

TUGAS AKHIR

PELAYANAN DINNER A LA CARTE MENU
OLEH WAITER/ WAITRESS DI BENE RESTAURANT
PADA SHERATON BALI KUTA RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Hendy Hendrawan Kameswara
NIM 2215823064

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR
PELAYANAN DINNER A LA CARTE MENU
OLEH WAITER/ WAITRESS DI BENE RESTAURANT
PADA SHERATON BALI KUTA RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Hendy Hendrawan Kameswara
NIM 2215823064

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PELAYANAN DINNER A LA CARTE MENU OLEH WAITER/ WAITRESS DI BENE RESTAURANT PADA SHERATON BALI KUTA RESORT

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 Made Hendy Hendrawan Kameswara
NIM 2215823064**

**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 dan karunia-Nya sehingga Tugas Akhir dengan judul “Pelayanan Dinner A La Carte Menu Oleh *waiter/waitress* di Bene restaurant pada Sheraton Bali Kuta Resort” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pelayanan *dinner a la carte menu* oleh *waiter/ waitress* di Bene restaurant Pada Sheraton Bali Kuta Resort 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, 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 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 Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par. selaku pembimbing I yang meluangkan waktunya untuk memberikan saran dan bimbingan penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Layla Fickri Amalia, S.Si., M.Si, selaku pembimbing II yang juga telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
7. Bapak I Kadek Pande Dodi Hartawiguna, selaku Manager restoran yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di BENE RESTAURANT untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh *staff* Sheraton Bali Kuta Resort telah yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan, khususnya BENE RESTAURANT.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Made Windia dan Ibu Ni Wayan Karyawati selaku orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
11. I Gusti Ayu Putri Wulan Maeyswari, yang sudah memberikan dukungan, dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini.

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.

Badung, 15 Agustus 2025

I Made Hendy Hendrawan Kameswara



DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
TUGAS AKHIR.....	ii
TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN TUGAS AKHIR	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat	4
D. Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel	7
1. Pengertian hotel	7
2. Klasifikasi Hotel	8
B. Food And Beverage Department	9
C. Food and Beverage Service	10
D. Restoran.....	10
E. <i>Waiter/Waitress</i>	12
F. <i>Dinner</i>	13
G. Menu.....	14
1. Pengertian Menu.....	14
2. Jenis Jenis Menu.....	14
H. <i>Squence of service</i>	15

I. Pelayanan.....	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	18
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	18
1. Lokasi Hotel	18
2. Sejarah Hotel.....	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Sheraton Bali Kuta Resort.....	20
1. Bidang Usaha	20
2. Fasilitas Sheraton Bali Kuta Resort.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Penyajian Hasil Pelayanan Dinner A La Carte Menu Oleh Waiter/ Waitress Di Bene Restaurant Pada Sheraton Bali Kuta Resort	35
1. Tahap persiapan.....	35
2. Tahap pelaksanaan	39
3. Tahapan <i>closing</i>	46
B. Hambatan – hambatan yang dihadapi <i>waiter</i>	48
BAB V PENUTUP	50
A. Simpulan.....	50
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	54

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe kamar Sheraton Bali Kuta Resort.....	20
Tabel 3.2 Bene restaurant, Daily Social dan &more bar.....	22
Tabel 3.3 Jumlah Kapasitas Ballroom dan Luas	26



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel Sheraton Bali Kuta Resort.....	17
Gambar 3. 2 Standart Room	20
Gambar 3. 3 Deluxe Room.....	21
Gambar 3. 4 Suite Room	21
Gambar 3. 5 President Suite	22
Gambar 3. 6 Daily Social	23
Gambar 3. 7 Bene Restaurat	24
Gambar 3. 8 & More By Sheraton.....	25
Gambar 3. 9 Ballrom	25
Gambar 3. 10 Shine Spa	27
Gambar 3. 11 Sheraton Fitness.....	27
Gambar 3. 12 Play Kids.....	28
Gambar 3. 13 Swimming pool.....	29
Gambar 3. 14 Struktur Organisasi Sheraton Bali Kuta Resort.....	29
Gambar 3. 15 Struktur Organisasi Food & Beverage.....	30
Gambar 4. 1 Uniform Bene Restaurant	35
Gambar 4. 2 Set Up Table	36
Gambar 4. 3 Captain order	40
Gambar 4. 4 Check atau Bill	43
Gambar 4. 5 Kondisi Restoran saat sudah bersih	44

