

TUGAS AKHIR
PELAYANAN BUFFET BREAKFAST OLEH WAITER
DI MAYASARI RESTAURANT
MAYA SANUR RESORT AND SPA



POLITEKNIK NEGERI BALI

Anak Agung Istri Anik Jayanthi

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR
PELAYANAN BUFFET BREAKFAST OLEH WAITER
DI MAYASARI RESTAURANT
MAYA SANUR RESORT AND SPA



POLITEKNIK NEGERI BALI

Anak Agung Istri Anik Jayanthi
NIM 2215823229

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR
PELAYANAN BUFFET BREAKFAST OLEH WAITER
DI MAYASARI RESTAURANT
MAYA SANUR RESORT AND SPA

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Anak Agung Istri Anik Jayanthi
NIM 2215823229

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 *Buffet Breakfast* di Mayasari Restaurant Maya Sanur Resort and Spa” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pelayanan *buffet breakfast* di Mayasari Restaurant Maya Sanur Resort and Spa serta 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, 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 DIII 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 Cabang Gianyar, yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar.
6. Dr. Dra. Ni Gusti Nyoman Suci Murni, M.Par selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Manager Mayasari Restaurant di Maya Sanur Resort and Spa yang telah memberikan penulis kesempatan untuk mendapatkan data dalam penyusunan tugas akhir.
9. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberikan bimbingan selama menyelesaikan tugas akhir.
10. Anak Agung Bagus dan Ni Made Sulasih kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil, serta memberikan dukungan penuh kepada penulis.

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

TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penulisan	5
D. Manfaat Penulisan	5
E. Metode Penulisan	6
1. Metode Pengumpulan Data.....	6
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
1. Pengertian Hotel	8
2. Klasifikasi Hotel	8
B. <i>Food and Beverage Service</i>	10
1. Pengertian <i>Food and Beverage Service</i>	10
C. <i>Restaurant</i>	10
1. Pengertian <i>Restaurant</i>	10
2. Klasifikasi <i>Restaurant</i>	11
B. Pelayanan.....	12
1. Pengertian Pelayanan	12
2. Tipe – Tipe Pelayanan.....	13

F. Prosedur Penerimaan Tamu (Sequence Of Service)	14
G. Pengertian Pramusaji	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	19
1. Lokasi Hotel	19
2. Sejarah Hotel	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Maya Sanur Resort and Spa	20
1. Bidang Usaha	20
2. Fasilitas	23
C. Struktur Organisasi Maya Sanur Resort and Spa	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Pelayanan Buffet Breakfast oleh waiter di Mayasari Restaurant Maya Sanur Resort and Spa	35
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	49
BAB V PENUTUP	52
A. Simpulan	52
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar, Luas kamar, Jumlah kamar.....	17
Tabel 3. 2 Penjualan Kamar	19
Tabel 3. 3 Struktur Organisasi Sanur Hotel, Resort and Spa.....	33
Tabel 3. 4 Struktur Organisasi Food and Beverage Departemen	33



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Maya Sanur Resort and Spa	16
Gambar 3. 2 Mayasari Restoran	25
Gambar 4. 1 Grooming Mayasari Restaurant	36
Gambar 4. 2 Drink Station	38
Gambar 4.3 Dessert Station.....	39
Gambar 4.4 Coffee Station.....	39
Gambar 4.5 Egg Station	40
Gambar 4.6 Clear Up Table	45
Gambar 4.7 Clear Up Buffet Area	46
Gambar 4.8 Polish Cutleries	47
Gambar 4.9 Folding Napkin.....	47

