

**TUGAS AKHIR**  
**PELAYANAN ROMANTIC DINNER**  
**OLEH IN ROOM DINING BUTLER**  
**DI HOTEL THE TRANS RESORT BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Putu Aditya Pradnya Pradipta**

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

**TUGAS AKHIR**  
**PELAYANAN ROMANTIC DINNER**  
**OLEH IN ROOM DINING BUTLER**  
**DI HOTEL THE TRANS RESORT BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Putu Aditya Pradnya Pradipta**  
**NIM. 2215823135**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH IN ROOM DINING BUTLER DI HOTEL THE TRANS RESORT 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**

**I Putu Aditya Pradnya Pradipta  
NIM. 2215823135**

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

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul *PELAYANAN ROMANTIC DINNER OLEH IN ROOM DINING BUTLER* DI HOTEL THE TRANS RESORT BALI dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini juga dibuat dengan maksud untuk menguraikan *Pelayanan Romantic Dinner Oleh In Room Dining Butler* Di Hotel The Trans Resort Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi Diploma III 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 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 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 Koordinator Program Studi D III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par, selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah meluangkan waktu untuk memberikan saran dan bimbingan kepada penulis untuk menyusun Tugas Akhir ini.
6. Made Suardani, S Pd. M.Par, selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu untuk memberikan saran dan bimbingan kepada penulis untuk menyusun Tugas Akhir ini.
7. Bapak I Wayan Agus Setiawan, selaku Assistant Human Resource Manager yang telah memberikan izin dan kesempatan untuk memperoleh informasi mengenai hotel The Trans Resort Bali untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Danan Jaya, selaku Food And Beverage Assistant Manager, di The Trans Resort Bali yang telah memberikan izin dan kesempatan untuk memperoleh informasi mengenai *romantic dinner* di The Trans Resort Bali untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh *staff in room dinning*, di The Trans Resort Bali yang memberikan pengarahan mengenai pelayanan *romantic dinner* untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.

10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Made Budi Utama dan Ibu Ni Wayan Admini, kedua orang tua Penulis yang telah memfasilitasi penulis sedari kecil sehingga mampu untuk menyelesaikan laporan 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 guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, Juli 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
TUGAS AKHIR.....	ii
TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II.....	8
A. Hotel.....	8
B. Food and Beverage Department.....	11
C. In Room Dining.....	12
D. In Room Dining Butler.....	13
E. Romantic Dinner.....	14
F. Menu.....	15
BAB III.....	18
A. Lokasi Dan Sejarah Hotel.....	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	20
C. Struktur Organisasi.....	31
BAB IV.....	37

A. Penyajian Hasil Observasi.....	18
B. Kendala Yang Dihadapi Dalam Pelayanan Romantic Dinner Oleh In Room Dining Butler Di Hotel The Trans Resort Bali Dan Solusinya.....	208
<b>BAB V.....</b>	<b>48</b>
A. Simpulan .....	50
B. Saran .....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>52</b>



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Fasilitas Kamar.....	25
Tabel 3.2 Fasilitas <i>Restaurant</i> dan <i>Bar</i> .....	26



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Trans Resort Bali .....	22
Gambar 3.2 <i>Premier Room</i> .....	27
Gambar 3.3 <i>Celebrity Suites</i> .....	27
Gambar 3.4 <i>Villa</i> .....	28
Gambar 3.5 <i>Presidential Villa</i> .....	29
Gambar 3.6 <i>The Restaurant</i> .....	30
Gambar 3.7 <i>The Club Lounge</i> .....	30
Gambar 3.8 <i>The 18<sup>th</sup> Rooftop Bar</i> .....	31
Gambar 3.9 <i>The Lobby Lounge</i> .....	32
Gambar 3.10 <i>Arsa Bali</i> .....	33
Gambar 3.11 <i>White Sandy Beach Pool</i> .....	33
Gambar 3.12 <i>The Spa</i> .....	34
Gambar 3.13 <i>The Kids Club</i> .....	35
Gambar 3.14 <i>Fitness Center</i> .....	36
Gambar 3.15 <i>Waterfall Deck</i> .....	36
Gambar 3.16 <i>Struktur Organisasi Hotel</i> .....	37
Gambar 3.17 <i>Struktur Organisasi F&amp;B Department</i> .....	38
Gambar 3.18 <i>Uniform Kerja</i> .....	43
Gambar 3.19 <i>Peralatan Set-up Table</i> .....	44
Gambar 3.20 <i>Table Set-up Romantic Dinner</i> .....	45

POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Melakukan *Table Set-up Romantic Dinner* .....

Lampiran 2 *Menu Romantic Dinner* .....



POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

The Trans Resort Bali terletak di Jl Sunset Road, Kerobokan Kelod, Kec. Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali. Jarak dari bandara internasional Ngurah Rai sekitar 3,9 km, jarak dari bandara ke resort membutuhkan waktu sekitar 30 menit menggunakan *mobil*. Hotel ini dibuka pada tanggal 19 Desember 2014. The Trans Resort Bali memiliki total 184 kamar *suite* yang ditata dengan sangat baik, dan 16 *villa* megah dengan kolam renang pribadi. Setiap kamar dilengkapi balkoni dengan *sofa daybed* dan *hot tub* pribadi yang menghadap langsung ke kolam renang yang didesain mirip seperti pantai berpasir yang berkilauan dan kebun di sekitarnya. *Villa* memiliki luas 120 meter persegi dilengkapi dengan ruang tamu yang luas, teras dan kolam renang pribadi. Fasilitas yang disediakan The Trans Resort Bali menjadi salah satu yang terlengkap di kawasan seminyak diantaranya tersedia *lobby, pool, restaurant, bar, ballroom, boardroom, boutique shop, spa, kids club, dan fitness center*. Untuk melancarkan operasional The Trans Resort Bali memiliki beberapa Departemen yaitu *Human Resource Department, Accounting Department, Sales and Marketing Department, Engineering Department, , Housekeeping Department, Front Office Department, Food and Beverage Product Department, Security Department, dan Food and Beverage Service Department* adalah departemen dimana penulis melaksanakan *training*

*Food and Beverage Service Department* adalah salah satu departemen yang merupakan bagian dari hotel yang bertanggung jawab terkait penyediaan jasa pelayanan makanan dan minuman untuk tamu yang dikelola secara profesional.

Departemen ini merupakan salah satu departemen yang berperan penting dalam operasional hotel karena juga dapat meningkatkan kepuasan pelanggan. Dimana kepuasan pelanggan adalah perasaan pelanggan yang muncul sebagai respon terhadap produk barang atau jasa yang telah dikonsumsi. Apabila harapan/kebutuhan mereka terpenuhi maka dapat menaikkan citra hotel. Salah satu bagian *outlet f&b service department* yang ada di The Trans Resort Bali adalah *in room dining* yang mengutamakan kepuasan tamu dalam jasa pelayanan makan atau minuman di kamar. *In room dining* memiliki peran penting dalam melayani tamu yang ingin makan di dalam kamar. Salah satu produk yang dimiliki adalah *romantic dinner by in room dining butler*.

