

TUGAS AKHIR
PELAYANAN PICNIC BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI
IN VILLA DINING DI HOTEL RAFFLES BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Candra Fricilia

**TUGAS AKHIR
PELAYANAN PICNIC BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI
IN VILLA DINING DI HOTEL RAFFLES BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Candra Fricilia
NIM 2215823045**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR
PELAYANAN PICNIC BREAKFAST OLEH PRAMUSAJI
IN VILLA DINING DI HOTEL RAFFLES 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 Putu Candra Fricilia
NIM 2215823045

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul "Pelayanan Picnic Breakfast oleh Pramusaji In Villa Dining di Hotel Raffles Bali" dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pelayanan *picnic breakfast* oleh pramusaji *In Villa Dining* di Hotel Raffles Bali" 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 terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Koordinator 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 Koordinator prodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh

pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Koordinator PKL yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
6. Ida Ayu Ketut Sumawidari, S.E., M.Agb selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
7. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
8. Margareta Pertiwi, selaku Training Manager/Human Resource Manager Hotel Raffles Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan bagi penulis untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di Hotel Raffles Bali
9. Seluruh *Staff* Raffles Bali yang memberikan dukungan, bimbingan dan pengarahan kepada penulis selama mengikuti 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.
11. I Made Bagiastra dan Ni Made Atik Sugiani, kedua orang tua penulis yang penuh kasih sayang, yang telah memberikan dukungan baik secara emosional dan material.

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, Juni 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
TUGAS AKHIR.....	ii
TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	9
DAFTAR ISI.....	12
DAFTAR TABEL.....	14
DAFTAR GAMBAR	15
DAFTAR LAMPIRAN.....	16
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II	1
LANDASAN TEORI.....	1
A. Hotel.....	1
B. Food And Beverage Department	4
C. In Villa Dining.....	5
D. Pramusaji.....	6
E. Menu.....	6
F. Picnic Breakfast	8
G. Pelayanan	10
BAB III.....	12
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	12
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	12
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel Rafles Bali	14
BAB IV	33
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Pelayanan Picnic Breakfast oleh Pramusaji In Villa Dining di Hotel Rafles Bali	33
B. Kendala yang dihadapi dan Solusinya.....	45
BAB V.....	47

PENUTUP	47
A. Simpulan	47
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 2 Harga Kamar Raffles Bali.....	22
Tabel 3. 3 Tabel Jenis, Jumlah dan Luas Kamar	17



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel	12
Gambar 3. 2 Ocean Pool Villa.....	17
Gambar 3. 3 Panoramic Pool Villa	18
Gambar 3. 4 Hiltop Pool Villa.....	18
Gambar 3. 5 Ocean Front Two Bedroom Villa	19
Gambar 3. 6 Raffles Presidential Villa	20
Gambar 3. 7 Restoran Rumari.....	21
Gambar 3. 8 Restoran Loloan Beach and Grill	22
Gambar 3. 9 The Writers Bar	22
Gambar 3. 10 In Villa Dining.....	23
Gambar 3. 11 The Farm Terrace.....	24
Gambar 3. 12 The Secret Cave.....	24
Gambar 3. 13 Purnama Honeymoon Bale	25
Gambar 3. 14 In Villa Barbeque.....	25
Gambar 3. 15 Beach Barbeque.....	26
Gambar 3. 16 Fitness Center	26
Gambar 3. 17 Swimming Pool.....	27
Gambar 3. 18 Tennis Court	27
Gambar 3. 19 Struktur Organisasi Umum.....	28
Gambar 3. 20 Struktur Organisasi Food and Beverage	29
Gambar 4. 1 Grooming Pramusaji In Villa Dining.....	35
Gambar 4. 2 Rattan Bakery Basket	36
Gambar 4. 3 Menyiapkan Peralatan Picnic Breakfast.....	37
Gambar 4. 4 Table Set Up Picnic Breakfast.....	37
Gambar 4. 5 Rattan Mat dan Balinese Umbrella	38
Gambar 4. 6 Kendaraan Buggy	39
Gambar 4. 7 Venue Picnic Breakfast	39
Gambar 4. 8 Cold Box	40
Gambar 4. 9 Bill Pesanan Tamu.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Menu Picnic Breakfast