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri perhotelan adalah salah satu sektor penting dalam perekonomian global yang terus berkembang seiring dengan meningkatnya kebutuhan akan akomodasi dan layanan wisata. Maya Sanur Resort and Spa merupakan salah satu hotel bintang 5 yang berada di daerah Sanur, Bali. Hotel ini termasuk kategori *resort* yang tidak hanya menyediakan tempat menginap, tetapi juga menawarkan berbagai layanan seperti restoran, spa, konferensi, dan fasilitas lainnya yang mendukung kenyamanan dan kebutuhan tamu yang menginap. Sebagai industri yang sangat berorientasi pada pelayanan, kualitas layanan yang diberikan oleh hotel menjadi faktor utama yangengaruhi kepuasan dan loyalitas tamu. Seiring dengan perkembangan industri pariwisata dan perhotelan yang semakin pesat, persaingan antar hotel juga semakin ketat. Oleh karena itu, Maya Sanur Resort and Spa perlu terus berinovasi dalam hal pelayanan, fasilitas, dan manajemen untuk posisi di pasar. Salah satu aspek yang sangat penting dalam mencapai tujuan tersebut adalah pengelolaan sumber daya manusia (SDM) yang efektif dan efisien. SDM yang berkualitas dan terlatih akan berdampak langsung pada kualitas layanan yang diberikan kepada tamu, yang pada gilirannya akan meningkatkan tingkat kepuasan dan loyalitas pelanggan. *Food and beverage departemen* adalah *departemen* hotel yang menangani hal-hal yang berkaitan dengan mengolah, menyediakan makanan dan minuman serta bertugas memberikan pelayanan kepada tamu pada saat makan di *restaurant*.

Mayasari Restaurant yang terletak di Maya Sanur Resort and Spa, merupakan salah satu restoran hotel yang menyajikan berbagai layanan kuliner, termasuk layanan *buffet breakfast* bagi para tamu hotel. Sarapan pagi dalam bentuk *buffet* telah menjadi salah satu layanan penting yang diharapkan oleh tamu, karena selain memenuhi kebutuhan nutrisi, juga memberikan pengalaman yang menyenangkan untuk memulai hari mereka selama menginap di hotel. Pelayanan yang efisien, variasi menu yang menarik, serta kualitas dan kebersihan makanan menjadi faktor kunci yang mempengaruhi kepuasan tamu terhadap pelayanan *buffet breakfast*. Pada penilaian hotel selain kamar, pelayanan *breakfast* juga menjadi salah satu penilaian utama bagi tamu hotel. Dalam pelaksanaannya masih terdapat tantangan dalam hal pelayanan khususnya *buffet breakfast* di restoran yaitu pelayanan yang tepat waktu, pengelolaan keramaian, serta penyajian makanan yang tetap terjaga kualitasnya sepanjang waktu penyajian. mengidentifikasi potensi perbaikan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pengalaman tamu.

Mayasari Restaurant menyediakan pelayanan *buffet breakfast* dimulai dari pukul 07.00 am sampai dengan 11.00 am. Keunikan restoran ini yaitu memberikan sensasi baru dengan hidangan yang disajikan berbeda setiap harinya. Selain itu restoran ini tempatnya langsung menghadap ke pantai Sanur, sehingga tamu yang *breakfast* dapat menyantap makanan sambil menikmati pemandangan matahari terbit. Menu yang disajikan pada *buffet breakfast* setiap harinya berbeda-beda yang merupakan gabungan dari *western* serta *asian* menu. Menu *buffet breakfast* hari Senin yaitu *special quiche beef*, *baked fish* untuk menu *western* dan

