

TUGAS AKHIR
PELAYANAN DINNER PURNAMA HONEYMOON BALE
OLEH PRAMUSAJI DI LOLOAN RESTORAN
PADA RAFFLES BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Rissa Listya Lestari

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR
PELAYANAN DINNER PURNAMA HONEYMOON BALE
OLEH PRAMUSAJI DI LOLOAN RESTORAN
PADA RAFFLES BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Rissa Listya Lestari
NIM 2215823012

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR
PELAYANAN DINNER PURNAMA HONEYMOON BALE
OLEH PRAMUSAJI DI LOLOAN RESTORAN
PADA 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 Rissa Listya Lestari
NIM 2215823012

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 Purnama Honeymoon Bale Oleh Pramusaji Di Loloan Restoran Pada Raffles Bali” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan langkah – langkah pelayanan dinner 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 inii, 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 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant.,M.Sc selaku dosen pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Dra. Made Ruki,M.Par selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Ibu Margareta Pertiwi, selaku Training Manager yang telah membantu memberikan data yang di perlukan dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Seluruh Staff Raffles Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Wayan Hari Suryawan dan Ibu I Wayan Sukerni,selaku kedua orang tua Penulis yang telah memberikan motivasi dan doa kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

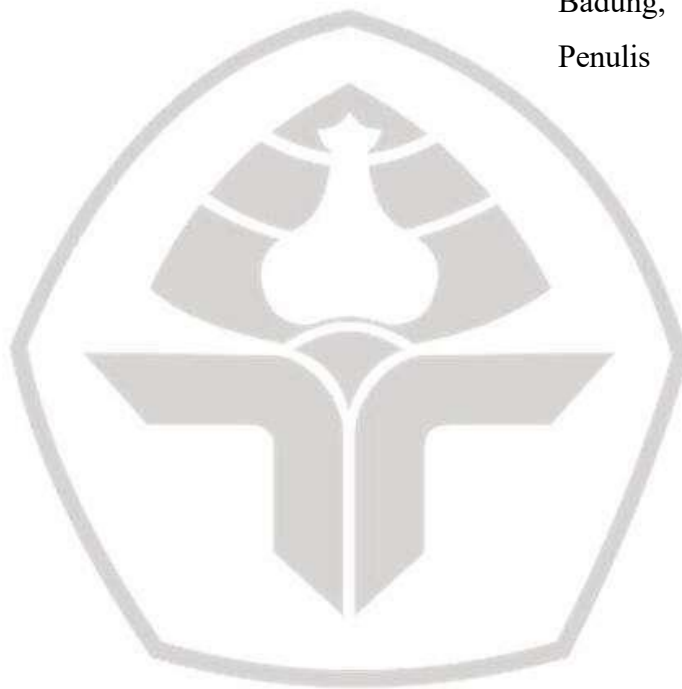
Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis

mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan 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, 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PERSYARATAN TUGAS AKHIR	ii
TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	vii
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 dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
1. Metode Pengumpulan Data	6
2. Metode Pengumpulan Data	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Food And Beverage Department	9
1. Pengertian Food And Beverage Department	9
2. Pengertian Food And Beverage Department	10
C. Restoran.....	10
1. Pengertian Restoran.....	10
2. Jenis – Jenis Restoran.....	11
D. Menu	13

1. Pengertian Menu.....	13
2. Jenis – Jenis Menu.....	14
E. Pramusaji	15
F. Pelayanan.....	15
1. Pengertian Pelayanan	15
2. Sequence Of Service	16
G. Dinner.....	17
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 Hotel	19
1. Bidang Usaha	19
2. Fasilitas Hotel.....	20
C. Struktur Organisasi.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Pelayanan Dinner Purnama Honeymoon Bale Oleh Pramusaji Di Loloan Restoran Pada Raffles Bali.....	35
1.Tahap persiapan.....	35
2.Tahap Pelaksanaan	43
3.Tahap akhir.....	53
B. Hambatan – hambatan yang ditemui oleh pramusaji dalam Pelayanan Dinner Purnama Honeymoon Bale Oleh Pramusaji Di Loloan Restoran Raffles Bali.....	55
BAB V PENUTUP	57
A. Simpulan.....	57
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar di Raffles Bali	20
Tabel 3. 2 Restoran dan Bar di Raffles Bali	23



