

**TUGAS AKHIR**  
**PELAYANAN FLOATING BREAKFAST OLEH WAITER**  
**DI PRIVATE POOL SIX SENSES ULUWATU BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**A.A Semara Putra**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2025**

**TUGAS AKHIR**

**PELAYANAN FLOATING BREAKFAST OLEH WAITER  
DI PRIVATE POOL SIX SENSES ULUWATU BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**A.A Semara Putra  
NIM. 2215823073**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2025**

## **TUGAS AKHIR**

### **PELAYANAN FLOATING BREAKFAST OLEH WAITER DI PRIVATE POOL SIX SENSES ULUWATU BALI**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**A.A Semara Putra  
NIM. 2215823073**

**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 dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pelayanan *Floating Breakfast Oleh Waiter Di Private Pool Six Senses Uluwatu, Bali* dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan langkah-langkah menangani Floating Breakfast di Six Senses Uluwatu Bali 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 yang telah memberikan kesempatan kepada penulis 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. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir.
6. Made Suardani, S.Pd. M.Par., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir.
7. Bapak Wildan Jodistian Ambari, selaku Learning & Development Manager yang telah memberikan data untuk Tugas Akhir.
8. Seluruh Staff Six Senses Uluwatu, Bali yang telah memberikan data untuk Tugas Akhir.
9. Bapak dan Ibu dosen yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak A.A Mayun Suryanata dan Ibu I Gusti Ayu Mirah, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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.

Badung, 30 Juli 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUTAN .....	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	3
1. Tujuan Penulisan.....	3
2. Manfaat Penulisan .....	3
D. Metode Penulisan .....	4
1. Metode Pengumpulan Data.....	4
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	5
BAB II LANDASAN TEORI .....	6
A. Hotel .....	6
B. Pengertian Food and Beverage Department .....	10
C. Breakfast .....	10
D. Waiter .....	11
E. Menu.....	11
F. Pelayanan.....	13
G. Sequence of Service .....	14
H. Pengertian Floating Breakfast.....	15
I. Pengertian Pool Bar.....	15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....	16
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	16
1. Lokasi Hotel.....	16
2. Sejarah Hotel.....	17
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel .....	18
1. Bidang Usaha .....	18

2. Fasilitas Hotel.....	21
C. Struktur Organisasi.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	35
A. Penyajian Hasil .....	35
B. Hambatan dalam Pelayanan Floating Breakfast Oleh Waiter Di Private Pool Six Senses Uluwatu, Bali .....	41
BAB V PENUTUP .....	43
A. Simpulan.....	43
B. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA .....	46



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis Kamar di Six Senses Uluwatu.....	24
Tabel 3.2 Restoran dan Bar di Six Senses Uluwatu .....	25
Tabel 3.3 Venue.....	25



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Six Senses Uluwatu .....	21
Gambar 3.2 Sky Suite .....	26
Gambar 3.3 Sky Pool Suite .....	27
Gambar 3.4 Sky Penthouse .....	27
Gambar 3.5 Cliff Pool Villa – One Bedroom.....	28
Gambar 3.6 The Presidential Villa .....	29
Gambar 3.7 The Retreat Villa .....	29
Gambar 3.8 Owner Villa .....	30
Gambar 3.9 Rocka Restaurant .....	31
Gambar 3.10 Watu Steakhouse .....	31
Gambar 3.11 Cliff Bar .....	32
Gambar 3.12 Six Senses Infinity Pool .....	32
Gambar 3.13 Six Senses Fitness Center.....	33
Gambar 3.14 Six Senses Wellness and SPA .....	34
Gambar 3.15 Kids den .....	34
Gambar 3.16 Struktur Organisasi Six Senses Uluwatu.....	35
Gambar 3.17 Struktur Organisasi Food and Beverage Service .....	35
Gambar 4.1 Waiter.....	37
Gambar 4.2 Tahap Pelaksanaan.....	39

POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Menu <i>Floating Breakfast</i> .....	46
---	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

