

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN HERBAL TEA OLEH
PRAMUSAJI DI THE KUMBUH RESTAURANT
THE SANKARA RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I PUTU BAYU SADIKA

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN HERBAL TEA OLEH
PRAMUSAJI DI THE KUMBUH RESTAURANT
THE SANKARA RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I PUTU BAYU SADIKA
NIM.2215823276**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN HERBAL TEA OLEH PRAMUSAJI DI THE KUMBUH RESTAURANT THE SANKARA RESORT & SPA

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I PUTU BAYU SADIKA
NIM.2215823276**

**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 pembuatan herbal tea oleh senior waiter/s di the kumbuh restaurant the sankara resort & spa dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan herbal tea oleh senior waiter/s di the kumbuh restaurant the sankara resort & spa 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 memberikan 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 Korprodi DIII Perhotelan yang telah memberikan 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 Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir Ini.

6. Made Suardani, S.Pd.,M.Par, selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan tugas akhir.
7. I Made Sukanca Jaya, M.Fil.H, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan tugas akhir.
8. Seluruh staff The Sankara Resort & Spa, yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Tugas Akhir Ini.
9. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi D3 perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Made Wirawan dan Ibu Ni Wayan Karsi , kedua orang tua penulis yang mendidik dan membesarkan sedari kecil.

Akhir kata, penulis berharap penulisan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Poiteknik Negeri Bali

Gianyar, 31 Juli 2025

POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| HALAMAN SAMPUL LUAR..... | i |
| HALAMAN SAMPUL LUAR..... | ii |
| HALAMAN PERSYARATAN PROPOSAL TUGAS AKHIR..... | iii |
| LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR..... | iv |
| LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR | v |
| LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR | vi |
| 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..... | 4 |
| C. Tujuan | 5 |
| D. Manfaat | 5 |
| E. Metode Penulisan..... | 6 |
| BAB II LANDASAN TEORI..... | 9 |
| A. Hotel..... | 9 |
| B. Food and Beverage Department..... | 10 |
| C. Restoran..... | 10 |
| D. Pramusaji..... | 13 |
| E. Minuman | 13 |
| F. Herbal Tea..... | 14 |
| G. Pembuatan..... | 14 |
| BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN..... | 15 |
| A. Lokasi dan Sejarah Hotel | 15 |
| B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel | 17 |
| C. Struktur Organisasi | 25 |
| BAB IV PEMBAHASAN..... | 30 |
| A. Proses Pembuatan Herbal Tea di The Kumbuh Restaurant | 30 |

| | |
|--|----|
| B. Kendala Yang Dihadapi Dalam Pembuatan Herbal Tea..... | 42 |
| BAB V PENUTUP..... | 44 |
| A. Simpulan | 44 |
| B. Saran..... | 45 |
| DAFTAR PUSTAKA | 46 |



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 3. 1 Tipe Kamar | 17 |
| Tabel 3. 2 Event di The Kumbuh Restaurant..... | 22 |



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 3. 1 Logo The Sankara Resort | 15 |
| Gambar 3. 2 Deluxe Room | 18 |
| Gambar 3. 3 Deluxe Pool Villa | 19 |
| Gambar 3. 4 One Bed Room Pool Villa | 20 |
| Gambar 3. 5 Two Bed Room Pool Villa | 20 |
| Gambar 3. 6 The Pool | 24 |
| Gambar 3. 7 The Kumbuh Restaurant | 21 |
| Gambar 3. 8 Radha Spa | 23 |
| Gambar 3. 9 The Yoga | 25 |
| Gambar 3. 10 Struktur Organisasi The Sankara Resort And Spa | 26 |
| Gambar 3. 11 Struktur Organisasi Restoran Di The Sankara Resort And Spa | 26 |
| Gambar 4. 1 Standar Uniform The Sankara Resort & Spa | 32 |
| Gambar 4. 2 Mesin Steamer Coffe | 33 |
| Gambar 4. 3 Jug | 33 |
| Gambar 4. 4 Pisau | 34 |
| Gambar 4. 5 Talenan | 34 |
| Gambar 4. 6 Cangkir | 35 |
| Gambar 4. 7 Bar Muddler | 35 |
| Gambar 4. 8 sendok Teh | 36 |
| Gambar 4. 9 Food Tong | 36 |
| Gambar 4. 10 Bar Tray | 37 |
| Gambar 4. 11 Proses Memanaskan air | 38 |
| Gambar 4. 12 Proses Mengiris Jahe dan Memotong Serai | 38 |
| Gambar 4. 13 Proses Menumbuk Serai dan Jahe | 39 |
| Gambar 4. 14 Proses Memasukkan Serai dan Jahe | 39 |
| Gambar 4. 15 Proses Penyeduhan/Perebusan | 40 |
| Gambar 4. 16 Proses Penambahan Madu | 40 |
| Gambar 4. 17 Proses Penyajian ke Tamu | 41 |

