

TUGAS AKHIR
PELAYANAN LUNCH OLEH WAITER
DI BALI NUSA DUA CONVENTION CENTER & HOTEL



I Putu Gede Raka Sri Agastia

POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA
2025

TUGAS AKHIR
PELAYANAN LUNCH OLEH WAITER
DI BALI NUSA DUA CONVENTION CENTER & HOTEL



POLITEKNIK NEGERI BALI

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA
2025

TUGAS AKHIR

PELAYANAN LUNCH OLEH WAITER DI BALI NUSA DUA CONVENTION CENTER & HOTEL

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



**I Putu Gede Raka Sri Agastia
NIM. 2215893009**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadap&... Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul Pelayanan Lunch Oleh Waiter Di Bali Nusa Dua Convention Center & Hotel dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud 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, habatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan 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 Virginia, 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. I Gde Agus 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. I Komang Ardana, S.S., M.Hum., selaku Koordinator Pengelola PSDKU Jembrana Jurusan Pariwisata, yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis.
7. Drs. I Wayan Pugra, M.Par., selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi penulis dengan berbagai masukan selama penyusunan tugas akhir ini.
8. Putu Agus Murtono, S.Pd, M.Par., selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi penulis dengan berbagai masukan selama penyusunan tugas akhir ini.
9. Ida Bagus Slokantara sebagai Food and Beverage Manager di Bali Nusa Dua Convention Center dan Bali Nusa Dua Hotel.
10. Seluruh Staff Bali Nusa Dua Hotel yang telah membantu penulis dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan. Namun pada dasarnya, dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan dan pengalaman sehingga masih

banyak terdapat kekurangan. Untuk itu sangat diharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk Tugas Akhir ini.

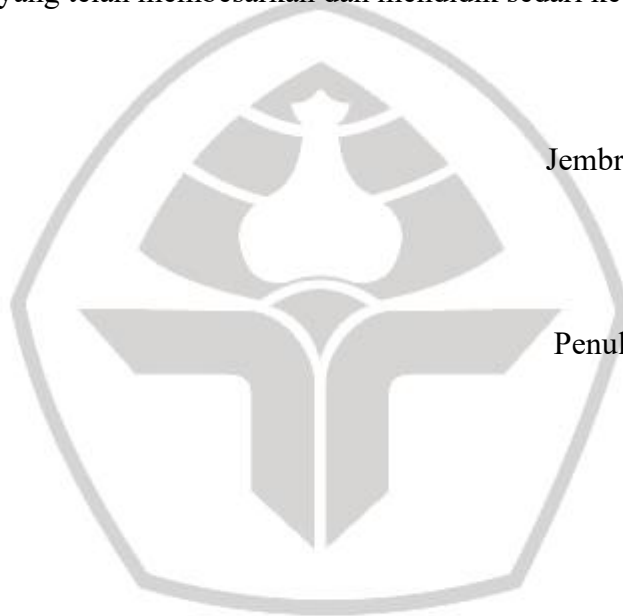
11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

12. Bapak I Putu Oka Sandiyasa dan Ibu Ni Putu Ria Nita, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Jembrana, 31 Juli

2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
B. Restaurant.....	9
C. Food And Beverage Department.....	11
D. Pengertian Jenis –jenis Menu.....	12
E. Bagian-bagian Food and Beverage Department	13
F. Waiter.....	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	19
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	19
B. Bidang Usaha Perusahaan.....	21
C. Struktur Organisasi	38
BAB IV PEMBAHASAN.....	45
A. Prosedur Pelayanan A`La Carte Menu Oleh Waiter Di Kunyit Restaurant Bali Nusa Dua Hotel Dalam Memberikan Pelayanan Kepada Tamu.....	45
B. Kendala Yang Di Hadapi Waiter Dalam Melaksanakan Pelayanan A`La Carte Menu Di Kunyit Restaurant Bali Nusa Dua Hotel	48
BAB V PENUTUP	51
A. Simpulan	51
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	21
Tabel 3. 2 Reataurant dan Bar.....	26
Tabel 3. 3 Venue	28