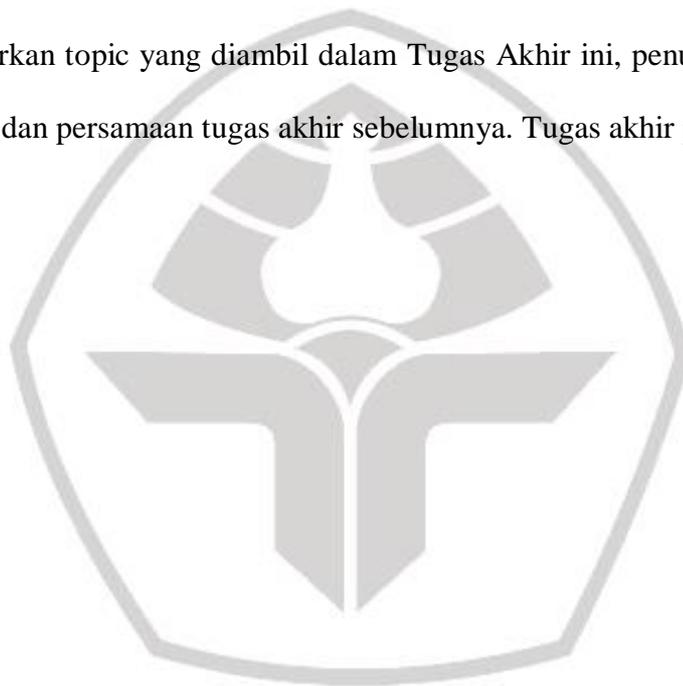
Six Senses adalah brand hotel dan spa yang berbintang lima dan spa yang terkenal dengan pemilihan lokasi yang eksklusif, “terpencil”, dan sangat terorientasi dengan keindahan dan keseimbangan alam. Six Senses berada di bawah naungan Interncontinental Hotel Group. Six Senses Hotel Resorts Spa memiliki 28 sky villas, 62 villas dengan satu kamar tidur, dan 7 villa dengan dua kamar tidur. Six Senses dapat dikategorikan hotel bintang 5 karena menyediakan akomodasi komersial yang memadai, fasilitas layanan profesional pada hotel, dan Six Senses dikelola secara profesional dan komersial, termasuk pemesanan (*booking*), *check-in/check-out*.

Departemen yang berada di Six Senses yaitu Front Office, Housekeeping, Food & Beverage Service, Food & Beverage Product, Engineering, Sustainability, Purchasing, Finance, Marketing & Sales, Accounting, Human Resources, Security dan IT. Untuk studi kasus tugas akhir saya memakai departemen Food & Beverage Service. Food & Beverage Service artinya layanan penyajian makanan dan minuman kepada pelanggan dengan memastikan kepuasan pelanggan.

Salah satu bagian dari Food & Beverage Service adalah In Villa Dining, yaitu layanan penyediaan makanan dan minuman di dalam villa selama 24 jam, yang dapat dipesan melalui aplikasi okkami atau telepon oleh tamu yang menginap di Six Senses Uluwatu, Bali. Sebelum tamu memesan makanan pada aplikasi okkami, tamu di beritahukan melalui e-mail oleh tim operator untuk mengunduh dan menggunakan aplikasi okkami pada saat tamu sudah *stay*. Judul tugas akhir ini diambil dari section In Villa Dining, khususnya pada layanan Floating Breakfast

adalah layanan yang memberikan konsep sarapan unik yang disajikan di atas nampan yang mengapung di kolam renang pribadi dengan pemandangan estetis yang cocok untuk berfoto bersama pasangan, beserta menu yang didapat oleh tamu yaitu set menu yang terdiri dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*. Layanan ini dapat dipeservasi 1 hari sebelumnya melalui admin food & beverage service dan layanan ini memiliki batas reservasi maksimal sampai 8 kali saja, dengan tarif Rp1.500.000++ per pasangan.

Berdasarkan topic yang diambil dalam Tugas Akhir ini, penulis melakukan perbandingan dan persamaan tugas akhir sebelumnya. Tugas akhir pembandingan



POLITEKNIK NEGERI BALI

pertama adalah dengan judul “*Floating Breakfast Service By In Room Dining Waiter At The Apurva Kempinski Bali*” (Krisma, 2023) terdapat persamaan pada jenis makanannya yang berisi roti, *yogurt*, *granola*, buah segar, dan jus. Adapun perbedaannya yaitu terdapat pada tahap pengiriman dan persiapannya. Pada Tugas akhir tersebut menjelaskan bahwa melakukan pengiriman menggunakan troli dan membungkus makanan menggunakan *plastic wrap*. Sedangkan Six Senses Uluwatu melakukan pengiriman menggunakan *hot box*, mengendarai *buggy* dan meletakkan makanan pada *dippin tray* yang telah disediakan.

