

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN A'LA CARTE DINNER OLEH
WAITER/WAITRESS PADA BATUKARU
RESTAURANT DI KOMANEKA AT TANGGAYUDA**



POLITEKNIK NEGERI BALI



I Komang Jonathan

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN A'LA CARTE DINNER OLEH WAITER/WAITRESS PADA BATUKARU RESTAURANT DI KOMANEKA AT TANGGAYUDA



POLITEKNIK NEGERI BALI



**I Komang Jonathan
NIM : 2215823302**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN A'LA CARTE DINNER OLEH WAITER/WAITRESS PADA BATUKARU RESTAURANT DI KOMANEKA AT TANGGAYUDA

**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 Komang Jonathan
NIM : 2215823302**

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 Pelayanan A'la Carte Dinner Oleh Waiter/Waitress Di Batukaru Restaurant Di Komaneka At Tanggayuda dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan A'la Carte Dinner Oleh Waiter/Wautress di Btukaru Restaurant Di Komaneka At Tanggayuda 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. 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 D3 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 selama proses penyelesaian Tugas Akhir
6. Solihin S.ST.Par., M.Par. selaku dosen pembimbing I tugas akhir yang telah memberikan bimbingan Tugas Akhir kepada penulis dalam Penyelesaian Tugas Akhir
7. Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam proses penyelesaian Tugas Akhir
8. Ibu Ni Wayan Sutrisnawati, selaku Training Manager/Human Resource Manager Komaneka yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengambil data untuk menyelesaikan Tugas Akhir
9. Seluruh Staf *Komaneka at Tanggayuda* yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama penyelesaian Tugas Akhir
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. Bapak I Komang Janika Jaya dan Ibu Ni Ketut Marsi kedua orang tua

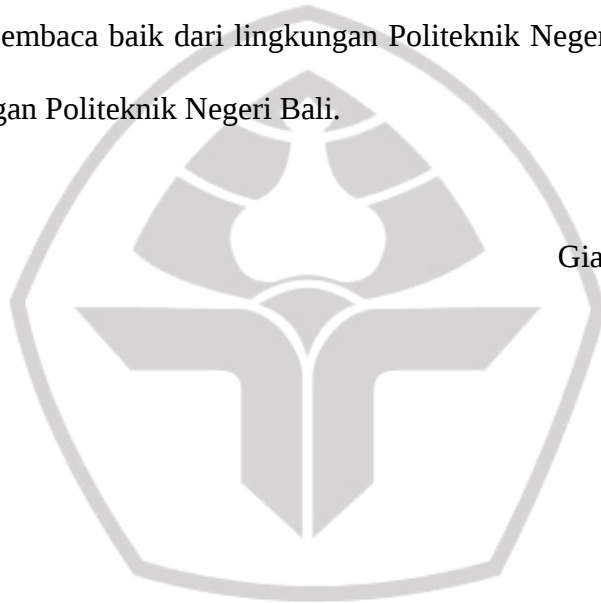
Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan 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.

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, 24 Januari 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

SAMPUL LUAR.....	i
SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN 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
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Hotel	9
B. Restoran	13
C. A’la Carte.....	16
D. Dinner	17
E. Waiter/Waitress.....	18
F. Persyaratan waiter/waitress	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	27
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	27
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
A. Pelayanan A’La carte Dinner di Komaneka At Tanggyuda.....	42
B. Kendala Yang Dihadapi Pada Saat Pelayanan A’la Carte Dinner di Batukaru Restaurant Pada Komaneka AT Tanggayuda dan solusinya	55
BAB V PENUTUP.....	57
A. Kesimpulan	57
B. Saran	59

DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN	61



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

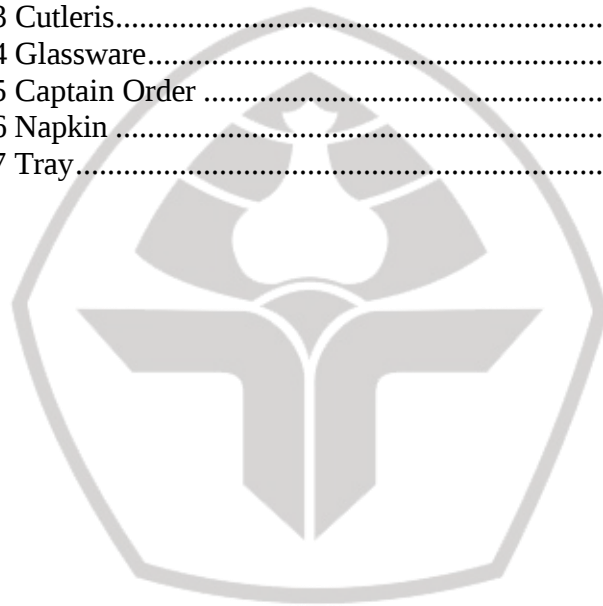
Tabel 3.1 Komaneka At Tanggayuda	31
--	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Komaneka Tanggayuda.....	27
Gambar 3. 2 Garden Villa.....	32
Gambar 3. 3 Courtyard Pool Villa.....	33
Gambar 3. 4 Valley Pool Villa	34
Gambar 3. 5 Premier Valley Pool Villa.....	34
Gambar 3. 6 Bale Daja (Family Pool Villa)	35
Gambar 3. 7 Batukaru Restaurant.....	36
Gambar 3. 8 Tirta Wangi SPA	37
Gambar 3. 9 Struktur Organisasi Komaneka At Tanggayuda	38
Gambar 3. 10 Struktur Organisasi Komaneka At Tanggayuda	38
Gambar 4.1 Persiapan Diri	41
Gambar 4.2 Absensi	42
Gambar 4.3 Cutleris.....	42
Gambar 4.4 Glassware.....	43
Gambar 4.5 Captain Order	43
Gambar 4.6 Napkin	44
Gambar 4.7 Tray.....	44



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tuliskan judul lampiran	40
Lampiran 2 Tuliskan judul lampiran	41



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubud menjadi salah satu tempat yang paling banyak diminati oleh wisatawan karena terletak diantara sawah serta jurang-jurang yang membuat pemandangan alam sangat indah. Selain itu Ubud juga terkenal karena seni dan budaya yang berkembang sangat pesat dan maju sehingga banyak dikunjungi wisatawan *local* dan Internasional. Banyaknya objek wisatawan di daerah Ubud membuat para wisatawan menghabiskan banyak waktunya untuk berada di Ubud. Maka dalam menunjang kenyamanan para wisatawan yang datang ke Ubud maka diperlukan sarana berupa akomodasi perhotelan dan fasilitas pendukung untuk meningkatkan kenyamanan para wisatawan. Salah satu akomodasi perhotelan yang ada di Ubud Komaneka at Tanggayuda. Komaneka at Tanggayuda memiliki departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing namun memiliki satu tujuan yang sama yaitu memberikan kepuasan dan kenyamanan bagi para tamu selama menginap di Komaneka at Tanggayuda. Agar dapat memberikan rasa puas kepada tamu dalam memberikan pelayanan, maka semua departemen yang terdapat di Komaneka at Tanggayuda harus dapat menjalin kerja sama yang baik dengan yang Komaneka yang lainnya.

Hotel Komaneka at Tanggayuda merupakan hotel bintang 5 yang terletak di kawasan Ubud tepatnya di Br. Tanggayuda, Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Komaneka at Tanggayuda memiliki dua Restoran yang bernama Batukaru Restaurant dan Teras Café Restoran ini menyediakan menu seperti, Balinese food, Indonesian food, Chinese food, Western food, Pasta, Light meal dan Vegetarian food. Jenis menu yang digunakan yaitu *a'la carte*. Restoran ini melayani tamu mulai dari *Breakfast*, *Lunch* dan *Dinner*. Pelayanan saat menggunakan menu *a'la carte* dilakukan oleh pramusaji sehingga dapat berinteraksi langsung oleh tamu.