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo BNDCC dan BNDH.....	19
Gambar 3. 2 Deluxe room.....	22
Gambar 3. 3 Premiere Room.....	23
Gambar 3. 4 Deluxe Suite	23
Gambar 3. 5 Premiere Suite	24
Gambar 3. 6 Executive Suite.....	25
Gambar 3. 7 Presidential Suite.....	26
Gambar 3. 8 Kunyit Restaurant.....	27
Gambar 3. 9 Bar Lobby Lounge	27
Gambar 3. 10 Nusa Dua Hall	29
Gambar 3. 11 Taman Sari	30
Gambar 3. 12 Uluwatu	31
Gambar 3. 13 Jimbaran Café.....	31
Gambar 3. 14 Seminyak Lounge.....	32
Gambar 3. 15 Kintamani room.....	33
Gambar 3. 16 Singaraja Hall.....	34
Gambar 3. 17 Singaraja Terrace.....	34
Gambar 3. 18 Pecatu Hall	35
Gambar 3. 19 Mengwi Room.....	36
Gambar 3. 20 Legian Room	36
Gambar 3. 21 Tanjung Benoa Hall	37
Gambar 3. 22 Struktur Organisasi Bali Nusa Dua Hotel Food & Beverage Service.....	39

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu pulau bagian dari Negara Indonesia. Berbagai wisatawan baik lokal maupun mancanegara melakukan kunjungan ke Pulau Bali untuk berlibur maupun melakukan kegiatan wisata lainnya. Pulau Bali dikenal sebagai tempat wisata yang menawarkan berbagai objek wisata kepada para wisatawan, seperti wisata budaya, wisata alam, maupun wisata kuliner. Bukan hanya itu, Bali juga di kenal akan keramah tamahan masyarakat serta adat istiadatnya. Oleh sebab itu pulau Bali banyak di kunjungi oleh wisatawan. Pulau Bali terdiri dari beberapa kabupaten yaitu Buleleng, Tabanan. Jembrana, Karangasem, Badung, Bangli, Gianyar, Klungkung, dan Denpasar. (Pustaka et al. 2023)

Menurut Undang Undang No. 10/2009 tentang Kepariwisata, yang dimaksud dengan pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Hotel termasuk sarana pokok kepariwisataan (*main tourism superstructures*) yang berarti hidup dan kehidupannya banyak tergantung pada jumlah wisatawan yang datang. Bila kita umpamakan industri pariwisata itu sebagai suatu bangunan, maka sektor perhotelan merupakan tiangnya. Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang di kelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan dan

minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap di sana. (Kusumayanti 2022)

Bali Nusa Dua Hotel (BNDH) adalah hotel bintang lima di Nusa Dua. Identik dengan kehidupan mewah dan gaya hidup trendi, kawasan Nusa Dua di Bali selatan dikemas dengan hotel dan resor mewah serta butik kelas atas. Pantai yang masih asli dan perairan yang tenang menjadikan daerah ini salah satu tujuan terpanas bagi wisatawan yang berkunjung ke Pulau Dewata. Berlokasi strategis di *resort* utama Nusa Dua dengan pantai berpasir putih mulus dalam jarak berjalan kaki, Bali Nusa Dua Hotel adalah pilihan ideal untuk surga yang damai, bersantai di dalam hotel ada dua bagian yang memiliki prioritas utama untuk meningkatkan tingkat kunjungan tamu terhadap hotel.

Menurut (Dhian Anggraini and Zidha Rahmayanti 2023) *Food and Beverage department* memiliki beberapa bagian. Yang pertama adalah bagian restoran, adalah bagian yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dibutuhkan oleh tamu. Baik tamu yang menginap dalam hotel maupun tamu dari luar yang hanya sekedar makan malam. Tugas yang dilakukan oleh petugas restoran adalah sebagai *waiter* yaitu melayani tamu selama berada di restoran. Kedua, yaitu bagian *back service* atau dapur, ialah bagian yang bertugas menyediakan makanan yang awalnya dari bahan mentah menjadi makanan yang siap disajikan. Pelayanan ini disediakan selama 24 jam. Sehingga tamu hotel maupun tamu dari luar hotel yang hanya akan makan malam di restoran bisa datang dan menikmati sajian makanan dan minumannya.

Food and Beverage Department merupakan departemen yang bertanggung jawab atas pengolahan, penyediaan, dan penyajian makanan, dan minuman yang merupakan hasil pemasukkan kedua setelah kamar, pada suatu hotel adalah pendapatan yang dihasilkan dari penyediaan fasilitas makanan dan minuman. *Food and Beverage Service* bertanggung jawab atas penyajian dan penjualan makanan yang di produksi oleh *food and beverage product* kepada tamu hotel, untuk itu di perlukan kerja sama antara departemen atau bagian mulai pengadaan bahan, proses penyediaan, sampai pelayanan. *Food and Beverage Department* merupakan salah satu departemen penting di hotel.

