

TUGAS AKHIR

**Pelayanan Private Dinner
Oleh Waiter Di In Dinning Room
Padma Resort Legian**



POLITEKNIK NEGERI BALI



I Kadek Permana Dinata

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN PRIVATE DINNER
OLEH WAITER DI IN DINNING ROOM
PADMA RESORT LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI



**I Kadek Permana Dinata
NIM 2215823261**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN PRIVATE DINNER OLEH WAITER DI IN DINNING ROOM PADMA RESORT LEGIAN

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



**I Kadek Permana Dinata
NIM 2215823261**

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	1
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	2
HALAMAN PERNYATAAN GELAR	3
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	vi
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vii
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penulisan.....	3
D. Manfaat Penulisan.....	3
E. Metode Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEOR.....	7
A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel	8
B. Food and Bevergae Department.....	11
1. Pengertian <i>Food and Beverage Departmen</i>	11
2. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage Department</i>	12
C. Pengertian <i>Waiter</i>	12
D. Pelayanan	13
1. Pengertian Pelayanan	13
2. Jenis-Jenis Pelayanan Di Restoran.....	13
3. Sequence of Service	15
E. Pengertian Menu	16
F. Pengertian In Room Dinning	17

G. Pengertian <i>Private Dinner</i>	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 Hotel	21
1. Bidang Usaha	21
2. Fasilitas kamar	24
3. Restaurant dan bar.....	30
4. Fasilitas Lainnya	35
C. Struktur Organisasi	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
A. Penyajian Hasil Observasi	41
B. Kendala yang dihadapi dan solusinya dalam Pelayanan <i>Private Dinner</i> Oleh <i>Waiter</i> Di <i>In Room Dinning</i> <i>Padma Resort Legian</i>	60
BAB V PENUTUP.....	62
A. Simpulan	62
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN.....	66

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	21
Tabel 3. 2 Nama Restoran	21
Tabel 3. 3 Nama Makanan	22
Tabel 3. 4 Nama Minuman.....	22
Tabel 3. 5 Jenis Treatmen	23
Tabel 3. 6 Nama Produk.....	23
Tabel 3. 7 Nama Ballroom	24



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Padma Resort Legian	19
Gambar 3. 2 Deluxe Room	24
Gambar 3. 3 Deluxe Lagoon Pool View	25
Gambar 3. 4 Deluxe Callet.....	25
Gambar 3. 5 Premier Double Double.....	26
Gambar 3. 6 Lagoon Acces Room	26
Gambar 3. 7 Family Deluxe Room	27
Gambar 3. 8 Family Room.....	27
Gambar 3. 9 Family Room Ground Floor	28
Gambar 3. 10 Junior Suite.....	28
Gambar 3. 11 Studio Suite	29
Gambar 3. 12 One Bedroom Balcony Suite.....	29
Gambar 3. 13 Deluxe Suite Room	30
Gambar 3. 14 Don Biu <i>Restaurant</i>	31
Gambar 3. 15 Tenkai Japannese Nikkei <i>Restaurant</i>	31
Gambar 3. 16 The Deli.....	32
Gambar 3. 17 The Barong Pool Bar And Cafe	32
Gambar 3. 18 Seruni Pool Bar	33
Gambar 3. 19 In Room Dinning.....	34
Gambar 3. 20 Struktur Organisasi Padma Resort Legian	38
Gambar 3. 21 Struktur Organisasi Food And Beverage Service	39
Gambar 4. 1 Uniform pria dan wanita	43
Gambar 4. 2 Persiapan Silverware	45
Gambar 4. 3 Persiapan Chinaware	46
Gambar 4. 4 Persiapan Glassware.....	47
Gambar 4. 5 Persiapan Linen	48
Gambar 4. 6 Persiapan Flower vas.....	49
Gambar 4. 7 Lipatan napkin.....	50
Gambar 4. 8 Menata meja dan Cutleries.....	51

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pelayanan Private Dinner Oleh *Waiter* Di In Dinning Room Padma Resort Legian, dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan Private Dinner Oleh *Waiter* Di In Dinning Room Padma Resort Legian, 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 terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE,M.eCom sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan 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 kemudahan dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
6. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir ini.
7. Dr.A.A.Ayu Ribeka Martha Purwahita SE.,M.Par selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir ini.
8. Ibu Aurelia Novie Aryanti selaku Human Resources manager di Padma Resort Legian yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Padma Resort Legian untuk mendukung Tugas Akhir ini.
9. Bapak Hermanus I Nyoman Heryadi selaku Outlet Head yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir ini.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Nyoman Swalantara dan Ibu Ni Nyoman Manik, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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.

