

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH WAITER/SS
DI SELERIANA RESTAURANT PADA THE KANA KUTA
HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Dimas Maharani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH WAITER/SS
DI SELERIANA RESTAURANT PADA THE KANA KUTA
HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Dimas Maharani
NIM. 2215893002**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH WAITER/SS DI SELERIANA RESTAURANT PADA THE KANA KUTA HOTEL

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 Dimas Maharani
NIM. 2215893002**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA
2025**

KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang widi Wasa (Tuhan Yang Maha Esa) atas Rahmatnya saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Pelayanan Romantic Dinner Oleh Waiter/ss Di Seleriana Restaurant Pada The Kana Kuta Hotel”** ini dengan tepat waktu.

Adapun tujuan dari penulisan laporan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Selain itu, laporan Tugas Akhir ini juga bertujuan untuk menambah pengetahuan tentang bagaimana peranan *Food and Beverage Service Department* dalam meningkatkan kepuasan tamu di The Kana Kuta Hotel.

Dalam kesempatan ini, Penulis mengucapkan banyak terima kasih atas motivasi dan bimbingan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat melewati hambatan dan kesulitan yang terjadi, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Dalam kesempatan ini, disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Ibu Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Ibu Putu Tika Virgiani, S.Pd, selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk

menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ibu Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng., selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberi semangat dan pengarahan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir.
5. Bapak I Gede Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par, selaku koordinator Program Studi Perhotelan PSDKU Jembrana Jurusan Pariwisata, yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis.
6. Bapak I Gede Agus Jaya Sadguna, SST.Par.,M.Par selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
7. Bapak I Komang Ardana, S.S., M.Hum, selaku ketua Kampus PSDKU Jembrana Jurusan Pariwisata, yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis.
8. Bapak I Komang Ardana, S.S., M.Hum selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam membuat Tugas Akhir ini.
9. Ibu Luh Putu Indra Yunita, selaku Human Resource Manager The Kana Kuta Hotel.
10. Seluruh Staff The Kana Kuta hotel yang telah membimbing dan memberikan masukan serta informasi kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.

11. Bapak I Ketut Artawan dan Ni Made Lisa Hariyani selaku Orang Tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini.
12. Teman – teman di Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan motivasi serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Jembrana, Agustus 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A.Latar Belakang	1
B.Rumusan Masalah.....	5
C.Tujuan dan Manfaat Penulisan	5
1.Tujuan Penulisan	5
2.Manfaat Penulisan	5
D.Metode Penulisan Tugas Akhir.....	7
1.Metode Pengumpulan Data.....	7
2. Metode Analisis Data dan Penyajian Hasil	8
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
A. <i>Food and Beverage Department</i>	9
1.Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	9
2.Bagian <i>Food and Beverage Department</i>	10
3.Tugas dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage Department</i>	10
B.Restoran.....	11
1. Pengertian Restoran.....	11
2. Klasifikasi Restoran.....	11
3. Aspek-Aspek Utama Restoran.....	12
C. Pelayanan.....	13

1. Pengertian Pelayanan	13
2. Faktor – Faktor Pelayanan.....	13
3. Teknik Penyajian dalam Pelayanan.....	14
D. Pramusaji (Waiter)	15
E. Menu	16
1. Definisi Menu.....	16
2. Jenis-Jenis Menu	17
F. Romantic Dinner.....	17
G. Sequence of Service (SOP)	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	20
1. Lokasi Hotel.....	20
2. Sejarah Hotel	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	22
1. Bidang Usaha.....	22
2. Fasilitas Hotel	23
C. Struktur Organisasi The Kana Kuta Hotel	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Pelayanan Romantic Dinner di Seleriana Restoran pada The Kana Kuta Hotel.	33
B. Hambatan Saat Pelaksanaan dan Solusi	40
BAB V PENUTUP	42
A. Simpulan.....	42
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43
DAFTAR LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	22
Tabel 3. 2 Restoran dan Bar	22
Tabel 3. 3 Venue	23



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Kana Kuta Hotel	20
Gambar 3. 2 Room Deluxe with Balcony	24
Gambar 3. 3 Room Suite.....	24
Gambar 3. 4 Seleriana Restaurant.....	25
Gambar 3. 5 Staranise	26
Gambar 3. 6 Staranise 2	27
Gambar 3. 7 Seleriana Bar	27
Gambar 3. 8 Struktur Organisasi The Kana Kuta Hotel	30
Gambar 3. 9 Struktur Organisasi Food and Beverage Service Department.....	30
Gambar 4. 1 Menu Romantic Dinner Sekeriana Restaurant.....	35
Gambar 4. 2 Set Up Romantic Dinner Sumber : The Kana Kuta Hotel 2024	38

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia. Sektor ini tidak hanya memberikan kontribusi besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), tetapi juga berperan dalam penciptaan lapangan kerja dan peningkatan pendapatan devisa negara. Bali merupakan salah satu daerah yang menjadi tulang punggung industri pariwisata domestik maupun internasional. Daya tarik utamanya meliputi keindahan alam, budaya yang unik, termasuk akomodasi yang nyaman dan layanan kuliner yang variatif serta berkualitas.

