

TUGAS AKHIR

**PELAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN
KONSEP MENU DISCONNECT TO RECONNECT
DI RESTAURANT SAWAH TERRACE
PADA MANDAPA A RITZ CARLTON RESERVE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN KONSEP MENU DISCONNECT TO RECONNECT DI RESTAURANT SAWAH TERRACE PADA MANDAPA, A RITZ-CARLTON RESERVE

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir adengan judul “Pelayanan Makanan Dan Minuman Dengan Konsep Menu Disconnect To Reconnect Di Restaurant Sawah Terrace Pada Mandapa A Ritz Carlton Reserve”. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan Makanan dan Minuman dengan Konsep Menu Disconnect To Reconnect di Restaurant Sawah Terrace di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve 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 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 Virginia, 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. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par.,M.Par., selaku Koordinator Program Studi D3 Perhotelan PSDKU Jembrana Jurusan Pariwisata, yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis.
5. I Komang Ardana, S.S., M.Hum., selaku Koordinator Pengelola SDKU Jembrana Jurusan Pariwisata, yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis.
6. Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M.Par, selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing,memotivasi,serta mengarahkan penulis dengan berbagai masukan selama penyusunan tugas akhir ini.
7. I Putu Sagita Jaya Utama, S.S.T.Par., M.Par., selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing,memotivasi serta memberikan pengarahan penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Perhotelan Program Studi DIII Perhotelan yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu dalam pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
9. Kepada semua staff Di Mandapa, A Ritz-Carlton Reserve khususnya di Sawah Terrace Restaurant yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan dan mencari data untuk bahan Tugas Akhir.
10. Untuk kedua orang tua tercinta, I Putu Anom Armadi dan Ni Made Ekarini serta untuk keluarga yang selalu hadir dengan kasih sayang, telah memberikan dukungan, semangat, motivasi serta dorongan berupa do'a dan

uang yang di berikan selama penulis melakukan penelitian dalam bentuk Praktik Kerja Lapangan hingga penyusunan tugas akhir.

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.

Jembrana, 1 Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN AWAL.....	i
HALAMAN AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
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
1. Pengertian hotel	8
2. Klasifikasi hotel.....	9
B. FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT	11

1. Pengertian food and beverage departement.....	11
2. Bagian food and beverage departement.....	12
C. WAITER	12
1. Pengertian waiter.....	12
2. Tugas dan tanggungjawab waiter	13
D. PELAYANANN.....	14
1. Pengertian pelayanan.....	14
2. Jenis-jenis table service	15
E. LOKASI DAN SEJARAH PERUSAHAAN/HOTEL	18
1. Profil mandapa	18
2. Sejarah perusahaan/hotel.....	19
F. BIDANG USAHA DAN FASILITAS PERUSAHAAN/HOTEL	22
1. Bidang usaha hotel	22
2. Fasilitas perusahaan/hotel.....	23
G. STRUKTUR ORGANISASI.....	32
BAB IV PEMBAHASAN	41
A. PELAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN KONSEP DISCCONNECT TO RECONNECT.....	41
1. Tahap Persiapan.....	41
2. Tahap pelaksanaan.....	44
3. Tahap akhir.....	50
4. Membersihkan area kerja outlet sawah teraace	50
5. Mempersiapkan peralatan untuk shift	51
6. Mengevaluasi kinerja shift harian	52
B. HAMBATAN-HAMBATAN YANG DIHADAPI DAN SOLUSINYA...53	
1. Hambatan dalam pelayanan makanan dan minuman di sawah terrace 53	
2. Solusi dari hambatan-hambatan yang terjadi disawah	54
BAB V PENUTUP.....	56
A. Simpulan.....	56
B. Saran.....	57

DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	60



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Klasifikasi Kamar Hotel.....	24
---	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Mandapa, a Ritz Carlton Reserve.....	18
Gambar 3.2 Reserve Suite	25
Gambar 3.3 Mandapa Suite	25
Gambar 3.4 Ambar Restaurant	28
Gambar 3.5 Sawah Terrace Restaurant	28
Gambar 3.6 The Pool Bar and Library	29
Gambar 3.7 Kubu Restaurant	30
Gambar 3. 8 Struktur Organisasi Mandapa, a Ritz Carlton Reserve.....	33
Gambar 4. 1 Tampilan Micross	47
Gambar 4.2 Lalapan	48
Gambar 4.3 Mempersiapkan peralatan.....	52
Gambar 4.4 Evaluasi kinerja	52