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel Raffles Bali	18
Gambar 3. 2 Ocean Panoramic Pool Villa	21
Gambar 3. 3 Hilltop Pool Villa	21
Gambar 3. 4 Two Bedroom Ocean Front Villa	22
Gambar 3. 5 Raffles Presidential Villa	22
Gambar 3. 6 Rumari Restoran	24
Gambar 3. 7 Loloan Beach Bar and Grill Restoran.....	24
Gambar 3. 8 The Writers Bar.....	25
Gambar 3. 9 Loloan Bar	25
Gambar 3. 10 In Villa Dinning	26
Gambar 3. 11 Struktur Organisasi Food and Beverage Service Raffles Bali	28
Gambar 4. 1 Finger print absensi.....	36
Gambar 4. 2 personal grooming	37
Gambar 4. 3 Preparation.....	41
Gambar 4. 4 Table set up	42
Gambar 4. 5 Welcome Bread.....	43

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Purnama Honeymoon Bale.....	59
Lampiran 2. Menu Purnama Honeymoon Bale.....	59
Lampiran 3. Main Course Purnama Honeymoon Bale.....	59
Lampiran 4. Table Decoration	60
Lampiran 5. Table Set Up	60
Lampiran 6. Struktur Organisasi Raffles Bali.....	61



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

Latar Belakang

Bali merupakan salah satu tujuan destinasi pariwisata populer yang banyak dikunjungi oleh wisatawan asing maupun lokal. Hal itu dikarenakan pulau Bali memiliki daya tarik tersendiri yang mampu menarik banyak wisatawan untuk datang. Untuk menunjang kenyamanan wisatawan maka dibangunlah banyak sarana akomodasi salah satunya hotel. Salah satu akomodasi perhotelan yang cukup terkenal di Kawasan Jimbaran adalah Raffles Bali.

Raffles Bali terletak di Jalan Karang Mas Sejahtera Nomor 1a, Jimbaran, Kabupaten Badung, Bali. Resort ini terletak di kawasan pantai Jimbaran. Raffles Bali memiliki beberapa Department untuk mendukung jalannya operasional hotel seperti Front Office Department, Food and Beverage Department, Housekeeping Department, Finance Department, Sales and Marketing Department, IT Department, Talent and Culture Department, Security Department, dan Engineering Department.

Food and Beverage Department merupakan salah satu Department yang memiliki peran yang sangat penting pada sebuah hotel. Ini dikarenakan Food and Beverage Department merupakan jasa pelayanan makanan dan minuman kepada para tamu.

Food and Beverage dapat dibagi menjadi 2 yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product. Food and Beverage Service memiliki peran yang sangat penting dalam melakukan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu. Maka dari itu setiap hotel menyediakan fasilitas Restoran bagi tamu yang menginap di hotel. Raffles Bali memiliki 2 Restoran yang menyajikan konsep dan jenis makanan yang

berbeda sehingga tamu tidak mudah bosan dengan menu yang ada yaitu Loloan Beach Bar and Grill dan Rumari Restoran.

Loloan Beach Bar and Grill merupakan salah satu Restoran yang paling diminati oleh pengunjung. Loloan Beach Bar and Grill Restoran merupakan Restoran yang melayani lunch dan dinner. Loloan Beach Bar and Grill Restoran memiliki ala carte menu dengan konsep International Mediteranian Cuisine and fresh Seafood from Jimbaran. Selain itu, Restoran ini juga memiliki *package dinner* yang bisa dinikmati oleh tamu yaitu Purnama Honeymoon Bale.

Package romantic dinner ini hanya dapat menerima 1 reservasi saja dalam sehari karena dilengkapi dengan set menu dan memiliki 3 jenis *package* yang sangat menarik yaitu *The Purnama Classic Package* dengan harga IDR 6.000.000++, *Premium Champagne Package* dengan harga IDR 9.000.000++, dan *Luxury Champagne Package* dengan harga IDR 12.000.000++.