Lampiran 2. Venue Picnic Breakfast

Lampiran 3. Picnic Breakfast



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan jenis akomodasi yang memegang peranan penting bagi wisatawan yang hendak melakukan suatu perjalanan. Selain fasilitas penginapan, hotel menyediakan berbagai fasilitas penunjang lainnya untuk memastikan kepuasan tamu. Untuk bisa menciptakan kepuasan tamu yang lebih optimal, hotel rela menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda. Beberapa hotel juga menonjolkan fasilitas *food and beverage* yang dimilikinya karena konsumen tertarik untuk mengeksplorasi makanan dan minuman. Demikian juga yang dilakukan oleh Hotel Raffles Bali.

Raffles Bali merupakan salah satu hotel berbintang lima yang ada di Bali yang mulai beroperasi sejak tahun 2020. Hotel Raffles Bali merupakan salah satu hotel yang dimiliki oleh jaringan Accor yang terletak dikawasan Pantai Jimbaran tepatnya di Jl. Pura Batu Meguwung, Jimbaran, Bali 80361 Jimbaran Bali. Hotel ini memiliki 32 *villa* yang terdiri dari 29 unit *villa* dengan satu kamar tidur dan tiga unit *villa* dengan dua tempat tidur. Tipe kamar yang disediakan oleh Raffles Bali meliputi enam belas unit *Ocean pool Villas*, tujuh unit *Panoramic Pool Villas*, satu unit *Hiltop Panoramic pool villas*, dua unit *Oceant Front twobedroom Villas* dan satu unit *Raffles Presidential Villas*. Seperti hotel pada umumnya, Hotel Raffles Bali memiliki beberapa departemen untuk menunjang operasionalnya, Adapun departemen tersebut meliputi departemen *Food and beverage*, *Front Office*, *Housekeeping*, *Engineering*, *Sales Marketing* dan *Finance*. Seluruh departemen

tersebut memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda akan tetapi memiliki peran yang sama dalam menjaga kelancaran operasional hotel.

Departemen *food and beverage* merupakan salah satu departemen yang berperan penting dalam operasional hotel. Departemen ini memastikan kebutuhan makanan dan minuman terpenuhi selama tamu tinggal di hotel dan selain itu juga departemen *food and beverage* berperan penting dalam sumber pendapatan hotel. Hotel Raffles Bali memiliki dua restoran yang dilengkapi dengan bar disetiap restorannya. Restoran utama yaitu Restoran Rumari yang berlokasi tepat dibelakang Lobby dengan pemandangan perbukitan dan Samudra Hindia. Restoran Rumari menyajikan masakan *south east asian cuisine* untuk *breakfast* dan *dinner*. Jam operasional Restoran Rumari yaitu buka mulai pukul 06.30 WITA hingga 11.00 WITA untuk *breakfast* dengan menu *A'la Carte* dan pukul 18.00 WITA hingga 22.00 WITA untuk *dinner* dengan pilihan *A'la Carte* dan *set menu*. Restoran kedua bernama Loloan Beach and Grill yang terletak di tepi Pantai. Restoran Loloan Beach and Grill menyajikan makanan *mediteranean internasional cuisine* dan memberikan pelayanan *lunch* dan *dinner*. Jam operasional Restoran Loloan Beach and Grill yaitu pukul 12.00 WITA hingga pukul 17.00 WITA untuk *lunch* dan pukul 18.00 WITA hingga pukul 22.00 WITA untuk *dinner*. Selain kedua restoran tersebut, Hotel Raffles Bali juga menyediakan pelayanan *In Villa Dining* untuk tamu yang tinggal di hotel.

In Villa Dining merupakan pelayanan yang disediakan oleh Hotel Raffles Bali untuk tamu yang ingin menikmati makanan atau minuman tanpa harus pergi ke restoran atau bar. *In Villa Dining* dapat diakses selama 24 jam dan menyediakan pelayanan *breakfast*, *lunch* dan *dinner* dengan menu yang disajikan yaitu

internasional cuisine. Keunikan yang dimiliki *In Villa Dining* Hotel Raffles Bali yaitu, *In Villa Dining* Hotel Raffles Bali menyediakan pelayanan *picnic breakfast*.