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kegiatan Pelayanan.....	60
------------------------------------	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan industri perhotelan dan restoran saat ini menuntut inovasi yang tidak hanya berfokus pada kualitas makanan, tetapi juga pada pengalaman menyeluruh bagi tamu. Sawah Terrace di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve, sebagai restoran mewah yang mengusung konsep alam dan ketenangan, menghadapi tantangan dalam menciptakan diferensiasi layanan makanan dan minuman yang berkesan. Meskipun restoran ini menawarkan pemandangan sawah yang menenangkan, terdapat kesenjangan antara harapan tamu yang menginginkan pengalaman escape dari kehidupan digital dengan kenyataan bahwa banyak pengunjung masih terdistraksi oleh gawai mereka selama bersantap. Mandapa a Ritz-Carlton Reserve adalah salah satu hotel bintang 5 yang terletak di desa Kedewatan Ubud. Mandapa memiliki 60 kamar eksklusif dengan fasilitas mewah, seperti swimming pool, Mandapa Club, dan spa. Untuk layanan kuliner, tersedia lima pilihan restoran dengan konsep berbeda. Sawah Terrace Restaurant menjadi restoran utama yang menyajikan sarapan, makan siang, dan makan malam dengan menu khas Indonesia. Pool Bar dan Library menghadirkan berbagai snack dan minuman ringan dalam suasana santai. Ambar Restaurant menawarkan hidangan autentik khas Jepang, sedangkan Kubu Restaurant menghadirkan pengalaman fine dining dengan menu Mediterania yang dipadukan dengan budaya lokal. Selain itu, tersedia layanan In-Villa

Dining/Room Service yang beroperasi 24 jam, sehingga tamu dapat menikmati hidangan secara privat di dalam villa.

Salah satu tren yang berkembang adalah konsep “Disconnect to Reconnect”, yaitu sebuah ajakan untuk melepaskan diri sejenak dari rutinitas dan dunia digital, agar dapat kembali terhubung dengan alam, budaya, dan diri sendiri (Ambarsari, 2025). Konsep ini tidak hanya relevan dengan tren wellness tourism, tetapi juga selaras dengan kebutuhan wisatawan modern yang menginginkan pengalaman bersantap yang otentik, sehat, dan ramah lingkungan.

Sawah Terrace Restaurant, sebagai bagian dari Mandapa a Ritz-Carlton Reserve, mengimplementasikan filosofi “Disconnect to Reconnect” secara nyata melalui pelayanan makanan dan minumannya. Hal ini tercermin dari pemanfaatan bahan-bahan organik yang bersumber langsung dari petani lokal Bali serta penggunaan rempah-rempah khas Bali. Teknik memasak yang digunakan pun setia pada tradisi, misalnya dengan arang dan bambu, sehingga mampu menghadirkan cita rasa yang autentik. Selain itu, penyajian hidangan menggunakan peralatan alami seperti wadah kayu, anyaman bambu, tembikar

estetika, tetapi juga merupakan bentuk upaya mengurangi pencemaran lingkungan.

Mandapa a Ritz-Carlton Reserve, salah satu properti mewah di Ubud, Bali, menerapkan filosofi “Disconnect to Reconnect” dalam seluruh layanan yang ditawarkannya, termasuk pada restoran Sawah Terrace. Restoran ini menghadirkan konsep bersantap di tengah sawah dengan pemandangan Sungai

Ayung serta hidangan berbasis bahan segar lokal dan organik. Melalui atmosfer yang menyatu dengan alam, Sawah Terrace tidak hanya berfungsi sebagai tempat makan, melainkan juga menawarkan sebuah pengalaman yang mengajak tamu untuk sejenak melepaskan diri dari hiruk pikuk digital dan kembali terhubung dengan alam, budaya, serta kebersamaan. Namun demikian, meskipun konsep ini menjadi ciri khas Mandapa, kajian akademis mengenai implementasi pelayanan makanan dan minuman dengan konsep “Disconnect to Reconnect” masih sangat terbatas.