DAFTAR LAMPIRAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu tujuan wisata yang sudah tidak diragukan lagi oleh wisatawan asing maupun wisatawan domestik. Pariwisata Bali sudah menjadi tujuan wisata dunia yang terkenal di seluruh manca negara. Tidak hanya wisatawan lokal saja bahkan wisatawan asing juga tidak berhenti untuk berkunjung ke pulau Bali. Hal Ini terbukti bahwa kunjungan wisatawan asing maupun wisatawan domestik ke Bali dari tahun ke tahun semakin meningkat.

Pariwisata adalah salah satu bidang yang saat ini mengalami pertumbuhan yang sangat cepat. Pengertian pariwisata menurut Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah. Istilah pariwisata berasal dari bahasa sansekerta yaitu pari dan wisata yang dimana pari berarti berulang – ulang atau berkali – kali dan wisata berarti perjalanan.

Perhotelan dan pariwisata adalah bidang yang saling berkaitan, karena perhotelan merupakan bagian dari bidang usaha dalam pariwisata. Perhotelan berarti Kumpulan perusahaan yang menyediakan pelayanan peninggalan, makanan, minuman, pencucian, pembersihan, dan lain-lain kepada wisatawan yang melakukan perjalanan meninggalkan tempat mereka tinggal untuk berwisata. Bidang usaha perhotelan tidak hanya berupa hotel atau restoran, tetapi dapat juga berupa usaha-usaha kecil seperti, *guest house, snack bar, ataupun otlet fast food*. Namun gimanapun bagian usaha paling menonjol dan paling di kenal adalah hotel.

The Sankara Resort adalah sebuah Resort Bintang 4 yang bertempat di br. Kumbuh, desa. Mas ubud. The Sankara Resort dengan mengambil disain yang tradisonal minimalis yang dapat dilihat dari setiap ornamen yang ada seluruh ruangan baik di lobby maupun di kamar-kamar tamu yang tersedia di The Sankara Resort. Resort ini dimiliki oleh seorang pengusaha Bali yaitu Bapak I Made Marjana, S.E. yang juga memproduksi perhiasan perak tradisional dan kerajinan. Beliau memiliki *showroom* untuk desainnya di Desa Celuk. Dimulai dari proses manual sebelum metode perak modern diperkenalkan ke pulau Bali. Secara struktural, Sankara Ubud Resort telah dibangun mengikuti *lanscape* alam dan segala upaya telah dilakukan untuk melestarikan koleksi pohon langka. Perusahaan manajemen melekatkan konsep gaya hidup Hindu Bali “Tri Hita Karana” dimana semua praktek bisnis mengikut sertakan sosial, spiritual dan lingkungan. Pembangunan The Sankara Resort di mulai pada awal tahun 2013 dengan nama “Sankara Ubud Resort” dikelola oleh Management Satyam Hospitality. Grand Opening Sankara Ubud Resort, tanggal 17 April 2014. Total bangunan 14 Deluxe room, 4 One Bed Room Pool Villa, dan 2 Two Bed Room Pool Villa.