vegetable samosa, roasted chicken with sambal matah, shanghai noodle untuk menu *asian*. Hidangan hari Selasa yaitu *special dish quiche vegetable, roasted chicken with creamy mushroom sauce* untuk *western* serta nasi goreng bumbu bali dan sayur pepaya muda untuk *asian*. Hidangan di hari Rabu merupakan *special asian menu* antara lain *spring rolls*, pepes ayam basa manis serta tumis jipang. Hidangan *special* setiap hari Kamis yaitu *thyme and orange baked fish* untuk *western menu* serta untuk hidangan *asian menu* yaitu tempe bakar bumbu merah, sayur pepaya muda serta bak mie goreng. Hidangan *special* hari Jumat yaitu *sesame sweet sour tofu, cantonese steamed fish* untuk *western menu* serta *asian menu* yang dihidangkan yaitu *steam dimsum, nasi goreng vegetarian*, tumis jipang. Menu *special* hari Sabtu yang dihidangkan untuk menu *western* yaitu *thyme baked fish, tofu blackpepper* dan hidangan *special asian menu* yaitu *roasted chicken betutu*, nasi goreng bumbu bali, capcay. Pada hari Minggu hidangan *special* yang disajikan yaitu untuk *western menu* yaitu *quiche chicken* *asian menu* seperti bakwan sayur, tumis Jipang, bakmi. Hidangan *pastry and bakery* memiliki *special menu* setiap dua (2) hari sekali yaitu *vanila bomboloni, strawberry donut, peanut bomboloni*, serta pilihan hidangan nusantara seperti kue dan minuman tradisional. Keunikan hidangan yang disajikan selama *buffet breakfast* menjadi daya tarik selama tamu breakfast di Mayasari Restaurant.

Dalam perbandingan tugas akhir sebelumnya yang ditulis oleh Artana, (2024) dengan judul “ Pelayanan *Buffet Breakfast* oleh *Waiter/s* di Tanadewa Resort and spa” dengan pemaparan pelayanan yang digunakan selama pelayanan *buffet breakfast* serta kendala yang dihadapi penulis. Hal yang membedakan

dalam tugas akhir ini adalah dari persiapan, pelayanan serta kegiatan akhir yang menunjang pelayanan *buffet breakfast* oleh *waiter* di Mayasari Restaurant Maya Sanur Resort and Spa. Tugas akhir lainnya yang ditulis oleh Putra, (2024), dengan judul “Pelayanan *Buffet Breakfast* pada Mullberry Restaurant di Seres Spring Resort and Spa” dengan membahas kendala yang dihadapi selama pelayanan *buffet breakfast* yaitu kekurangan makanan selama *buffet breakfast* dan keterlambatan *set-up*. Hal yang membedakan dalam tugas akhir ini adalah kendala yang dihadapi selama pelayanan *buffet breakfast* di Mayasari Restaurant yaitu pada saat *handling* tamu datang dengan satu waktu bersamaan serta kekurangan *staff* selama pelayanan *buffet breakfast*.

Berdasarkan latar belakang di atas dalam memberikan pelayanan *buffet breakfast* penulis tertarik mengangkat tugas akhir yang berjudul “Pelayanan *Buffet Breakfast* oleh *Waiter* di Mayasari Restaurant Maya Sanur Resort and Spa”. Tujuan dari tugas akhir ini adalah agar dapat mengetahui proses pelayanan *buffet breakfast* sesuai dengan SOP yang berlaku di Mayasari Restaurant dan mengetahui hambatan yang dihadapi sehingga dapat menjadi evaluasi demi meningkatkan kualitas kepada tamu.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pelayanan *buffet breakfast* oleh *waiter* di Mayasari Restaurant Maya Sanur Resort and Spa?
2. Apasaja kendala yang sering dihadapi dan cara mengatasinya pada

saat pelayanan *buffet breakfast* oleh *waiter* di Mayasari Restaurant Maya Sanur Resort and Spa?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan tugas akhir dengan judul pelayanan *buffet breakfast* oleh *waiter* di Mayasari restaurant Maya Sanur Resort and Spa adalah. Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah :

1. Mengetahui pelayanan *buffet breakfast* oleh *waiter* di Mayasari Restaurant Maya Sanur Resort and Spa.
2. Mengetahui kendala yang dihadapi selama memberikan pelayanan *buffet breakfast* oleh *waiter* beserta cara mengatasinya di Mayasari Restaurant Maya Sanur Resort and Spa.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini antara lain :

1. Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi DIII Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali
 - b. Mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *food and beverage service*, serta dapat mengetahui secara detail tentang pelayanan *buffet breakfast* oleh *waiter* di Mayasari Restaurant Maya Sanur Resort and Spa

- c. Sebagai tolak ukur pemahaman dengan mengetahui perbandingan perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan di industri mengenai prosedur pelayanan *breakfast*.