Meskipun konsep ini memiliki nilai yang tinggi dari sisi budaya, lingkungan, dan pengalaman tamu, penelitian akademis mengenai penerapan konsep Disconnect to Reconnect dalam pelayanan makanan dan minuman masih sangat terbatas misalnya, penelitian (Yudistira dkk,2025) meneliti penerapan SOP room service di Mandapa, yang menyimpulkan bahwa sebagian besar prosedur dijalankan dengan baik meskipun terdapat instruksi yang bersifat situasional sehingga tidak selalu dilaksanakan. Penelitian tersebut memperlihatkan bahwa kajian akademis di Mandapa lebih menitikberatkan pada

konsep pengalaman kuliner yang menjadi identitas hotel.

Oleh karena itu, tugas akhir ini mengangkat konsep "Menu Disconnect to Reconnect", yang tidak hanya menawarkan hidangan berkualitas, tetapi juga mendorong tamu untuk melepaskan diri dari gawai melalui elemen-elemen interaktif seperti menu tanpa layar, aktivitas mindful dining, dan penyajian hidangan yang merangsang interaksi sosial. Penelitian ini penting dilakukan

untuk mengisi kekosongan kajian (research gap) dan menghadirkan pemahaman baru tentang implementasi konsep Disconnect to Reconnect dalam pelayanan makanan dan minuman di Sawah Terrace Restaurant. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat mengisi celah akademis sekaligus memberikan solusi praktis bagi Sawah Terrace untuk memperkuat positioning-nya sebagai destinasi kuliner yang memadukan gastronomi dan well-being.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pelayanan makanan dan minuman kepada tamu dengan konsep disconnect to reconnect pada Sawah Terrace Restaurant di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve?
2. Apa sajakah hambatan saat pelayanan makanan dan minuman kepada tamu dengan konsep disconnect to reconnect pada Sawah Terrace Restaurant di di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve dan bagaimana solusinya?

POLITEKNIK NEGERI BALI

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penelitian Tugas Akhir dengan judul Pelayanan Makanan dan Minuman dengan Konsep Menu Disconnect To Reconnect di Restaurant Sawah Terrace di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve adalah sebagai berikut :

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan pelayanan makanan dan minuman dengan konsep menu disconnect to reconnect di Restaurant Sawah Terrace di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve.
- b. Menjelaskan hambatan saat pelayanan makanan dan minuman kepada tamu dengan konsep disconnect to reconnect pada Sawah Terrace Restaurant di di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve dan bagaimana solusinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa

Manfaat penelitian bagi mahasiswa sebagai berikut:

- 1) Digunakan untuk memenuhi salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Mengetahui cara pelayanan makanan dan minuman dengan konsep menu disconnect to reconnect di Restaurant Sawah Terrace di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve.

- b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah

wawasan dan pengetahuan dalam bidang food and beverage service.

- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide-ide melalui penulisan tugas akhir dan juga referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam menyusun proposal tugas akhir atau buku ajar tentang food and beverage service.

c. Perusahaan

- 1) Hasil penulisan ini diharapkan mampu dijadikan sebagai masukan bagi seluruh team Restaurant Sawah Terrace di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve serta diharapkan mampu meningkatkan segala kualitas khususnya pada bagian food and beverage service.

D. Metode Penulisan

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menggunakan beberapa metode untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan penulisan proposal tugas akhir. Beberapa metode tersebut yaitu sebagai berikut:

1. Metode Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung ataupun ikut terlibat dalam proses pelayanan makanan dan minuman dengan konsep menu disconnect to reconnect di Restaurant Sawah Terrace di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve. Penulis mengamati secara langsung serta mencatat data yang diperlukan untuk

penulisan tugas akhir ini tentang bagaimana cara melayani tamu dengan konsep disconnect to reconnect.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah bentuk terstruktur atau sistematis dalam mendapatkan suatu obyek atau peristiwa untuk memperoleh informasi secara langsung dalam pengumpulan data yang dilakukan dengan tanya jawab secara langsung dengan narasumber terkait dengan pelayanan makanan dan minuman dengan konsep menu disconnect to reconnect di Restaurant Sawah Terrace

