hotel The Mulia cenderung berfokus pada ragam menu reguler yang disediakan oleh restoran. Skala buffet lebih terbatas dan tidak terkait dengan perayaan atau acara tematik tertentu, sedangkan di Don Biu Restaurant buffet *dinner* mencakup hidangan internasional dalam skala lebih besar, dirancang untuk menyajikan pengalaman kuliner eksklusif yang sesuai dengan tema perayaan Tahun Baru.

Berdasarkan penjelasan diatas, maka penulis tertarik untuk mengambil judul Pelayanan International Buffet Dinner Special Festival New Year oleh Pramusaji di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian. Acara ini bukan hanya tentang penyajian makanan berkualitas dari berbagai belahan dunia, tetapi juga tentang bagaimana pramusaji mampu menghadirkan pelayanan yang sesuai dengan ekspektasi tamu yang beragam, baik dari segi latar belakang budaya, preferensi gastronomi, maupun kebutuhan personal. Keberhasilan acara ini sangat bergantung pada kemampuan pramusaji dalam menjalankan perannya secara efektif, mulai dari penyambutan tamu, pengaturan meja buffet, hingga memastikan setiap tamu mendapatkan pengalaman bersantap yang istimewa. Selain itu *set up table* yang disiapkan berbeda dengan *dinner* lainnya, jumlah pengunjung pada lebih banyak, *revenue* lebih tinggi dan harga penjualan di restoran ini lebih tinggi.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pelayanan International Buffet Dinner Special Festival New Year di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian sesuai dengan SOP oleh pramusaji di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian?
2. Apa sajakah hambatan yang ditemukan pada Pelayanan International Buffet Dinner Special Festival New Year di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian sesuai dengan SOP oleh pramusaji di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian dan solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan International Buffet Dinner Special Festival New Year di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Mendeskripsikan Pelayanan International Buffet Dinner Special Festival New Year di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian sesuai dengan SOP oleh pramusaji di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian.
- b. Menjelaskan hambatan yang ditemukan dalam Pelayanan International Buffet Dinner Special Festival New Year di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian

sesuai dengan SOP oleh pramusaji di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian dan solusinya

2. Manfaat

Adapun manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi DIII Perhotelan pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- 2) Sebagai pengetahuan tambahan mengenai Food & Beverage Service khususnya mengenai pelayanan sehingga dapat membandingkan perbedaan antara materi yang didapatkan di kampus dan di dunia industri.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

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

c. Bagi Padma Resort Legian

- 1) Padma Resort Legian dapat mengambil tindakan yang sesuai dalam menangani kendala – kendala yang dialami dalam Pelayanan Internasional

Buffet Dinner Special Festival New Year di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian.

- 2) Tugas Akhir ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi tambahan bagi Padma Resort Legian untuk menyempurnakan pelayanan guna meningkatkan mutu dan kualitas pelayanan di Don Biu Restaurant.

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan melakukan langsung bagaimana pramusaji berperan dalam memberikan Pelayanan International Buffet Dinner. Mengamati lokasi di deck Don Biu Restaurant dan memasang tenda dilokasi kegiatan untuk mengantisipasi hujan. Melakukan pelayanan langsung kepada tamu.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara secara langsung dengan beberapa staf di Padma Resort Legian, terutama kepada para staf *food & beverage service* yang bertugas di Don Biu Restaurant yaitu Bapak I Putu Sastra Wirawan selaku *outlet head*, Bapak I Putu Gede Arya Dinata selaku *supervisor*, serta beberapa *waiter/ss* yang ada di Don Biu Restaurant

c. Studi Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku, dokumen tertulis, serta jurnal yang berkaitan dengan topik yang dibahas dalam tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah metode analisis deskriptif dan kualitatif yaitu: mendeskripsikan berdasarkan data yang di dapatkan dari hasil wawancara, observasi dan studi kepustakaan berkenaan dengan Pelayanan International Buffet Dinner Special Festival New Year di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian.

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan adalah metode penyajian formal dan informal. Metode secara formal dilakukan dengan menggunakan dan menyajikan data berupa tabel dan gambar. Metode secara informal disajikan menggunakan kata – kata biasa yang mudah dimengerti dan dipahami oleh pembaca.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan mengenai Pelayanan International Buffet Dinner Spesial Festival New Year oleh Pramusaji di Don Biu Restaurant Padma Resort Legian maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pelayanan International Buffet Dinner Spesial Festival New Year oleh Pramusaji di Don Biu Restaurant dimulai dari tamu datang sampai dengan meninggalkan restoran. Untuk menunjang operasional Pelayanan International Buffet Dinner Spesial Festival New Year oleh Pramusaji di Don Biu Restaurant dibagi menjadi 3 tahapan yaitu, tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap penutupan.