*Romantic dinner room package* merupakan paket kamar yang ada di Hotel The Trans Resort Bali dimana paket kamar tersebut dijual oleh *agent* yang ada di Korea untuk menarik minat tamu, khususnya pasangan kekasih yang berasal dari Korea untuk melakukan perjalanan wisata dimana nantinya mereka akan mendapatkan pelayanan makan malam yang romantis. *Romantic dinner* merupakan makan malam yang disusun untuk membuat tamu merasakan suasana yang *romantic, private*, mesra, dan penuh dengan suasana yang nyaman. Pelayanan *romantic dinner* dilakukan oleh *room dining butler*. Menu *special romantic dinner* di The Trans Resort Bali sudah ditentukan menjadi satu set menu, yang dimulai dari *appetizer* bernama *salmon mandalio salad*, yang didalamnya berisikan ikan salmon *fresh, avocado, romaine, tomato cherry, edamame, shallot pickles and truffe yuzu emulsion*. Kemudian *cleanser* yang berupa *ice cream* yang berisi *berries* dan *mint*. Terdapat hidangan utama atau *main course* yang bernama *grilled organic*

*chicken breast*, yang didalamnya berisikan *truffle potato puree*, *charred vegetable*, *bourguignom garnish*, *confit tomato*, *grilled whole garlic and chicken jus*. Terakhir adalah hidangan penutup atau *dessert* yang bernama *white chocolate raspberry cheesecake*. Menu romantic dinner di The Trans Resort Bali sudah ditentukan dan tamu hanya bisa melakukan *request* pada bahan makanan. Jika tamu memiliki alergi atau pantangan lainnya mengenai bahan makanan yang digunakan maka bahan dapat diganti atau dihilangkan tanpa harus merubah resep masakan yang sudah ditentukan.

Terdapat beberapa tugas akhir yang membahas tentang pelayanan *romantic dinner* oleh *in room dining* diantaranya yang disusun oleh Amelinda (2024) yang berjudul “pelayanan *romantic dinner* oleh pramusaji *in room dining* di The Apurva Kempinski Bali” terdapat perbedaan pelayanan, dimana Tugas Akhir Pelayanan *romantic dinner* di The Apurva Kempinski Bali membahas tentang pelayanan *romantic dinner* di kamar dan villa. Sedangkan Tugas Akhir di The Trans Resort Bali membahas tentang pelayanan *romantic dinner* di villa saja. Sedangkan persamaan keduanya adalah dalam pengantaran makanan *romantic dinner* menggunakan *hot box* untuk menjaga makanan agar tetap hangat. Perbandingan yang kedua adalah “Pelayanan *romantic dinner in room dining* oleh *waiter/ss* di The Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali” yang disusun oleh Putra (2024), terdapat perbedaan pelayanan antara Tugas Akhir *romantic dinner in room dining* di The Mulia Resort Bali & Villas Nusa Dua Bali dengan Tugas Akhir di The Trans Resort Bali dimana Tugas Akhir *romantic dinner* di The Mulia Resort Bali & Villas Nusa Dua Bali membahas dimana tamu bisa memilih makanan sesuai dengan selera tamu

dengan banyak pilihan menu. Sedangkan di The Trans Resort Bali hanya terdapat satu *set menu* dan tamu hanya bisa melakukan *request* pada bahan masakan jika tamu memiliki beberapa alergi atau pentangan mengenai bahan makanan yang digunakan tanpa harus merubah resep masakan yang sudah ditentukan.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk membahas tentang pelayanan *romantic dinner* sebagai Tugas Akhir dengan judul “Pelayanan *Romantic Dinner* Oleh *In Room Dining Butler* di The Trans Resort Bali”.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah pelayanan *romantic dinner* oleh *in room dining butler* di The Trans Resort Bali?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang dihadapi dan solusi dalam pelayanan *romantic dinner* oleh *in room dining butler* di The Trans Resort Bali?