Kegiatan operasional hotel didukung oleh beberapa department di dalamnya seperti *human resort department, front office department food and beverage department, engginering department, dan housekeeping department*. Setiap department mempunyai tugas dan tanggung jawab masing – masing dan saling berhubungan satu sama lain. Dengan adanya department tersebut maka operasional

hotel dapat berjalan dengan lancar dan bisa memberikan pelayanan yang terbaik untuk wisatawan yang datang dan menginap agar mereka merasa nyaman.

The Kumbuh Restaurant adalah restaurant yang berada di The Sankara Resort & Spa yang dimana nama tersebut diambil dari nama tempat hotel tersebut yaitu Banjar Kumbuh, The Kumbuh Restaurant tersebut memiliki kapasitas 17 table Dimana di gunakan untuk *breakfast, lunch, afternoon tea, dan dinner*. The kumbuh restaurant buka mulai pukul 07:00 sampai 23:00, untuk *breakfast* dimulai dari pukul 07:00 sampai dengan 10:00, dan untuk *lunch* dari pukul 11:00 sampai 17:00, *dinner* dimulai dari pukul 18:00 sampai 23:00 close order di jam 22:30, the kumbuh juga melayani *room service* untuk *breakfast, lunch, dinner* dimana tamu akan menelpon ke restaurant untuk *order* makanan dan minuman untuk diantarkan ke kamarnya.

The Kumbuh Restaurant menyediakan Herbal Tea sebagai *welcome drink* untuk menyambut tamu yang datang ke hotel. Herbal Tea adalah salah satu produk minuman campuran teh dan tanaman herbal yang mempunyai khasiat dalam membantu mengobati suatu penyakit atau sebagai refreshing. Teh herbal juga dikenal efektif dalam meredakan stres dan meningkatkan kualitas tidur. Mengonsumsi teh herbal sebelum tidur dapat membantu tubuh menjadi lebih rileks dan mendapatkan tidur yang lebih nyenyak. Herbal Tea ini dijual dengan harga 35,000.

Terkait topik yang diambil dalam tugas akhir ini penulis mengambil dua buah judul sebagai pembandingan yang mengangkat topik yang sama namun memiliki hal yang berbeda. Judul pertama ditulis oleh (Bella, 2022) dengan judul Pembuatan

teh herbal dari daun salam berbedaannya terletak pada bahan baku yang digunakan Pembuatan teh herbal dari daun salam menggunakan daun salam sedangkan Pembuatan Herbal Tea oleh Pramujaji di The Kumbuh Restaurant The Sankara Resort & Spa menggunakan jahe sebagai bahan utamanya.

Pada tugas akhir pertama ditulis oleh Verawati (2022) yang berjudul Pembuatan Teh Celup Herbal Daun Kelor yaitu perbedaannya terletak pada proses pembuatan, pembuatan dari teh celup herbal daun kelor menggunakan Teknik celup sedangkan Pembuatan Herbal Tea oleh Pramusaji di The Kumbuh Restaurant The Sankara Resort & Spa menggunakan Teknik merebus. Pada tugas akhir kedua ditulis oleh Haliza Khairunniswah (2024) yang berjudul Pembuatan Teh Herbal Dari Herbal Daun Belimbing Wuluh yaitu perbedaannya terletak pada bahan yang digunakan, pembuatan dari teh herbal daun belimbing wuluh menggunakan daun belimbing wuluh sebagai bahan dasarnya, sedangkan pada Pembuatan Herbal Tea oleh Pramusaji di The Kumbuh Restaurant The Sankara Resort & Spa menggunakan daun serai sebagai salah satu bahan pembuatannya.

Berdasarkan penjelasan diatas, penulis tertarik untuk menguraikan lebih jelas tentang pembuatan Herbal Tea, dan mengangkatnya dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Herbal Tea Oleh Pramusaji Di The Kumbuh Restaurant The Sankara Resort & Spa”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan Herbal Tea Oleh Pramusaji di The Kumbuh Restaurant?
2. Apa sajakah kendala dalam Pembuatan Herbal Tea Oleh Pramusaji di The Kumbuh Restaurant?

C. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

1. Untuk mengetahui bagaimana proses Pembuatan Herbal Tea Oleh Pramusaji Di The Kumbuh Restaurant The Sankara Resort & Spa
2. Untuk mengetahui kendala dan hambatan dalam proses pembuatan Herbal Tea Oleh Pramusaji Di The Kumbuh Restaurant The Sankara Resort & Spa

D. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

1. Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi D3 pada jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - b. Untuk mengetahui proses secara detail tentang pembuatan Herbal Tea Oleh Pramusaji Di The Kumbuh Restaurant The Sankara Resort & Spa
2. Politeknik Negeri Bali
 - a. Hasil penulisan ini dapat dipakai sebagai bahan bacaan ilmiah di perpustakaan kepada pembaca yang ingin menambah pengetahuan di bidang Food And Beverage Department khususnya pada bagian bartender.

- b. Hasil penulisan ini juga dapat dipakai sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajaran tentang pengaruh dan manfaat pembuatan minuman.
3. The Sankara Resort & Spa
 - a. Dengan penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan rujukan khususnya bagi pihak management The Sankara Resort & Spa dalam pengembangan Pembuatan Herbal Tea Oleh Pramusaji Di The Kumbuh Restaurant The Sankara Resort & Spa.

E. 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

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan di sertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran,. Menurut Nana Sudjana observasi adalah pengamatan dan pencatatan sistematis terhadap gejala – gejala yang teliti. Data observasi dalam tugas akhir ini diperoleh dari melihat pembuatan Herbal Tea di The Kumbuh Restaurant The Sankara Resort & Spa.

b. Wawancara

Metode wawancara/interview juga merupakan proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan responden/ orang yang di wawancarai. Dalam tugas akhir ini wawancara dilakukan kepada pramusaji di The Kumbuh Restaurant The Sankara Resort & Spa terkait dengan pembuatan Herbal Tea.

c. Studi Pustaka

Studi kepustakaan juga berarti Teknik pengumpulann data dengan melakukan penelitian terhadap buku, literatur, catatan, serta berbagai laporan yang berkaitan dengan masalah yang ingin dipecahkan.

2. **Metode Analisis dan Penyajian Hasil**

Analisis data adalah kegiatan analisis pada suatu penelitian yang dikerjakan dengan memeriksa seluruh data dan instrument penelitian seperti catatan, dokumen, hasil tes, rekapan dan lainnya agar mudah dipahami sehingga memperoleh kesimpulan. Metode dan analisis data yang penulis gunakan sebagai berikut:

a. Metode Analisi Deskriptif

Metode ini digunakan untuk analisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang telah berlaku untuk umum dan generalisasi.

b. Metode Analisis Kualitatif

Metode analisis kualitatif adalah penelitian yang digunakan untuk menyelidiki, menggambarkan, menjelaskan, menemukan kualitas, atau keistimewaan dari pengaruh sosial yang tidak dapat dijelaskan, diukur atau digambarkan melalui pendekatan kualitatif.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan tentang tentang Pembuatan Herbal Tea oleh Pramusaji di The kumbuh Restaurant The Sankara Resort and Spa dapat disimpulkan sebagai berikut :

Pembuatan Herbal Tea sebagai *welcome drink* di The Sankara Resort melibatkan serangkaian tahapan yang terstruktur, mulai dari persiapan diri, area kerja, alat, dan bahan hingga proses pembuatan Adapun kendala kendala yang di hadapi serta solusinya seperti Sulitnya mendapatkan jahe atau serai segar berkualitas baik, terutama di luar musim panen atau jika pemasok tidak konsisten, Solusi terhadap kendala ini adalah dengan membangun hubungan jangka panjang dengan pemasok lokal terpercaya yang dapat menjamin pasokan dan kualitas bahan baku.

Terdapat beberapa kendala dalam pembuatan Herbal Tea. Adapun kendala yang dihadapi adalah variasi rasa dan aroma Herbal Tea antara satu batch dengan batch lainnya, solusi terhadap kendala ini adalah dengan menerapkan standar resep yang ketat dengan takaran yang jelas untuk setiap bahan. Herbal Tea terlalu panas atau terlalu dingin saat disajikan, mengurangi kenyamanan tamu solusinya yaitu memastikan suhu air saat penyeduhan konsisten.