Hotel merupakan jenis akomodasi yang dikelola secara komersial yang menggunakan sebagian atau seluruhnya untuk jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman, serta jasa lainnya untuk masyarakat umum (Sanjaya, 2022). Industri perhotelan memainkan peran yang sangat penting dalam sektor pariwisata, karena keberadaannya mendukung kelancaran perjalanan wisatawan. Industri perhotelan di Bali, khususnya di daerah Kuta, terus berkembang pesat dengan berbagai inovasi untuk menarik wisatawan. Salah satu inovasi yang ditawarkan adalah pengalaman *Romantic Dinner* di restoran hotel.

The Kana Kuta Hotel, dengan Seleriana Restaurant-nya, menawarkan layanan *Romantic Dinner* sebagai bagian dari upaya meningkatkan kepuasan pelanggan dan memberikan pengalaman yang tak terlupakan. Layanan *romantic*

dinner tersebut merupakan layanan eksklusif yang ditawarkan kepada tamu yang ingin merayakan momen spesial seperti ulang tahun, *honeymoon*, maupun *anniversary*. Layanan ini tidak hanya menekankan pada sajian menu, tetapi juga pada suasana, dekorasi, dan interaksi personal yang menyenangkan. *Romantic dinner* pada The Seleriana Restaurant tempat ini akan memberikan pemandangan langsung ke arah *pool* yang akan menambah kesan romantis. Pelayanan atau service yang diberikan pada saat *romantic dinner* adalah *American service* atau dikenal juga dengan *Ready on The Plate/Plate Service*. The Seleriana Restaurant hanya akan melayani satu atau dua reservasi setiap harinya, hal itu dilakukan agar *romantic dinner* terkesan lebih *private* bagi tamu. Restoran ini menyediakan berbagai makanan, mulai dari *seafood*, *asian food*, hingga menu internasional serta menyediakan opsi *indoor* dan *outdoor* untuk *romantic dinner* yang dapat disesuaikan preferensi tamu.

Namun, berdasarkan hasil observasi awal yang penulis lakukan selama melaksanakan kegiatan praktik kerja lapangan (PKL) di The Kana Kuta Hotel, ditemukan beberapa permasalahan dalam pelaksanaan *romantic dinner* di Seleriana Restaurant. Beberapa masalah tersebut mencakup kurangnya koordinasi antara bagian pelayanan dan bagian dapur, keterlambatan penyajian makanan, serta belum adanya *Standard Operating Procedur (SOP)* tertulis yang mengatur secara rinci tahapan pelayanan *romantic dinner* oleh *waitress* di area *indoor* ataupun *outdoor*. Permasalahan ini berpotensi menurunkan kualitas pelayanan dan menimbulkan ketidakpuasan tamu, terutama bagi mereka yang sangat memperhatikan detail dan suasana romantis dalam momen spesial mereka. Sehingga, kondisi ini menimbulkan

kesenjangan antara harapan tamu akan pelayanan eksklusif dan kenyataan di lapangan yang masih belum sepenuhnya optimal.

Penelitian atau Tugas Akhir sebelumnya yang membahas terkait dengan pelayanan *romantic dinner* telah dilakukan oleh beberapa mahasiswa, di antaranya oleh Marcel Sebastian Harianto (2022) dengan judul “Pengaruh *Plating Romantic Dinner* Terhadap Kepuasan Tamu Indoluxe Hotel Jogjakarta” yang lebih menekankan pada aspek *plating* atau cara penyajian makanan dalam layanan *romantic dinner* yang menjadi hal penting sebagai visualisasi sebuah hidangan. Dalam konteks *romantic dinner*, *plating* yang menarik tidak hanya mempengaruhi persepsi tamu terhadap kualitas makanan, tetapi juga memperkaya pengalaman visual dan emosional tamu. Selain itu, Lya Yunara dan Juhanda (2019) dalam Tugas Akhir yang berjudul “Prosedur Menangani Romantic Dinner Oleh Waiter and Waitress Pada Bene Italian Kitchen di Sheraton Bali Kuta Resort” memberikan fokus pada prosedur pelayanan oleh waiter dan waitress dalam menangani *romantic dinner*. Penelitian ini menyoroti tugas dan tanggung jawab staf restoran, terutama dalam menyediakan layanan yang eksklusif dan personal kepada tamu yang merayakan momen istimewa mereka. Kedua Tugas Akhir tersebut memang relevan sebagai referensi, namun memiliki pendekatan yang berbeda dengan Tugas Akhir ini.