- a. Tahap persiapan

Tahap persiapan meliputi persiapan diri dan persiapan kerja.

Persiapan diri:

- 1) Absensi
- 2) Kebersihan diri
- 3) Penampilan diri

Persiapan kerja:

- 1) Menyiapkan *amenities*
- 2) Melakukan set up meja
- 3) Membantu tim kitchen untuk menata *food tag*
- 4) Mengikuti *briefing*

b. Tahap pelaksanaan

Tahap pelaksanaan merupakan tahapan inti dari Pelayanan International Buffet Dinner Spesial Festival New Year yang dimulai dari pelaksanaan *escorting the guest, seating the guest, unfolding napkin, explain the menu, escorting the guest to the buffet, offering the drinks, clear up*, memberikan bill minuman kepada tamu, *check guest satisfaction, information the guest*, dan *farewell the guest*.

c. Tahap penutupan

Tahap penutupan meliputi:

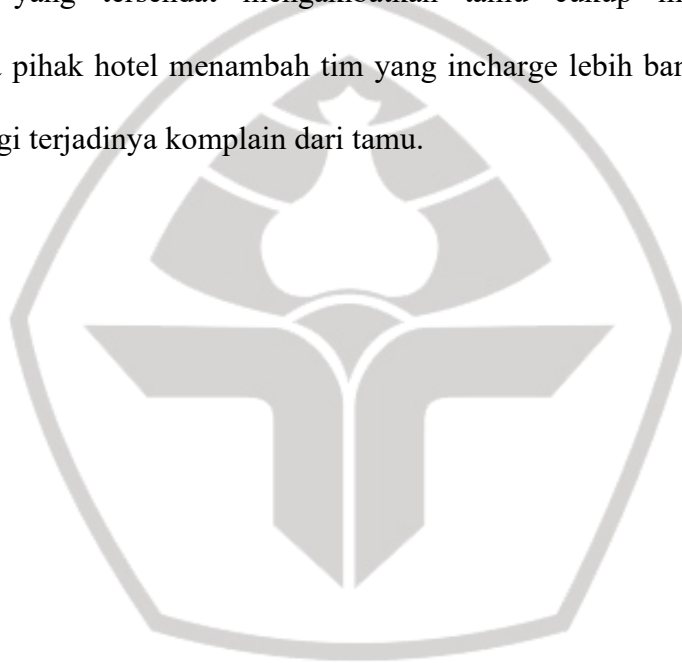
- 1) Clear up table
 - 2) Clear up buffet
 - 3) Polishing
 - 4) Re-seating table
 - 5) Set – up equipment
2. Kendala yang dihadapi dalam Pelayanan International Buffet Dinner Spesial Festival New Year oleh Pramusaji di Don Bui Restaurant antara lain:
- a. Mobilitas pelayanan yang tersendat

Solusi dari kendala yang terjadi adalah segera mencuci *equipment* dan memberdayakan *buffet runner* untuk membantu membersihkan *equipment*.

B. Saran

Berdasarkan uraian pembahasan mengenai Pelayanan International Buffet Dinner Spesial Festival New Year oleh Pramusaji di Don Bui Restaurant maka penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya pihak hotel menyediakan lebih banyak *cutleries*, *trolley*, dan *glassware* yang digunakan untuk pelayanan *dinner*, sehingga pada saat event besar tamu ramai, staf yang bekerja tidak kesulitan mencari *cutleries*.
2. Kenyamanan tamu merupakan hal yang sangat penting dalam pelayanan di *restaurant* terlebih dalam acara *event* besar seperti perayaan tahun baru. Jika tamu tidak mendapatkan kesan untuk pengalaman makan malamnya karena mobilitas yang tersendat mengakibatkan tamu cukup merasa kecewa. Sebaiknya pihak hotel menambah tim yang incharge lebih banyak lagi untuk mengurangi terjadinya komplain dari tamu.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- 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>
- Andani, D. K. T., & Sinaga, F. (2024). Analisa Taking Order dalam Peningkatkan Kinerja Pramusaji. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(3), 413–418. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i3.737>
- Aryanto, D. A. L. (2023). *Pengembangan Produk Melalui Pembuatan Kemasan Baru Makanan Ala Burger Di Makassar* [Politeknik Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi]. <https://www.antaranews.com/berita/2312018/menparekraf-kuliner-penyumbang-terbesar-pdb-ekonomi-kreatif>
- Ashari, S. H., & Tjahyadi, B. I. (2023). Kualitas Pelayanan pada Napa Eatery and Bar di Ascent Premiere Hotel and Convention Malang. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(1), 8. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1890>
- Atmojo, H., Marsum, W., & Fauziah, H. J. S. (2016). *Profesional Waiter*.
- Darmayanti, N. L. P. A., Surata, I. K., & Pinaria, C. (2022). Marketing mix strategy for MICE in preparation for meeting package sales in Bintang Bali Resort in the new normal era. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality*, 5(2), 58–64. <https://doi.org/10.31940/jasth.v5i2.58-64>
- Estrada, F. W. A., & Juhanda, J. (2023). Kualitas Pelayanan Pramusaji Saat Theme Night Dinner Pada the Square Restaurant di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residence. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(1), 12. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1891>
- Fikri, R. M. M., & Sukresna, I. M. (2023). Strategi Peningkatan Kualitas Pelayanan di Restoran Torimoshi Yakitori Bar Semarang. *Al Qalam: Jurnal Ilmiah Keagamaan Dan Kemasyarakatan*, 17(6), 4456. <https://doi.org/10.35931/aq.v17i6.2827>
- Gristefiona, W. (2023). *Pelayanan Set Menu Dinner Teppanyaki Oleh Pramusaji di Rin Restaurant Conrad Bali*. Politeknik Negeri Bali.
- I Made Wahyudi Permana. (2023). *Pelayanan A'la Carte Breakfast oleh Pramusaji di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort*. Diss. Politeknik Negeri Bali.
- Ismail, F. F., & Iriani, S. S. (2021). Pengaruh Event Pariwisata dan Physical Evidence terhadap Keputusan Berkunjung. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 9(4), 1360–1368. <https://doi.org/10.26740/jim.v9n4.p1360-1368>
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT Grasindo.