2. Politeknik Negeri Bali

- a. Sebagai sumber landasan dan menambah informasi dalam rangka meningkatkan proses belajar mengajar dan sebagai bahan referensi yang nantinya dapat digunakan sebagai penelitian yang berhubungan dengan *food and beverage service*.
- b. Sebagai bahan referensi atau bacaan untuk mahasiswa di lingkungan kampus Politeknik Negeri Bali tentang prosedur pelayanan *breakfast* bagi perusahaan.

3. Maya Sanur Resort and Spa

- a. Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang nantinya bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya pelayanan *breakfast*.
- b. Dapat digunakan untuk mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan pada saat pelayanan *breakfast*.

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan salah satu metode penelitian dengan cara mengamati langsung suatu objek, kejadian serta aktivitas di lapangan. Dalam metode ini penulis sebagai pengamat yang mencatat

semua informasi yang didapatkan secara relevan di Mayasari Restaurant di Maya Sanur Resort and Spa.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan memberikan pertanyaan kepada responden untuk tujuan penelitian. Wawancara biasanya dilakukan secara tatap muka, untuk mendapatkan informasi yang akurat serta relevan dengan penelitian. Narasumber dalam pengumpulan data tugas akhir ini merupakan Manajer serta staf Mayasari Restaurant.

c. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode pengumpulan data dengan mengkaji, menganalisis serta memahami berbagai literatur atau dokumen yang relevan dengan penelitian. Studi pustaka bertujuan untuk memperkuat landasan teori. Pada tugas akhir ini menggunakan sumber dari jurnal penelitian dan buku mengenai perhotelan serta restoran.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis data yang akan digunakan adalah analisis kualitatif, yaitu memaparkan serta menjelaskan data-data yang telah diperoleh selama 6 bulan melakukan praktek kerja lapangan (PKL) di Mayasari Restaurant dan menggunakan berbagai sumber yang berkaitan dengan pelayanan *buffet breakfast*. Metode penyajian hasil analisis data menggunakan deskripsi mengenai proses pelayanan *buffet breakfast* oleh *waiter* di Mayasari Restaurant Maya Sanur Resort and Spa dengan disertai dengan tabel dan gambar.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pemaparan yang sudah disampaikan dalam pelayanan *buffet breakfast* oleh *waiter* di Mayasari Restaurant Maya Sanur Resort and Spa bahwa dalam pelayanan tersebut harus sesuai dengan SOP dari Mayasari Restaurant. Terdapat beberapa tahap yang dilakukan dalam pelayanan *handling breakfast* dimulai dari tahap persiapan yang terdiri dari persiapan diri, alat, dan area kerja. Selanjutnya tahap pelayanan, yaitu tamu tiba di restoran, tamu menikmati *breakfast* dan tamu meninggalkan restoran. Tahap akhir yang dilakukan *waiter* adalah menginformasikan kepada tamu bahwa berakhirnya jam *breakfast*, mengucapkan terima kasih kepada tamu yang sudah meninggalkan restoran serta membersihkan *area table*, *buffet station* dan *side stand*.

Kendala yang dihadapi saat *handling buffet breakfast* , yaitu penumpukan orderan di *coffee station*, kedatangan tamu yang ramai pada saat waktu yang bersamaan, kekurangan *staff* yang *incharge*.