Tugas Akhir pembandingan kedua yaitu dengan judul “Penanganan *Floating Lunch* Di Six Senses Uluwatu”(Permana Putra, 2023) : Pada tugas akhir ini, penulis mendapat persamaan pada konsep penyajiannya yaitu menyajikan makanan di atas kolam renang dengan hiasan bunga di Six Senses Uluwatu Bali. Adapun perbedaannya yaitu Pada tugas akhir tersebut menyajikan makanan untuk *floating lunch* yang memiliki harga Rp 1.700.000++ per *couple*. Sedangkan penulis menyajikan makanan untuk *floating breakfast* yang memiliki harga Rp 1.500.000++ per *couple*.

Tujuan penulis memilih judul Penanganan Floating Breakfast Oleh Waiter Di Private Pool Six Senses Uluwatu, Bali yaitu karena paket ini merupakan paket yang sering dipesan oleh tamu yang ingin memiliki pengalaman dan dokumentasi untuk liburan mereka. Selain itu, para tamu dapat menikmati *breakfast* dengan suasana santai yang ditemani dengan pemandangan laut yang sangat indah.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah Penanganan Floating Breakfast oleh waiter di Private pool Six Senses Uluwatu?
2. Apa sajakah hambatan dalam penanganan Floating Breakfast oleh Waiter di Private Pool Six Senses Uluwatu dan bagaimana solusinya ?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penulisan**

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Penanganan Floating Breakfast oleh Waiter di Private Pool Six Senses Uluwatu adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan Penulisan**

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan penanganan Floating Breakfast oleh Waiter di Private Pool Six Senses Uluwatu.
- b. Menjelaskan hambatan dalam penanganan Floating Breakfast oleh Waiter di Private Pool Six Senses Uluwatu dan solusinya.

### **2. Manfaat Penulisan**

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Untuk mendapatkan pengalaman bekerja yang nyata di industry

- 2) Untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan di bidang *Food and Beverage Division*, khususnya bagian *Food and Beverage Service* yang berkaitan dengan *Waiter*.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
- 1) Untuk meningkatkan dan menjalin kerjasama dengan industri pariwisata, khususnya hotel berbintang dan villa yang ada di Bali dan luar Bali.
  - 2) Untuk pengembangan dan penyesuaian kurikulum agar sesuai dengan kebutuhan industry.
  - 3) Untuk mendapatkan informasi tentang tren dan situasi yang berkembang dalam industri pariwisata saat ini.
- c. Bagi Perusahaan
- 1) Untuk mendapatkan calon tenaga kerja profesional yang handal dalam kegiatan operasional yang dapat mengikuti standar di hotel.
  - 2) Untuk meningkatkan kerjasama dan mempromosikan produk yang dimiliki oleh hotel ke pihak kampus.

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

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

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

a. Observasi

Melakukan observasi dengan datang langsung ke outlet yang ingin di lakukan pengamatan dan melihat cara-cara senior bekerja serta mencatat poin-poin penting yang diberitahukan oleh senior.

b. Wawancara

Melakukan wawancara dengan menanyakan langsung kepada supervisor pada Assistant Restaurant Manager dan Host In Villa Dining (IVD)

c. Studi Pustaka

Melakukan pengamatan dengan mendatangi langsung ke perpustakaan dan membaca artikel, jurnal, buku serta Tugas Akhir sebelumnya.