## **C. Tujuan dan Manfaat**

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pelayanan *Romantic Dinner* Oleh *In Room Dining Butler* di The Trans Resort Bali adalah sebagai berikut :

### **1. Tujuan**

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan pelayanan *romantic dinner* oleh *in room dining butler* di The Trans Resort Bali
- b. Menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi dan solusi dalam pelayanan *romantic dinner* oleh *in room dining butler* di The Trans Resort Bali

## 2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa/i
  - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan dan memperoleh Ijazah Diploma III pada Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
  - 2) Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan mahasiswa/i terhadap pelayanan *romantic dinner* oleh *in room dining butler*.
  - 3) Menjadi bukti kemampuan mahasiswa/i dalam melakukan penulisan Tugas Akhir dan analisis yang berkualitas di bidang *food and beverage* terutama terkait dengan pelayanan *romantic dinner* oleh *in room dining butler*.
- b. Politeknik Negeri Bali
  - 1) Sebagai referensi di perpustakaan bagi mahasiswa jurusan Pariwisata khususnya program studi perhotelan yang ingin menulis Tugas Akhir tentang *romantic dinner by in room dining* dan sebagai bahan pembelajaran untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang *food and beverage service* khususnya pada pelayanan *romantic dinner*.

2) Meningkatkan citra Politeknik Negeri Bali dalam bidang penelitian dan menghasilkan lulusan yang berkualitas.

c. Perusahaan The Trans Resort Bali

1) Meningkatkan dan memperbaiki kualitas pelayanan *romantic dinner* oleh *in room dining butler* di The Trans Resort Bali.

2) Memahami kebutuhan dan keinginan tamu terhadap pelayanan *romantic dinner* sehingga perusahaan dapat menjaga kepuasan tamu agar tamu dapat memberikan komentar yang positif.

#### **D. Metode Penulisan**

##### **1. Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data yang digunakan pada penulisan Tugas Akhir ini yaitu: metode observasi, metode wawancara, dan studi pustaka. Adapun metode pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut.

a. Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data dengan cara mengamati langsung dan ikut serta dalam mengumpulkan data.

Pengumpulan data dalam penulisan Tugas Akhir ini menggunakan metode observasi. Penulis mengamati langsung dan ikut serta dalam pelayanan *romantic dinner* oleh *in room dining butler* di The Trans Resort Bali.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara mengajukan beberapa pertanyaan kepada narasumber. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini wawancara dilakukan kepada *manager* dan *staff* di *in room dining* The Trans Resort Bali mengenai pelayanan *romantic dinner*. Pengumpulan data ini dilakukan dengan mencatat poin- poin penting yang terkait dengan judul Tugas Akhir.

c. Studi Pustaka

Studi Pustaka adalah metode pengumpulan data dengan membaca jurnal atau sumber tertulis lainnya. Pengumpulan data dalam penyusunan Tugas Akhir ini diperoleh melalui jurnal tentang pembahasan pelayanan *romantic dinner*.

## 2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode Analisis data yang digunakan pada penulisan Tugas Akhir ini adalah metode deskriptif kualitatif yaitu metode analisis dengan mendeskripsikan secara runtun dan mendetail mengenai tahapan-tahapan pelayanan *romantic dinner* oleh *in room dining butler* di The Trans Resort Bali yang didapat melalui observasi, dan wawancara dengan pihak terkait.

Metode Penyajian Hasil yang digunakan pada penulisan Tugas Akhir ini adalah metode formal dan informal. Metode formal yaitu metode penyajian hasil yang mengikuti aturan yang tertulis dan sistematis. Metode informal yaitu metode penyajian hasil yang lebih sederhana dan komunikatif.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan yang diuraikan dalam pelayanan *romantic dinner oleh in room dinning attendan dapat ditarik* kesimpulan sebagai berikut :

