

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN SEMI BUFFET BREAKFAST OLEH
WAITER DI SENENG KITCHEN
KOMANEKA AT BISMA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN SEMI BUFFET BREAKFAST OLEH
WAITER DI SENENG KITCHEN
KOMANEKA AT BISMA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN SEMI BUFFET BREAKFAST OLEH WAITER DI SENENG KITCHEN KOMANEKA AT BISMA

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



**Dewa Putu Widya Darma
NIM 2215823320**

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pelayanan Semi Buffet Breakfast oleh Waiter di Restoran Seneng Kitchen Komaneka At Bisma” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan Semi Buffet Breakfast oleh Waiter di Seneng Kitchen Komaneka At Bisma 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 terima kasih kepada:

1. 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 kordinator program studi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk

menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

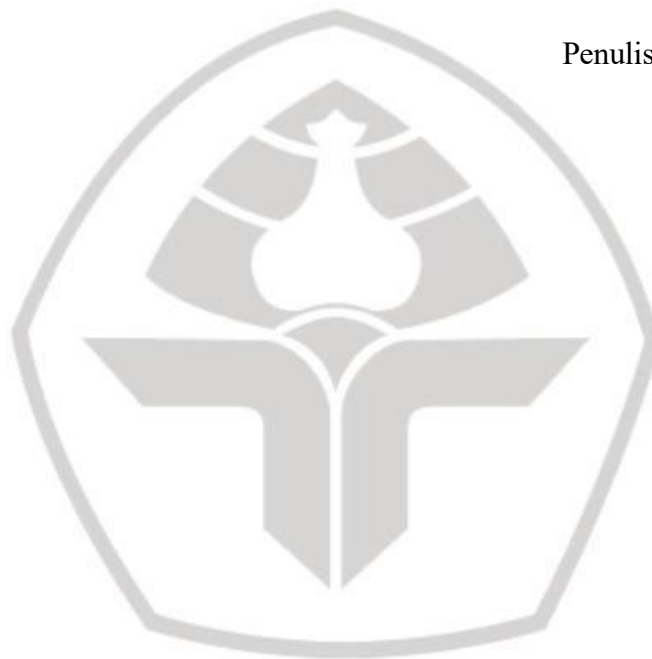
5. I Made Alus Dherma Negara,S,Pd, M,Pd. selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis .
6. Drs.I Gusti Putu Sutarma,M.Hum selaku dosen pembimbing I tugas akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis.
7. NI Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom selaku dosen pembimbing II tugas akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam tugas akhir
8. Dra. Desak Made Kumudawati,.Hum selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan motivasi arahan dan bimbingan selama menempuh pendidikan di Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
9. Ibu Ni Wayan Sutrisnawati, selaku Training Manager Komaneka at Bisma yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mendapatkan data untuk Tugas akhir.
10. Seluruh Staff Komaneka at Bisma yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan pengumpulan data untuk tugas akhir.
11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
12. Bapak Dewa Putu Sartika dan Ibu Ni Mega Wiani selaku orang tua Penulis yang telah membesarkan, mendidik dan mendukung untuk pendidikan.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisaan tugas akhir 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 semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR.....	iii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penulisan	3
D. Manfaat Penulisan	4
E. Metode Penulisan	5
BAB II.....	7
LANDASAN TEORI	7
A. Hotel	7
1. Pengertian Hotel	7
2. Klasifikasi Hotel.....	7
B. Restoran	10
1. Pengertian Restoran.....	10
2. Jenis Restoran	11
C. Pelayanan.....	16
1. Pengertian Pelayanan.....	16
2. Jenis – Jenis Pelayanan.....	16
D. Waiter	18
1. Pengertian Waiter	18
2. Tugas dan Tanggungjawab Waiter	19
E. Pengertian <i>Semi Buffet Breakfast</i>	20
BAB III.....	22
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	22
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	22
1. Lokasi Hotel Komaneka at Bisma	22
2. Sejarah Hotel Komaneka at Bisma	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	26
1. Bidang Usaha Hotel Komaneka at Bisma Ubud.....	26
2. Fasilitas Hotel Komaneka at Bisma.....	28
C. Struktur Organisasi	34
BAB IV	36
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
A. Pelayanan <i>Semi Buffet Breakfast</i>	36
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	47
BAB V.....	49
PENUTUP	49