Menu yang ditawarkan pada *package* ini berupa set menu yang dapat disesuaikan dengan *preference* tamu. Tempat yang digunakan dalam *romantic dinner* ini juga sangat unik karena terletak di sebuah bale di atas batu karang yang menampilkan keindahan laut dan bulan dengan sangat jelas dan *private*. Pelayanan yang diberikan juga berbeda dengan *regular dinner* karena pada *romantic dinner* ini, terdapat 1 pramusaji khusus yang akan melayani tamu tersebut selama *dinner*, sedangkan pada *regular dinner* seorang pramusaji bisa melayani 2 hingga 3 table sekaligus. Romantic dinner ini menggunakan jenis pelayanan *American service*, setiap *course* makanan akan disiapkan langsung disiapkan terlebih dahulu sebelum disajikan oleh pramusaji kepada tamu. Setiap *package* memiliki menu yang sama namun pada *premium champagne* sudah *include*

dengan *a bottle of Billecart – salmon Champagnedan Brut Reserve* dan luxury package sudah *include dengan a bottle of Billecart – salmon Champagne dan Brut Rose*.

Berdasarkan topik yang diambil dalam tugas akhir ini, penulis melakukan perbandingan dengan beberapa tugas akhir sebelumnya dengan topik yang sama namun memiliki beberapa hal yang berbeda. Tugas akhir perbandingan pertama adalah karya Ni Putu Rita Rosita Dewi dengan judul “Penangan Romantic Dinner oleh pramusaji Pada The Shore Restoran Di Hilton Bali Resort” (Dewi et al., 2023). Pada tugas akhir ini, penulis mendapat kesamaan yaitu berupa pelayanan yang di dapat apabila tamu memilih *romantic dinner* ini maka akan mendapatkan pelayanan *private* oleh pramusaji yang khusus melayani satu tamu tersebut. Adapun perbedaan yang penulis dapatkan yaitu tempat pelaksanaan *dinner* tersebut memiliki dua pilihan tempat yaitu di *rooftop* dan *beachfront* dan menu yang ditawarkan adalah ala carte menu yang dapat dipilih oleh tamu sesuai keinginannya. Sedangkan pada dinner Purnama Honeymoon Bale di Loloan Restoran menawarkan *romantic dinner* dengan pengalaman makan di bale yang terletak di atas karang dengan view laut yang indah. Serta menawarkan paket makan berupa set menu yang terdiri dari 5 *courses* yaitu *amuse bouche*, Otoro Tuna, Amaebi Prawn, Black Ink Spaghetti, Red Mullet dan passion fruit sorbet dan coconut Texture.

Tugas akhir perbandingan yang kedua adalah karya Kezia Kristiana dengan judul “Pelayanan Romantic Dinner Oleh Server Di Reef Beach Club Apurva Kempinski Bali” (Kristiana, 2024). Pada tugas akhir ini, ada beberapa kesamaan yaitu berupa jenis menu yang digunakan yaitu menggunakan set menu 5 *courses* dalam *romantic dinner package*. Adapun perbedaan yang penulis temukan yaitu pada tugas akhir perbandingan

tersebut menawarkan dua jenis *table set up* yaitu normal set-up dan *balinese style* sedangkan pada *dinner* Purnama Honeymoon Bale di Loloan Restoran pada Raffles Bali hanya menawarkan normal *standart set up* untuk *romantic dinner package* (Kristiana, 2024).

Dari latar belakang di atas, penulis tertarik dengan pelayanan yang di berikan pada *romantic dinner* tersebut mulai dari *preparation* hingga *closing*. Maka dari itu penulis tertarik untuk mengangkat sebagai topik untuk di bahas dalam tugas akhir dengan judul “Pelayanan Dinner Purnama Honeymoon Bale Oleh Pramusaji Di Loloan Restoran Pada Raffles Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, adapun rumusan masalah yang akan menjadi permasalahan dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pelayanan dinner purnama honeymoon bale oleh pramusaji di loloan restoran pada raffles bali?.
2. Apa saja hambatan dalam menangani pelayanan dinner purnama honeymoon bale oleh pramusaji di loloan restoran pada raffles bali? dan bagaimana cara mengatasinya?.