- Kotler, Philip, dan J. T. B. (2017). *Marketing for Hospitality and Tourism*. Edisi ke-7. Pearson Education, Inc.
- Lestari, T. (2021). Peranan Food and Beverage Department Pada Hotel Istana Jember the Role of Food and Beverage Department At Istana Hotel Jember. *Travel Agent*.
- Maria, N., Pinangkaan, C., Pariwisata, J., Manajemen, P., Div, P., Manado, P. N., Wenas, P. L., Si, M., & Tuwaidan, E. (2023). Analisis Peranan Guest Relation Officer (Gro) Dalam Meningkatkan Pelayanan Prima Pada Tamu Vip Di Novotel Manado Golf Resort & Convention Center. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 1(1), 1–12.
- Oka, I. M. D., & Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Pramita. Paramitha.
- Rachmawan, R., & Rosiana, N. (2021). Strategi Pemasaran Restoran Sakabe Buffet. *Mahasiswa Departemen Agribisnis FEM IPB*, 386–387.
- Rizka, M. K., S, D. O., & Rahman, A. F. (2020). *Jurnal Manajemen Perhotelan*. “Pengaruh Pelatihan terhadap Keterampilan Pramusaji Food and Beverage Service di Hotel Swiss-Belinn Malang”. Vol 6.(1). Malang: Universitas Brawijay.
- Saputra, I. G. N. A. O., Amir, F. L., & Suwintari, I. G. A. E. (2023). Analisis Menu A’la Carte di Mase Uma Kitchen & Bar Umalas Seminyak Bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(3), 661–671. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i3.348>
- Sari, W. N., & Elsty, K. (2024). Introducing Tuak, the Traditional Alcoholic Beverage of the Dayak Muara Tribe in Kalimantan, Indonesia: Gastronomy Identity Unveiled. *Mutiara: Multidisciplinary Scientific Journal*, 2(2), 863–878. <https://doi.org/10.57185/mutiara.v2i2.132>
- Sinaga, F. (2018). *Restoran dan Kegiatannya*. Yogyakarta: Andi.
- Syaiful Sefrona. (2019). Analisis Event Terhadap Peningkatan Occupancy Pada Hotel Bintang 3 (***) Di Kota Pekanbaru: Study Kasus Pada Hotel Swiss-Belinn Pekanbaru (Sefrona Syaiful). *Jurnal Daya Saing*, 5(2), 150–156.
- Warniti, N. K. (2023). Pelayanan Dinner Buffet oleh Waiter/Waitress di The Café Restaurant pada Hotel The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali. In *Politeknik Negeri Bali*. Politeknik Negeri Bali.
- Wiryanata, I. A., & Pradnyayani, G. I. (2023). Pengaruh Tingkat Hunian Kamar dan Kegiatan MICE Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman di Hotel SR Bali. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(2), 59–67. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i2.1148>

Yanti, N. K. S. D. (2019). *Prosedur Pelayanan Buffet Dinner oleh Pramusaji Pada Tanah Lot Restaurant di The Jayakarta Bali Beach Resort Residence & SPA*. Politeknik Negeri Bali.



POLITEKNIK NEGERI BALI