POLITEKNIK NEGERI BALI

B. Saran

Berdasarkan uraian yang dijelaskan di atas mengenai pelayanan *buffet breakfast* oleh *waiter* di Mayasari Restaurant Maya Sanur Resort and Spa, adapun saran yang dapat diperhatikan untuk menunjang keberhasilan kedepan serta kelancaran operasional dalam pelayanan *buffet breakfast* berlangsung yaitu:

1. Dalam pelaksanaan *buffet breakfast* terdapat hambatan dari kekurangan dalam *area coffe station*, *waiter* yang *incharge* bisa ditambahkan di *station* tersebut, serta menambahkan mesin *coffe maker* untuk menunjang pesanan tamu yang ramai di satu waktu.
2. *Manager incharge* harusnya bisa memberikan arahan yang jelas kepada seluruh *staff* yang *incharge* serta pembagian *section* sesuai dengan kapasitas tamu yang akan *breakfast*. Memberikan arahan serta pengertian dalam tanggung jawab yang diberikan kepada bawahan.
3. Menambahkan tenaga kerja yang *incharge* pada saat *occupancy* hotel tinggi, guna memperlancar kegiatan pelayanan *buffet breakfast*, memberikan pelayanan yang efisien kepada seluruh tamu.

DAFTAR PUSTAKA

- Artana, I. K. (2024). *Tugas akhir pelayanan buffet breakfast oleh waiter/s di tanadewa resort and spa.*
- Cliff, D. I. D. E., & Bintan, C. D. E. (2024). *Analisis penerapan standar operasional prosedur (sop) pramusaji di de cliff cafe de bintan villa.* 6(2), 237–246.
- Destiana Baetie. (2015). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Niagara Parapat Provinsi Sumatera Utara. *Jom Fisip*, 5(1), 1–27.
- Febriana Sulistya Pratiwi. (2022). No Title. הכי קשה לראות את מה שבאמת לנגד העיניים. 2005–2003, 8.5.2017, 7א7. <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/angka-konsumsi-ikan-ri-naik-jadi-5648-kgkapita-pada-2022>
- Febrina, D. (2023). Kualitas Pelayanan Pramusaji di Rudang Hotel Berastagi Sumatera Utara. *SKYLANDSEA PROFESIONAL Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Teknologi*, 3(1), 88–93.
- Insani, Y. D., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas Dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/297>
- Krestanto Nidn, H., Akademi, D., & Yogyakarta, P. (2019). Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, 17(1), 1–8.
- Mantjari, J., Lagarensen, B. E. S., & Sangari, F. (2024). Optimalisasi Peran Layanan Food & Beverage Service Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Di Restoran Suku, Conrad Bali. *Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata Edisi*, 7(2), 41–52.
- Mauli Dina Pembimbing, F., Sulistyani, A., & Studi Usaha Perjalanan Wisata - Jurusan Ilmu Administrasi, P. (2023). *Kualitas Pelayanan Pramusaji Pada Masa Pandemi Covid 19 Di Restaurant All Day Dinning Novotel Hotel Pekanbaru.* 10, 1–14.
- 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.akparda.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>

Putra, I. K. A. P. (2024). PELAYANAN BUFFET BREAKFAST PADA MULLBERRY RESTAURANT DI SERES SPRING RESORT & SPA. *Ayan*, 15(1), 37–48.

Rahmawati, A. (2020). Analisis Strategi Pemasaran Terhadap Peningkatan Jumlah Hunian Kamar Pada Hotel Bumi Senyur Samarinda. *Journal Article*, 5. <https://cendikia.ikipgrikaltim.ac.id/index.php/cendikia/article/download/77/14>

Wahyuni, I. A. P. P. S. W., & Parma, I. P. G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(1), 20. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i1.28997>

Yogyanti, D. W., & Atiqah, A. N. (2019). ANALISA PENGARUH SOP (STANDARD OPERATING PROCEDURE) TERHADAP KINERJA WAITER DAN WAITRESS DI IN BLOOM RESTORAN HOTEL AYAARTTA MALIOBORO YOGYAKARTA, INDONESIA. 2(1), 30–38.