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran *set up table*
Lampiran *Food pass around*
Lampiran Proses memasukan pesanan ke *infrasy* (*system*)
Lampiran restoran saat sore hari dan malam hari
Lampiran *food list*
Lampiran *Beverage list*



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sheraton Bali Kuta Resort merupakan salah satu hotel bintang lima yang berada di kawasan Kuta tepatnya berada di Jalan pantai Kuta, Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Lokasi hotel ini sangat strategis, karena hanya butuh waktu 5 sampai dengan 7 menit dari bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai. Sheraton Bali Kuta Resort juga letaknya strategis dengan objek wisata, *shopping mall*, serta Sheraton Bali Kuta Resort juga memiliki akses untuk ke pantai dan akses untuk menuju *shopping mall*. Sheraton Bali Kuta Resort di buka pada tahun 2012 dengan jumlah kamar 203 kamar, serta 1 *president suite*. Sheraton memiliki beberapa department lain yang bekerja sama untuk melayani tamu di hotel seperti Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Engineering Department, Security Department, Sales & Marketing Department, HRD Department, accounting Department, Purchasing Department, dan IT Department (*information technology*).

Food and Beverage Department terbagi dalam dua bagian yaitu bagian *service* dan *product*. Food and Beverage Product bertugas menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert* untuk para tamu yang datang ke restoran sedangkan Food and Beverage Service bertugas untuk menyediakan serta menawarkan menu yang ada kepada konsumen dan juga bisa meningkatkan kepuasan konsumen dengan memberikan pelayanan yang terbaik. Beberapa

restoran pada hotel Sheraton Bali Kuta Resort adalah Daily Social Restaurant, Bene Restaurant, Room Service, Spa, & More Bar Lounge, Dan Kids Club.

Bene Restaurant merupakan salah satu *Italian* restoran yang terkenal Di Kuta, restoran ini salah satu *fine dining restoran*. Restoran ini melayani *a la carte menu* makanan berasal dari negara Italia, buka hanya untuk *lunch* dan *dinner* dari pukul 11.00 wita sampai dengan 22.30 wita untuk *last order*. Pelayanan *a la carte menu* adalah jenis layanan di restoran dimana tamu memesan makanan secara individual dari menu yang lengkap, dan setiap hidangan memiliki harga tersendiri. Makanan hanya akan dimasak setelah tamu memesan, sehingga penyajiannya memerlukan 15 sampai dengan 20 menit. Pelayanan ini bersifat personal dan formal, dengan *waiter/waitress* yang menjelaskan menu dan mencatat pesanan secara detail. Jenis pelayanan ini biasanya digunakan di restoran fine dining atau hotel yang mengutamakan kualitas, kebebasan memilih, dan pengalaman makan yang istimewa.

Bene Restaurant memiliki *dining area* dengan *view* laut lepas, sehingga tamu juga bisa menikmati sunset. *Waiter/ waitress* Bene Restaurant melayani tamu dari baru masuk ke restoran sampai tamu meninggalkan restoran sehingga pelayanan yang diberikan oleh *waiter/waitress* akan sangat memengaruhi kepuasan tamu yang datang ke Bene Restaurant. *Waiter/waitress* juga menawarkan menu untuk *dinner* dengan harga yang terpisah dari appetizer sampai dessert. Pada saat *dinner* tak jarang tamu memilih menu *a la carte menu* untuk menikmati makanannya, daripada memilih *set menu*, dikarenakan tamu yang datang untuk dinner memilih hanya satu jenis hidangan atau dua hidangan. Seperti tamu hanya ingin memesan *main course* dan *dessert* saja. *A la carte menu*