Pada Kunit Restaurant Bali Nusa Dua Hotel menggunakan pelayanan *a'la carte*, yaitu pelayanan dengan menu sudah mempunyai harga masing-masing dan tamu bebas untuk memilih akan menu tersebut. Menurut (Andini, Amaliasari, and Perhotelan 2019) *a'la carte* menu ini juga tipe pelayanan yang menyiapkan makanan (memasak) ketika tamu sudah memesan. Pelayanan *a'la carte* ini disediakan untuk tamu. Tamu disambut oleh *waiter* dan di antar ke meja oleh *waiter*, setelah itu tamu di berikan menu oleh *waiter* dan selanjutnya *taking order*.

Waiter memiliki peranan dalam memberikan informasi mengenai menu-menu makanan dan minuman, berbagai promo yang tersedia, maupun informasi mengenai tata letak set up menu makanan dan minuman yang disajikan di *restaurant* kepada tamu baik dari dalam maupun dari luar hotel. Dalam menjalankan aktivitas sebagai seorang *waiter* haruslah selalu menjaga sopan santun baik dalam berbicara maupun dalam ekspresi tubuh. *Waiter* akan selalu diperhatikan tamu dan akan menjadi bagian dari sebuah citra yang melekat bagi

restaurant maupun hotel itu sendiri. Melakukan perbincangan dengan tamu secara seksama, *Waiter* harus dapat mendeteksi keinginan dan kebutuhan tamu untuk mewujudkannya. *Waiter* terkadang harus lebih mengetahui banyak mengenai makanan dan minuman, mulai dari bahan serta proses pembuatannya. Hal tersebut akan menjadi nilai lebih bagi seorang *waiter* untuk mendukung tugasnya dalam memberikan pelayanan makan dan minum yang baik kepada tamu.(Dhian Anggraini and Zidha Rahmayanti 2023)

Dalam melaksanakan aktivitasnya seorang *waiter* mampu menyambut tamu dengan baik, kemudian mengantarkan tamu ke meja *restaurant* di lanjutkan dengan memberikan daftar menu dan minuman dari arah kanan, menggunakan tangan kanan di mulai dari tamu Wanita kemudian dilanjutkan searah jarum jam, kemudian memberikan tamu waktu untuk memilih menu yang akan di pesan, sembari menunggu tamu memilih menu yang akan di pesan *waiter* menyiapkan *captain order* untuk mencatat pesanan tamu, kemudian *waiter* mencatat semua pesanan tamu dan mengulang pesanan tamu yang telah di pesan gunanya untuk menghindari kesalahan pesanan tamu, setelah *waiter* mencatat pesanan tamu *waiter* membawa *captain order* ke kitchen untuk segera di buatkan pesannya dan menunggu hingga pesanan selesai di buat, setelah pesanan selesai di buat oleh *kichen*, selanjutnya *waiter* menyajikan pesanan tamu hingga tamu selesai makan, kemudian *waiter* menanyakan pembayarannya apakah dengan kartu kredit atau *cash*, dan selanjutnya mengucapkan terima kasih kepada tamu.(Ananda, Ekasani, and Sinaga 2023)

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan di atas, maka rumusan masalah dalam tugas akhir yang berjudul “Pelayanan Lunch Oleh Waiter Di Bali Nusa Dua Convention Center & Hotel” adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana prosedur pelayanan lunch oleh waiter di Bali Nusa Dua Convention Center & Hotel dalam memberikan pelayanan kepada tamu?
2. Apa kendala yang dihadapi *waiter* dalam melaksanakan pelayanan Lunch Oleh Waiter Di Bali Nusa Dua Convention Center & Hotel

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui dan mendeskripsikan prosedur pelayanan lunch oleh waiter di Bali Nusa Dua Convention Center & Hotel.
2. Untuk mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi oleh waiter dalam memberikan prosedur pelayanan lunch oleh waiter di Bali Nusa Dua Convention Center & Hotel serta upaya yang dilakukan untuk mengatasinya.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penulisan tugas akhir ini antara lain:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

- b. Meningkatkan pemahaman dalam bidang *Food & Beverage Service* dengan mengetahui perbandingan-perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industri perhotelan.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Adapun manfaat penulisan tugas akhir ini bagi Politeknik Negeri Bali antara lain:

- a. Sebagai tambahan informasi dan pengetahuan bagi civitas akademika di lingkungan Politeknik Negeri Bali dalam bidang *Food & Beverage service*.
- b. Sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak lain yang ingin mengetahui lebih lanjut mengenai pelayanan lunch oleh waiter di Bali Nusa Dua Convention Center & Hotel.

