

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BALINESE SEAFOOD BEACH BBQ DINNER
PACKAGE OLEH PRAMUSAJI NELAYAN RESTAURANT
DI JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Arya Korry Tahta Subagia
NIM 2215823068**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BALINESE SEAFOOD BEACH BBQ DINNER
PACKAGE OLEH PRAMUSAJI NELAYAN RESTAURANT
DI JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Arya Korry Tahta Subagia
NIM 2215823068**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN BALINESE SEAFOOD BEACH BBQ DINNER PACKAGE OLEH PRAMUSAJI NELAYAN RESTAURANT DI JIMBARAN PURI A BELMOND 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

**I Kadek Arya Korry Tahta Subagia
NIM 2215823068**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pelayanan Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package oleh Pramusaji Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Belmond Hotel” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package oleh Pramusaji Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Belmond Hotel 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 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 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 DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Harisal, S.S., M.Hum, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
6. I Made Darma Sucipta, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
7. Aprilia Sari, selaku Training Manager/Human Resource Manager Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali, selaku yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
8. Seluruh Staff Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. I Ketut Dirga Yana dan Ni Wayan Sari, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil, dan telah memfasilitasi penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan 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.

POLITEKNIK NEGERI BALI
Badung, 20 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xivi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat	4
D. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
B. Food and Beverage Department.....	10
C. Restaurant.....	12
D. Pramusaji.....	14
E. Pelayanan	15
F. Menu.....	17
G. Pengertian Balinese Seafood BBQ.....	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	22
C. Struktur Organisasi Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Penyajian Hasil Observasi.....	35
B. Kendala yang dihadapi saat pelayanan Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package oleh Pramusaji Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Belmond Hotel	51

BAB V PENUTUP.....	53
A. Simpulan.....	53
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	58



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jumlah Kamar	23
Tabel 3. 2 Restaurant dan Bar	24



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali	20
Gambar 3. 2 Gambar Nelayan Restaurant.....	24
Gambar 3. 3 struktur Organisasi Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali.....	28
Gambar 3. 4 Struktur Organisasi Food and Beverage Service.....	28
Gambar 4. 1 Seragam pramusaji	37
Gambar 4. 2 Balinese Decoration	37
Gambar 4. 3 Oshibori.....	38
Gambar 4. 4 Lipatan Napkin Octopus Style	38
Gambar 4. 5 Side Stand.....	39
Gambar 4. 6 Menu Balinese Seafood Bbq Dinner.....	39
Gambar 4. 7 Set-up Table	40
Gambar 4. 8 Gambar Drink List	43



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Display Makanan.....	58
Lampiran 2 Bill Seafood Bbq	58
Lampiran 3 Set Up Table	59
Lampiran 4 Main Course Seafood Bbq.....	59
Lampiran 5 Dessert Dadar Gulung	60
Lampiran 6 Wine Service.....	60
Lampiran 7 Melipat Napkin.....	61



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jimbaran Puri A Belmond hotel merupakan hotel *luxury* yang terletak di Jalan Uluwatu Gang Yoga Perkanti, Jimbaran Kuta Selatan Bali. Jarak dari Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai sekitar 15 km yang dapat ditempuh selama 15 menit. Hotel ini berada sepanjang Teluk Jimbaran serta berada di tengah taman tropis. Jimbaran Puri A Belmond hotel juga berdekatan dengan Pantai Jimbaran yang memudahkan para wisatawan yang ingin *lunch* atau pun *dinner* di *restaurant* yang ada di Jimbaran Puri A Belmond Hotel. Jimbaran Puri A Belmond Hotel memiliki beberapa Department yaitu Accounting Departement yang bertanggung jawab untuk mengidentifikasi dan mendata semua biaya yang keluar dan masuk di hotel, Purchasing Departement yang bertugas untuk mengelola pembelian barang yang dibutuhkan hotel, Housekeeping Departement, Food and Beverage Department yang bertugas mengolah dan menyajikan makanan dan minuman, Front Office Departement yang menangani penerimaan dan kebutuhan tamu selama menginap, Engineering Departement bertanggung jawab atas perawatan, perbaikan, dan pengelolaan fasilitas di hotel, Security Departement bertugas untuk menjaga keamanan hotel dan semua yang ada di dalamnya dan yang terakhir Human Resource Department bertugas mengelola sumber daya manusia di hotel.