merupakan sebuah ungkapan yang berasal dari Perancis yang berarti “dari kartu” dan sering digunakan di *restoran*. Tamu memilih menu *a la carte* biasanya dikarenakan terdapat harga tersendiri yang telah ditetapkan dalam satu jenis makanan. Misalnya tamu hanya ingin menikmati *main course* saja maka menu yang digunakan adalah menu *a la carte*. Sebaliknya apabila tamu ingin menikmati hidangan dari awal sampai akhir (*appetizer* sampai dengan *dessert*) maka sebaiknya memilih *set menu*.

Terkait topik yang diangkat dalam Tugas Akhir ini, terdapat beberapa tulisan dari Tugas Akhir sebelumnya yang juga membahas topik serupa tentang pelayanan *dinner a la carte menu* diantaranya oleh Ananda, (2024) yaitu berjudul “Pelayanan *Dinner* dengan A’la Carte Menu Oleh *waiter/waitress* di Anarasa Restoran Movenpick Resort & Spa” dengan perbedaan jenis *restoran*, Anarasa Restoran memiliki tema restoran urban yang mengutamakan pelayanan dengan konsep santai, dan cocok untuk dikunjungi tamu bersama keluarga. Tugas Akhir Wayan Estina, (2024) dengan judul “Pelayanan *dinner A La Carte Menu* Oleh *waiter* Pada Kelapa Restoran Di Kappa Senses Ubud” terdapat perbedaan dengan memiliki *voucher meal* atau makanan yang sudah termasuk dengan harga kamar.

Berdasarkan pemaparan di atas, maka judul Tugas Akhir ini adalah pelayanan *dinner a la carte menu* oleh *waiter/waitress* di Bene Restaurant pada Sheraton Bali Kuta Resort.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pelayanan dinner a la carte menu oleh *waiter/waitress* di Bene Restaurant pada Sheraton Bali Kuta Resort?
2. Apa saja hambatan yang dialami pada saat melakukan pelayanan *dinner a la carte menu* oleh *waiter/waitress* di Bene Restaurant Sheraton Bali Kuta Resort dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Menjelaskan pelayanan Dinner a la carte menu oleh *waiter/waitress* di Bene Restaurant pada Sheraton Bali Kuta Resort
- b. Menjelaskan hambatan yang dialami oleh *waiter/waitress* dengan melakukan pelayanan *dinner a la carte menu* oleh *waiter/waitress* di Bene Restaurant pada Sheraton Bali Kuta Resort hingga memberi solusi terhadap hambatan tersebut.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat kelulusan dari Politeknik Negeri Bali serta membandingkan ilmu pengetahuan serta praktik yang penulis peroleh di kampus dengan industry.

- 2) Tugas Akhir ini diharapkan dapat menambah ilmu bagi penulis yang nantinya dapat menjadi bekal dalam melanjutkan studi ataupun membuka usaha yang bergerak dalam bidang pelayanan makanan dan minuman.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai bahan acuan bagi Politeknik Negeri Bali untuk mengetahui bagaimana keadaan nyata di industri sehingga nantinya dapat menyesuaikan materi serta praktik yang diberikan kepada mahasiswa/i sesuai dengan perkembangan yang terjadi di industri
- 2) Sebagai bahan acuan yang dapat digunakan oleh mahasiswa/i Politeknik Negeri Bali yang nantinya menyusun Tugas Akhir berkenaan dengan department *food and beverage service* khususnya mengenai Pelayanan *Dinner A La Carte Menu* Oleh *Waiter/Waitress* di Bene Restaurant.

c. Bagi Sheraton Bali Kuta Resort

Melalui penulisan Tugas Akhir ini diharapkan dapat menjadi salah satu masukan dalam meningkatkan Pelayanan *Dinner A'la Carte Menu* Oleh *Waiter/Waitress* di Bene Restaurant.