Dinner di Batukaru Restaurant adalah Pelayanan *dinner* dengan *a'la carte* menu dapat dilakukan lebih maksimal, karena dapat berinteraksi secara langsung dengan tamu mulai dari tamu datang ke restoran hingga tamu meninggalkan restoran. Setiap tamu yang datang ke Batukaru Restaurant untuk *Dinner* akan disajikan *crackers*. Dimana setiap tamu akan mendapatkan dua jenis *crackers* yaitu melinjo *crackers* dan *prawn crackers* yang disajikan bersama soya *sauce mix chilli* yang sering disebut dengan *chilli padi*.

Restoran buka dari jam 07.00 am- 22.00 pm. A'la Carte ini merekomendasikan menu kepada tamu, dan tamu bisa memilih segala jenis menu A'la Carte *Dinner*. Contoh untuk menu Set *Dinner* dari *Appetizer* seperti *Baked Potato*, *Mix Green Salad*, dan *Soup* seperti *Tomyum Soup*, *Pumpkin soup*, dan *Maincourse* seperti *Beef Stroganof*, Ayam Bakar Madu, dan untuk *Dessert* seperti *Chocolate Cake*, *Pandan Swiss Roll*.

Berikut ini beberapa kelebihan *A'la Carte Dinner* yang di dapatkan dari menu ini yaitu: Fleksibilitas pemilihan menu yang ditawarkan kepada pelanggan. Mereka bisa memilih setiap hidangan sesuai selera, mulai dari appetizer, main course, hingga dessert. Hal ini sangat menguntungkan bagi mereka yang ingin mencoba berbagai makanan berbeda tanpa harus terikat dengan satu set menu.

Alasan memilih judul pelayanan *al'a carte dinner* karena mengindikasikan pelayanan makan malam di mana setiap hidangan dipesan secara terpisah dan harganya terpisah. Dan pilihan menu yang lebih bervariasi dan fleksibel di bandingkan buffet atau set menu karena penulis sering mendapatkan shift sore.

Penulis memilih judul “Pelayanan *A'la Carte Dinner* oleh *Waiter Waitress* Di Batukaru Restaurant di Komaneka at Tanggayuda”, Di Batukaru Restaurant memiliki suasana sejuk memiliki *view jungle* dan dapat melihat *view* Gunung Batukaru dari restoran, waktu *Breakfast view* Gunung Batukaru terlihat sangat jelas dari Restoran. berdasarkan referensi yang telah dibuat oleh Refrensi terdahulu yaitu, “Pelayanan Prima Dalam Penyajian Menu *A'la Carte Dinner* oleh Pramusaji di SOS Restoran, Anantara Seminyak Bali Resort” dan “Pelayanan *Dinner* Dengan *A'la Carte* Menu Oleh Pramusaji Di Clay Craft Restaurant Renaissance Bali Uluwatu Resort & SPA”. Dari perbandingan 2 Restoran tersebut memiliki perbedaan yang pertama dari menu makanan , pelayanan service, Dan suasana tempat, Di Anantara Seminyak Bali Resort ada SOS (*Sunset on Seminyak*) pelayanan makanan di tepi kolam renang dan di dalam ruangan, dan suasanya makan bisa menikmati sunset, Pelayanan di Anantara Seminyak Bali Resort *In room dinning* nya selama 24jam dan untuk di Clay Craft Restaurant Renaissance Bali Uluwatu Resort Menyajikan makanan khas *Asian Food* dan *Western Food*. Jenis pelayanan yang digunakan untuk *dinner* di Clay Craft Restaurant yaitu *Plate Service/American Service*, dan memiliki suasana yang