Food and Beverage Department memiliki dua bagian yaitu product dan service, Food and Beverage Service memiliki tugas untuk melayani, menyambut serta memastikan agar tamu merasa aman dan nyaman, baik dari makanan yang nikmat ataupun cara kita memperlakukan tamu. Food and Beverage Product

memiliki tugas untuk mengolah bahan makanan dan minuman mentah menjadi produk siap saji.

Jimbaran Puri A Belmond Hotel mempunyai dua *restaurant* dan memiliki konsep yang berbeda, yaitu Tunjung *Restaurant* dan Nelayan *Restaurant*. Tunjung *Restaurant* merupakan *restaurant* yang memiliki fungsi untuk melayani tamu *in house* yang ingin *breakfast*. *Restaurant* yang kedua adalah Nelayan *Restaurant*, Nelayan *Restaurant* memiliki konsep *Seafood restaurant* namun *influenced by Indonesia cuisine*.

Setiap hari Jumat *Restaurant* ini selalu menyelenggarakan *event* Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package. Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package adalah package yang bisa *dibooking* oleh tamu *in house* maupun *outside guest* yang ingin merasakan *dinner* bersama keluarga dengan hiburan tari Bali. Seafood Beach BBQ Dinner Package ini menampilkan BBQ khas Bali dan tamu akan mendapatkan *set menu* dengan tiga *course*, dengan berbagai macam kerupuk Bali dan sambal sebagai hidangan pembuka, diikuti oleh sup *seafood* pepaya muda khas Bali dengan cumi-cumi kecil dan ikan mahi-mahi yang disajikan dengan toge, seledri lokal, dan bawang merah renyah. Hidangan utama khas Gibungan yang disajikan dalam satu piring yang langsung dipanggang di atas arang, yang disajikan dalam satu piring itu adalah udang, *pesan be pasih* yaitu mahi-mahi *fillet* yang dibungkus daun pisang, sate lilit *be pasih*, sate *kenus*, dan kerang. Adapun hidangan penutup yang disajikan diantaranya ada dadar gulung pandan khas Bali yang diisi dengan parutan kelapa dan gula aren. *Godoh biu* yang berisi es krim kelapa, dan tarian tradisional Bali yang menghibur saat *dinner* berlangsung.

Dalam perbandingan yang ditelusuri beberapa tahun terakhir, terdapat dua tugas akhir yang membahas mengenai BBQ *Dinner* khususnya di hotel oleh seorang pramusaji atau waiter/ss. Tugas akhir yang pertama yang ditulis oleh Ngardiana (2023) yang berjudul "Pelayanan Dinner Balinese Rijsttafel Oleh Pramusaji Pada Cascades Restaurant Di Hotel Viceroy Bali" tugas akhir ini membahas mengenai pelayanan Balinese Dinner oleh Pramusaji di Cascades Restaurant serta menu yang ditawarkan yaitu *set menu*. Tugas akhir yang kedua yang menjadi pembanding yaitu yang ditulis oleh Sari (2024) yang berjudul "Pelayanan BBQ Event Oleh Pramusaji Di Kau-Kau Restoran Pada Arkamara Dijiwa Resort Ubud", tugas akhir ini membahas mengenai pelayanan BBQ *event*, yang dimana *event* ini juga memberikan hiburan kepada tamu saat melakukan *dinner* di *restaurant*.