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan Dinner Purnama Honeymoon Bale Oleh Pramusaji Di Loloan Restoran Pada Raffles Bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mendeskripsikan pelayanan dinner purnama honeymoon bale oleh pramusaji di loloan restoran pada raffles bali.
- b. Untuk Menjelaskan hambatan apa saja yang dialami dalam pelayanan dinner purnama honeymoon bale oleh pramusaji di loloan restoran pada raffles bali.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Tugas akhir ini digunakan Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali
 - 2) Tugas akhir ini bermanfaat bagi mahasiswa untuk mengetahui secara detail tentang Pelayanan Dinner Purnama Honeymoon Bale Oleh Pramusaji Di Loloan Restoran Pada Raffles Bali
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Tugas akhir ini bermanfaat sebagai sumber data dan informasi yang bermanfaat bagi mahasiswa yang akan datang sesuai dengan keadaan di industri perhotelan saat ini.
 - 2) Tugas akhir ini bermanfaat sebagai referensi yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan.

c. Perusahaan

- 1) Tugas akhir ini bermanfaat sebagai bahan evaluasi bagi Perusahaan dalam Tindakan mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat melakukan pelayanan *romantic dinner*.
- 2) Tugas akhir ini bermanfaat sebagai masukan yang dapat dipertimbangkan untuk meningkatkan kinerja perusahaan dimasa yang akan datang.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

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 merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati dan melakukan langsung bagaimana seorang pramusaji berperan dalam melakukan pelayanan. Data yang diperoleh melalui observasi ini antara lain : peralatan yang digunakan, jenis makanan yang disajikan, dekorasi yang digunakan dalam romantic dinner, jenis metode pelayanan yang digunakan dan mengamati langkah – langkah yang harus dilakukan dalam Pelayanan Dinner Purnama Honeymoon Bale Oleh Pramusaji Di Loloan Restoran Pada Raffles Bali.

b. Wawancara

Metode Wawancara merupakan percakapan antara dua orang atau lebih dan berlangsung antara narasumber dan pewawancara mengenai SOP. Penulis melakukan wawancara langsung kepada, ibu Wira selaku Restoran manager di

Loloan Restoran. Data yang diperoleh dalam wawancara ini antara lain : bagaimana solusi untuk menghadapi kendala yang terjadi dalam pelayanan romantic dinner serta keunikan dari pelayanan romantic dinner ini.

c. Studi Pustaka

Metode studi Pustaka yaitu dengan cara melihat dan membaca beberapa jurnal atau artikel yang berkaitan dengan tugas akhir ini melalui *website*. Serta penulis juga membaca *repository PNB* sebagai refrensi yang berhubungan dengan tugas akhir dan menjadikannya sebagai pembanding. Hal ini dilakukan dengan cara membaca buku dan jurnal yang berkaitan dengan judul dan permasalahan pada tugas akhir ini. Salah satunya adalah jurnal dengan judul Definisi Hotel Perencanaan Menu.

2. Metode Analisis dan Penyajian hasil

Metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan cara memaparkan dan menguraikan dengan rinci mengenai informasi dan data-data yang berkenaan dengan informasi yang dibutuhkan Pelayanan Dinner Purnama Honeymoon Bale Oleh Pramusaji Di Loloan Restoran Raffles Bali.

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan adalah metode penyajian formal dan informal. Metode formal yaitu, metode penyajian analisis dengan menyajikan data dengan tanda-tanda seperti, foto, gambar, tabel yang berkaitan dengan Pelayanan Dinner Purnama Honeymoon Bale Oleh Pramusaji Di Loloan Restoran Raffles Bali. Sedangkan metode informal yaitu, metode penyajian analisis data dengan menyajikan dengan kata-kata yang mudah dimengerti dan dipahami dalam menjelaskan Pelayanan Dinner Purnama Honeymoon Bale Oleh Pramusaji Di Loloan Restoran Raffles Bali

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai pelayanan Dinner Purnama Honeymoon Bale Oleh Pramusaji Di Loloan Restoran Pada Raffles Bali, dapat disimpulkan bahwa dalam pelayanan ini dibagi menjadi beberapa tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap akhir.

Tahap persiapan diawali dengan persiapan diri yang mencakup absensi, personal grooming yang mencakup kebersihan diri dan penampilan diri. Setelah itu dilanjutkan dengan persiapan area kerja seperti membersihkan meja dan kursi, membersihkan *center piece*, mempersiapkan peralatan, melakukan set up table, menyiapkan welcome bread dan oshibory serta menjaga kebersihan area.