3. Bagi Perusahaan

Penulisan tugas akhir ini bermanfaat bagi Bali Nusa Dua Hotel sebagai bahan masukan dan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas pelayanan di *Food & Beverage service*., khususnya mengenai pelayanan lunch oleh waiter di Bali Nusa Dua Convention Center & Hotel

POLITEKNIK NEGERI BALI

E. Metode Penulisan

Dalam penulisan Tugas akhir ini akan menggunakan beberapa metode untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan penulisan Tugas Akhir, diantaranya:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

- a. Observasi

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung ke perusahaan untuk mengetahui pelayanan lunch oleh waiter di Bali Nusa Dua Convention Center & Hotel, serta mencatat semua data yang diperlukan dalam melakukan penyusunan Tugas Akhir ini.

b. Wawancara

Metode wawancara yaitu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau tanya jawab langsung dengan *staff*, agar mendapat data yang relevan untuk penulisan Tugas Akhir ini.

c. Studi Kepustakaan

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan menggunakan buku-buku dan sumber pustaka lainnya yang berkaitan dengan penulisan Tugas Akhir.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode dan teknik analisis data yang dipakai dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode dan teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu menganalisa data dengan memaparkan atau menguraikan data secara menyeluruh dengan menggunakan kata-kata.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Pelayanan Lunch Oleh Waiter Di Bali Nusa Dua Convention Center Dan Hotel melibatkan serangkaian langkah persiapan dan pelaksanaan yang detail. Pelayanan wajib ramah kepada tamu sangat penting karena tamu merasa senang. Langkah-langkah pelayanan, welcoming the guest , seating the guest, unfoll to napkin, pouring es water, giving the menu, taking order, reapit order, serving food and beverage, presenting the bill, clear up plate. Pelayanan kepada tamu dengan rapi dan profesional.

Hambatan utama yang dihadapi adalah belum pasif dalam berbahasa inggris, yang menyebabkan kesulitan saat komunikasi kepada tamu. Tantangan lain termasuk menghapal bahan-bahan makanan di menu dan masalah operasional seperti salah membawa pesanan dan memecahkan gelas.

Untuk mengatasi hambatan dan tantangan tersebut, beberapa solusi telah diusulkan seperti belajar bahasa inggris, penjadwalan yang efisien, pelatihan multi-tugas, pelatihan intensif mengenai menu, penggunaan kartu pengingat, peningkatan fokus, koordinasi, dan penggunaan alat yang aman.

B. Saran

1. Penambahan Staf dan Penjadwalan Efisien: Manajemen harus mempertimbangkan untuk menambah jumlah staf, terutama pada jam-jam sibuk. Penjadwalan yang efisien akan memastikan ada cukup staf yang bertugas selama waktu-waktu ramai.

2. Pelatihan Multi-Tugas: Pelatihan multi-tugas sangat penting agar staf dapat menangani beberapa tugas sekaligus, mengurangi beban kerja saat ada banyak pesanan, dan meningkatkan efisiensi pelayanan.
3. Pelatihan Intensif Mengenai Menu: Pelatihan intensif dan terus-menerus mengenai menu dan bahan-bahan yang digunakan akan membantu staf lebih familiar dengan menu, mengurangi waktu yang dibutuhkan untuk menjawab pertanyaan tamu mengenai bahan makanan.
4. Penggunaan Kartu Peningkat: Membuat kartu pengingat atau daftar singkat bahan-bahan utama dari setiap menu yang bisa dibawa oleh staf sebagai referensi cepat akan sangat membantu dalam menjawab pertanyaan tamu dengan cepat dan akurat.
5. Peningkatan Fokus dan Koordinasi: Staf harus dilatih untuk selalu fokus dan memperhatikan detail pesanan untuk mengurangi kesalahan dalam membawa pesanan. Meningkatkan koordinasi dengan rekan kerja juga penting untuk memastikan pesanan yang dibawa sesuai dengan yang dipesan oleh tamu.
6. Penggunaan Alat yang Aman: Penggunaan alat yang lebih aman dan sesuai standar, seperti tray yang stabil dan gelas yang tahan pecah, akan mengurangi risiko pecahnya gelas dan kesalahan lainnya.
7. Pelatihan Handling: Mengadakan pelatihan mengenai cara yang tepat dan aman dalam membawa minuman dan makanan akan mengurangi risiko pecahnya gelas dan kesalahan lainnya.
- 8.