c. Studi Kepustakaan

Metode Studi kepustakaan dilakukan dengan mengumpulkan data dari membuka repository (penyimpanan data ilmiah digital) dan perpustakaan kampus Politeknik Negeri Bali.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penyusunan Tugas Akhir ini digunakan dalam teknik analisis deskriptif kualitatif. Teknik analisis deskriptif kualitatif merupakan teknik analisis dengan cara menganalisis, memaparkan, menggambarkan serta merangkum berbagai kondisi, situasi dan berbagai data di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pelayanan makanan dan minuman di Sawah Terrace Restaurant, dapat disimpulkan bahwa proses pelayanan dibagi menjadi tiga tahapan utama, yaitu tahap persiapan, pelaksanaan, dan tahap akhir. Tahap persiapan mencakup kesiapan diri, penampilan serta seragam kerja, dan kelengkapan alat operasional sebelum tamu datang. Tahap pelaksanaan meliputi alur pelayanan mulai dari penyambutan tamu, penjelasan konsep restoran dan menu, proses pemesanan, penyajian makanan dan minuman, interaksi selama tamu menikmati hidangan, hingga proses pembayaran dan perpisahan. Sementara itu, tahap akhir terdiri dari kegiatan pembersihan area kerja, persiapan alat untuk shift selanjutnya, serta evaluasi terhadap kinerja harian. Penelitian ini juga menemukan beberapa hambatan dalam proses pelayanan, seperti gangguan pada sistem micross dan printer, kurang telitinya tim dapur dalam membaca catatan pada docket, serta tamu yang memesan makanan dan minuman di luar menu yang tersedia. Namun, hambatan-hambatan tersebut berhasil diatasi dengan solusi yang cukup efektif, seperti penggunaan captain order manual, komunikasi lewat handy talky, double check oleh food runner, dan sistem pre-order untuk memenuhi permintaan tamu yang tidak tersedia secara langsung.

B. Saran

Untuk meningkatkan kualitas pelayanan makanan dan minuman di Sawah Terrace Restaurant, terdapat beberapa saran yang dapat diterapkan. Pertama, penting untuk memiliki pencatatan rutin berupa daily log book yang memungkinkan tim IT melakukan pengecekan sistem secara berkala agar gangguan teknis dapat dicegah sejak awal. Kedua, perlu dibangun komunikasi yang lebih jelas dan terstruktur antara tim layanan dan tim dapur agar pesanan yang diterima dan disajikan benar-benar sesuai dengan permintaan tamu. Ketiga, keterampilan komunikasi antartim dan antar departemen perlu terus ditingkatkan, baik melalui pelatihan maupun pembinaan rutin, karena hal ini sangat berpengaruh terhadap kelancaran operasional dan kenyamanan kerja. Terakhir, evaluasi secara rutin terhadap proses pelayanan antar departemen perlu dilakukan agar setiap kekurangan yang terjadi dapat segera diperbaiki dan kualitas layanan terus meningkat.