A. Simpulan.....	49
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	55



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

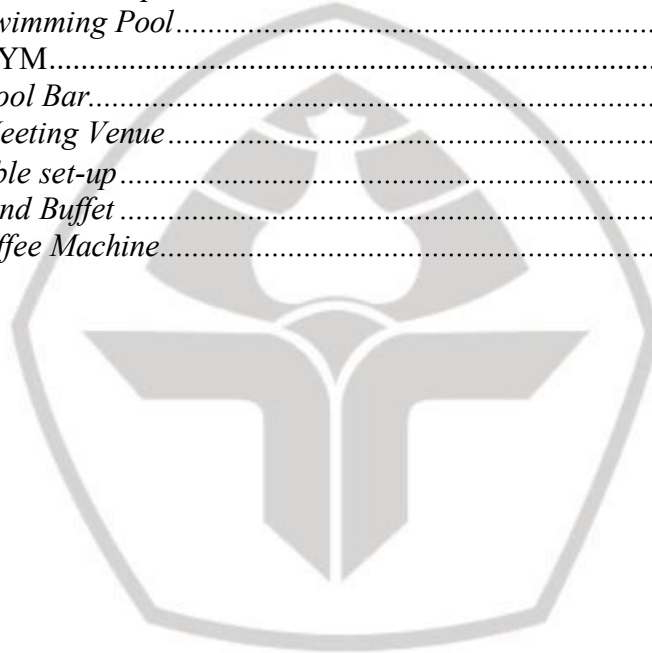
	Halaman
Tabel 3. 1 Fasilitas <i>Room</i>	28



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3. 1 Lokasi Hotel Komaneka at Bisma	22
Gambar 3. 2 Logo Komaneka at Bisma	23
Gambar 3. 3 <i>The Bisma Residence</i>	29
Gambar 3. 4 <i>Two Bedroom Pool Villa</i>	29
Gambar 3. 5 <i>Family Pool Villa</i>	30
Gambar 3. 6 <i>One Bedroom Pool Villa</i>	30
Gambar 3. 7 <i>Family Suite Room</i>	31
Gambar 3. 8 <i>Bisma Suite Room</i>	31
Gambar 3. 9 <i>Seneng Kitchen Restaurant</i>	32
Gambar 3. 10 <i>Wana Jiwa Spa</i>	32
Gambar 3. 11 <i>Swimming Pool</i>	33
Gambar 3. 12 <i>GYM</i>	33
Gambar 3. 13 <i>Pool Bar</i>	34
Gambar 3. 14 <i>Meeting Venue</i>	34
Gambar 4. 1 <i>Table set-up</i>	40
Gambar 4. 2 <i>Stand Buffet</i>	40
Gambar 4. 3 <i>Coffee Machine</i>	41



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 *Guest List in House Guest*

Lampiran 2 *Menu Breakfast*

Lampiran 3 *Captain Order*



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel berfungsi sebagai sarana bagi wisatawan untuk beristirahat maupun bersenang-senang. Hotel sebagai salah satu jenis akomodasi yang menyediakan tempat bagi para wisatawan untuk menginap, dengan penyediaan makanan dan minuman serta fasilitas penunjang lainnya.

Hotel Komaneka at Bisma Ubud merupakan salah satu hotel resort bintang lima yang berlokasi di Jl Bisma, Ubud. Hotel ini mulai beroperasi pada tahun 1998 yang memiliki keunggulan fasilitas yang lengkap seperti memiliki *private villa*, *area resort* yang indah dengan *view* Campuan serta lokasi hotel yang dekat dengan destinasi yang ada di daerah Ubud. Hotel Komaneka at Bisma Ubud memiliki fasilitas yang lengkap seperti, *room* atau kamar yang terdiri dari 1 *residence room*, 3 *duplex pool villa*, *private villa*, 2 *family suite room*, dan 32 *suite room*. hotel komaneka at bisma Ubud memiliki 1 *restaurant* dengan 24 *hour service* yang dibuka untuk *breakfast*, *lunch*, *afternoon tea*, dan *dinner*. Salah satu departemen mendukung operasional hotel, yaitu *Food and Beverage*. *Food and Beverage* department adalah bagian hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait dengan tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional.