Berbeda dengan *breakfast* pada umumnya yang dilakukan oleh tamu di *Rumari Restaurant* dengan sistem *A'la carte*, *picnic breakfast* menawarkan tamu suasana sarapan yang lebih *privat* yang dilakukan di taman berumput hijau dengan pemandangan Samudra Hindia. *Picnic breakfast* ini bisa dilakukan untuk tamu berpasangan atau tamu berkeluarga karena tempatnya yang luas dan cocok untuk menghabiskan waktu sambil menikmati sarapan dengan keluarga.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis juga membaca beberapa tugas akhir untuk dijadikan referensi tugas akhir ini, salah satu judul tugas akhir yang penulis baca berjudul "Pelayanan Floating Breakfast oleh Waiter In Room Dining untuk Suite Room pada Hotel The Apurva Kempinski" yang dibuat oleh Sarwaguna (2024). Pada tugas akhir tersebut, membahas tentang pelayanan *breakfast* yang mana konsepnya adalah *floating breakfast*. Sedangkan pada tugas akhir penulis membahas tentang pelayanan *breakfast* dengan menggunakan konsep *picnic*. Sehingga terdapat perbedaan pada konsepnya dimana untuk *floating breakfast*, makanan dihidangkan di atas keranjang yang mengapung dipermukaan kolam renang atau bak mandi sedangkan untuk *picnic breakfast*, tamu akan menikmati hidangan *breakfast* dengan konsep piknik dimana makanan disajikan di area teras Restoran Loloan dan makanan disajikan dalam sebuah keranjang. Pada tugas akhir pembandingan kedua adalah tugas akhir yang berjudul "Pelayanan Room Service oleh Waiter pada Tabia Restaurant di The Westin Resort & Spa" yang disusun oleh Putra (2024). Pada tugas akhir tersebut menggunakan istilah "*Room Service*", sedangkan di Hotel Raffles Bali, istilah yang digunakan adalah "*In Villa Dining*" dimana hal

ini berbeda dengan konsep *room service* pada umumnya. Untuk *In Villa Dining*, tamu yang berminat untuk mengikuti *picnic breakfast* disarankan untuk melakukan pemesanan minimal satu hari sebelumnya agar pramusaji dapat melakukan *set up venue* terlebih dahulu.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, pada dasarnya penulis melihat pelayanan *picnic breakfast* ini memberikan pengalaman bersantap yang nyaman, santai, dan personal sebagai fokus utama yang diberikan kepada tamu. Seorang pramusaji harus memahami standar pelayanan *picnic breakfast*, memiliki pengetahuan tentang *food and beverage* dan memiliki kemampuan berkomunikasi yang baik untuk membangun koneksi dengan tamu sehingga tamu merasa nyaman. Dengan latar belakang tersebut diatas, penulis tertarik untuk mengangkat ke dalam sebuah tugas akhir yang berjudul “Pelayanan Picnic Breakfast oleh Pramusaji In Villa Dining di Hotel Raffles Bali”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pelayanan *picnic breakfast* oleh pramusaji *In Villa Dining* di Hotel Raffles Bali?
2. Apakah kendala-kendala yang dihadapi oleh pramusaji dalam pelayanan *picnic breakfast* oleh pramusaji *In Villa Dining* di Hotel Raffles Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan yang diperoleh dalam penulisan tugas akhir dengan judul “Pelayanan Picnic Breakfast oleh Pramusaji In Villa Dining di Hotel Raffles Bali” adalah sebagai berikut.

1. Untuk menjelaskan pelayanan *picnic breakfast* oleh pramusaji *In Villa Dining* di Hotel Raffles Bali
2. Untuk menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi oleh Pramusaji dalam pelayanan *picnic breakfast In Villa Dining* di Hotel Raffles Bali.

2. Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pelayanan Picnic Breakfast oleh Pramusaji In Villa Dining di Hotel Raffles Bali” adalah sebagai berikut.