- r. Tahap pelaksanaan mencakup kegiatan seperti *greeting the guest, seating the guest, unfolding the napkin*, memberikan *oshibory, explaining the menu, serving drink and welcome bread, serving amuse bouche, serving appetizer, clearing appetizer, serving main course, Serving champagne, clearing main course, crumbing down, serving dessert, clearing dessert, presenting the bill, farewell to the guest*

Tahap akhir ini mencakup pada kegiatan membersihkan meja (*clearing the table*), membersihkan seluruh dekorasi (*clearing up decoration*) yang digunakan selama proses *dinner* berlangsung, membersihkan seluruh peralatan makan (*polishing*) yang digunakan selama proses *dinner* berlangsung. Serta memastikan seluruh area kerja bersih dan siap digunakan untuk operasional berikutnya.

Dalam pelaksanaan *dinner* Purnama Honeymoon Bale ini terdapat beberapa kendala, seperti cuaca yang tidak mendukung. Saat terjadinya hujan biasanya air laut akan cenderung naik dan berombak yang menyebabkan terganggunya proses *dinner* karena ketinggian dapat mencapai lebih tinggi dari posisi bale serta air hujan yang masuk kedalam bale. Untuk mengantisipasi hal tersebut, bila terjadi hujan maka proses *dinner* akan dilakukan pada area restaurant. Hambatan lainnya yaitu adanya konstruksi besar yang terletak tepat disebelah restaurant yang menyebabkan banyaknya debu yang berhamburan. Untuk mengantisipasi hal tersebut maka pramusaji yang incharge akan melakukan sanitasi pada alat makan sebelum di set up kepada tamu.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan di Loloan Beach Bar and Grill Restoran, penulis ingin memberikan beberapa saran yang berkaitan dengan peningkatan kualitas pelayanan agar tamu tidak merasa kecewa apabila terjadi hujan. Sebaiknya disiapkan meja khusus dengan letak yang cenderung *private* dan terpisah dari meja lainnya di restoran dan diberi dekorasi simple diatas meja agar menambah Kesan *intimate* dan *romantic*. Selain itu, sebaiknya pramusaji yang incharge diberikan *uniform* khusus yang membedakan dirinya dengan pramusaji lain. Hal tersebut menambah Kesan *private* dan *luxury* pada *dinner* tersebut karena memiliki 1 pramusaji khusus untuk acara *dinner* tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhir, T., Pariwisata, J., & Bali, P. N. (2023). *TUGAS AKHIR PELAYANAN DINNER CHINESE HOTPOT OLEH PRAMUSAJI BAI YUN RESTAURANT*.
- Bayu, S. (2018). Perencanaan Menu. *Convention Center Di Kota Tegal*, 4(80), 4.
- Beno, J., Silen, A. P., & Yanti, M. (2022). Analisis struktur ko-sebaran indikator terkait kesehatan, pusat rasa sehat subjek, dan lansia yang tinggal di rumah. *Braz Dent J.*, 33(1), 1–12.
- Dwi Insani, Y., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28.
<https://doi.org/10.51977/jiip.v2i1.297>
- Gristefona, W., A. D., Yulianthi, & Natalia, and S. (2023). *Pelayanan Set Menu Dinner Teppanyaki Oleh Pramusaji di Rin Restaurant Conrad Bali*. 11–21.
- Hapsara, V., & Daniel Prasetio, C. (2023). Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar. *Journal of Management and Social Sciences*, 2(1), 91–100.
- Letari, D. P. (2019). Kepuasan Kerja Karyawan Food And Beverage Service Department Di Hotel Grand Tjokro Pekanbaru Oleh. In *Jom Fisip* (Vol. 3, pp. 1–13).
- Maliangkay, J. D., Bawole, M. T., & Warokka, M. N. (2024). Analisis Kinerja Waiters Di Restoran Cakrawala Hotel Aryaduta Manado Pada Era New Normal. *Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 7(1), 32–41. <https://doi.org/10.35729/jhp.v7i1.133>
- 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.
- Nusantara, J., Pariwisata, J. I., & Vol, J. N. (2023). 3) 1,2,3). 6(1).
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap tekstur, Warna, Aroma Dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake. *Ilmiah Hospitality*, 11(2), 677–690.
- Saniantara, P., & Trianasari. (2023). Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Restoran di Era Pandemi di Hotel The Laguna Nusa Dua Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(1), 241–249.
<https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.47172>
- Suardana, I. K., & Dina Ayu Wandani. (2020). Peranan Resepsionis Dalam Melayani Tamu Untuk Menunjang Tingkat Hunian Di Queen of the South Resort Yogyakarta. *Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti (AKPARDA) Yogyakarta*, 3(2), 39–50.