Gianyar, 28 Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Padma Resort Legian merupakan salah satu hotel berbintang lima yang berada di daerah Legian Kuta utara. Padma Resort Legian didirikan dengan nama Bali Padma Hotel yang didirikan pada tahun 1990 yang beralamat di jalan Yudistira yang sekarang telah berganti nama menjadi Jalan Padma, Legian. Padma Resort Legian memiliki konsep Resort yang bertemakan garden. Padma Resort Legian memiliki berbagai department yang mempunyai tugas dan tanggung jawab yang saling berkaitan serta bekerja antar department demi kelancaran operasional. Department yang dimiliki yaitu *Front Office, Housekeeping, Food and Beverage Service, Food and Beverage Product, Engineering, Human Resource, Spa Accounting, Sales and Marketing*. Salah satu department yang berperan penting dalam operasional yaitu *Food and Beverage*. *Food & Beverage Service* adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menghidangkan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel ataupun di luar hotel. Salah satu bentuk pelayanan tersebut adalah *Private Dinner*.

Private Dinner di Padma Resort Legian diselenggarakan di tepi pantai, memberikan suasana yang eksklusif dan romantis dengan pemandangan langsung menghadap pantai Padma. Layanan ini dirancang untuk pasangan yang ingin merayakan momen spesial, seperti, bulan madu, ulang tahun pernikahan, lamaran, atau sekedar hanya ingin melakukan makan malam yang intim dan spesial. Pelayanan private dinner di Padma Resort Legian hanya menerima 1 reservasi saja

untuk setiap harinya, sehingga tamu mendapatkan pengalaman yang lebih eksklusif dan privasi, juga *private dinner* di Padma Resort Legian mendapatkan hidangan pembuka yang berbeda setiap harinya, serta memiliki view pantai Legian yang membuat *private dinner* di Padma Resort Legian memiliki daya tarik bagi wisatawan untuk menikmati *private dinner* dengan suasana ombak pantai yang indah.

Private Dinner merupakan paket yang ditawarkan di *In Room Dinning* Padma Resort Legian kepada tamu yang harus melakukan reservasi terlebih dahulu dan hanya dapat dilakukan pada sore hari dari pukul 18.00 wita sampai 21.00 wita, dengan hidangan salad, soup yang disajikan khusus.

Adapun dua tugas akhir yang menjadi pembanding adalah yang pertama tugas akhir oleh Ari Stiani (2023) dengan judul “Penanganan *Private Dinning* Oleh Pramusaji Di Meguna Restaurant, Ubud, Bali” dimana *private dinning* ini di Meguna Restoran menerapkan biaya tambahan bagi tamu yang memesan *private dinning*, jika tamu tersebut menyewa kurang dari 4 jam maka akan dikenakan biaya tambahan, sedangkan jika tamu ingin memesan *private dinner* di Padma Resort Legian harus satu hari sebelumnya. Selanjutnya Tugas Akhir yang kedua yang disusun oleh Yanti (2023) dengan judul “Pelayanan *Dinning by Design* oleh Pramusaji di Anantara Uluwatu Resort”, dimana *Private Dinning Design* menerima 1-3 pasang tamu setiap harinya dan selain itu *Private Dinning by Design* tidak mendapatkan hidangan pembuka, sedangkan *private dinner* di Padma Resort Legian menerima 1 reservasi saja untuk setiap harinya, sehingga tamu mendapatkan pengalaman yang lebih eksklusif dan privasi, juga *private dinner* di Padma Resort

Legian mendapatkan hidangan pembuka yang berbeda setiap harinya seperti hidangan Mix salad ataupun soup yang direquest langsung oleh tamu..

Berdasarkan uraian latar belakang di atas penulis tertarik untuk mengangkat judul tugas akhir yaitu Pelayanan Private Dinner Di In Room Dinning oleh Waiter Padma Resort Legian.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pelayanan *Private Dinner* pada Padma Resort Legian?
2. Apa sajakah kendala yang ditemukan pada saat penanganan *Private Dinner In Dinning Room* di Padma Resort Legian beserta solusinya?

C. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Tugas Akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari Tugas Akhir dengan judul Pelayanan *Private Dinner* Oleh Waiter Di *In Dinning Room* Padma Resort Legian adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan pelayanan *Private Dinner* pada *In Dinning Room* di Padma Resort Legian.
2. Menjelaskan hambatan yang dihadapi serta solusi dalam pelayanan *Private Dinner* pada *In Dinning Room* di Padma Resort Legian.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

1. Mahasiswa

- a. Sebagai sarana untuk menyelesaikan program pendidikan selama menempuh Diploma III Perhotelan jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, dengan adanya penulisan tugas akhir ini mahasiswa diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang pelayanan *Private Dinner Oleh Waiter In Dinning Room* di Padma Resort Legian.
 - b. Menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang f&b service serta mengetahui secara detail tentang penanganan *Private Dinner In Dinning Room* oleh waiter di Padma Resort Legian.
2. Politeknik Negeri Bali
- a. Tugas akhir ini diharapkan agar dapat menjadi pedoman atau bacaan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar pada angkatan berikutnya khususnya dalam bidang *Food and Beverage Service*.
 - b. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi tambahan bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir.
3. Padma Resort Legian
- a. Penulisan ini agar dapat digunakan sebagai masukan bagi perusahaan untuk meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu terkait pelayanan *Private Dinner* pada *In Dinning Room* di Padma Resort Legian.
 - b. Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pelayanan *private dinner*.

E. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi wawancara maupun studi kepustakaan.

a. Observasi

Metode Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Pada penelitian ini, penulis melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian yang berhubungan dengan topik penelitian yaitu pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan di *Food and Beverage Service Department* di Padma Resort Legian.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab antara pewawancara dengan narasumber. Dalam penelitian ini kegiatan wawancara akan secara langsung oleh penulis pihak Outlet Head Bapak. Nyoman Heryadi dan supervisor Bapak Surya kepada narasumber terkait guna memperoleh data mengenai Pelayanan *Private Dinner Oleh Waiter In Room Dinning* Padma Resort Legian.

c. Studi Kepustakaan

Metode Studi Kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Hal ini dilakukan dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penelitian ini menggunakan Metode Kualitatif, yang merupakan suatu metode yang menjelaskan serta memberikan informasi mengenai suatu fenomena atau kejadian yang terjadi. Analisis data yang digunakan pada metode kualitatif yaitu data yang dianalisis secara deskriptif (naratif), yang diperoleh melalui hasil wawancara, observasi ataupun pengamatan langsung. Penyajian Analisis Data dilakukan setelah data dikumpulkan atau dianalisis. Penyajian hasil analisis data dengan metode yang bersifat informal dilakukan dengan cara merumuskan dengan kata-kata biasa. Data-data yang diperoleh diuraikan dalam bentuk penjelasan-penjelasan mengenai Pelayanan Private Dinner oleh *Waiter In Room Dinning* di Padma Resort Legian. Hasil analisis data akan berupa hasil dari kegiatan observasi, wawancara dan studi kepustakaan yang dilakukan oleh penulis dalam bentuk uraian ataupun deskripsi.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dari uraian pembahasan mengenai pelayanan *private dinner* oleh *waiter* di Padma Resort Legian, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pelayanan *private dinner oleh waiter* di Padma Resort Legian dibagi menjadi 3 tahapan yaitu:
 - a. Tahap Persiapan yaitu persiapan diri dan persiapan alat yang dimana tahap persiapan ini dilakukan dengan tujuan agar waktu dan pekerjaan yang akan dilakukan bisa efektif.
 - b. Tahap pelaksanaan merupakan tahap pelaksanaan dari *private dinner* itu sesuai *sequence of service* dan yang perlu diperhatikan oleh seorang *waiter* yaitu presentasi dalam suatu sajian akan sangat mempengaruhi kepuasan bagi para tamu yang menikmati hidangan tersebut.
 - c. Tahap Akhir merupakan tahap penutup dari pelayanan *private dinner* yaitu *clear up*, dimana *waiter* membersihkan kembali lokasi *private dinner*, serta mengangkat kembali semua peralatan yang digunakan selama pelayanan *private dinner* dan mengembalikannya ke tempat semula.
2. Kendala - kendala yang dihadapi selama Pelaksanaan Private Dinner oleh *Waiter* Di In Room Dinning Padma Resosrt Legian, di antaranya:
 - a. Jarak yang jauh menuju lokasi *private dinner*, sehingga membuat

kualitas dan suhu dari makanan berkurang, solusi dari hambatan ini adalah menggunakan *food cover* agar makanan tetap dalam keadaan hangat atau dingin.