Waiter adalah seseorang yang bertugas untuk memberi pelayanan makanan dan minuman kepada tamu di sebuah restoran. *Waiter* memiliki tugas untuk melayani tamu mulai dari *breakfast*, *lunch*, *afternoon tea*, dan *dinner*. *Waiter*

menjadi *first impression* tamu setelah tamu satu hari menginap di hotel dan pada pagi harinya akan mendapatkan pelayanan *breakfast*. Pelayanan *breakfast* yang ada di Komaneka at Bisma Ubud adalah *semi buffet*. *Semi buffet* merupakan pelayanan yang memadukan *ala carter* dengan pelayanan *buffet* untuk menghemat tenaga, meminimalisasi kesalahan serta efisiensi waktu.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan selama 6 bulan menyatakan bahwa *semi buffet breakfast* di Komenaka at Bisma ini sangat membantu operasional di *restaurant*. karena pelayanan yang diterapkan oleh manajemen operasional *Food and Beverage Service* adalah menggunakan menu *entree* sebagai menu *buffet* dengan berbagai variasi, seperti: *yoghurt, slice fruit, juice, bread*, dan *jam and butter* yang dipadukan dengan *main dish* dengan sistem *taking order* seperti *waffle, pancake, omelette*. Penerapan ini bisa meminimalisasi *complaint* serta menghemat waktu untuk proses *taking order* dan *serving food*.

Sebagai pembanding penulisan tugas akhir ini mengaitkan degan judul tugas akhir yang dibuat oleh Danayanti (2022) dengan judul “Pelayanan Semi Buffet Breakfast oleh pramusaji pada ketumbar Bistro di Hotel The Haven Suites Bali Barawa” dan tugas akhir yang dibuat oleh Patriciani (2024) dengan judul Pelayanan *Apurva Breakfast* oleh Waiter atau *Waitrees In Room Dining di The Apurva Kempinski* Bali, membandingkan dengan tugas akhir ini, terdapat persamaan yaitu pelayanan semi buffet tersebut semuanya berada di luar ruangan dan memiliki standar operasional kerja yang hampir mirip secara keseluruhan. Perbedaan antara kedua hotel tersebut yaitu pada *set-up* yang ditawarkan. Ketumbar Bistro di Hotel *The Haven* perbedaanya adalah menggunakan perpaduan antara buffet dan *a la carte* dengan menggunakan pelayanan buffet service sementara di The Apurva

Kempinski Bali perbedaanya adalah pada saat breakfast menjelaskan mulai dari tamu memesan makanan melalui telepon kamar dan pesanan akan di catat oleh Order Taker.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, pelayanan semi buffet breakfast di restoran seneng kitchen memiliki keunikan yaitu cakupan dan cara penyajian makanan buffet breakfast di restoran seneng kitchen menawarkan berbagai pilihan hidangan yang disajikan di satu atau beberapa meja panjang, dan tamu bebas mengambil makanan sepuasnya, sehingga penulis tertarik mengangkat judul Tugas Akhir yaitu Pelayanan Semi Buffet Breakfast oleh Waiter di Seneng Kitchen Restoran Komaneka at Bisma.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pelayanan semi *buffet breakfast* yang ada di Komaneka at Bisma Ubud?
2. Apa kendala dan bagaimana upaya dalam mengatasi kendala semi *buffet breakfast* yang ada di hotel Komaneka at Bisma Ubud?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan Semi *Buffet Breakfast* oleh Waiter di Seneng kitchen Komaneka at Bisma adalah sebagai berikut.

1. Menjelaskan pelayanan semi *buffet breakfast* yang ada di hotel Komaneka at Bisma Ubud.

2. Mendeskripsikan permasalahan yang dihadapi dan upaya dalam mengatasi pelayanan *buffet breakfast* yang ada di hotel Komaneka at Bisma Ubud dan solusinya.

D. Manfaat Penulisan

Tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat bagi berbagai pihak, yaitu:

1. Bagi Mahasiswa

- a. Hasil dari tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai salah satu syarat denamis yang harus di tempuh untuk DIII Perhotelan jurusan parawisata Politeknik Negeri Bali.
- b. Menambah pengetahuan wawasan dan kemampuan dalam bidang *food and beverage service*.
- c. Mengetahui secara detail tentang pelayanan semi buffet breakfast di Komaneka at Bisma.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

- a. Hasil dari tugas akhir ini di harapkan dapat digunakan untuk menambah referensi di perpustakaan Politeknik Negri Bali yang di harapkan dapat di gunakan oleh mahasiswa sebagai bahan referensi dan evaluasi untuk menambah ilmu pengetahuan dalam bidang *food and beverage service*.
- b. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir.

3. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel untuk meningkatkan pelayanan waiter kepada tamu pada Seneng Kitchen Restaurant di Komaneka at Bisma.

E. Metode Penulisan

Metode penulisan dalam penyusunan tugas akhir ini terbagi atas dua metode, yaitu:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Penyusunan tugas akhir ini, menggunakan tiga metode pengumpulan data, metode tersebut adalah:

a. Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung terhadap situasi atau peristiwa yang ada di lapangan. Dalam metode ini penulis akan melakukan pengumpulan data berdasarkan pengamatan langsung tentang pelayanan *semi buffet breakfast* di Komaneka at Bisma.

b. Wawancara

Metode Wawancara adalah metode pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab antara wawancara dengan responden atau yang diwawancarai. Metode ini sering disebut dengan interview Dalam hal ini penulis melakukan wawancara terhadap *supervisor, captain waiter* dan staf di komaneka at bisma mengenai pelayanan *semi buffet breakfast* di hotel tersebut.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Tugas akhir ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yang data-datanya berupa kalimat yang mendeskripsikan tentang kegiatan pelayanan *semi buffet breakfast* berdasarkan pengamatan dan wawancara yang dilakukan penulis. Untuk menyajikan hasil penelitian agar tersaji dengan baik, penulis menggunakan metode kualitatif yang mendeskripsikan secara lengkap dan teratur mengenai pelayanan *semi buffet breakfast* oleh waiter di Komaneka at Bisma.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang sudah dipaparkan mengenai pelayanan semi *buffet breakfast* oleh Waiter di Komaneka at Bisma, dapat disimpulkan ada tiga tahap dalam pelayanan.

1. Tahap persiapan merupakan tahapan awal yang dilakukan seorang waiter sebelum memulai pekerjaan. Tahap persiapan dimulai dari persiapan diri dan juga persiapan alat yang akan digunakan pada saat operasional berlangsung. Persiapan diri meliputi kebersihan diri (*personal hygiene*) yang berupa kebersihan diri seorang waiter dari ujung rambut hingga ujung kaki, kemudian *grooming* yang menekankan pada kebersihan *uniform* yang digunakan oleh *waiter* serta cara berpenampilan seorang waiter dan terakhir termasuk juga absensi sebelum memulai pekerjaan. Persiapan peralatan meliputi semua jenis peralatan yang akan digunakan oleh *waiter* dalam kegiatan operasional, mulai dari alat untuk membawa pesanan, alat penghidangan, alat transaksi, alat penerimaan pesanan hingga alat – alat pelengkap lainnya.
2. Tahap Pelaksanaan merupakan tahap operasional pelayanan *semi buffet breakfast* berlangsung. Tahap pelaksanaan dimulai dari menerima pesanan, menyiapkan bill, menyiapkan *cutleries* dan *napkin*, mengambil dan menyiapkan pesanan pada *trolley*, penghantaran pesanan, menghidangkan pesanan di dalam kamar, pembayaran, menawarkan bantuan kembali, *farewell (magic words)* dan terakhir tahap *close bill* pada sistem yang

menyatakan bahwa pembayaran telah dilakukan. Kegiatan ini akan dilakukan berulang berdasarkan pesanan yang masuk. Dalam tahapan ini diharapkan agar kegiatan berjalan dengan baik dan lancar untuk memberikan kesan pelayanan yang memuaskan bagi tamu.

3. Tahap penutup (*closing*) merupakan tahapan terakhir yang dilakukan diakhir kegiatan operasional ketika akan pergantian *shift* dengan *night shift*. Tahap *closing* dimulai dengan membersihkan semua peralatan yang digunakan pada waktu operasional dan memastikan semua alat dalam kondisi yang siap digunakan kembali, melakukan *refill cutleries*, membersihkan area *room service*, melakukan *closing inventory mini bar*, melakukan *hand over* dengan *night shift* serta mengirim laporan kegiatan operasional pada hari itu.
4. Hambatan dalam proses pelayanan *semi buffet breakfast* di hotel Komaneka at Bisma Ubud yaitu:

- a. Kurangnya keterampilan dalam menangani breakfast

Kurangnya keterampilan dalam menangani breakfast merupakan salah satu faktor pemicu ketidak efisienan operasional restaurant yang mengakibatkan kurangnya komunikasi dan informasi remarks seperti alergi makanan, adanya *breakfast box*, *floating breakfast* dan jumlah *occupancy guest in house*.