Penulis dalam hal ini lebih menitikberatkan pada prosedur operasional pelayanan *romantic dinner* secara menyeluruh, mulai dari tahap persiapan (*preparation*), pelaksanaan pelayanan (*serving*), hingga penutupan (*closing*), serta peran waiter sebagai ujung tombak pelayanan di lapangan. Meskipun The Kana

Kuta Hotel memiliki standar pelayanan dan implementasi di lapangan belum konsisten. Penelitian ini dapat mengidentifikasi area-area di mana waiter memerlukan pelatihan tambahan atau perbaikan dalam prosedur pelayanan. Standarisasi yang baik akan memastikan setiap pelanggan mendapatkan pengalaman romantic dinner yang berkualitas.

Berdasarkan paparan tersebut, penulis memandang bahwa perlu dilakukan kajian lebih lanjut mengenai proses pelayanan *romantic dinner* oleh waiter secara praktis dan sistematis. Kajian ini diharapkan dapat memberikan gambaran nyata kepada pihak hotel maupun pembaca tentang langkah-langkah pelayanan *romantic dinner* yang ideal dan sesuai dengan standar pelayanan prima. Selain itu, Tugas Akhir ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pihak manajemen hotel dalam menyusun *SOP* pelayanan *romantic dinner* secara lebih rinci dan profesional. Oleh karena itu, penulis mengangkat judul Tugas Akhir: “Pelayanan Romantic Dinner oleh Waiter di Seleriana Restaurant pada The Kana Kuta Hotel” sebagai bentuk kontribusi terhadap peningkatan kualitas pelayanan makanan dan minuman di lingkungan industri perhotelan.

POLITEKNIK NEGERI BALI

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pelayanan *romantic dinner* oleh *waiter/ss* di Seleriana Restaurant pada The Kana Kuta Hotel ?
2. Apa sajakah kendala dalam pelayanan *romantic dinner* oleh *waiter/ss* di Seleriana Restaurant pada The Kana Kuta Hotel dan bagaimana cara mengatasinya ?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan di atas, maka dapat di simpulkan tujuan dan manfaat penulisan Tugas Akhir ini, sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah di atas.

- a. Menjelaskan bagaimana pelayanan *romantic dinner* oleh *waiter* di Seleriana Restaurant pada The Kana Kuta Hotel
- b. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi oleh *waiter* dalam meningkatkan pelayanan *romantic dinner* di Seleriana Restaurant pada The Kana Kuta Hotel.

2. Manfaat Penulisan

Berikut merupakan manfaat-manfaat yang dapat diperoleh dari penulisan Tugas Akhir ini.

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang cara meningkatkan kepuasan tamu di The Kana Kuta Hotel, sesuai dengan prosedur yang telah disusun dan diterapkan.
- 3) Menambah pengetahuan dan wawasan terkait dengan pelayanan *romantic dinner*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi bahan referensi untuk menambah pengetahuan pembaca dalam memberikan pelayanan yang dapat meningkatkan kepuasan tamu.
- 2) Mengetahui dan mengukur seberapa jauh kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan Tugas Akhir dan sebagai referensi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir mengenai pelayanan pada *romantic dinner*.

c. Bagi Perusahaan

Karya Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagai bahan referensi dalam meningkatkan kualitas mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam pelayanan *romantic dinner*. Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi mengenai aspek kualitas pelayanan, kepuasan pelanggan, peningkatan efisiensi operasional, dan pengembangan tenaga kerja, yang perlu

diperbaiki dan ditingkatkan guna meningkatkan kepuasan tamu yang pada gilirannya dapat mendorong loyalitas pelanggan dan peningkatan reputasi perusahaan di industri perhotelan yang sangat kompetitif.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Metode pengumpulan data penulisan Tugas Akhir ini dapat dilakukan dengan beberapa tahap sebagai berikut.