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan perkuliahan Diploma III pada Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali
- 2) Sebagai tambahan ilmu pengetahuan mengenai standar operasional prosedur pelayanan *picnic breakfast* oleh pramusaji *In Villa Dining* di Hotel Raffles Bali

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Untuk menambah pengetahuan dan wawasan mahasiswa Politeknik Negeri Bali pada dunia kerja dalam bentuk permasalahan serta cara penyelesaiannya

- 2) Sebagai tambahan ilmu pengetahuan untuk memperkaya daftar pustaka dan wawasan yang dapat digunakan sebagai usaha memajukan Politeknik Negeri Bali.

c. Perusahaan Raffles Bali

- 1) Sebagai sarana pemberian masukan atau solusi terkait permasalahan yang diangkat untuk meningkatkan kualitas pelayanan di Hotel Raffles Bali
- 2) Sebagai sarana untuk menjalin kerjasama dalam pemenuhan tenaga kerja antara Hotel Raffles Bali dengan Politeknik Negeri 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 adalah metode pengumpulan data dan informasi yang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung objek yang diteliti. Dalam hal ini penulis melakukan pengamatan langsung di lapangan dan terlibat dalam pelayanan *picnic breakfast* oleh pramusaji In Villa Dining di Hotel Raffles Bali

b. Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dan informasi yang dilakukan penulis dengan cara melakukan tanya jawab terkait hal-hal yang berkaitan dengan *picnic breakfast* langsung kepada narasumber, yaitu *In Villa*

Dining manager, In Villa Dining supervisor dan In Villa Dining staff yang bertanggung jawab atas terselenggaranya *picnic breakfast* di Hotel Raffles Bali

c. Studi Pustaka

Studi Pustaka merupakan metode pengumpulan data dan informasi yang dilakukan penulis dengan cara membaca dari buku-buku serta dokumen yang berkaitan dengan Tugas Akhir ini

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini yaitu teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan cara memaparkan dan menjelaskan permasalahan serta informasi yang didapat selama penulis melaksanakan praktik kerja lapangan. Teknik penyajian hasil analisis yang digunakan penulis yaitu metode informal dan formal. Metode informal merupakan metode penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis dengan kata-kata biasa, sedangkan metode formal merupakan metode penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis dibantu dengan tabel dan gambar yang berkaitan dengan pelayanan *picnic breakfast* oleh pramusaji In Villa Dining di Hotel Raffles Bali.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Pelayanan *picnic breakfast* oleh pramusaji di *In Villa Dining* pada Hotel Raffles Bali. Terdapat tiga tahap dalam pelaksanaannya, yaitu: (1) Tahap persiapan terdiri atas persiapan diri dan persiapan operasional; (2) Tahap pelaksanaan, dibagi menjadi, yaitu: menyambut tamu, mempersilahkan tamu duduk, menawarkan dan menuangkan air, menyajikan makanan dan minuman, mengucapkan salam perpisahan; (3) Tahap akhir, dibagi menjadi tiga yaitu: proses pembersihan, menyimpan barang dan menyimpan bill tamu.

Hambatan yang dihadapi oleh pramusaji *In Villa Dining* saat melakukan pelayanan *picnic breakfast* di Hotel Raffles Bali, yaitu pada saat musim hujan *picnic breakfast* tidak bisa dilaksanakan dan terkadang serangga mengganggu ketika tamu melakukan *picnic breakfast*.

B. Saran

Melihat kendala yang penulis temukan pada pelayanan *picnic breakfast* yang dilakukan oleh *In Villa Dining* pada Hotel Raffles Bali, dapat diberikan beberapa saran agar *picnic breakfast* dapat berjalan dengan lancar dan memberikan kepuasan terhadap tamu. Saran tersebut berupa:

1. Pihak manajemen hotel perlu menyiapkan ruangan khusus untuk kegiatan *picnic breakfast* untuk mengantisipasi cuaca yang tidak bersahabat.