bagus karena restoran ini dapat menikmati makanan dan minuman sambil membuat dan melihat kerajinan dari tanah liat, Dan untuk Pelayanan Judul yang penulis ambil yakni berdasarkan judul tersebut dan permasalahan yang penulis alami selama melakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan dibagian *Food and Beverage Service Department* Di Komaneka at Tanggayuda. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengkaji permasalahan yang dihadapi dalam bentuk laporan tugas akhir. Berdasarkan latar belakang yang disampaikan diatas, maka penulis tertarik menyusun suatu Tugas Akhir dengan judul “ Penerapan Standar Operasional Prosedur Pelayanan *A’la Carte Dinner* oleh *Waiter / Waitress* Di Komaneka at Tanggayuda”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pelayanan *A’la Carte Dinner* oleh *Waiter/Waitress* di Komaneka At Tanggayuda?
2. Apa saja hambatan pada saat melakukan pelayanan *A’la Carte Dinner* oleh *Waiter/Waitress* di Komaneka At Tanggayuda dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan *A’la Carte Dinner* oleh *Waiter/Waitress* di Batukaru *Restaurant* di Komaneka At Tanggayuda adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Menjelaskan Pelayanan A'la Carte Dinner oleh Waiter/Waitress Di Batukaru *Restaurant* Di Komaneka at Tanggayuda
- b. Mendeskripsikan hambatan yang di hadapi oleh Waiter/Waitress dalam melakukan pelayanan A'la Carte Dinner di Batukaru *Restaurant* di Komaneka At Tanggayuda dan solusinya?

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademik yang harus ditempuh untuk menyelesaikan program studi D3 perhotelan pada jurusan Parawisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, dan harapan Mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Service*.
 - 2) Mengetahui secara detail tentang pelayanan *A'la Carte Dinner* oleh Waiter/Waitress di Batukaru *Restaurant* di hotel Komaneka At Tanggayuda.
 - 3) Mengetahui kemampuan dan pengetahuan di bidang Food and Beverage Service, khususnya bagian Food and Beverage Division yang berkaitan dengan khususnya bagian Food and Beverage Service yang berkaitan dengan Pelayanan Kepada Tamu

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penelitian ini di harapkan dapat menambah ilmu pengetahuan, menjadi sarana dalam menerapkan teori di bidang *Food and Beverage Service* serta menjadi salah satu referensi atau acuan dalam mengerjakan tugas akhir yang di lakukan berikutnya tentang *Food and Beverage Service*.

c. Bagi Komaneka At Tanggayuda

Penelitian ini di harapkan mampu menjadi bahan evaluasi bagi pihak manajemen hotel Komaneka At Tanggayuda dalam meningkatkan Standar Operasional Prosedur pelayanan *A'la Carte dinner*

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam Tugas Akhir ini penulis menggunakan 3 teknik pengumpulan data yaitu sebagai berikut :

a. Observasi

Metode Observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Dalam tugas akhir Pelayanan A'la Carte Dinner oleh Waiter/waitress di Batukaru restaurant di hotel Komaneka At Tanggayuda dengan metode observasi selama 6 bulan pada saat melakukan praktik kerja kuliah industri.

b. Wawancara

Metode Wawancara merupakan metode pengumpulan data melalui suatu proses interaksi antara pewawancara (*interviewer*) melalui komunikasi langsung yaitu dengan mengajukan daftar pertanyaan sesuai dengan topik permasalahannya

c. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan merupakan pengumpulan data yang dilakukan untuk mengumpulkan informasi yang relevan dengan topik atau permasalahan yang sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku-buku ilmiah, laporan penelitian, karangan ilmiah, tesis dan disrtai, ensiklopedia, dan sumber-sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lainnya.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

a. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang penulis gunakan didalam menyusun tugas akhir ini adalah analisis deskriptif kualitatif yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapatkan selama melakukan penelitian mengenai Pelayanan A'la Carte Dinner oleh Waiter/Waitress di Batukaru Restaurant di Hotel Komaneka at Tanggayuda

b. Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

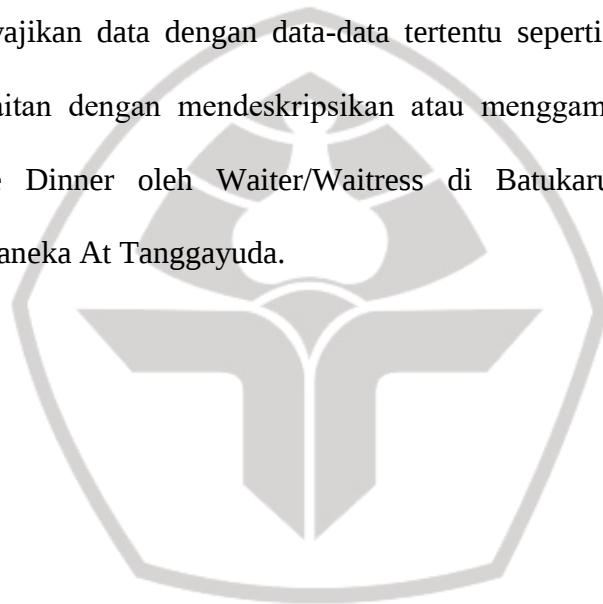
Pada metode dan teknik penyajian hasil analisis ini penulis menggunakan metode sebagai berikut:

1) Metode informal

Metode informal ini merupakan metode yang menyajikan hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata yang biasa atau informal berupa penjelasan yang berkaitan dengan Pelayanan A'la Carte Dinner oleh Waiter/Waitress di Batukaru Restaurant di Hotel Komaneka At Tanggayuda.

2) Metode Formal

Metode formal ini merupakan metode penyajian hasil analisis data dengan menyajikan data dengan data-data tertentu seperti foto dan lainnya yang berkaitan dengan mendeskripsikan atau menggambarkan Pelayanan A'la Carte Dinner oleh Waiter/Waitress di Batukaru Restaurant di Hotel Komaneka At Tanggayuda.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai Pelayanan *A'La Carte Dinner* oleh *waiter/waitress* di Batukaru Restaurant di Komaneka at Tanggayuda, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pelayanan *A'La Carte Dinner* oleh *waiter/waitres* di Batukaru Restaurant di Komaneka at Tanggayuda dibagi menjadi tiga tahap yaitu :

- a. Tahap Persiapan

Adapun tahap persiapan yang dilakukan oleh pramusaji terdiri dari tahap persiapan awal adalah persiapan diri mulai dari absensi *finger print*, menjaga kebersihan diri dan *uniform* yang akan digunakan dan juga persiapan operasional yaitu menyiapkan segala kelengkapan untuk membantu kelancaran operasional.

- b. Tahap Pelaksanaan

Penanganan tamu oleh *waiter/waitress* dimulai dari tahap menyambut tamu sampai dengan *farewell* tamu. *Waiter/waitress* melakukan tugasnya dimulai dari menyambut tamu yang datang ke restoran sampai *re-setting table*. Setiap tahap dilakukan sesuai dengan standar operasional yang telah ditentukan oleh perusahaan.

c. Tahap Penutup

Pada tahap ini seorang *waiter/waitress* akan meng-*clear up cutleries* dan *polishing cutleries* untuk *breakfast* kemudian membuat laporan terkait jumlah tamu yang *dinner* lalu menyiapkan segala kelengkapan untuk *breakfast* dan men-*set up table* untuk *breakfast*.

2. Kendala – kendala yang dihadapi pada pelayanan *a'la carte dinner* oleh *waiter/waitress* di Batukaru Restaurant di Komaneka at Tanggayuda dan cara mengatasinya :

a. Jumlah alat-alat yang digunakan kurang memadai karena jumlah yang sedikit seperti kurangnya jumlah *fork, spoons, knife*.

Cara mengatasinya yaitu dengan cara menambah kinerja karyawan di *back area* agar mempercepat lagi jika *stock cutleries* di *outlet* semakin menipis dan juga melakukan *inventory* di setiap bulannya.

b. Menangani tamu yang tidak fasih berbahasa Inggris, tamu yang datang ke Batukaru Restaurant berasal dari berbagai negara yang terkadang tidak fasih dalam berbahasa Inggris sehingga terjadi hambatan bagi *waiter/waitress* untuk berkomunikasi dengan tamu.

Cara mengatasi yaitu dengan cara menggunakan *google translate* jika memang

bahasa Inggris yang dijelaskan oleh *waiter/waitres* maupun tamu tidak dapat dimengerti.