DAFTAR PUSTAKA

- Abrian, Youmil, Arif Adrian, and Rian Surendra. 2019. "93 Journal of Business on Hospitality and Tourism ANALYSIS OF FACTORS AFFECTING GUEST DECISION IN PURCHASE OF ROOM SERVICE IN HOTEL 'GRAND INNA PADANG.'" *Jbhost* 02 (02): 193–200. <https://dx.doi.org/10.22334/jbhost.v5i2>.
- Ananda, I Wayan Aris Trisna Mega, Kadek Ayu Ekasani, and Firman Sinaga. 2023. "Kinerja Profesional Pelayanan Restoran Di Hotel Plataran Ubud." *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis* 2 (5): 1153–76. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.418>.
- Andini, Fisya Belda, Ervina Nur Amaliasari, and Prodi Perhotelan. 2019. "Analisa Dimensi Pelayanan Butler Dalam Melayani Tamu Vip Pada Hotel x 1." *AKPINDO Jakarta IV* (November): 64–93. <https://erepository.akpindo.ac.id/index.php/erepositoryakpindo/article/view/576/56>.
- Balaka, Yani. 2020. "Metodologi Penelitian Teori Dan Aplikasi." *Widina Bhakti Persada Bandung*, no. 3: 1–130.
- Dhian Anggraini, Fera, and Siti Zidha Rahmayanti. 2023. "Strategi Promosi Food and Beverage Department Dalam Upaya Menarik Tamu Guna Meningkatkan Pendapatan Di Hotel Horaios Malioboro." *Mabha Jurnal* 4 (1): 11–23. <https://doi.org/10.70018/mb.v4i1.56>.
- Diii, Prodi, Bahasa Korea, Sekolah Vokasi, and U G M Alamat. 2020. "DAYA TARIK MENJAMURNYA RESTORAN KOREA DI YOGYAKARTA Ummul Hasanah Dan Th . Avilla Rencidiptya Pendahuluan" 14 (2): 255–70.
- Kardini, Ni Luh, and Ni Wayan Ari Sudiartini. 2020. "Faktor Yang Mempengaruhi Daya Tarik Wisatawan Dalam Pengembangan Pariwisata Bahari Di Pantai Tanjung Benoa." *Jurnal Ilmiah Satyagraha* 3 (1): 106–25. <https://doi.org/10.47532/jis.v3i1.7>.
- Kusumayanti, AAAT. 2022. "Penerapan Hygiene Sanitasi Di Dapur the Cakra Hotel Bali Selama Masa Pandemi Covid-19: Implementation of Sanitation Hygiene in the Kitchen of the Cakra Hotel Bali" *Jurnal IlmKusumayanti, AAAT, 2022, Penerapan Hygiene Sanitasi Di Dapur the Cakra Hotel Bali Selama Masa Pandemi Covid-19: Implementation of Sanitation Hygiene in the Kitchen of the Cakra Hotel Bali ..., Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis, Volume 01, Issue 01* (05): 1104–19.
- Pustaka, Jurnal, Galuh Justisi, Agnes Mustika Sari, Nina Herlina, and Taopik Iskandar. 2023. "PERLINDUNGAN HUKUM TERHADAP WISATAWAN DIHUBUNGKAN DENGAN PASAL 20 HURUF E UNDANG UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 10 TAHUN 2009 TENTANG KEPARIWISATAAN (Studi Kasus Di Objek Wisata Cipanas Galunggung Kabupaten Tasikmalaya)" 02: 324–42.
- Risnawati, Yulfi. 2022. "Analisis Perizinan Objek Wisata Umbul Sidomukti Ditinjau Dari Permen Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Nomor 4 Tahun 2021." [http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/99621%0Ahttp://eprints.ums.ac.id/99621/13/NASKAH PUBLIKASI.pdf](http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/99621%0Ahttp://eprints.ums.ac.id/99621/13/NASKAH%20PUBLIKASI.pdf).
- Widiantara, I Made Dedy, I Nengah Sandi, Artha Putra, I Gusti Nyoman Wiantara, and Universitas Triatma Mulya. n.d. "PENERAPAN STANDARD OPERATING PROCEDURE PELAYANAN MAKANAN DI RESTORAN AQVA HOTEL LEGIAN-BALI," no. 464: 1–16.
- Kardini, Ni Luh, and Ni Wayan Ari Sudiartini. "Faktor Yang Mempengaruhi Daya Tarik Wisatawan Dalam Pengembangan Pariwisata Bahari Di Pantai Tanjung Benoa." *Jurnal Ilmiah Satyagraha* 3.1 (2020): 106-125.