2. Pihak manajemen hotel perlu menyiapkan *lotion* atau *insect repellent* kepada tamu untuk menghindari serangan serangga di alam terbuka.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ade Galang Saputra, & Suwarti, S. (2022). Peran Peningkatan Pelayanan Pramusaji Guna Meningkatkan Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 1(3), 12–19. <https://doi.org/10.55606/jimek.v1i3.49>
- Anwar, A., Muhammad, M., Luthfi Suyudi, N., Nur Azizah, R., Dewanty Pazlah, S., Wayan Wiwin Asthiningsih, N., Studi, P. S., & Fakultas Ilmu Keperawatan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur, K. (2022). Promosi Kesehatan Tentang Pentingnya Sarapan Pagi Pada Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 11(1), 21–29.
- Awatarayana, D. K. A. S. (2022). Servicescape di The Cakra Hotel. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 1(6), 1401–1417.
- Derianto, P. S., & Kristiutami, Y. P. (2015). Standar Operasional Prosedur Room Service Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 2(1), 15–21. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/295>
- Estikowati, E. (2017). Pentingnya Variasi Hidangan Breakfst Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Horison Ultima Malang. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 2(1), 1–7. <https://doi.org/10.26905/jpp.v2i1.1262>
- Ferdiana, W. (2022). Peran in-Room Dining Dalam Menangani Pelayanan Program Repatriasi Di Hotel Le Meridien Jakarta. *Jurnal Ilmiah METADATA*, 4(1), 369–379. <https://doi.org/10.47652/metadata.v4i1.298>
- Fransisca, Y. (2020). *Tinjauan Umum Kawasan Wisata Alam*. 10, 18–56. www.kemenpar.go.id/userfiles/file/4636_1364-UUTentangKepariwisataannet1.pdf.
- Gita Rosalin, & Tjia Ivone Soetanto. (2006). Analysis of the Customers Preferences in Determining a Suitable Menu a Case Study of River Side Oriental Cuisine Restaurant. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 2(2), 57–67. <http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/hot/article/view/16511>
- Harahap, Z., Leonandri, D., & Julvitra, E. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Di 71st Omakase Restoran, Cikajang Jakarta. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 8(2), 120–131. <https://doi.org/10.36983/japm.v8i2.93>
- Hendratono, T. (2021). Piknik Tanpa Panik di Era Adaptasi Kebiasaan Baru. *Kapita Selekta Pariwisata*, 2012.
- Herlina, H., & Muliani, L. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Food and Beverage Department Terhadap Kepuasan Konsumen Hotel Daily Inn Jakarta. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(2), 74–80. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i2.842>
- Kristiutami, Y. P., & Rahayu, V. J. (2020). Peranan Pramusaji Dalam

Meningkatkan Pelayanan Demi Kepuasan Tamu di Feast Restaurant Sheraton Bandung Hotel & Towers. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2), 2686–2522. <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP63>

Linda, T. (2018). Peranan Room Attendant Dalam Meningkatkan Mutu Pelayanan di Department Housekeeping Pada SWISS-BELHOTEL HARBOUR BAY. *Jurnal Ilmiah Skylandsea*, 2(2), 79–84.

Mutia nurul latifa, R. S. (2017). *Journal of Indonesian Tourism and policy Studies Vol. 2 No. 2*. 2(2), 10–12.

Panggabean, D. P. S., & Lubis, D. S. W. (2024). Pengaruh Fasilitas Dan Variasi Menu Breakfast Terhadap Keputusan Tamu Menginap Di Hotel Grand Central Medan. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi (MEA)*, 8(3), 161–176. <https://doi.org/10.31955/mea.v8i3.4417>

Pertiwi, S. M., Suyanto, S., & Asmara, D. (2020). Kualitas Pelayanan Pramusaji Terhadap Kepuasan Tamu di Restoran Cashmere Aston Solo Hotel. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 15(2), 60–66.

Santoso, S. A. (2019). Pengaruh Variasi Menu, Harga, Jam Kerja, Dan Lama Usaha Terhadap Pendapatan Warung Tegal Di Kecamatan Ciputat Timur. *Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Uin Jakarta*. <http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/47938>

Sirhan, F. (2019). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Mahasiswa. *Jurnal Bisnis Dan Manajemen*, 3(1), 120–134. <https://media.neliti.com/media/publications/75420-ID-pengaruh-kualitas-pelayanan-terhadap-kep.pdf>

Stenly (2016). 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. *Jurnal Inspirasi Ekonomi*, 3(3), 2503–3123.

Udayana, K. D. I., & Widiastini, N. M. A. (2020). Upaya Meningkatkan Kebersihan Area Bar di Food And Beverage Service Department Holiday Inn Resort Baruna Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 78–85. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i2.29080>

Wahyuni, I. A. P. P. S. W., & Parma, I. P. G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(1), 20. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i1.28997>