B. Saran

Adapun saran yang ingin penulis sampaikan agar penanganan *a'la carte dinner* berjalan dengan lancar pada Batukaru *Restaurant* di Komaneka at Tanggayuda yaitu :

1. Mengadakan *briefing* kepada *waiter/waitress* mengenai SOP pelayanan *a'la carte dinner* agar dalam memberikan pelayanan *dinner waiter/waitress* tidak bingung langkah-langkah apa saja yang diambil supaya operasional bisa berjalan dengan lancar.
2. *Waiter/waitress* jika memiliki kendala dalam melakukan pelayanan *a'la carte dinner* sebaiknya mencari solusi yang terbaik untuk menyelesaikan kendala tersebut atau *waiter/waitress* bisa mendiskusikan kendala tersebut kepada atasan. *Waiter/waitress* sebaiknya menjalin komunikasi yang baik kepada sesama rekan kerja supaya oprasional berjalan dengan lancar.

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Akhir, T., Pariwisata, J., & Bali, P. N. (2023). *TUGAS AKHIR PELAYANAN A ' LA CARTE DINNER SERVICE OLEH PRAMUSAJI DI ROCKA RESTAURANT*.
- Ariyanto, D., Sari, M. M. R., & Widanaputra, A. A. G. P. (2018). *AKUNTANSI PERHOTELAN: Pendekatan Sistem Informasi Berbasis USALI*. Penerbit NEM.
- Asiva Noor Rachmayani. (2015). *Teknik Otomasi Industri*. Available at www.unp.padang.co.id.
- Barata SatriaWicaksono. (2020). Pengaruh Kompetensi Waiter Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Healthy Lounge Rumah Sakit Telogorejo Semarang. *Jurnal Visi Manajemen*, 6(2), 85–93. <https://doi.org/10.56910/jvm.v6i2.122>
- Ekawatiningsih, W. R. P. (2020). *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman*. UNY Press.
- Hakim, L. (2024). *Manajemen Transportasi dan Akomodasi Pariwisata*. Deepublish.
- Khabib, E. M. (2023). *English for Culinary: Panduan Bahasa Inggris dalam Dunia Kuliner*. penerbit noktah.
- Makka, S. A. (2023). *Arti Dinner dan 6 Isilah Waktu Makan dalam Bahasa Inggris*. Wolipop. <https://wolipop.detik.com/entertainment-news/d-6687245/arti-dinner-dan-6-isilah-waktu-makan-dalam-bahasa-inggris>
- Maligan, J. M., Saparianti, E., & Musanta, I. (n.d.). *BUKU AJAR MANAJEMEN KULINER*. CV. Beta Aksara.
- Muh, N. E. B. M. S. (2021). *Produk Kreatif dan Kewirausahaan Akuntansi dan Keuangan Lembaga SMK/MAK Kelas XI Semester 2. Bidang Keahlian Bisnis dan Manajemen. Program Keahlian Akuntansi dan Keuangan. Kompetensi Keahlian Akuntasni dan Keuangan Lembaga*. Penerbit Andi.

- Napitupulu, B. P., Williandani, M., Tambunan, I. B., & Simangunsong, P. B. N. (2023). *Manajemen pelayanan produk makanan dan minuman*. Cattleya Darmaya Fortuna.
- Novra, E., Setiawan, P., Martius, M., Yuliani, R., Honandar, I. R., Ghozali, Z., Mardika, N. H., Kumala, V., & Sepang, S. M. E. W. (2024). *Akuntansi Perhotelan*. CV. Gita Lentera.
- Ricka Handayani, M. M., Prayugo, S., & Rodame Monitorir Napitupulu, S. P. M. M. (2023). *Manajemen Pelayanan dalam Perspektif Islam*. Bypass. Sofiani, S. T. P. M. P., & Ika Suryono Djunaaid, S. S. T. P. M. M. P. (2023). *Manajemen Kantor Depan Hotel*. CV. Bintang Semesta Media.
- Latif, & Nurkholis. (2023). Tugas Dan Tanggung Jawab Waiter Dan Waitress Di Restoran Seafood DCOST Blok M Square jakarta. *Jurnal Pesona Hospitality*, 16(1), 35–42.
- Tunjungsari, K. R., & Swari, P. A. I. (2021). Penerapan kualitas pelayanan pramusaji pada pesisi restoran di the alantara sanur. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 11(2), 141–164. <https://doi.org/10.22334/jihm.v11i2.186>