Dengan menerapkan saran-saran tersebut secara konsisten, diharapkan Sawah Terrace Restaurant dapat memberikan pelayanan yang lebih optimal, menjaga kepuasan tamu, dan menciptakan pengalaman makan yang menyenangkan sehingga tamu merasa dihargai dan tertarik untuk kembali berkunjung.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, I. (2024). Pelayanan In-Room Dining Oleh Waiter Di W Bali-Seminyak. Politeknik Negeri Bali.
- Agustina, F. U. (2024). Pelayanan Buffet Breakfast Oleh Waiter/Waitress Di Padi Restaurant Ayana Resort And Spa Bali. Politeknik Negeri Bali.
- Bisri, L., & Nurkholis, N. (2023). Tugas Dan Tanggung Jawab Waiter Dan Waitress Di Restoran Sea Food Dcost Blok M Square Jakarta: Job And Responsibility, Waiter And Waitress, Satisfaction Assessment. Jurnal Pesona Hospitality, 16(1 Mei).
- Darmapatni, N. P. Y. (2024). Analisis Kontribusi Reservasi Offline Travel Agent Dan Online Travel Agent Untuk Meningkatkan Hunian Kamar Di Mandapa, A Ritz-Carlton Reserve. Politeknik Negeri Bali.
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). Food And Beverage Management (6th Ed.). Routledge.
- Dewi, N. P. G. A. (2024). Pelayanan Room Service Oleh Pramusaji Evoluation Restaurant Di Four Points By Sheraton Bali, Ungasan. Politeknik Negeri Bali.
- Dewi, P. S. J., Damayanti, I. A. K. W., & Kanca, I. N. (2022). Pelayanan A'la Carte Breakfast Di Era New Normal Oleh Pramusaji Pada Sugarsand Restaurant Di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Politeknik Negeri Bali.
- Fifi, S. (2022). Peningkatan Kompetensi Waiter Sesuai Skkni Di Hotel Mersi Bukittinggi. Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat.
- Habibi, A. H., Hakim, F. H., & Azizi, F. S. (2019). Hubungan Mutu Pelayanan Keperawatan Dengan Minat Kunjungan Ulang Rawat Jalan Di Rsia Pku Muhammadiyah Cipondoh. Jurnal Jkft, 4(2), 11–21.
- Hermawan, H., Brahmanto, E., & Hamzah, F. (2018). Pengantar Manajemen Hospitality. Penerbit Nem.
- Kasmir. (2017). Customer Service Excellent: Teori Dan Praktik. Pt Raja Grafindo Persada.
- Mandapa, A R.-C. R. (N.D.). Mandapa, A Ritz-Carlton Reserve. <https://www.ritzcarlton.com/en/hotels/indonesia/mandapa/>
- Prakoso. (2017). Klasifikasi Hotel Berdasarkan Kelasnya (P. 6).
- Suardana, I. K., & Suriansyah, S. (2024). Upaya Meningkatkan Profesionalisme Waiter Dan Waitress Dalam Mencapai Keberhasilan Operasional Food And Beverage Service Dan Kepuasan Pelanggan Di Restaurant Mawar Saron

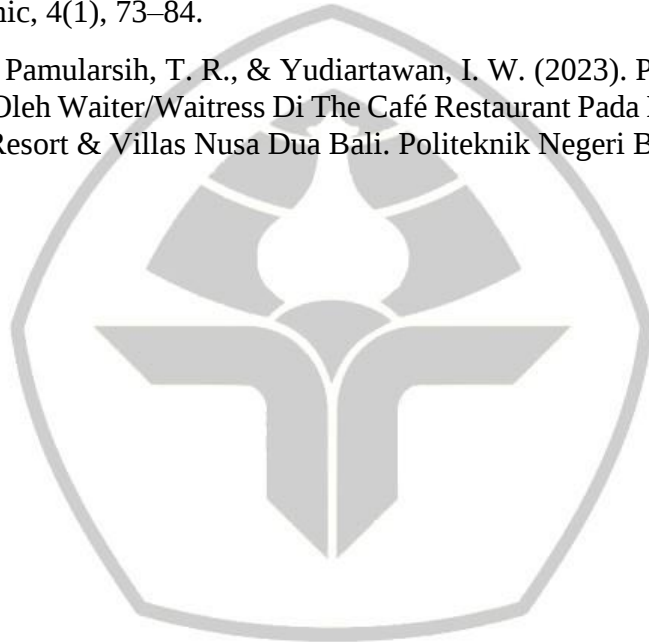
Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 7(2), 13–31.

Sugesti, S. (2025). Analisis Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Banquet Waiter Dalam Menyiapkan Meeting Room Di Hotel Lpp Garden Yogyakarta. *Journal Of Responsible Tourism*, 4(3), 1089–1102.

Suharto, B., Medina, F. D., & Ardianto, K. D. (2024). Implementasi Sistem Digital Di Departemen F&B: Meningkatkan Kepuasan Tamu Dan Efisiensi Layanan. *Journal Of Innovation Research And Knowledge*, 4(2), 637–644.

Supriyanto, S., & Hendriyati, L. (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.

Wartini, N. K., Pamularsih, T. R., & Yudiartawan, I. W. (2023). Pelayanan Dinner Buffet Oleh Waiter/Waitress Di The Café Restaurant Pada Hotel The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali. *Politeknik Negeri Bali*.



POLITEKNIK NEGERI BALI