- b. Jumlah meja dan kursi

Kekurangan meja dan kursi adalah hal yang sering terjadi di Komaneka at Bisma Ubud di masa *high occupancy* ini, hal ini yang membuat

terjadinya *waiting list* saat operasional *breakfast* sedang berlangsung, hal ini juga sering membuat tamu *complaint*.

c. Kurangnya sumber daya manusia

Kurangnya sumber daya manusia untuk *supporting di back area* terutama di *section steward* karena pada saat operasional breakfast sering mengalami kekurangan peralatan bersih seperti *cutlerys, cup, glass dan plate*.

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis sampaikan guna meningkatkan pelayanan breakfast di hotel Komaneka at Bisma Ubud yaitu:

1. Seorang *supervisor* harus dapat mengkoordinir operasional di *restaurant* khususnya pada saat breakfast, sebab jika hotel dalam status *high occupancy* rentang angka 90% sampai 100% maka pada saat tamu (*guest in house*) datang bergerombolan secara bersamaan ke *restaurant* untuk breakfast akan mempengaruhi operasional sebab *restaurant* kekurangan akses tempat (kursi dan meja) untuk mendukung kelancaran pelayanan breakfast, sehingga kemampuan *supervisor* dalam mengkoordinasi breakfast sangat dibutuhkan.
2. Mempertahankan dan meningkatkan konsentrasi dalam mengani proses *handling breakfast semi buffet* sebab *semi buffet* menggunakan pelayanan yang memadukan antara *ala carte* dengan pelayanan *buffet* yang membutuhkan konsentrasi tinggi pada saat proses *taking order main dish serta serving dish*.
3. Mempertahankan dan meningkatkan *team work* di Hotel Komaneka at Bisma Ubud, Sebab pada saat pelayanan breakfast membutuhkan kemampuan

komunikasi dan bekerjasama untuk efisiensi waktu dan tenaga, dan juga untuk meminimalisir terjadinya kesalahan dalam komunikasi atau keluhan dari tamu.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, I. W. A. T. M., Ekasani, K. A., & Sinaga, F. (2023). Kinerja Profesional Pelayanan Restoran di Hotel Plataran Ubud. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1153–1176. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.418>
- Danayanti, N. K. A. (2022). *Pelayanan Semi Buffet Breakfast oleh Pramusaji pada Ketumbar Bistro di Hotel The Haven Suites Bali Berawa*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Bali.
- Febrina, D. (2023). Kualitas Pelayanan Pramusaji di Rudang Hotel Berastagi Sumatera Utara. *Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Teknologi*, 3(1), 88–93.
- Hendriyati, L., Krestanto, H., & Ismawan, A. T. (2023). Tanggapan Terhadap Service Quality Dan Kepuasan Pelanggan Terhadap Pelayanan Waiter/Ss Di Nostimo Resto Hotel Horaios Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 6(1), 1–9.
- Insani, Y. D., & 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>
- 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.akpada.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Patriciani, N. P. P. (2024). *Pelayanan Apurva Breakfast oleh Waiter/Waitress in Room Dining di The Apurva Kempinski Bali*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Bali.
- Putri, E. D. H. P. (2018). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rashid, A. D. H. (2023). *Peranan Waiter Dan Waitress Dalam Memberikan Pelayanan Di Hotel Royal N ' Lounge Jember*. Diploma thesis, Universitas Muhammadiyah Jember.
- Riadi, M. (2021). Pengertian, Jenis, dan Sistem Pelayanan Restoran. *Kajianpustaka.Com*. <https://www.kajianpustaka.com/2017/11/pengertian-jenis-dan-sistem-pelayanan-restoran.html>
- Riadi, M. (2023). Pengertian, Jenis dan Klasifikasi Hotel. *Kajianpustaka.Com*. <https://www.kajianpustaka.com/2020/09/pengertian-jenis-dan-klasifikasi-hotel.html>

Salakkirat, P., & Polisda, Y. (2021). Tinjauan Tentang Pelayanan Waiter/Waitress Di Skyline Restaurant Ibis Hotel Padang Dengan Pendekatan Chse. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(1), 21–35.

Tangian, D., Polii, B. D., & Permana, D. E. (2020). Food Service 1 Pelayanan Di Restoran. In *Modul Politeknik Negeri Manado*.



POLITEKNIK NEGERI BALI