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) Metode observasi

Metode observasi merupakan suatu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati langsung dan dalam hal ini penulis terlibat secara langsung dalam penanganan Pelayanan Dinner A'la Carte Menu di Sheraton Bali Kuta Resort

b) Metode wawancara

Metode wawancara merupakan salah satu cara pengumpulan data yang dilakukan dengan wawancara langsung kepada *restoran Manager* dan *Supervisor on duty* mengenai cara penanganan pelayanan *dinner a la carte menu*.

c) Metode Studi Kepustakaan

Metode Studi kepustakaan merupakan suatu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mencari dan membaca informasi atau buku – buku atau literatur serta melalui internet yang membahas mengenai cara untuk melakukan pelayanan *dinner a'la carte menu* yang baik dan benar

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik yang digunakan penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini yaitu metode analisis deskriptif kualitatif, yaitu penulis memaparkan, menjelaskan, dan menguraikan data-data informasi dengan apa adanya seperti yang ditemukan di lapangan sehingga menjadi suatu data yang akurat dalam Pelayanan a la carte menu oleh *waiter/waitress* di Bene Restaurant Sheraton Bali Kuta Resort

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Prosedur pelayanan Dinner A la Carte Menu Oleh Waiter/Waitress dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Dapat disimpulkan bahwa prosedur pelayanan Dinner A la Carte Menu Oleh Waiter/Waitress sudah mengikuti tahapan kerja yang cukup jelas, mulai dari tahapan persiapan, tahap pelaksanaan, sampai tahap *closing*.
 - a. Tahap persiapan dilakukan pada saat sebelum memulai proses melayani tamu, seperti mulai dari penampilan seorang *waiter/waitress*, pengecekan reservasi, kelengkapan meja yang akan digunakan dan kelengkapan peralatan makan.
 - b. Saat jam operasional berjalan, tugas seorang *waiter/waitress* adalah *welcoming the guest, offering any assistant, ask any reservation to the guest, escorting guest to the table, seating the guest, taking order, serving makanan dan minuman, offering second drink* dan memastikan rasa makanan, *clear up* piring yang sudah tidak ada sisa makanan, *billing/payment bill*, dan *farewell the guest*.
 - c. *Waiter/waitress* juga harus menyelesaikan tugas akhir atau *closing* seperti pembersihan alat makan, dan meja.
2. Meski alurnya sudah tertata, tetapi ada beberapa yang menjadi hambatan kerja seorang *waiter/waitress* saat proses pelayanan tamu *dinner*.

- a) keterlambatan penyajian makanan tidak tepat waktu atau tidak sesuai dengan harapan tamu hingga membuat *complain*, yang menghambat pekerjaan seorang waiter/waitress. Solusinya dengan cara memberi compliment atau diskon agar tamu tidak merasa kecewa karena sudah lama menunggu makanan.
- b) Hambatan yang kedua terlambatnya informasi dari *kitchen* kehabisan bahan makanan atau tersisa bahan makanan tertentu hanya untuk satu pesanan di saat situasi restoran sedang ramai. Solusinya dengan cara memberi saran pilihan makanan yang hampir mirip.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan dan observasi di Sheraton Bali Kuta Resort pada *Food and Beverage Service* khususnya di *Bene* restoran, penulis memberikan saran yaitu:

1. Sebaiknya pihak *kitchen* mempersiapkan bahan bahan makanan yang akan di masak lebih awal sehingga saat situasi restoran ramai dan pesanan makanan yang banyak tidak memakan banyak waktu. Contohnya seperti mempersiapkan *dough* pizza yang sudah dibentuk dan sudah berisi *sauce* di atasnya jadi pada saat pesanan masuk, petugas di *kitchen* hanya perlu memasukan ke dalam oven.
2. Selain melakukan persiapan yang lebih awal, *kitchen* juga harus melakukan *inventory* bahan bahan masakan yang akan digunakan pada saat *dinner* agar mengurangi terjadinya kehabisan bahan makanan pada saat situasi restoran sedang ramai.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, A. I., & Anggraini, C. R. (2020). Tugas Dan Tanggung Jawab *Cook Helper* Dalam Penanganan *Lunch* Dan *Dinner* Di *Banquet Kitchen* Sheraton Surabaya Hotel And Towers.
<http://repository.unmuhsember.ac.id/5591/9/Artikel.pdf>
- Ari, N. W. E. J. (n.d.). Tugas Akhir Pelayanan Dinner Ala Carte Menu Oleh Waiter Pada Kelapa Restaurant Di Kappa Senses Ubud.
- Desthiani, U., Suminar, R., & Cristiani, S. (2021). Peran Dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service Pada Hotel Santika Bsd City Serpong.
- Dewantoro, F., & Widodo, D. A. (2021). Kajian Pencahayaan Dan Penghawaan Alami Desain Hotel Resort Kota Batu Pada Iklim Tropis. In *Journal of Infrastructural in Civil Engineering (JICE)* (Vol. 02, Issue 01). <https://ejurnal.teknokrat.ac.id/index.php/jice>
- Durachim & Hamzah. (2017). *Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi*. 12–21.
- Kharisma, D., Simatupang, S., Hutagalung, H., Tinggi, S., Al, I. E., & Sibolga, W. (2023). *JUMANSI: Jurnal Ilmiah Manajemen dan Akuntansi Medan Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Pada UD. Restu Mulia Pandan Afiliation*.
<https://jurnal.itscience.org/index.php/jumansi>
- Mularsari, A., & Farika, A. (2022). Analisis Strategi Pengembangan Pariwisata di Bidang Jasa Pelayanan Hotel Roosseno Plaza Jakarta di Masa New Normal Era Analysis of Tourism Development Strategies in the Field of Roosseno Plaza Hotel Services in the New Normal Era. In *Turn Journal* (Vol. 2, Issue 1).
- Nanda, I. K. E. D. (2024). Pelayanan Dinner dengan A'la Carte Menu Oleh Pramusaji di Anarasa Restaurant Movenpick Resort & Spa.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37.
<https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Pratama, I. N., Atmaja, S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). 428-*Article Text-541-1-10-20230615*. 02(5), 1206–1224.

- Rahayu, I. (2024). *Intelektiva Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (Sop) Pramusaji Di De Cliff Cafe De Bintan Villa*.
- Rodríguez, Velastequí, M. (2019). Analisis Kerja Sama *Waiter* Dan *Western Chef* Untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan Di Citi Cafe Cititel Hotel Mid Valley Kuala Lumpur. 1–23.
- Siti, M. H. (2022). *Penerapan Metode Rekayasa Menu (Menu Engineering) Untuk Menentukan Klasifikasi Menu Item Pada Sejalan Coffehouse Kabupaten solok*.
<http://eprints.umsb.ac.id/648/%0Ahttp://eprints.umsb.ac.id/648/1/%28181000293302014%29%29%281%29.pdf>
- Supriyanto Slamet, H. (2021). “Analisa Pengaruh SOP (Standard Operating Procedure) Terhadap Kinerja Waiter Dan Waitress Di In Bloom Restoran Hotel Ayaartta Malioboro Yogyakarta, Indonesia.” *Journal of Tourism and Economic* 4(1): 73–84.
 doi:10.36594/jtec/wfrnje97.
- 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.
- Sudarwanto, B., & Waterfront, H. R. (2012). Hotel Resort Di Kawasan Mandeh Kabupaten Pesisir Selatan Sumatera Barat. *Imaji*, 1(3), 415–422.
- Tombeg, M. R., & Wijanarko, S. (n.d.). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Fasilitas *Food And Beverage Service* Department Terhadap Kepuasan Tamu Di Sintesa Peninsula Pendahuluan Indonesia merupakan negara yang memiliki keindahan alam dan keanekaragaman budaya , sehingga perlu adanya peningkatan se. 1–9.
- Ummah, M. S. (2019). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Sustainability*