Persamaan antara tugas akhir pertama oleh Ngardiana (2023) dengan tugas akhir ini yaitu sama-sama menawarkan *set menu*, sedangkan pada tugas akhir yang kedua oleh Sari (2024) dengan tugas akhir ini yaitu sama-sama menyajikan hiburan selama *dinner*. Perbedaan yang ditemui antara tugas akhir yang pertama yang ditulis oleh Ngardiana (2023) dan tugas akhir yang kedua yang ditulis oleh Sari (2024) perbedaannya berada pada *set menu*, *set menu* Balinese Seafood BBQ tidak menawarkan *welcome drink*, sedangkan tugas akhir yang ditulis oleh Ngardiana (2023) dan Sari (2024) pada *set menu* menawarkan *welcome drink* sebelum ke hidangan *appetaizer*.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk memilih judul tugas akhir "Pelayanan Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package oleh Pramusaji Nelayan Restaurant Di Jimbaran Puri A Belmond Hotel".

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pelayanan Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package oleh Pramusaji Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Belmond Hotel?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi saat pelayanan Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package oleh Pramusaji Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Belmond Hotel, dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package oleh Pramusaji Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Belmond Hotel adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan pelayanan Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package oleh Pramusaji Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Belmond Hotel.
- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi oleh pramusaji ketika melayani Balinese Seafood Beach Bbq Dinner Package pada Nelayan Restaurant Di Jimbaran Puri A Belmond Hotel.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang Food and Beverage Service.
- 3) Mengetahui secara pasti tentang pelayanan Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package oleh Pramusaji Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Belmond Hotel.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir, khususnya mahasiswa Jurusan Pariwisata serta sebagai referensi bagi mahasiswa yang akan menyusun tugas akhir.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pelayanan Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package oleh Pramusaji Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Belmond Hotel.

c. Jimbaran Puri A Belmond Hotel

Penulisan tugas akhir ini bermanfaat bagi Jimbaran Puri A Belmond Hotel sebagai bahan masukan dan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas pelayanan Food and Beverage Service, khususnya mengenai pelayanan pramusaji pada Nelayan Restaurant.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan penulis dalam membuat tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

a. Metode Observasi

Observasi adalah kegiatan mengamati atau meninjau suatu objek atau proses secara cermat dan langsung di lokasi penelitian. Penulis melakukan pengumpulan data dengan melakukan pengamatan, mempelajari dan melibatkan diri secara langsung di lapangan dalam pelayanan Balinese Seafood Beach BBQ Dinner.

b. Metode Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan melakukan wawancara secara langsung kepada F&B Restaurant Manager dan staf bagaimana *sequence of service* saat melayani tamu yang memesan Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package.

c. Studi Pustaka

Studi Pustaka adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan membaca, mempelajari, dan menganalisis bahan-bahan tertulis yang relevan. Sumber-sumber tersebut dapat berupa buku, jurnal, artikel, laporan penelitian, dokumen resmi, maupun media elektronik, serta penulis melakukan pengumpulan data dengan cara mencari informasi dari perpustakaan, jurnal penelitian, dan internet.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis penyajian hasil yang digunakan dalam menyusun Tugas Akhir dengan judul Pelayanan Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package oleh Pramusaji Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Belmond Hotel adalah metode deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif adalah pendekatan penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan atau mendeskripsikan fenomena, peristiwa, atau situasi tertentu secara mendalam dan menyeluruh berdasarkan data kualitatif. Data yang dikumpulkan biasanya berupa kata-kata, narasi, atau gambar, yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dokumentasi, atau studi pustaka. Metode ini dipilih karena mampu memberikan gambaran yang jelas dan mendalam mengenai proses Pelayanan Balinese Seafood Beach BBQ Dinner Package oleh Pramusaji Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Belmond Hotel.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai Pelayanan Balinese Seafood Beach Bbq Dinner Package Oleh Pramusaji Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Balmond Hotel, maka dapat penulis simpulkan bahwa:

1. Pelayanan Balinese Seafood Beach Bbq Dinner Package Oleh Pramusaji Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Balmond Hotel, seorang pramusaji harus melakukan tiga tahapan pokok yaitu: Tahapan Persiapan, Tahapan Pelaksanaan, Tahapan Penutup.
 - a. Tahapan persiapan terbagi menjadi beberapa tahapan yaitu persiapan diri seorang pramusaji dan yang terakhir persiapan operasional Balinese Seafood Beach Bbq Dinner.
 - b. Tahap pelaksanaan di sini yaitu melakukan *Sequence Of Service* yang sudah diterapkan oleh Jimbaran Puri A Belmond di Nelayan Restaurant
 - c. Tahapan penutup ini meliputi: melepaskan semua Balinese *decoration* dan meja *buffet* yang diletakkan di tempat yang sudah disediakan, mengambil *candle* yang ada di atas meja dan diletakkan di tempat yang sudah di sediakan, melepaskan *table cloth* yang sudah terpakai di tempat yang sudah disediakan dan dibawa ke *laundry*, merapikan susunan meja untuk *lunch* di keesokan harinya, melakukan *polishing cutleries, glass* dan menghitung *napkin* yang kotor untuk dibawa ke *laundry*.
2. Kendala-kendala yang dihadapi saat pelayanan Balinese Seafood Beach Bbq Dinner dan bagaimana solusinya antara lain:

- a. Terganggunya mobilitas *set-up out door*, yang dimana tempat berlangsung Balinese Seafood Beach Bbq dinner yaitu di area *beach lounge* dan di area dalam Nelayan *restaurant* yang bersifat *indoor* dan *outdoor*. Akan tetapi, *set-up outdoor* akan terganggu dan kemungkinan besar batal ketika cuaca buruk seperti hujan yang tiba-tiba turun dan angin kencang. Adapun solusi dari masalah tersebut, tempat dilaksanakannya Balinese Seafood Beach Bbq dinner akan dibuka di-*indoor* saja, dari *set table* akan sedikit diubah karena minimnya tempat dan Balinese *decoration* akan dipindahkan ke dalam *restaurant* agar tetap berlangsung untuk pertunjukan tarian Bali.
- b. Terjadi miskomunikasi, pada saat melakukan interaksi dengan tamu, membutuhkan sebuah komunikasi yang baik, tamu yang datang ke Nelayan *Restaurant* rata-rata tamu tamu asing yang mengharuskan pramusaji untuk menguasai beberapa bahasa asing, salah satunya bahasa Inggris namun masih ada beberapa tamu tidak bisa berbahasa Inggris dengan baik seperti tamu Rusia dan Korea yang membuat komunikasi antara pramusaji menjadi terhambat. Adapun solusi dari masalah tersebut adalah dengan menggunakan bahasa tubuh atau menggunakan *google translate* untuk berkomunikasi dengan tamu yang tidak bisa berbahasa Inggris.
- c. *Suddenly Cancel Reservation*, pada saat *team* F&B department telah menyiapkan *set-up* menu yang diterima dari *reservation* dan disesuaikan dengan jumlah tamu yang telah *reservasi* sebelumnya, namun ketika ada tamu yang membatalkan *reservasi* secara tiba-tiba, maka akan terjadi kerugian. Adapun solusi dari masalah tersebut jika ada tamu yang melakukan *cancel* tiba-tiba, F&B *Coordinator* akan menghubungi tamu

untuk memastikan pembatalan. Jika dikonfirmasi batal, reservasi akan dialihkan ke tamu lain yang ingin melakukan pemesanan Balinese Seafood Beach Bbq *dinner*.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan dan observasi di Jimbaran Puri A Belmond pada Food and Beverage Service khususnya di Nelayan *Restaurant*, memberikan saran yaitu:

- a. Sebaiknya melakukan pemasangan tenda di area *outdoor*, agar pada saat cuaca buruk tamu dan karyawan tidak kebingungan untuk mencari meja kosong dan memindahkan meja untuk tamu, dan makanan tamu tidak terkena air hujan. Dan jika memang sudah melihat ramalan cuaca, jika cuaca kurang mendukung sebaiknya tidak melakukan *setup* meja di *outdoor*.
- b. Memberikan pelatihan bahasa asing kepada pramusaji, karena tamu yang sering datang ke Nelayan *restaurant* merupakan tamu yang berasal dari Korea, China, dan Rusia. Beberapa tamu tidak bisa berbicara menggunakan bahasa Inggris dan sering berkomunikasi menggunakan bahasa tubuh atau menggunakan *google translate*, oleh karena itu pramusaji diberikan pelatihan bahasa asing.
- c. Agar tidak terjadinya *cancel reservasi*, sebaiknya hotel menerapkan kebijakan konfirmasi ulang *reservasi* h-1 dan pertimbangkan penerapan sistem *deposit* untuk mengurangi risiko dari pembatalan secara tiba-tiba.