1. Tahap pelayanan *romantic dinner by in room dinning butler* di The Trans Resort Bali dibagi menjadi tiga tahapan utama yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir. Pada tahap persiapan *in room dinning butler* perlu melakukan persiapan diri, persiapan peralatan *table romantic dinner*, dan melakukan *set-up table* sesuai dengan ketentuan yang berlaku di hotel. Sedangkan untuk tahap pelaksanaan *in room dinning butler* meliputi tahap persiapan makanan, menata makanan di *hot box*, mengantar makanan ke villa tamu yang akan melakukan *romantic dinner*, dan menyajikan makanan kepada tamu. Penyajian makanan dimulai dari *appetizer, cleanser, main course*, dan *dessert*. Tahap akhir yaitu tahap dimana *room dinning butler* akan menyampaikan informasi mengenai *clear-up* yang akan dilakukan keesokan harinya oleh tim *room dinning butler* yang berjumlah 2 orang.
2. Kendala yang dihadapi selama pelayanan *romantic dinner* adalah kendala cuaca yang kurang bersahabat seperti hujan dan *room dinning butler* pada saat itu lupa untuk membawa payung. Solusinya *room dinning butler* akan meminjam payung yang ada di villa tamu. Kendala pada bahasa, dikarenakan rata-rata tamu yang melakukan *romantic dinner* berasal dari Negara Korea dan jarang yang bisa berbahasa Inggris dan *room dinning butler* pun tidak bisa berbahasa Korea. Solusi yang dapat dilakukan untuk menghadapi

kendala yang ada adalah selalu memantau perkiraan cuaca, dan selalu membawa *gadget* untuk memudahkan berkomunikasi.

## **B. SARAN**

Berdasarkan pembahasan yang diuraikan, maka penulis dapat memberikan beberapa saran untuk mengatasi kendala-kendala yang dihadapi oleh *in room dinning butler* dalam melakukan pelayanan *romantic dinner* di The Trans Resort Bali, yaitu :

1. *In room dinning butler* disarankan untuk selalu menyiapkan payung di *buggy* dalam kondisi cuaca apapun, dan jika hujan untuk melakukan pelayanan dengan 2 orang.
2. *In room dinning butler* disarankan untuk selalu membawa *handphone* saat melakukan pelayanan *romantic dinner* sehingga jika ada tamu yang tidak menguasai bahasa Inggris dapat menggunakan *google translate*.
3. *In room dinning butler* disarankan bisa menguasai bahasa lain selain bahasa Inggris terutama bahasa Korea karena rata-rata tamu yang membeli *romantic dinner package* adalah tamu yang berasal dari Korea.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dwi Insani, Yuda, and Ramdani Setiyariski. 2020. "Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas Dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann." *Jurnal Kajian Pariwisata* 2(1): 13–28. doi:10.51977/jiip.v2i1.297.
- Ferdiana, Wulan. 2022. "Peran In-Room Dining Dalam Menangani Pelayanan Program Repatriasi Di Hotel Le Meridien Jakarta." *Jurnal Ilmiah METADATA* 4(1): 369–79. doi:10.47652/metadata.v4i1.298.
- Nurnawati, Erna Kumalasari, and Deny Ardyrusmarrayya. 2017. "Pemetaan Hotel Untuk Menunjang Potensi Wisata Berbasis Mobile Untuk Menunjang Smart City." *Prosiding Sensei* 1(1): 1–8.
- Stocks, Noel. 2016. "Food and Beverage Product." *Jurnal Ilmu Pendidikan* 7(2): 1–23.
- Stenly (2016). (2021). 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.
- Febri, I. K. D. I. (2022). *Standar Operasional Prosedur Food & Beverage Product di Simply Social Restaurant Ubud di Tengah Pandemi Covid-19 Standard Operating Procedure for Food & Beverage Product at Simply Social Restaurant Ubud in The Middle of The Covid 19 Pandemic.*
- Mularsari, A., & Farika, A. (2022). Analisis Strategi Pengembangan Pariwisata di Bidang Jasa Pelayanan Hotel Rooseno Plaza Jakarta di Masa New Normal Era Analysis of Tourism Development Strategies in the Field of Rooseno Plaza Hotel Services in the New Normal Era. In *Turn Journal* (Vol. 2, Issue 1).
- 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>
- 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)

Teja Sukmana, I. W. K. (2016). *RESTAURANT REVENUE MANAGEMENT*.  
11(2).



POLITEKNIK NEGERI BALI