## **2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil**

Metode analisis adalah pendekatan atau Teknik yang digunakan untuk mengidentifikasi, mengumpulkan, menginterpretasi, dan mengevaluasi informasi secara sistematis guna memahami suatu masalah atau fenomena. Metode ini bertujuan untuk menghasilkan Kesimpulan, membuat Keputusan, atau memecahkan masalah berdasarkan data atau informasi yang tersedia. Sedangkan penyajian analisis adalah menggunakan teknik penyajian formal, yaitu hasil analisis data dengan menggunakan kaidah, aturan atau suatu pola dalam Bahasa seperti rumus, bagan, diagram, table, dan gambar. Sedangkan Teknik informal menggunakan kata – kata biasa, di mana penulis menyajikan hasil analisis dengan cara memadukan kata – kata dan tanda baca untuk memperjelas suatu kalimat yang digunakan dalam kehidupan sehari – hari.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian pembahasan mengenai Pelayanan Floating Breakfast Oleh Waiter Di Private Pool Six Senses Uluwatu Bali dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pelayanan Floating Breakfast oleh Waiter di Pool Bar Six Sense Uluwatu bali terdiri dari 3 tahap yaitu

- a. Tahap persiapan merupakan tahapan awal yang mencakup kegiatan penyiapan perlengkapan, seperti floating tray, peralatan makan, serta makanan dan minuman yang akan disajikan.
- b. Tahap pelaksanaan merupakan proses penyajian makanan kepada tamu, yang dilakukan dengan menata makanan secara estetis di atas *floating tray* dan menyajikannya ke kolam renang dengan hati-hati agar stabilitas dan presentasi tetap terjaga.
- c. Tahap Akhir Tahap akhir merupakan tahapan penutupan pelayanan, yang meliputi pengambilan kembali *floating tray* dan peralatan makan, serta pembersihan area kolam setelah tamu selesai menikmati sajian.

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pelayanan floating breakfast oleh waiter di Pool Bar Six Sense Uluwatu yaitu

- a. Komunikasi yang kurang efektif antara tim pelayanan dan dapur menjadi kendala dalam menyampaikan informasi penting, contoh seperti alergi atau pantangan makanan dan yang lainnya. Jika informasi tidak diterima dengan jelas dan cepat, dapat terjadi kesalahan penyajian yang membahayakan tamu

dan menurunkan kualitas layanan.

- b. Dalam pelaksanaan pengantaran floating breakfast ke area private pool, sering terjadi hambatan akibat kondisi *buggy* yang tidak selalu siap digunakan. Salah satu kendala utama adalah *buggy* yang kehabisan daya baterai di tengah operasional, sehingga memerlukan waktu untuk proses pengisian ulang sebelum dapat digunakan kembali. Hal ini berdampak langsung pada keterlambatan pengantaran makanan ke tamu, yang tidak hanya mengurangi kualitas layanan, tetapi juga dapat mempengaruhi suhu dan kualitas sajian, terutama makanan yang disajikan dalam kondisi hangat.
- c. Meskipun villa telah dibersihkan dengan baik dan housekeeping memiliki prosedur kebersihan serta penanganan khusus, tetap terdapat potensi kontaminasi pada makanan yang disajikan di floating tray di area kolam renang. Hal ini bisa terjadi meskipun makanan telah ditutup, karena faktor lingkungan terbuka yang tidak sepenuhnya dapat dikendalikan.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil observasi selama pelaksanaan kerja lapangan di Six

Senses Uluwatu, Bali penulis memberikan saran sebagai berikut :

### **1. Peningkatan Sistem Komunikasi Antar Departemen**

Perlu dikembangkan kebijakan standar operasional prosedur (SOP) komunikasi lintas departemen yang lebih terstruktur. Sistem ini harus mendukung pencatatan dan pelacakan informasi tamu secara menyeluruh serta didukung audit komunikasi secara berkala.

## 2. Evaluasi Manajemen Transportasi Internal

Manajemen hotel disarankan melakukan kajian kebutuhan transportasi operasional secara berkala untuk menyesuaikan jumlah dan penggunaan buggy dengan tren permintaan tamu, termasuk untuk keperluan khusus seperti *floating breakfast* dan membuat jadwal pengiriman khusus untuk *floating breakfast* menggunakan buggy dan memastikan proses pengecasan dilakukan di luar jam operasional. Satu unit buggy cadangan juga perlu disiapkan agar operasional tetap berjalan jika terjadi kerusakan.