DAFTAR PUSTAKA

- Durachim, E. D., & Hamzah, F. (2017). Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi. *Jurnal Parwisata*, 4(1), 10–21. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/1701>
- 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>
- Eka, P., I, W., Sudiarta, N., Arun, A. A. A., & Arianty, S. (2020). *Dasar-Dasar Hospitality i DASAR-DASAR HOSPITALITY*.
- Hernanda, A., Hasanuddin, H., Sari, R. R., & Eviatun, E. (2022). Analisis Akomodasi Duta-Guest House Di Daerah Kotabumi. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 10(1), 189–196. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v10i1.2234>
- Kanedi, I., Utami, F. H., & Zulita, L. N. (2017). Sistem Pelayanan Untuk Peningkatan Kepuasan Pengunjung Pada Perpustakaan Arsip Dan Dokumentasi Kota Bengkulu. *Pseudocode*, 4(1), 37–46. <https://doi.org/10.33369/pseudocode.4.1.37-46>
- Prihandini, N., & Mayasari, C. U. (2019). Penerapan Minimum Charge Untuk Outside Guest Restoran Di Amanjiwo Resort. *Journal of Tourism and Economic*, 2(1), 1–9. <https://doi.org/10.36594/jtec.v2i1.31>
- Rindayanti, S., Sugiatik, & Wardani, T. S. (2017). Konsep Pelayanan Sepenuh Hati. In *Konsep Pelayanan Sepenuh Hati*.
- Rudlin, D., Payne, V., & Montague, L. (2023). Food and Beverage. *High Street*, 90–101. <https://doi.org/10.4324/9781003410423-10>
- Slamet Supriyanto, & Lutfi Hendriyati. (2021). Analisa Pengaruh SOP (Standard Operating Procedure) Terhadap Kinerja Waiter Dan Waitress Di In Bloom Restoran Hotel Ayaartta Malioboro Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 73–84. <https://doi.org/10.36594/jtec/wfrnje97>
- Stenly. (2016). the Influence of Menu Variations and Service Quality on Guest Satisfaction At Hotel Victory Kefamenanu Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu. *Jurnal Inspirasi Ekonomi*, 3(3), 2503–3123.
- Suardana, I. K. (2020). Peranan Pramusaji Dalam Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Abhayagiri Restaurant Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 1–12. <https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/nusantara/article/view/13>
- Suparyanto dan Rosad. (2020). Peranan Foods and Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu Di Hotel Royal Jember. *Suparyanto Dan Rosad (2015, 5(3), 248–253*.
- Tangian, D., Polli, B. D., & Permana, D. E. (2020). Foodservice 1 Pelayanan Di Restoran. *Modul*, 1–70. [https://repository.polimdo.ac.id/2850/1/Modul Food Service 1 Pelayanan di Restoran.pdf](https://repository.polimdo.ac.id/2850/1/Modul%20Food%20Service%201%20Pelayanan%20di%20Restoran.pdf)
- 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>

- Udayana, K. D. I., & Widiastini, N. M. A. (2020). Upaya Meningkatkan Kebersihan Area Bar di Food And Beverage Service Department Holiday Inn Resort Baruna Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 78–85. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i2.29080>
- Wachyuni, S. S. (2020). Kinerja Pramusaji Berdasarkan Gender: Studi Kasus Di Restoran Amuz Gourmet Jakarta. *Media Wisata*, 18(1), 22. <https://doi.org/10.36275/mws>



POLITEKNIK NEGERI BALI