1. Metode Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Teknik pengumpulan data observasi dilakukan melalui pengamatan langsung dilakukan oleh peneliti kepada objek yang diteliti secara langsung di tempat terjadinya peristiwa. Penulis mengamati senior, mempelajari dan kemudian terjun langsung dalam pelayanan *romantic dinner* di Seleriana Restaurant pada The Kana Kuta Hotel.

b. Metode Wawancara

Metode Wawancara merupakan teknik pengumpulan data dengan mengambil data secara langsung dengan melakukan komunikasi secara langsung dengan responden atau informan. Penulis melakukan wawancara atau berkomunikasi langsung dengan pihak supervisor, leader atau staff Seleriana Restaurant guna memperoleh data mengenai cara pelayanan *romantic dinner* di Seleriana Restaurant pada The Kana Kuta Hotel.

c. Studi Pustaka

Studi pustaka bertujuan untuk mencari berbagai teori-teori yang relevan dengan permasalahan yang sedang diteliti sebagai bahan rujukan dalam

pembahasan hasil penelitian. Penulis mengumpulkan data dari perpustakaan dengan cara membaca buku, jurnal, dan website resmi.

2. Metode Analisis Data dan Penyajian Hasil

- a. Metode analisis yang digunakan pada penulisan laporan ini adalah metode analisis deskriptif, yaitu jenis pengolahan data yang ditujukan untuk mengetahui kondisi yang terjadi di lapangan saat ini.
- b. Metode penyajian hasil analisis menggunakan metode penyajian formal dan informal. Metode penyajian formal dilakukan dalam bentuk tabel, sedangkan metode penyajian informal di sajikan dalam bentuk penjelasan.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Prosedur pelayanan romantic dinner di Seleriana Restaurant, The Kana Kuta Hotel, terdiri dari tiga tahap utama. Tahap persiapan, contohnya, meliputi penyiapan dekorasi meja dengan lilin dan bunga, memastikan peralatan makan bersih dan lengkap, serta menyiapkan playlist musik romantis. Tahap pelaksanaan adalah pelayanan kepada tamu sejak kedatangan, seperti menyambut tamu dengan minuman selamat datang, menyajikan hidangan sesuai pesanan, dan memastikan kebutuhan tamu terpenuhi. Terakhir, tahap akhir mencakup pembersihan area setelah acara, seperti membereskan meja, membuang sampah, dan menyimpan kembali peralatan yang digunakan. Beberapa hambatan yang mungkin terjadi antara lain cuaca hujan, yang dapat diatasi dengan memberitahukan kondisi cuaca kepada tamu dan menawarkan opsi pindah ke dalam restoran. Selain itu, masalah serangga seperti nyamuk dapat diatasi dengan menyediakan lotion atau spray anti nyamuk, serta dengan mendatangkan ahli pengendalian hama jika diperlukan.

B. Saran

Berikut beberapa saran yang ingin penulis berikan terhadap pelayanan Romantic Dinner di The Kana Kuta Hotel, antara lain :

- a. Menambah lokasi yang dijadikan tempat romantic dinner. Selama ini *romantic dinner* dilaksanakan di *outdoor pool*, meskipun *view* yang ditawarkan sangat menarik, namun dilihat dari kendalanya yaitu dari alam yang mana akan sangat sulit untuk dikendalikan. Maka dari itu, pihak

restoran atau manajemen setidaknya mampu menawarkan *romantic dinner* di dalam ruangan yang khusus agar tamu *romantic dinner* tidak terganggu dengan tamu lainnya.

- b. Pihak restoran harus rutin mendatangkan Rentokil untuk membasmi semua serangga sehingga serangga tidak mampu berkembang biak lagi, serta pihak restoran harus selalu mengecek kebersihan lingkungan agar para tamu nyaman saat berada di restoran.



DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K., Jannah, N., Aiman, U., & Hasda, S. (2022). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Pidie: Yayasan Penerbit Muhammad Zaini.
- Ayuningtias, D. P., & Nani. (2025). Pengaruh Harga dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan di Hotel Grand Zuri Serpong. *Jurnal Intelek Insan Cendikia*, 2(3), 3047–7824. Diambil dari jiiic: JURNAL INTELEK INSAN CENDIKIA <https://jicnusantara.com/index.php/jiic>
- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, & Suardani, M. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran*. EUREKA MEDIA AKSARA.
- Darwin, M., Mamondol, M. R., Sormin, S. A., Nurhayati, Y., & Tambunan, H. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: CV. Media Sains Indonesia.
- Hartono, Marcel Sebastian (2022) *Laporan Tugas Akhir Pengaruh Plating Romantic Dinner Terhadap Kepuasan Tamu Indoluxe Hotel Jogjakarta Periode 23 Agustus 2021 – 22 Februari 2022*. Diploma thesis, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
- Hulfa, I., & dkk. (2021). *Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*. Badung: Infes Media.
- Kania, D., & Suhendi. (2022). Komitmen Organisasi dan Kinerja Karyawan Pada Hotel Grandia Bandung. *Bisman (Bisnis dan Manajemen): The Journal Of Business and Management*, 5(1), 1–8.
- Priadana, S., & Sunarsi, D. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Tangerang Selatan: Pascal Books.
- Sanjaya, S. (2022). Service Quality To Customers in Food and Beverages Service Departement Ardan Hotel. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3(1), 68–80. Diambil dari <https://jurnal.akparnhi.ac.id/jpv>
- Wardhana, A. (2024). Kepuasan Pelanggan. In *Jurnal Manajemen Tools* (Vol. 12). Peberbit CV. Eureka Media Aksara.
- Wirawan, P. E., Sudiarta, I. N., Arianty, A. A. A. S., & Semara, I. M. T. (2020). *DASAR-DASAR HOSPITALITY*. Denpasar: STPBI Press.
- Yunara, Lya (2020) *Prosedur Menangani Romantic Dinner Oleh Waiter And Waitress Pada Bene Italian Kitchen Di Sheraton Bali Kuta Resort*. Undergraduate thesis, Universitas Muhammadiyah Jember.

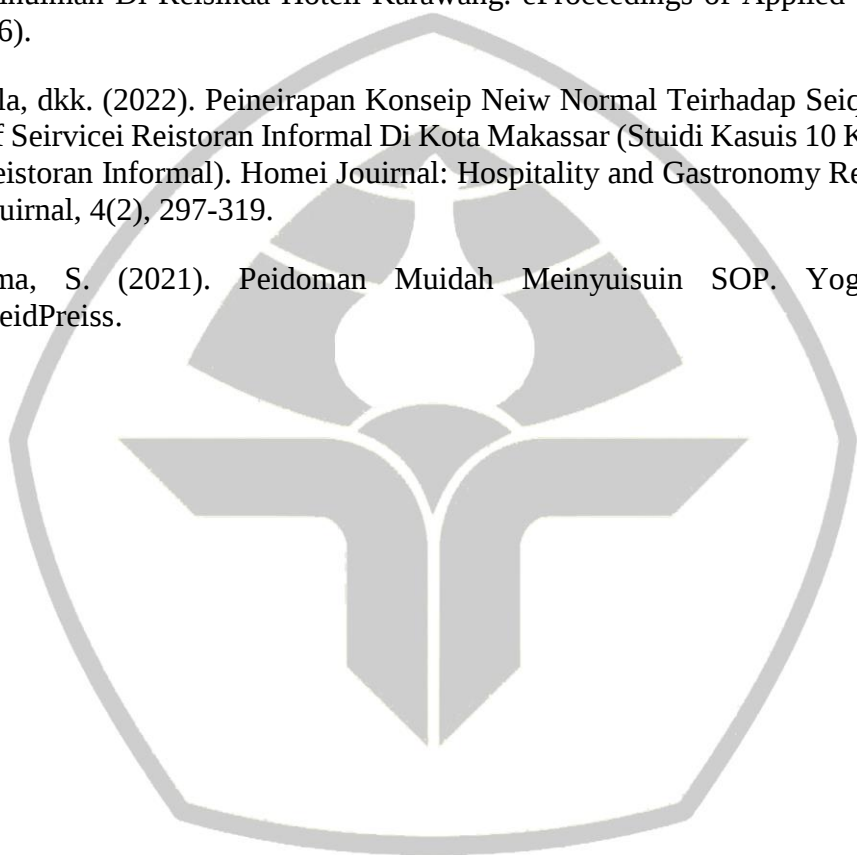
Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. (2020). Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.

Duiman, dkk. (2023). Strategi Pemasaran Food and Beverage di Departemen Suidamala Resort Komodo Pasca Covid-19. Jurnal Penelitian Teoritis Mahasiswa, 1(1), 63-76.

Prayoga dkk., (2022). Tinjauan Standar Operasional Prosedur Makanan Dan Minuman Di Restoran Hotel Karawang. eProceedings of Applied Science, 8(6).

Nurleila, dkk. (2022). Penerapan Konsep New Normal Terhadap Segi-segi Of Service Restoran Informal Di Kota Makassar (Studi Kasus 10 Kategori Restoran Informal). Home Journal: Hospitality and Gastronomy Research Journal, 4(2), 297-319.

Eikotama, S. (2021). Pedoman Mudah Menyusun SOP. Yogyakarta: MeidPreiss.



POLITEKNIK NEGERI BALI