## 3. Standarisasi Kebersihan Area Kolam untuk Layanan Makanan

Hotel perlu merancang standar kebersihan kolam renang yang mendukung layanan makanan terbuka seperti *floating breakfast*, termasuk penyediaan sarana penunjang khusus dan pembagian tugas yang lebih jelas antara housekeeping dan food & beverage.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dhian Anggraini, F., & Beru Utami, L. (2022). Upaya Meningkatkan Kinerja Waiter Atau Waitress Dalam Menunjang Keberhasilan Operasional Food and Beverage Service Terhadap Dampak Penjualan Di Hotel Grand Keisha Yogyakarta. *Mabha Jurnal*, 3(1), 10–18. <https://doi.org/10.70018/mb.v3i1.36>
- Ekawatiningsih, W. R. P. (2020). *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman* (S. Amalia (ed.); pertama). UNY Press. [https://books.google.co.id/books?id=iKQPEAAAQBAJ&printsec=frontcover&source=gb\\_mobile\\_entity&newbks=1&newbks\\_redir=0&hl=id&gl=ID&redir\\_esc=y](https://books.google.co.id/books?id=iKQPEAAAQBAJ&printsec=frontcover&source=gb_mobile_entity&newbks=1&newbks_redir=0&hl=id&gl=ID&redir_esc=y)
- Hands, T. D. dr. (2023). HIDUP NIKMAT DIABETES TAMAT. In L. Mayasari (Ed.), *Penerbit Andi*. Rapha Publishing.
- Kharisma, D., Simatupang, S., Hutagalung, H., Tinggi, S., Al, I. E., & Sibolga, W. (2023). *JUMANSI: Jurnal Ilmiah Manajemen dan Akuntansi Medan Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Pada UD. Restu Mulia Pandan* Afiliation. 33–34. <https://jurnal.itscience.org/index.php/jumansi/article/view/2210>
- Krisma, S. P. B. P. (2023). *FLOATING BREAKFAST SERVICE BY IN ROOM DINING WAITER AT THE APURVA KEMPINSKI BALI*. Politeknik Negeri Bali.
- Mentari, K. R., Ockto S., D., & Rahman, A. F. (2020). Pengaruh Pelatihan Terhadap Keterampilan Pramusaji Food and Beverage Service Di Hotel Swiss-Belinn Malang. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 6(1), 46–52. <https://doi.org/10.9744/jmp.6.1.46-52>
- Murdana, I. K. (2022). Peranan Komunikasi Internal Pimpinan Dalam Meningkatkan Kinerja Karyawan Di Hotel Ashyana Candidasa Beach Resort

Karangasem, Bali. *Jurnal Kepariwisata*, 21(1), 46–56.  
<https://doi.org/10.52352/jpar.v21i1.486>

Noviastuti, N., & Astuti, I. W. (2021). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Revenue Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 4(1), 27–34.  
<https://jurnal.akpada.ac.id/27>

Permana Putra, K. A. D. (2023). *PENANGANAN FLOATING LUNCH DI SIX SENSES ULUWATU*. Politeknik Negri Bali.

Siti Hamidah & Kokom Komariah. (2018). *Resep & Menu* (H. Rahmadhani (ed.)). Deepublish.

Slamet Supriyanto, & Lutfi Hendriyati. (2021). Analisa Pengaruh SOP ( Standard Operating Procedure ) Terhadap Kinerja Waiter Dan Waitress Di In Bloom Restoran Hotel Ayaarta Malioboro Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 73–84. <https://doi.org/10.36594/jtec/wfrnje97>

Timo, F. (2021a). Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu. *Inspirasi Ekonomi : Jurnal Ekonomi Manajemen*, 3(3), 8–16. <https://doi.org/10.32938/ie.v3i3.1267>

Timo, F. (2021b). 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.

Vriandi Hapsara, Calvin Daniel Prasetyo, & Vinsensius Ferrer Joeng. (2023). Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan. *Journal of Management and Social Sciences*, 2(1), 91–100. <https://doi.org/10.55606/jimas.v2i1.209>

Condé Nast Traveler. (2023, May 25). *The rise of the floating hotel breakfast*. <https://www.cntraveler.com/story/the-rise-of-the-floating-hotel-breakfast>

I Gede Krisna Mahendra Putra, Nadra, N. M., & Murni, N. G. N. S. (2021).  
Marketing mix implementation of food and beverage at Pool Bar Cangu  
Dream Village. JSTP, 6(3), 154–165.



POLITEKNIK NEGERI BALI