B. Saran

Berdasarkan hambatan diatas dalam proses Pembuatan Herbal Tea oleh Pramusaji di The Kumbuh Restaurant The Sankara Resort & Spa disarankan sebagai berikut :

1. Ketersediaan dan kualitas bahan baku

Untuk ketersediaan bahan bahan baku jahe sebaiknya para karyawan bisa menanam jahe di lahan-lahan yang tidak terpakai dengan perawatan yang baik agar ketikan sedang kehabisan stok bisa diambil kapan saja serta akan mendapatkan kualitas baik karena dari perkebunan sendiri

2. Konsistensi rasa

Agar rasa tetap konsisten sebaiknya pramusaji diberikan pelatihan setiap seminggu sekali agar ketika proses pembuatan tidak ada yang terlewatkan untuk mendapatkan rasa yang konsisten.

3. Suhu penyajian

Agar suhu penyajian tetap sebaiknya The Sankara Resort menyediakan pengukur suhu air hangat agar saat penyajian suhu yang digunakan tetap sama untuk menghindari suhu terlalu panas atau dingin.

DAFTAR PUSTAKA

- Prasetyo, A. (2020). *LAPORAN TUGAS AKHIR DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA*.
<http://repository.ampta.ac.id/id/eprint/945>
- Bella. (2022). *SKRIPSI TEH HERBAL DAUN SALAM (Syzygium Polyanthum) DENGAN PENAMBAHAN SERAI (Cymbopogon) SEBAGAI MINUMAN ALTERNATIF*.
- Karayopi, S., Lisangan, M. M., & Santoso, B. (2023). Formulasi Teh Herbal Rumput Kebar (*Biophytum petersianum*) sebagai Minuman Fungsional. *Igya Ser Hanjop: Jurnal Pembangunan Berkelanjutan*, 5(1), 57–65.
<https://doi.org/10.47039/ish.5.2022.57-65>
- Khairunniswah, H. (2024). *PEMBUATAN TEH HERBAL DARI HERBAL DAUN BELIMBING WULUH*.
- Materi II Introduction Hotel*. (n.d.).
- Nenden Mulyaningsih, N., & Suhendar, E. (n.d.). Analisis Kualitas Minuman Box In Box Coca Cola dan Coca Cola Kaleng dengan Menggunakan Absorption Atomic Spectroscopy. *Juni*, 2023(1), 1–8.
<http://dx.doi.org/10.xxxx.xxxxxhttps://journal.unindra.ac.id/index.php/sains>
math
- OPERASIONAL TATA HIDANGAN i*. (n.d.).
- Pendidikan, K., Teknologi, D., Tyaswening, E., & Kuntari, R. (2023). *DASAR-DASAR PERHOTELAN*. <https://buku.kemdikbud.go.id>

Prasetyo, A. (2020). *LAPORAN TUGAS AKHIR DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA.*

Putri, S. M., & Anggraini, C. R. ST. Par. , M. M. (2020). *UPAYA MENGOPTIMALKAN WAITER DAN WAITRESS DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PELAYANAN DI AH YAT ABALONE FORUM RESTAURANT HARRIS HOTEL & CONVENTIONS MALANG.*

Tangian, Dr. D. SH. , M. S. (2020). *MODUL FOOD SERVICE 1 PELAYANAN RESTAURAN.*

Ubaidillah, M., Riza Octavi Sandi, S., & SKom, S. (n.d.). *OPTIMALISASI KINERJA WAITER DALAM MENANGANI EVENTMEETING PADA BANQUET SECTION DI HARRIS HOTEL AND CONVENTION MALANG.*

Verawati. (2022). *LAPORAN HASIL PEMBUATAN TEH CELUP HERBAL DAUN KELOR (MORINGA OLEIFERA) DENGAN DAUN STEVIA (STEVIA REBAUDIANA).*

Warini. (2022). *ANALYSIS STRATEGI PELAYANAN DI FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT DALAM MENINGKATKAN.*