- b. Cuaca yang sering berubah ubah seperti hujan dan lokasi dari *private dinner* dilakukan di *open space* membuat pelaksanaan *private dinner* terganggu, solusi dari hambatan ini adalah melakukan konfirmasi kepada tamu terkait kelanjutan acara atau menawarkan lokasi alternatif yang tetap romantis dan terlindung dari hujan.

B. Saran

Berdasarkan uraian hasil pembahasan yang lakukan dalam bab 4, penulis dapat memberikan saran yang dapat dijadikan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas pelayanan *private dinner* di Padma Resort Legian sebagai berikut:

1. Karena lokasi *private dinner* yang jauh dari *kitchen* disarankan agar pihak hotel menyediakan *food cover* berbahan *stainless* sehingga kualitas dari makanan tetap terjaga dengan baik.
2. Untuk mengatasi cuaca yang berubah – ubah terutama ketika turun hujan maka disarankan agar pihak hotel menyediakan ruangan untuk melaksanakan *private dinner* karena *dinner* dilakukan di area *out door*.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliana, & Sukaris. (2022). Analisa Kualitas Layanan pada CV. Singoyudho Nusantara. *Maneksi*, 11 (2), 498–504.
- Erianto, E. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu). *Akomodasi Agung*, 9 (1), 1–11.
- Juliana, Noval, T., & Susanto, R. (2019). Analisis Pengaruh Service Quality, Food Quality dan Perceived Value sebagai Prediktor Customer Satisfaction pada Rumah Makan Ampera Bandung. *Ilmiah Maksitek*, 4 (2), 1–15.
- Krestanto, H. (2019). Strategi dan Usaha Reservasi untuk Meningkatkan Tingkat Hunian di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Media Wisata*, 17 (1), 1–8.
- Pertiwi, S. M., Asmara, D., & Sunyoto. (2020). Kualitas Pelayanan Pramusaji Terhadap Kepuasan Tamu di Restoran Cashmere Aston Solo Hotel. *Pariwisata Indonesia*, 15 (2), 60–66.
- Putri, E. (2016). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Yogyakarta: Deepublish.
- Salakkirat, P., & Polisda, Y. (2021). Tinjauan tentang Pelayanan Waiter/Waitress di Skyline Restaurant Ibis Hotel Padang dengan Pendekatan CHSE. *Pariwisata*, 2 (1), 21–35.
- Somala, K. N., & Respati, R. D. (2023). Pengaruh Kualitas Pelayanan terhadap Loyalitas Tamu Hotel Novotel. *Wisatamuh*, 2, 1–9.
- Suardana, I. K., & Adjiananda, A. D. (2021). Upaya Room Service dalam Meningkatkan Pelayanan saat Pandemi COVID-19 di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 4 (2), 15–32.
- Sudiarta, I. N. (2021). *Operasional Tata Hidangan*. Denpasar: IPB Internasional Press.
- Suryantoro, B., & Kusdyana, Y. (2020). Analisis Kualitas Pelayanan Publik pada Politeknik Pelayaran Surabaya. *Baruna Horizon*, 3 (2), 223–229.
- Syafri, Y., & Wulandari, D. P. (2023). Pengaruh Service Performance terhadap Repurchase Intention di The Axana Hotel Padang. *Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6 (2), 662–669.
- Tambunan, I. B. (2023). Tinjauan tentang Tugas dan Tanggung Jawab Room Service Waiter di Hotel JW Marriott Medan. *Akomodasi Agung*, 10 (2), 59–65.

Tambunan, I. B., & Pardede, Y. N. (2022). Tinjauan tentang Pengetahuan Pramusaji terhadap Menu di Jade Restoran JW Marriott Hotel Medan. *Ekonomi, Bisnis Dan Teknologi*, 2 (2), 264–269.

Walker, J. (2016). *Introduction to Hospitality*. London: Pearson.

Wirawan, G. A. S., & Wijaya, N. S. (2024). Implementation of Standard Operating Procedure Sequence of Service Buffet Breakfast in the Food and Beverage Service Department. *Pariwisata Dan Bisnis*, 3 (5), 707–711.



POLITEKNIK NEGERI BALI